

Pitadas

Pão de Açúcar

Paixão brasileira

Uma das bebidas mais consumidas pelos brasileiros, o café, ganha destaque nas nossas páginas, com drinques exclusivos e saborosos, para você aproveitar o melhor do produto. A especialista Eliana Relvas te ajuda nessa jornada com dicas incríveis!



OFERTAS EXCLUSIVAS PARA

Cliente
mais



Pão de Açúcar

OFERTAS VÁLIDAS DE 11 A 17/11/2016

Acontece no Pão

Pitadas ao vivo



Pão de Açúcar

Um evento para compartilhar pitadas culinárias.

Próximo
evento

Confira aqui a
programação das
lojas desta edição

12 de novembro

11h30, 13h30, 15h30,
17h30 e 19h30

REGIÃO SUDESTE

Santana • SP
Ana Rosa • SP
Oscar Freire • SP
Panamby • SP
Alphaville II • SP
Bauru Jd. Estoril • SP
José Menino • SP
Taubaté Independência • SP
Recreio • RJ
Ingá • RJ

REGIÃO NORDESTE

Julio Ventura • CE
Miramar • PB
Jockey Club • PI

REGIÃO CENTRO-OESTE

Sudoeste • DF
Praça Tamandaré • GO

REGIÃO SUL

Batel • PR

Participação gratuita. Para mais
informações, acesse a fanpage do
Pão de Açúcar no Facebook

Café com estilo

O **Pão de Açúcar** coloca o cliente sempre em primeiro lugar e foi pensando nele que criou o espaço café. Um local reservado, dentro das maiores lojas da rede, confortável e planejado para proporcionar praticidade, por oferecer desde um lanche rápido, com salgados e delícias da Forno de Minas, até sucos. Em algumas unidades oferecemos almoços saudáveis e saborosos. O espaço é também palco ideal para tomar um café com os amigos ou até mesmo fazer reuniões de trabalho. Hoje o **Pão de Açúcar** é uma grande cafeteria do Brasil. E, procurando melhorar ainda mais, estamos com uma novidade: o espaço Illy!. Isso mesmo, o melhor café italiano agora é nosso parceiro e os clientes também podem degustar as nossas bebidas especiais feitas com esses grãos selecionados. Hoje já são 81 lojas que contam com esse serviço, em todo o Brasil!

O importante é proporcionar não apenas um ambiente agradável mas também oferecer novas experiências.



Pitadas
Pão de Açúcar

é uma realização

HAVAS
WORLDWIDE
SÃO PAULO

e

4 CAPAS
conteúdo

• DIRETOR DE REDAÇÃO: Ricardo Castilho • DIREÇÃO DE ARTE: Ana Lucia Caldas e André Clemente
• FOTOGRAFIA: Ricardo D'Angelo e RJ Castilho
• PRODUÇÃO DE OBJETOS: Cristina Esquilante • PRODUÇÃO CULINÁRIA: Beth Freidenson
• ASSISTENTE DE PRODUÇÃO CULINÁRIA: Cleusa Bonfim
• EDITORAS: Isabel Raia e Carolina Esquilante • REVISÃO: Ruth Figueiredo
Parte integrante da Revista Veja, edição 2.504, mês de novembro.
Não pode ser vendida separadamente. Tiragem: 358.514 exemplares.

2 PITADAS PÃO DE AÇÚCAR

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificados são meramente ilustrativas. Essas promoções não são acumulativas com outras promoções da loja. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar de Goiânia. Validade: 11 a 17/11/2016.

#praserfeliz paodeacucarbr /paodeacucar @paodeacucar @paodeacucar /videopaodeacucar

Os caminhos do trigo

Há cerca de 10.000 anos os cereais já eram plantados no Oriente Médio. Não se sabe ao certo qual foi descoberto primeiro. Se o trigo, o sorgo, a cevada. O fato é que eles se espalharam pelo mundo

O trigo sempre foi um dos alimentos mais sagrados, símbolo que atravessa os séculos ganhando cada vez mais importância. O cereal, que é a base da alimentação dos povos em todos os cantos do planeta, tem um dia especial: 10 de novembro. O trigo começou a ser cultivado por volta de 10000 a.C. em uma região conhecida como Crescente Fértil – que hoje vai do Egito ao Iraque, estendendo-se pelo Mar Mediterrâneo.

Para ter ideia, as sementes mais antigas de trigo já encontradas datam de 6700 a.C. e foram plantadas pelos povos que habitavam a antiga Mesopotâmia. Na época, os grãos eram misturados com peixes, castanhas, frutas e água, em uma espécie de papa levada ao fogo. Era, claro, uma receita bem diferente do pão, nascido da inventividade dos egípcios. Por volta de 4000 a.C., eles já tiravam proveito do processo de fermentação do trigo, processo que, aliás, também era utilizado na fabricação do vinho e da cerveja. Portanto, só nos resta agradecer a esses povos por hoje termos tantos produtos originários do trigo, caso de nosso pão de cada dia, nossas massas deliciosas e de cervejas cada vez mais especiais.



Pão integral
fabricação própria kg

R\$ 21,90

Cliente
Mais

R\$ 18,90

Um
dos ícones da
alimentação
mundial hoje, o
trigo transita pela
terra há mais de
10.000 anos

Pão vitaminado 100 g

R\$ 2,19

Cliente
Mais

R\$ 1,99



Cerveja Eisenbahn
long neck 355 ml

R\$ 4,89

Cliente
Mais

R\$ 4,42



Cerveja alemã Paulaner
Hefe-Weissbier
garrafa 500 ml

R\$ 18,90

Cliente
Mais

R\$ 16,99



Macarrão italiano
Barilla cortes curtos
500 g

R\$ 7,90

Cliente
Mais

R\$ 6,99



Cappelletti ou
ravioli Rana 250 g

R\$ 24,90

Cliente
Mais

R\$ 21,90

BEBA COM MODERAÇÃO

SÃO PROIBIDAS A VENDA E A ENTREGA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS (art. 81, II do Estatuto da Criança e do Adolescente).

