

M E T A M O R P H O S E



M A R K E T I N G

"Transformando Conceitos em *Experiências Memoráveis*"

# “NOSSAS ESPECIALIDADES”

## REDES SOCIAIS

Gerenciamento  
Criativos  
Copyright  
Tráfego Pago  
Agendamento  
Campanhas  
Funil de vendas

## PROJETOS WEB

Sites e  
Landing Pages  
Blogs  
Projetos 3D  
Podcast –  
Planejamento e  
Produção  
Produção de Vídeos  
& Webséries

## DESIGN CRIATIVO

Identidade Visual  
Logotipo  
Manual de Marca  
(Brandbook)  
Apresentações  
corporativas, internas  
e/ou comerciais.  
Anúncios, Material  
Gráfico e Peças  
Complementares

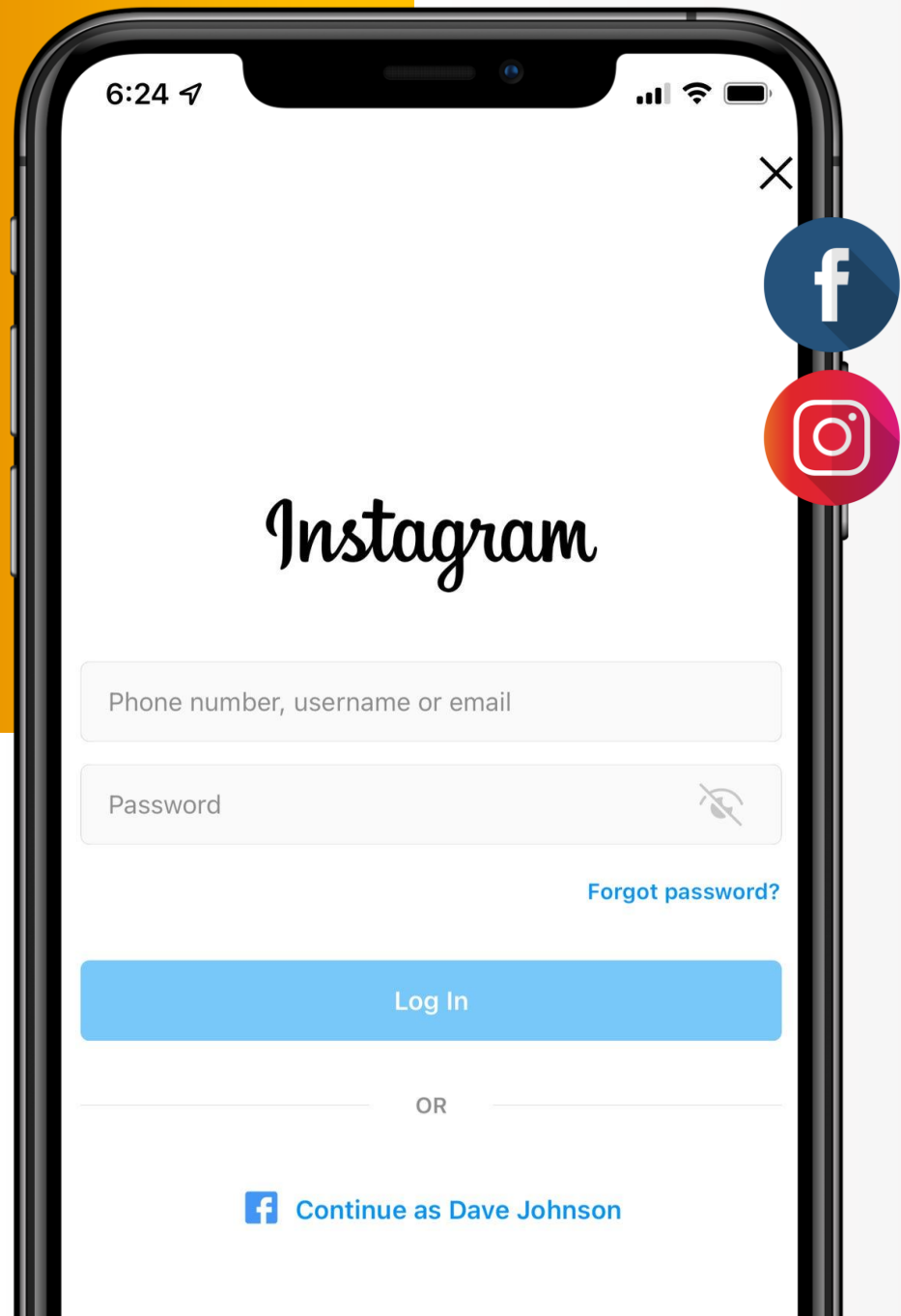
## EVENTOS

Criação de conceito e  
conteúdo  
Planejamento e  
Logística  
Cenografia  
A&B  
Contratação de  
Equipe e Serviços  
Brindes e  
Artes gráficas

# COMO FAZEMOS

---

**Nós acreditamos que para a comunicação da empresa ser coesa, ela tem de ser pensada como única, para ser compreendida e absorvida independente dos fatores da realidade do momento que vivemos.**



## “REDES SOCIAIS”

Sabemos que as redes sociais são **essenciais para promover e engajar o público aos conceitos e produtos** da empresa.

Nossa equipe especializada desenvolve **estratégias que aumentam a visibilidade e a participação**, ampliando o impacto da sua empresa no mercado a ser alcançado.

Don't have an account? [Sign Up.](#)



**QUICHE DE**  
*Abobrinha e Brie*

**Tradicional receita de quiche recheada com abobrinha e brie**

**Média:** 06 a 08 fatias  
Ø 25cm | Aprox. 800gr.

**Grande:** 10 a 12 fatias  
Ø 25cm | Aprox. 1200gr.