Capa

Inovando com café

Conversamos com a especialista em cafés, aqui do **Pão de Açúcar**, Eliana Relvas, que ensina drinques diferentes e saborosos para fazer com a bebida

Um café sempre vai bem, mas, para sair um pouco da rotina, que tal experimentar receitas com essa bebida tão consumida pelos brasileiros? A especialista em cafés, aqui do **Pão de Açúcar**, Eliana Relvas diz que na hora de criar drinques o mais importante é a escolha do café. Ela preparou um café com conhaque e um toque de frutas vermelhas. "Para essa receita optei pela bebida filtrada, de boa qualidade e encorpada, sem tanto amargor, com notas achocolatadas. É essencial buscar um café de melhor qualidade como os gourmets ou superiores", afirma Eliana. O preparo leva ainda leite gelado e um toque de bebida alcoólica. "Nesse caso ficaria bom com rum também." A bebida ganha uma cobertura de chantilly e calda de frutas vermelhas para dar um toque doce e levemente ácido. No caso, as frutas usadas foram mirtilo e amora.

SÃO PROIBIDAS A VENDA E A ENTREGA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS (art. 81, II do Estatuto da Criança e do Adolescente).

BEBA COM MODERAÇÃO

Pão de Açúcar
ESPECIALISTA EM
Café
ELIANA RELVAS



Cliente
mais

A pernambucana Valeria Alves Chiappeta tem 54 anos e é vice-diretora de uma faculdade no Recife. De família italiana, pegou dos pais e dos avós o costume de tomar no mínimo dois cafés por dia. "Minha avó trouxe aquelas cafeteiras italianas quando veio de navio para o Brasil, e meus pais não levantavam da cama se nós não levássemos um café fresquinho", afirma Valeria. Ela diz que se acostumou com a avó torrando e moendo os grãos para preparar a bebida, mas hoje prefere comprar moído e mais encorpado. "Quando vou a cafeterias, adoro pedir drinques diferentes de café, com caldas, creme gelado. Com certeza vou testar as receitas da especialista do Pão de Açúcar, Eliana Relvas, em casa."



Biscoito caramelizado
Biscoff Lotu 120 g

R\$ 6,99

Cliente
mais

R\$ 6,29



Licor italiano
Illyquore 700 ml

R\$ 119,90

Cliente
mais

R\$ 107,90



Gelato Kibon
1,5 litro

R\$ 25,90

Cliente
mais

R\$ 22,90



Cápsulas para café ou chá
3 Corações vários tipos
com 10 unidades de 7 g/8 g cada

R\$ 19,90
cada

Cliente
mais

R\$ 18,90
cada



Café torrado e moído
Pilão Aroma original ou
nobre 250 g

R\$ 6,45

Cliente
mais

R\$ 5,99



Café torrado e moído
Blend Santo Grão 250 g

R\$ 27,99

Cliente
mais

R\$ 24,99

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificadas são meramente ilustrativas. Essas promoções não são acumulativas com outras promoções da loja. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as Lojas Pão de Açúcar de Goiânia. Validade: 11 a 17/11/2016.



Sorvete Nestlé crème gourmet 1,5 litro

R\$ 17,90

Cliente Mais

R\$ 16,90

Para o tradicional affogato, que consiste em colocar um expresso com uma bola de sorvete de creme, nossa especialista deu um toque a mais. "Coloquei creme de avelãs na taça, mas pode ser doce de leite, brigadeiro ou geleias. É possível decorar com amêndoas e gotas de chocolate amargo para dar crocância à sobremesa", diz. Se preferir outro sabor de sorvete, também é válido, desde que seja à base de leite: como chocolate ou crocante. É uma sobremesa rápida, versátil e bem saborosa.

Receita

Affogato

Receitas de Eliana Relvas

1 PORÇÃO

INGREDIENTES

100 ml de café filtrado forte e quente ou expresso duplo; 1 colher (sopa) de creme de avelãs; 3 bolas de sorvete de creme

MODO DE PREPARO

1. Coloque o creme de avelãs no fundo da taça com as bolas de sorvete de creme por cima. 2. Se for servir na hora, coloque o café quente por cima. Se for demorar um pouco, sirva o café à parte. É uma sobremesa para ser degustada com uma colher.



Amora fresca importada Naturipe 170 g

R\$ 23,90

Cliente Mais

R\$ 19,90

Receita

Café com frutas vermelhas

1 PORÇÃO

INGREDIENTES DO CAFÉ

100 ml de café filtrado, suave e gelado (café com a torra mais clara ou do sul de Minas); 100 ml de leite gelado; 30 ml de conhaque ou rum; 1 colher (sopa) de açúcar; 1 mirtilo; 1 amora; chantili para decorar; calda de frutas vermelhas a gosto

INGREDIENTES DA CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

100 g de amora; 100 g de mirtilo; 50 g de açúcar; suco de 1/2 limão

MODO DE PREPARO DO CAFÉ

1. Em uma taça, coloque o café gelado, o açúcar e misture. 2. Adicione o rum ou o conhaque e o leite gelado. 3. Decore com chantili e calda de frutas vermelhas. 4. Finalize com 1 amora e 1 mirtilo.