**Congelada:** Entrega imediata de acordo com disponibilidade de estoque.

**Refrigerada:** Somente sob encomenda (entrega em 2 dias)

Homenageando e moldando um futuro mais comprometido com um ambiente de trabalho saudável e seguro.

# 70 Prêmio seconciSP

DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

Data:

27/11/2023

Local:

CASA CHARLOT ITAIM  
R. Casa Charlot Itaim, 000

Patrocínio: AUTODOC

★★★★★  
QIPS O.  
Qualidade. Trabalho. Progresso. Inovação.

Filmes Documentários

THE MORNING SHOW

#QIPSCLUB INDICA

Assistir Mais informações

Apple TV+

O VOZÃO VOADOR

ARRASTE PARA O LADO PARA SABER MAIS!

PRÊMIO SHELL  
2016 - MELHOR ATOR  
FULVIO STEFANINI

Fulvio Stefanini em  
**O PAI**  
de Florian Zeller | direção: Léo Stefanini

A PEÇA QUE DEU ORIGEM AO FILME VENCEDOR DO OSCAR  
SEX ÀS 21H | SÁB ÀS 20H  
TEATRO UOL SHOPPING PÁTIO HIGIENÓPOLIS  
Av. Higienópolis, 618 - Higienópolis/SP

ultrafarma

## “DESIGN CRIATIVO”

Nossa equipe de designers criativos **transforma conceitos em identidades visuais marcantes.**

Tanto para as Redes Sociais, material promocional à cenografia do evento, cada elemento é cuidadosamente pensado para **transmitir sua mensagem de forma coerente e impactante.**



**burwood**  
DISTILLERY

**INFUSED  
WITH REAL  
FRUIT.  
NO ADDED  
SUGAR**

**burwood**  
DISTILLERY  
VODKA SODA  
MANGO LIME  
VODKA SODA  
MANGUE CITRON VERT

**burwood**  
DISTILLERY  
HONEY SPIRIT SODA  
RASPBERRY BASIL  
SPIRITUEUX AU MIEL SODA  
BASILIC FRAMBOISE

**burwood**  
DISTILLERY  
VODKA SODA  
GRAPE LEMON  
VODKA SODA

**Only 110 Calories Per Can. 4% Alcohol.**  
6-Pack. Ready To Drink Cocktail. 100% Canadian.  
Free Canada-Wide Delivery Option\*