MODO DE PREPARO DA CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

1. Bata tudo no liquidificador e peneire. 2. Leve ao fogo até engrossar por cerca de 10 minutos.



Mirtilo Naturipe 125 g

R\$ 12,99

Cliente Mais

R\$ 11,99



Café torrado e moído Suplicity 250 g

R\$ 25,49

Cliente Mais

R\$ 22,89



Café torrado e moído Melitta tradicional 500 g

R\$ 9,99

Cliente Mais

R\$ 8,99

Café

Cápsulas para café Pilão Supremo, Splendente ou Fortissimo com 10 unidades

R\$ 16,90

Cliente Mais

R\$ 15,90



Café Do Ponto L'Or Espresso vários sabores com 10 cápsulas 52 g

R\$ 16,25

Cliente Mais

R\$ 15,25

Blends especiais

Com as cápsulas Pilão e L'Or, a hora do cafezinho nunca mais será a mesma terá muito mais sabor e qualidade

As marcas Pilão e L'Or destacam-se quando o assunto é café, pela confiança que o cliente já tem de que estará adquirindo um ótimo produto, com variedade para agradar a todos os paladares. Para aqueles que tomam café várias vezes ao dia, a dica são as cápsulas Splendente, da Pilão, por ter um corpo mais delicado e ser agradável no paladar, além de combinar bem com chocolate. Ou o Suntuoso, da L'Or, que tem acidez equilibrada, mas é delicado e fácil de tomar. O Pilão Fortíssimo tem notas mais intensas e presença longa no paladar. Assim como o L'Or Ristret, indicado para quem prefere algo mais forte e complexo. O L'Or Forza tende a deixar no final um gosto de chocolate amargo. O Pilão Supremo tem intensidade 10. E é um café com finalização mais longa no paladar, ideal para quem aprecia a bebida mais forte.

Compatíveis com a máquina NESPRESSO®

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificadas são meramente ilustrativas. Essas promoções não são acumulativas com outras promoções da loja. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar de Goiânia. Validade: 11 a 17/11/2016.



Pão de Açúcar

NOVIDADE

ACABOU DE CHEGAR



O café dos cafeicultores

Dedicação, consciência e trabalho artesanal de produtores, torradores e baristas

A fama dos cafés colombianos corre o mundo. Aqui no **Pão de Açúcar**, além de encontrar cafés originários desse país, é possível provar sabores de diferentes regiões. Juan Valdez é a única marca de café colombiano reconhecida internacionalmente que pertence aos cafeicultores. As condições geográficas de regiões específicas do país e o engajamento dos profissionais em cada etapa da produção possibilitam à marca oferecer cafés selecionados durante o ano todo. De corpo médio e aroma único e exclusivo, o Café de Origem Huila é reconhecido internacionalmente graças ao compromisso da agricultura familiar na região. Já o Café de Origem Sierra Nevada é mais forte e intenso, é produzido à sombra de árvores nativas, na montanha costeira mais alta do mundo, sendo seus produtores de maioria indígena. Para aqueles que preferem um sabor mais suave e de aroma pronunciado, o Café de Origem Tolima, que tem solo vulcânico e uma biodiversidade única, é a pedida. É importante ressaltar que os cafés da Colômbia são plantados em elevadas altitudes e têm formas de pós-colheita diferentes dos cafés brasileiros, o que traz aromas e sabores muito específicos e particulares. Estes são cafés com maior percepção de acidez no paladar e mais notas aromáticas.

Os cafés colombianos têm maior percepção de acidez no paladar e mais notas aromáticas.



Café torrado e moído
Juan Valdez Tolima
lata 125 g

R\$ 25,90

Cliente Mais

R\$ 23,99



Café torrado e moído
Juan Valdez Sierra
Nevada lata 125 g

R\$ 23,90

Cliente Mais

R\$ 19,90



Café torrado e moído
Juan Valdez Sierra
Nevada bag 125 g

R\$ 19,50

Cliente Mais

R\$ 17,49



Café torrado e moído
Juan Valdez Huila bag
125 g

R\$ 20,50

Cliente Mais

R\$ 18,39



Café torrado e moído
Juan Valdez Huila
lata 125 g

R\$ 28,90

Cliente Mais

R\$ 25,99



Café torrado e moído
Juan Valdez Tolima bag
125 g

R\$ 19,99

Cliente Mais

R\$ 17,99



Juan Valdez Café
100% CAFÉ PREMIUM COLOMBIANO

Chocolate



Bombom Ferrero Rocher
com 3 unidades 37,5 g

R\$ 5,54

Cliente
Mais

R\$ 4,99



Chocolate Lindt
100 g

R\$ 33,30

Cliente
Mais

R\$ 29,97



Chocolate ao leite
Baci 143 g

R\$ 39,90

Cliente
Mais

R\$ 35,91



Chocolate suíço Lindt
Excellence 100 g

R\$ 19,90
cada

Cliente
Mais

R\$ 17,91
cada

Só quero chocolate

Atenção chocólatras de plantão: foram necessários alguns séculos para desenvolver essa iguaria dos deuses

Voltando no tempo, descobrimos que a amêndoa do cacau servia como moeda de troca entre maias e astecas, além de ser utilizada para fazer uma bebida sagrada com água e pimenta. O espanhol Hernán Cortez foi um dos responsáveis por espalhar as sementes por várias regiões. Quando o rei da Espanha descobriu essa iguaria, ficou alucinado, e a receita de um chocolate bem diferente do que conhecemos hoje virou segredo de Estado por um século. Muito tempo se passou, até que um holandês começou a estudar as propriedades do cacau, a fim de extrair o melhor dele. Por volta de 1847, passamos a ter esse ingrediente que tanto adoça a vida!

Cacau brasileiro

Com o passar dos anos e o aperfeiçoamento do chocolate, o mercado brasileiro ganhou destaque por sua vasta produção de cacau, transitando entre os cinco maiores produtores do mundo. No entanto, nosso chocolate demorou para ser reconhecido pela qualidade. Hoje, porém, podemos nos orgulhar dos produtos que estão sendo feitos na Bahia e em Belém.

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificadas são meramente ilustrativas. Essas promoções não são acumulativas com outras promoções da loja. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar de Goiânia. Validade: 11 a 17/11/2016.

Clima natalino

Natural de Verona, na Itália, a empresa Bauli já está em sua terceira geração e desde 1922 encanta a todos com seus produtos de altíssima qualidade, principalmente os panetones

Com qualidade reconhecida pelo mercado, e com três estrelas no Superior Taste Award by Chefs, selo de qualidade concedido por um júri de chefs estrelados internacionais, a Bauli estará presente nas lojas do **Pão de Açúcar** com uma linha incrível de panetones. O tradicional segue à risca a receita original, que tem como base açúcar, ovos, passas doce e cascas de laranja seca. Já os de chocolate chegam em três versões: o chocolate tradicional, com café expresso, e, em algumas unidades do **Pão de Açúcar**, o Pandoro de creme com chocolate.

Origem do Panetone

A história do panetone é cercada de versões e lendas. A mais conhecida diz que um nobre jovem italiano, da região de Milão, apaixonou-se pela filha do padeiro, chamado Toni, que não aprovava o namoro. O nobre então disfarçou-se de ajudante de padeiro e criou um pão delicado, recheado de frutas cristalizadas. Com o sucesso, o preparo passou a ser conhecido por "pan de Toni". Outros dizem que foi criado pelo primeiro duque de Milão, Gian Galeazzo.

Panettone
Bauli
lata 750 g

R\$ 70,90

Cliente
Mais
R\$ 66,90

Panettone Bauli
chocolate
e café 600 g

R\$ 49,95

Cliente
Mais
R\$ 46,90

Panettone
Bauli Pandoro
750 g

R\$ 60,90

Cliente
Mais
R\$ 56,90

Panettone Bauli
com frutas 500 g

R\$ 40,49

Cliente
Mais
R\$ 37,90

Panettone Bauli com
gotas de chocolate 500 g

R\$ 47,49
cada

Cliente
Mais

R\$ 44,90
cada



Agora disponível nas
lojas do Pão de Açúcar
Verifique disponibilidade na sua região

Ceviche

Paixão na América Latina

O ceviche desponta como um dos pratos preferidos da atualidade e tem em sua base peixe cru, cebola-roxa e limão

Muito se fala sobre a origem do ceviche. Os peruanos são os primeiros a reivindicar a autoria e, ao que tudo indica, foi lá mesmo, especificamente com o povo mochica, no litoral norte do Peru, que nasceu a iguaria. "Os indígenas pescavam e marinavam os peixes em cítricos, mas não havia limão, que chegou anos mais tarde com os espanhóis", diz a peruana Marisabel Woodman, chef e proprietária do restaurante paulista La Peruana. O preparo mais tradicional, que consiste em cubos de peixes e alguns frutos do mar, como camarão, polvo e lula, marinados no leite de tigre e servidos com cebola-roxa e diversos acompanhamentos, é muito fresco e versátil. Para o leite de tigre, ela faz uma mistura com vários ingredientes, como coentro, gengibre, salsão e, claro, o limão, sempre mantendo o equilíbrio entre a acidez, o sal e a pimenta. "No restaurante, deixamos para colocar o leite de tigre já na mesa, para não cozinhar muito, pois muda a textura e a cor do peixe. Em algumas partes da América Latina, o peixe fica marinando de um dia para o outro, ou por pelo menos 2 horas. Prefiro manter o frescor e a textura do pescado", afirma Marisabel. Originalmente, o ceviche é feito com peixe branco, que tem de ser firme, fresco e pouco fibroso, como o linguado ou a corvina. Nas variações, ele ganha ingredientes como o atum, que no lugar de leite de tigre é servido com limão e shoyu. "Acho o preparo do ceviche de atum bem interessante, pois servimos acompanhado de manga, abacate e chips de mandioca."

O melhor é que é um prato que vai bem com diversas harmonizações, de água e sucos a espumantes, vinhos e pisco.

Receita

Ceviche de camarão

1 PORÇÃO

INGREDIENTES: 150 g de filé de peixe branco bem fresco (corvina, robalo, tilápia, linguado); 50 g de camarão; 1 pimenta-dedo-de-moça, sem semente, cortada em rodela; 1 cebola-roxa média, cortada em gomos finos; 1 maço pequeno de coentro; suco de 6 limões-taiti; sal a gosto

MODO DE PREPARO: 1. Corte a cebola-roxa em juliana. Corte em tiras bem finas o coentro e a pimenta. 2. Misture o coentro, a pimenta-dedo-de-moça, tempere com sal e mexa bem. 3. Em uma panela com água fervente, coloque 1 colher de sal. Adicione o camarão e tire após 30 segundos, quando ele ficar laranja. Coloque-o em uma tigela com água e gelo. Quando o camarão estiver frio, escorra a água. 4. Corte o peixe em cubos de 2 x 2 cm. Coloque-o no bowl com a mistura de coentro, adicione a cebola-roxa, o suco de limão espremido na hora e um cubo de gelo. Mexa bem e deixe que o gelo esfrie o peixe. Escorra o gelo e adicione o camarão. Misture bem.

DICA: sirva o ceviche acompanhado de milho e batata-doce cozidos.