RECIPE

### Zucchini Fritters

20 minutes | 4 people

#### Ingredients

- Zucchini (about 2 large or 3 medium)
- 1/2 cup corn kernels (optional)
- 1 tsp plus 1/4 tsp salt
- 1/4 cup diced green onions
- 1 large egg, lightly beaten with a fork
- 1/2 cup all-purpose flour
- 1/2 tsp baking powder
- 1/4 tsp ground black pepper
- EVO (Extra Virgin Oil) for frying

#### Preparation

1. Wash zucchini and trim ends. Grate zucchini on the large grating holes.
2. Place grated zucchini in a large bowl and stir in 1 tsp salt. Set aside for 10 minutes.
3. After 10 minutes, squeeze handfuls of zucchini over the sink to remove extra water. You may also use a cheesecloth for this task. You'll be impressed with the amount of water you squeeze out.
4. Add another 1/4 tsp salt, or to taste. Next add 1/4 cup chopped green onion, 1 egg, 1/4 tsp ground black pepper and give it a stir.
5. In a small bowl combine 1/2 cup flour and 1/2 tsp baking powder, then stir into the zucchini mixture. Mix everything well.
6. In a large heavy bottomed non-stick pan, heat 2 tsp of olive oil over med-high heat. Using a tablespoon or ice cream scoop, add zucchini mixture to the pan and gently flatten the tops with a spatula.
7. Cook about 3-5 min per side on medium-high heat, adding oil as needed, until golden brown. If they brown too quickly, reduce heat to medium. If you like yours on the thicker side, you'll want to pop them in the oven for 10 minutes at 170°C. Place on a paper towel for a few minutes to soak up some oil.



5

RECIPE

### Vegetable Stir Fry

10 minutes | 6 people

#### Ingredients

- 1 Tbs EVO
- 1 sliced red capsicum
- 1 sliced green capsicum
- 1 cup sugar snap peas
- 1 cup sliced carrots
- 1 cup sliced mushrooms
- 2 cups baby broccoli
- 1 cup baby corn
- 1/2 cup water chestnuts
- 1/4 cup soy sauce
- 2 cloves crushed garlic
- 2 tsp brown sugar
- 1 Tbs sesame oil
- 1/2 cup vegetable stock
- 1 Tbsp cornflour
- Chopped shallots and sesame seeds for garnish



#### Preparation

1. In a wok add EVO over medium to high heat. Add capsicum, peas, carrots mushrooms, broccoli, chestnuts, and baby corn, and sauté until almost tender (2 to 3 minutes).
2. In a small bowl whisk together soy sauce, garlic, sugar, sesame oil, cornflour and vegetables stock.
3. Pour over vegetables and cook until combined. Garnish with chopped shallots and sesame seeds.

6

RECIPE

### Eggplant Rigatoni with Bocconcini

30 minutes | 4 people

#### Ingredients

- 500g Rigatoni
- 1/2 chilli sliced
- 1/4 cup EVO
- 3 tomatoes finely chopped
- 1 large eggplant diced
- 180g bocconcini
- 3 cloves garlic: thinly sliced
- Basil leaves torn to serve

#### Preparation

1. Cook pasta in salted boiling water for 8-10 minutes or until al dente. Drain, reserve 1/2 cup cooking liquid.
2. Meanwhile, heat 2 tbs oil in a large frying pan over high heat. Cook eggplant for 4 mins, turning occasionally or until golden brown. Remove from heat and set aside.
3. Heat remaining oil over medium heat. Cook garlic and chilli for 3-4 minutes until it starts to colour. Return eggplant to pan with tomatoes. Simmer for 3 minutes or until eggplant is tender and sauce thickens.
4. Add pasta and reserved cooking water to pan and toss to combine. Toss through half of the bocconcini.
5. Serve with remaining bocconcini and basil.