SÃO PROIBIDAS A VENDA E A ENTREGA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS (art. 81, II do Estatuto da Criança e do Adolescente).

BEBA COM MODERAÇÃO



Vinho chileno tinto, branco ou rosé Santa Rita 120 - 750 ml

R\$ 59,90

Cliente Mais

R\$ 53,90



Vinho italiano tinto ou branco Bellavita Dell'Emilia lambrusco 750 ml

R\$ 36,75

Cliente Mais

R\$ 33,09



Água mineral francesa Perrier garrafa 750 ml

R\$ 8,99

Cliente Mais

R\$ 8,09



Suco de uva integral Do Bem TP 1 litro

R\$ 10,90

Cliente Mais

R\$ 9,79



Endivia branca Holambra 500 g

R\$ 15,90

Cliente Mais

R\$ 12,90



Cebola roxa nacional a granel kg

R\$ 5,98

Cliente Mais

R\$ 5,38

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificadas são meramente ilustrativas. Essas promoções não são acumulativas com outras promoções da loja. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar de Goiânia. Validade: 11 a 17/11/2016.



Camarão descascado cozido 36/40 Tail On DellMare 400 g

R\$ 49,90

Cliente *mais*

R\$ 44,90



Tempero Hondashi 60 g

R\$ 9,49

Cliente *mais*

R\$ 8,49



Molho de pimenta-vermelha Knorr 150 ml

R\$ 3,95

Cliente *mais*

R\$ 3,49



Minitorradas para aperitivo Tostadinhas Bauducco 40 g

R\$ 2,55

Cliente *mais*
Leve 4
Pague 3

A unidade sai por:

R\$ 1,91



Receita

Ceviche de salmão

Receitas de Marisabel Woodman, do La Peruana
1 PORÇÃO

INGREDIENTES

150 g de salmão, cortado em cubos de 1,5 cm; 60 ml de molho shoyu (opcional); 30 ml de azeite; 1 pimenta-dedo-de-moça sem semente; 1 cubo de gelo; 1 cebola-roxa; 1/4 de maço pequeno de coentro; suco de 6 limões-taiti; sal, pimenta e açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

1. Coloque o salmão em uma tigela. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Mexa bem até o peixe absorver todo o sal.
2. Adicione a pimenta-dedo-de-moça, picada, o shoyu (caso use) e o cubo de gelo. Mexa bem.
3. Esprema os limões direto no peixe, adicione o coentro, a cebola-roxa e misture tudo. Deixe repousar por 2 minutos. Retire o gelo e coloque o azeite.

DICA: se quiser incrementar o preparo, use 1 manga e 1 abacate maduro, cortados em cubos. Sirva acompanhado de milho-verde cozido e chips de mandioca

Para acompanhar

No norte do Peru, a mandioca cozida é muito utilizada como acompanhamento, assim como o milho, que é diferente do brasileiro, mais branco, maior e menos doce. Chips de banana e de batata-doce também são boas pedidas. No Brasil, o mais comum é servir com torradas ou com batata-doce cozida.



Lombo de salmão fresco kg

R\$ 79,90

Cliente *mais*

R\$ 69,90



Limão-taiti pacote 1 kg

R\$ 7,98

Cliente *mais*

R\$ 6,98

Sandwiches

Frescor e sabor

O verão bate à porta, e nada melhor do que sanduíches frescos e com muito sabor acompanhados de bebidas geladinhas

Gosta de sanduíches, mas quer fugir dos tradicionais hambúrgueres? Nós te ajudamos! O mais legal de preparar sanduíches é que você pode montar de acordo com seu gosto, desde um simples, com dois ou três ingredientes, até um enorme, com tudo o que tiver direito e encontrar na geladeira. Conversamos com a chef Lais Duo, proprietária do restaurante Via Emilia, especializado em piadinas, pão típico italiano, que consiste em uma massa bem fininha e crocante, produzido em formato redondo, que pode levar diversos recheios, para nos dar dicas de como preparar um sanduíche completo, com recheios versáteis. "Sanduíches são ótimas opções de alimentação, práticos, rápidos e perfeitos para o verão! Além de você poder criar combinações leves! O grande segredo é deixar a imaginação fur. É essencial escolher ingredientes frescos e de qualidade", afirma Lais. Para isso, é preciso ter alguns insumos curingas em casa. O roast beef é um deles. "Esse tipo de carne é muito versátil e combina com quase tudo. Para o Pitadas, do Pão de Açúcar, criei o de roast beef com queijo prato chapeado, tomate e rúcula."

Receita

Sanduíche de presunto parma e aspargos

1 PORÇÃO

INGREDIENTES: 300 g de aspargo; 250 g de ricota; 120 g de presunto parma fatiado; 20 g de mostarda dijon; 5 g de manjeriço; 5 g de tomilho; 5 g de alecrim; 5 g de hortelã; 5 g de sálvia; manteiga, maionese, azeite, sal e pimenta a gosto; 1 ciabatta

MODO DE PREPARO: 1. Separe a ponta dos aspargos e cozinhe o talo em água fervente e salgada até que ele esteja macio. 2. Branqueie as pontas em água fervente e resfrie em água com gelo. Reserve. 3. Pique finamente todas as ervas, misture com o azeite e reserve. 4. Em um processador ou liquidificador, bata os talos de aspargo junto com a ricota. Tempere com sal, pimenta e azeite com as ervas. 5. Misture a maionese com a mostarda dijon.

MONTAGEM: 1. Em uma frigideira com manteiga, salteie as pontas dos aspargos. Tempere com sal e pimenta. 2. Aqueça o pão, passe a pasta de ricota, coloque as pontas de aspargos e finalize com o presunto parma e a maionese.



Presunto tipo parma
Sadia Prezato fatiado
100 g

R\$ 11,99

Cliente
Mais
R\$ 10,79



Baguete especial
fabricação própria kg

R\$ 19,90

Cliente
Mais
R\$ 18,90



Ciabata especial
kg

R\$ 18,90

Cliente
Mais
R\$ 17,90



Aspargo verde
importado 420 g

R\$ 23,90

Cliente
Mais
R\$ 19,90

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificadas são meramente ilustrativas. Essas promoções não são acumulativas com outras promoções da loja. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar de Goiânia. Validade: 11 a 17/11/2016.

Receita

Sanduíche de costela e queijo da canastra

1 PORÇÃO

INGREDIENTES DO CHUTNEY: 500 g de tomate; 100 g de vinagre de maçã; 50 g de açúcar mascavo; 1/2 cebola; gengibre e raspas de limão-siciliano a gosto

INGREDIENTES DA MONTAGEM: 400 g de costela suína ou bovina pronta; queijo da canastra a gosto; 1 baguete

MODO DE PREPARO DO CHUTNEY: **1.** Com um descascador, retire a pele dos tomates e depois as sementes. Corte-os em cubos médios. **2.** Corte a cebola em pedaços pequenos e regulares. **3.** Descasque e rale o gengibre. **4.** Em uma panela, com o fogo bem baixo, junte todos os ingredientes e cozinhe de 3 a 4 horas.

MONTAGEM: aqueça um pedaço da baguete, coloque o queijo em fatias, os pedaços de costela e espalhe o chutney.



Chá Lipton Ice Tea
vários sabores
PET 1,5 litro

R\$ 5,99

Cliente
Mais
R\$ 5,39



Suco de laranja
integral Do Bem
TP 200 ml

R\$ 2,89

Cliente
Mais
R\$ 2,59

Queijo minas artesanal
Canastra kg

R\$ 67,90

Cliente
Mais
R\$ 59,90



Costela suína
resfriada kg

R\$ 24,90

Cliente
Mais
R\$ 19,90



Ingredientes com sabor mais marcante, como costela suína, precisam de acompanhamentos que ajudem a realçar seu sabor, como queijo da canastra e chutney de tomate. Não bastasse todas essas possíveis combinações, os sanduíches vão bem com todas as bebidas, de refrigerantes, sucos e chás a cervejas e vinhos.



Brioche francês 100 g

R\$ 2,49

Cliente
Mais
R\$ 2,29

Queijo boursin com
tomate seco fabricação
própria kg

R\$ 35,90

Cliente
Mais
R\$ 29,90



Croque monsieur 200 g

R\$ 11,90

Cliente
Mais
R\$ 9,90



Lagarto bovino resfriado
pedaço kg

R\$ 20,90

Cliente
Mais
R\$ 18,90



Receita

Sanduíche de roast beef

Receitas da chef Lais Duo

1 PORÇÃO

INGREDIENTES: 1 peça de lagarto (cerca de 1,5 kg, mas no sanduíche não vai essa quantidade); 100 g de queijo prato; 2 tomates; rúcula, sal grosso; mostarda; pimenta e óleo a gosto; fatias de 1 brioche grande

MODO DE PREPARO: **1.** Pincele mostarda na peça de lagarto e tempere com sal e pimenta. Deixe descansar por 30 minutos. **2.** Preaqueça o forno a 250 °C. **3.** Aqueça uma frigideira com óleo e frite bem todos os lados da peça de lagarto (esse processo deve demorar cerca de 10 minutos). Leve ao forno por 15 minutos. **4.** Espere esfriar e corte-o em fatias finas. **5.** Corte os tomates em rodela e lave a rúcula.

MONTAGEM: **1.** Aqueça fatias do pão e derreta o queijo. Disponha o queijo em cima do pão, acrescente o tomate, a rúcula e as fatias de roast beef. **2.** Finalize com um fio de azeite.

Receita

Estrogonofe de mignon suíno

Receita da Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS)

5 PORÇÕES

INGREDIENTES: 1 kg de mignon suíno; 4 colheres (sopa) de azeite; 2 colheres (sopa) de ketchup; 1 colher (sopa) de mostarda; 2 latas de creme de leite; 2 dentes de alho picados; 1 cálice de conhaque ou kirsch; 1 cebola picada; sal, pimenta-do-reino, champignon a gosto

MODO DE PREPARO: **1.** Corte a carne em tiras. **2.** Triture a cebola e o alho no triturador e tempere com sal e pimenta. Passe o tempero na carne, espalhando bem. **3.** Em uma panela média, aqueça o azeite e doure as carnes, aos poucos, para não formar líquidos em demasia. **4.** Junte o conhaque ou kirsch e flambe, deixando o fogo apagar sozinho. **5.** Coloque a mostarda e o ketchup e misture bem. Adicione o champignon, abaixe o fogo, tampe a panela e cozinhe por 15 minutos, até a carne ficar macia. **6.** Adicione o creme de leite, misture bem, apague o fogo, tampe novamente e deixe descansar por 5 minutos.

DICA: sirva com arroz e batata palha.