7





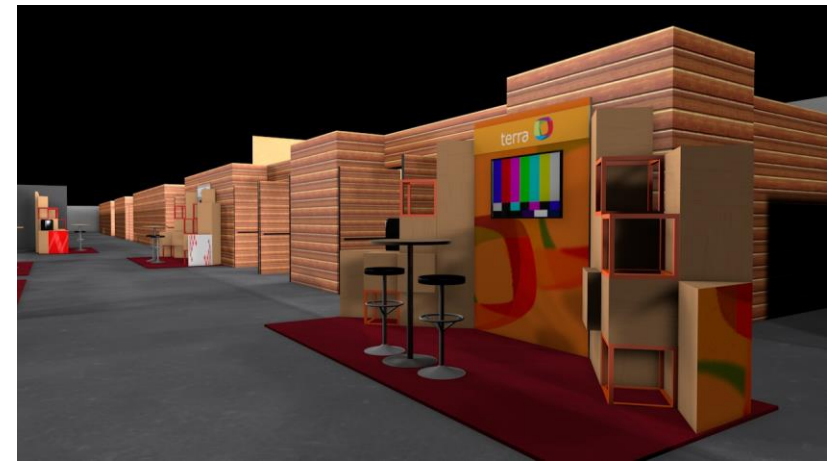
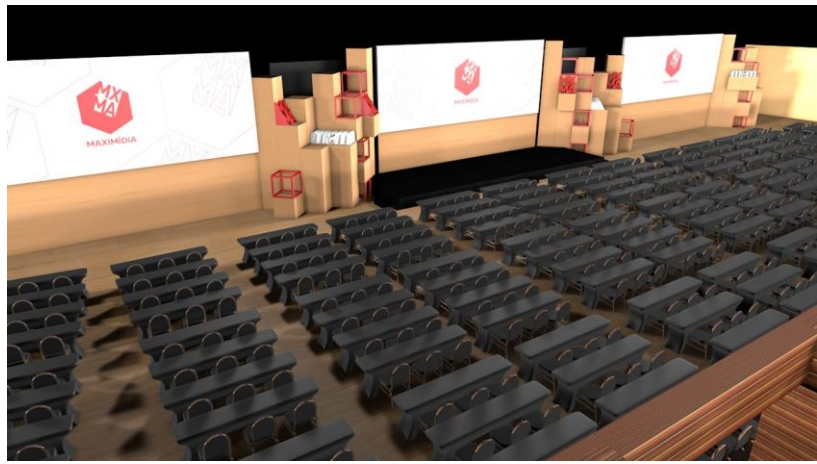
## “3D E REALIDADE VIRTUAL”

Incorporamos **tecnologia 3D e Realidade Virtual** de última geração para criar ambientes virtuais envolventes que ampliam as possibilidades de interação.

Seja uma apresentação ou uma simulação, **nossa abordagem 3D inovadora acrescenta uma dimensão única** as entregas solicitadas pelo cliente.







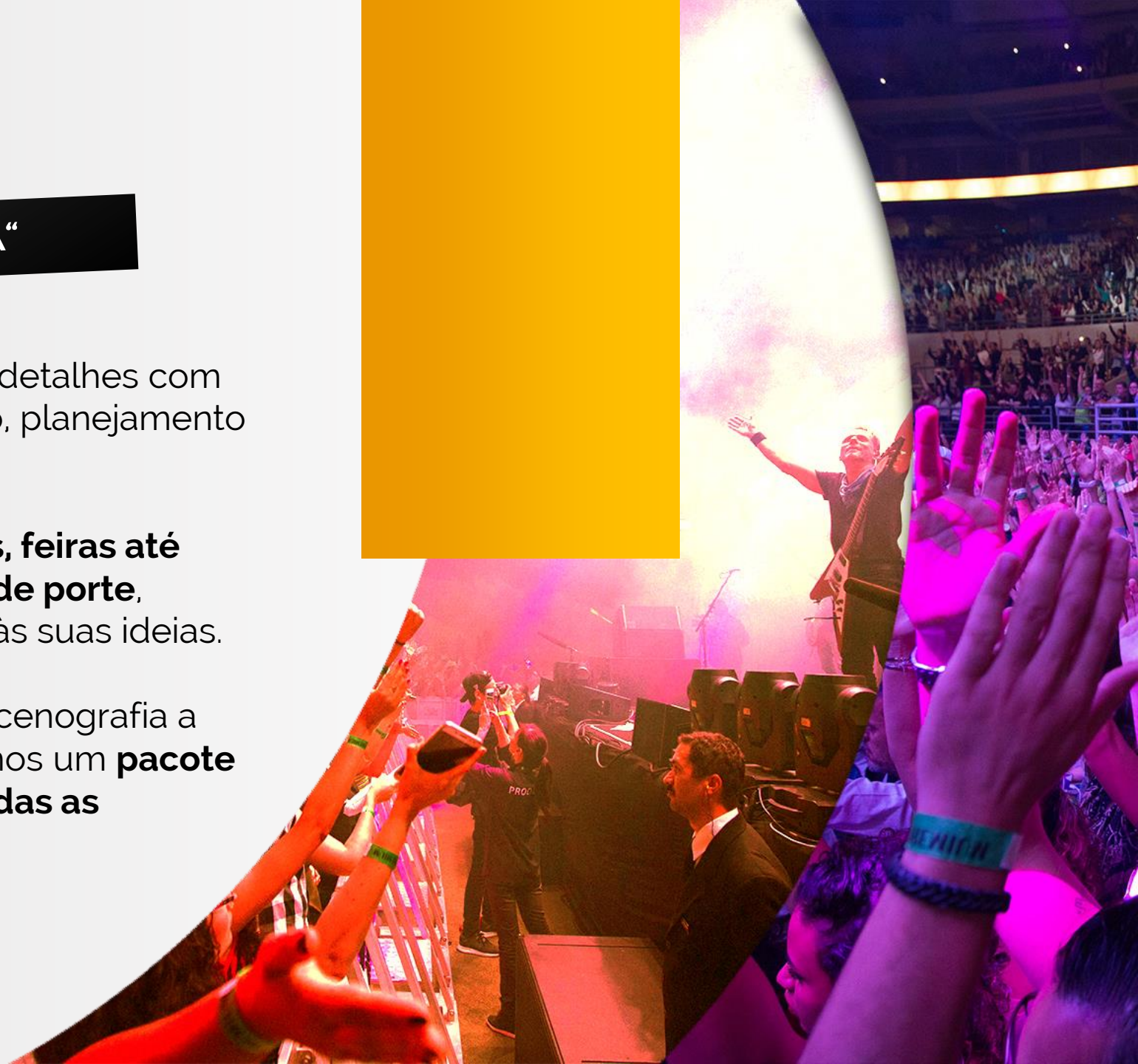


## “EVENTO SOB MEDIDA”

Combinamos nossa paixão por detalhes com anos de experiência em criação, planejamento e execução de eventos.

Desde **seminários inspiradores, feiras até conferências e shows de grande porte**, estamos prontos para dar vida às suas ideias.

De gestão logística, criação de cenografia a serviços audiovisuais, oferecemos um **pacote completo de soluções para todas as etapas do evento**.





PROXXIMA

PROXXIMA

L'union Océane Giga  
L'union Océane Giga, c'est là où l'innovation rencontre l'expertise