Lugar de destaque

Cada vez mais presente na mesa dos brasileiros, a carne suína finalmente deixa para trás o estigma de carne gorda

A carne suína é hoje quase unanimidade entre os chefs, seja pelo custo-benefício – de ter preços competitivos e ser uma das proteínas mais saudáveis –, seja pela descoberta de seu sabor – único e irresistível. Com isso, ela passou a fazer parte de menus degustações, de cardápios fixos e, inclusive, de restaurantes especializados apenas em seu preparo. Do porco se aproveita tudo, então é um preparo muito rentável. Os brasileiros, aos poucos, estão consumindo mais essa proteína. Cada parte tem suas características, tanto na textura quanto no sabor, e hoje, com as criações cada vez mais controladas, respeitando normas mundiais e visando à máxima qualidade, a proteína não precisa ser bem passada e seca, podendo ser servida mais rosada e suculenta. A costelinha suína fica maravilhosa na churrasqueira ou no forno, a pele de porco pururucada é de comer rezando, já o filé-mignon suíno entra em diversas receitas, como picadinho ou estrogonofe. Essa proteína é usada em preparos agrídoces, apimentados e asiáticos. A Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS) é uma das grandes responsáveis pelo aumento desse consumo e ajuda você a entrar nessa onda, com a receita do estrogonofe suíno. Não deixe de visitar o site da associação, que tem dicas e receitas incríveis para aproveitar todas as partes do porco! www.maiscarnesuina.com.br

Dica: experimente servir as costelinhas com geleia de jabuticaba ou o mignon de porco com molho de vinho branco e ervas. Você não vai querer comer outra coisa!



Filé-mignon suíno kg

R\$ 26,90

Cliente Mais

R\$ 22,90



Escalope de filé-mignon suíno resfriado kg

R\$ 26,90

Cliente Mais

R\$ 22,90



Copa lombo suína resfriada kg

R\$ 22,90

Cliente Mais

R\$ 18,90



Alcatra suína resfriada kg

R\$ 22,90

Cliente Mais

R\$ 19,90



Lombo suíno resfriado kg

R\$ 24,90

Cliente Mais

R\$ 19,90



Medalhão de filé-mignon suíno resfriado kg

R\$ 26,90

Cliente Mais

R\$ 22,90

BEBA COM MODERAÇÃO

SÃO PROIBIDAS A VENDA E A ENTREGA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS (art. 81, II do Estatuto da Criança e do Adolescente).

Praticidade e qualidade

Com a correria do dia a dia, é cada vez mais difícil encontrar tempo para cozinhar, o que não quer dizer que você não possa se alimentar bem!

Praticidade na cozinha se faz cada vez mais necessário. As pessoas não têm mais tanto tempo para cuidar da alimentação e preparar refeições complicadas todos os dias, por isso opções prontas são a salvação de muitos. O importante é escolher os preparos mais saudáveis e frescos e variar sempre, o que fica fácil com a quantidade de opções de refeições de qualidade, encontradas no **Pão de Açúcar**, ideal para os dias mais corridos e para quem não abre mão de se alimentar bem. Na rotisserie, o lombo de bacalhau, por exemplo, é uma das receitas de maior sucesso. Além das proteínas, é importante lembrar que saladas variadas, além de fazer bem, deixam o prato mais saudável, bonito e colorido, e no **Pão de Açúcar** você encontra uma variedade incrível de folhas frescas, inclusive opções que vêm com um mix, em um saquinho. A linha de carnes também é incrível, desde as peças inteiras, já temperadas, apenas para colocar no forno, até os preparos mais rápidos, como o estrogonofe com arroz e batatinhas, que fica pronto rapidamente no micro-ondas. Só não come bem quem não quer!



Salada família 01
Qualitá 300 g

R\$ 9,89

Cliente
Mais
R\$ 8,90



Prato pronto tripartido
Sadia 350 g

R\$ 12,25

Cliente
Mais
R\$ 10,99

Procure
planejar o cardápio
no começo da semana,
assim é possível
armazenar refeições
balanceadas e que
ofereçam todos
os nutrientes
necessários.



Farofa rica 100 g

R\$ 2,69

Cliente
Mais
R\$ 2,49



Tempero Knorr
Meu Assado vários sabores
23 g/35 g

R\$ 4,79
cada

Cliente
Mais
R\$ 4,29
cada



Lombo de bacalhau
morhua Riberalves
1 kg

R\$ 89,90

Cliente
Mais
R\$ 79,90

Refrescante

Irresistível

A bebida mais conhecida no mundo é encontrada em diferentes versões nas prateleiras do **Pão de Açúcar!**

Não há quem resista a um copo de Coca-Cola bem gelado. A bebida vai bem em várias ocasiões, no inverno ou no verão, na praia ou na montanha, no cinema, com pipoca, com bolo, em festas, que é impossível não desejar. O que vem fazendo a cabeça dos apaixonados pela bebida há algum tempo é a versão stevia. A stevia é originária de uma planta nativa da América do Sul e funciona como adoçante natural. Ela permite a redução de 50% dos açúcares na fórmula da Coca-Cola. Para quem preferir, a Coca Zero continua ótima opção, pois não contém açúcar e ainda assim mantém o sabor do produto.

Coca-Cola stevia
lata 350 ml

R\$ 2,55

Cliente
Mais

R\$ 2,29

Coca-Cola stevia
PET 1,5 litro

R\$ 4,59

Cliente
Mais

R\$ 4,15

Coca-Cola
lata 350 ml

R\$ 2,15

Cliente
Mais

R\$ 1,93

Coca-Cola zero
lata 350 ml

R\$ 2,19

Cliente
Mais

R\$ 1,97

Coca-Cola
PET 2 litros

R\$ 5,45

Cliente
Mais

R\$ 4,90

Coca-Cola zero
PET 2 litros

R\$ 5,15

Cliente
Mais

R\$ 4,63



Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificadas são meramente ilustrativas. Essas promoções não são acumulativas com outras promoções da loja. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar de Goiânia. Validade: 11 a 17/11/2016.