Giga

Giga

Giga

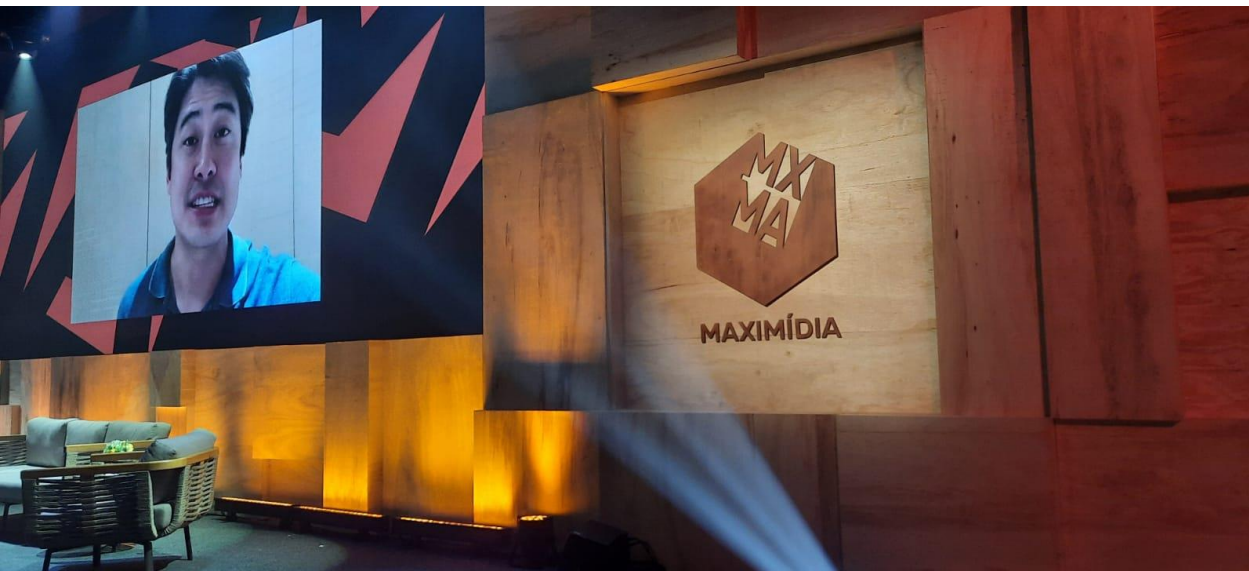
Giga

CU PALÉSTRAKTES  
PROXXIMA



ACÚSTICO  
JOYA QUEST









MAESTRO AMILSON GODOY E

# ORQUESTRA SINFÔNICA ARTE VIVA

CONVIDAM

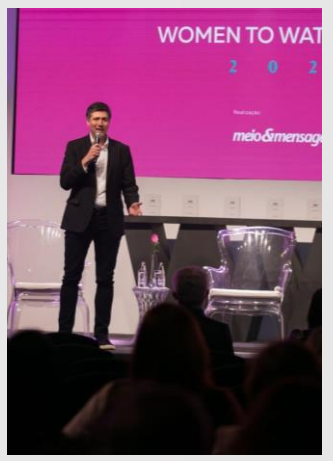
MAESTRO **JOÃO CARLOS MARTINS** CONVIDA

ORQUESTRA BACHIANA FILARMÔNICA *Sandy*

ROBERTA SÁ • TONI GARRIDO



**2 GRANDES SHOWS**



**SÃO PAULO**

DATA: 18 DE OUTUBRO DE 2017  
HORÁRIO: 11h30  
LOCAL: AUDITÓRIO IBIRAPUERA

90 ANOS DE SORRISO COLLEGE

O Auditório Ibirapuera é um edifício concebido por Oscar Niemeyer para abrigar o Museu de Arte Moderna, inaugurado em 1968. O espaço foi restaurado e reinaugurado em 2017, com a inauguração do novo espaço de eventos, o Auditório Ibirapuera, que abriga o espetáculo '90 Anos de Sorriso' da Orquestra Sinfônica Arte Viva e da Orquestra Bachiana Filarmônica, a partir de 18 de outubro de 2017.



A smartphone is centered in the image, displaying text on its screen. The background is a vibrant yellow with a repeating pattern of the number '60' in a lighter shade. The text on the screen is white and reads: 'Agora é o momento para inovar!' followed by 'VAMOS CONVERSAR?' in a smaller font. The phone's black frame and notch are visible at the top.

**Agora é o  
momento  
para  
inovar!**

VAMOS  
CONVERSAR?

M E T A M O R P H O S E



M A R K E T I N G

Contato:

Alexandre Bravo

(11) 94736-9697