Os vinhos certos

Fazer a combinação perfeita de vinhos e comida é um dos prazeres da boa mesa

Escoger o branco, tinto ou espumante certo para acompanhar uma refeição não é tarefa das mais fáceis. O melhor é provar sempre e, claro, dar valor a seu paladar. Porém, para facilitar seu trabalho, o **Pão de Açúcar** conta com atendentes de vinhos especializados em suas lojas e que estão sempre prontos para fazer a melhor indicação. Algumas regras clássicas ajudam você a conhecer mais sobre o assunto. O peso do prato e do vinho deve ser equivalente. Receitas substanciosas pedem vinhos mais encorpados, e comidas mais leves vinhos meio encorpados. Em geral, se os peixes e carnes brancas não levarem molhos e acompanhamentos mais intensos, os brancos e espumantes fazem bonito. Já carnes assadas ou grelhadas pedem a companhia de um bom tinto. A intensidade dos sabores, tanto da comida como da bebida, devem ser harmônicas.



Vinho chileno tinto ou branco
Club des Sommeliers vários
tipos 750 ml

R\$ 29,90

Cliente
Mais

R\$ 26,90



Vinho italiano branco
Club des Sommeliers
lambrusco 750 ml

R\$ 29,90

Cliente
Mais

R\$ 26,90



Espumante charmat
demi-sec ou brut
Club des Sommeliers 750 ml

R\$ 35,25

Cliente
Mais

R\$ 31,99



SÃO PROIBIDAS A VENDA E A ENTREGA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS (art. 8º, II do Estatuto da Criança e do Adolescente).

BEBA COM MODERAÇÃO

Sucos

Frescor para o verão

Suco de frutas é a pedida para a época mais quente do ano, além de refrescar, é rico em vitaminas essenciais para o nosso corpo

Não há quem resista a um suco geladinho, de uva, laranja, morango, goiaba ou de manga, com água ou com leite, o importante é ser saudável, natural, saboroso e refrescante. Um copo de suco de laranja, por exemplo, contém vitamina C, responsável pela prevenção de resfriados, além de propriedades antioxidantes que auxiliam no retardo do envelhecimento, no controle de açúcar no sangue e ainda regula as funções do estômago. Cada vez mais comum nas festas infantis, nas quais os pais se preocupam em oferecer comidinhas saudáveis para as crianças, os sucos vêm ganhando novas roupagens para conquistar os baixinhos. São servidos em garrafinhas de vidro, com canudos coloridos e montados em cestinhas ou baldes de gelo. Ótima ideia para fazer em casa, para a família, ou para receber os amigos de uma maneira diferente.



Suco Natural da Fazenda
laranja integral 900 ml

R\$ 9,49

Cliente
mais
R\$ 8,55

Quanto mais coloridos, mais gostosos e divertidos são os sucos. Experimente misturar morango e laranja, manga e maracujá, abacaxi e hortelã. Dificilmente uma mistura de frutas frescas não ficará incrível!!



Suco Green Valley
uva e maçã 1 litro

R\$ 14,90

Cliente
mais
R\$ 13,50



Bateu a fome?

A Helpie e a Catupiry ajudam você a saciar aquele apetite da manhã, da tarde ou da noite com opções deliciosas

É sempre bom ter snacks rápidos e práticos em casa, daqueles que é só abrir, colocar no forno e aproveitar, não é mesmo? Ainda mais quando chega aquela fominha incontrolável! A Helpie vem se destacando no mercado por oferecer tortas artesanais e saudáveis, que podem ser encontradas em embalagens de 625 gramas, servindo até quatro pessoas. Feitas com ingredientes selecionados, são oito sabores para todos os gostos – de frango com azeitona e requeijão ou frango com molho apimentado, manjeriço e queijo cremoso a pernil desfiado com molho barbecue ou carne de panela na cerveja preta com cheddar inglês. Há também a opção integral, de creme de ricota com noz-moscada, alho-poró e cogumelos.

Se a ideia é apenas beliscar alguma coisa, a já conhecida e consagrada marca Catupiry te ajuda com isso. Os pães de queijo com recheio de Catupiry são simplesmente irresistíveis, é difícil até esperar esfriar um pouco, quando saem do forno, de tão cheirosos. A massa fofinha e o Catupiry escorrendo tiram qualquer um da dieta e são perfeitos para saciar a fome! A marca conta ainda com opções incríveis de empanadas – carne ou calabresa com Catupiry, quiches e tortinhas, como a de alho-poró ou palmito.

Torta Helpie 625 g

R\$ 29,90
cada

Cliente
Mais

R\$ 24,90
cada

Pão de queijo recheado
Catupiry 390 g

R\$ 16,90
cada

Cliente
Mais

R\$ 12,90
cada

HELP!E
tortas que te salvam



Ambas as marcas têm produtos leves, saudáveis e versáteis, pois podem ser consumidos desde um lanche da tarde até uma refeição, acompanhados de uma salada. Além disso, as embalagens são comercializadas com quantidades para até quatro pessoas!



Salgados Catupiry
440 g

R\$ 22,90
cada

Cliente
Mais

R\$ 18,90
cada

Conservas

Sem desperdício

Conservas são ótimas maneiras de evitar o desperdício de alimentos. Elas mantêm os ingredientes frescos e deliciosos

Nem sempre sabemos aproveitar o melhor dos ingredientes e muitas vezes eles acabam estragando na geladeira por não sabermos maneiras de conservá-los de modo que fiquem gostosos para o consumo. Pensando nisso, conversamos com a chef Renata Vanzetto, do grupo de restaurantes Marakuthai. Ela ensinou truques práticos e saborosos. "Conservas e compotas são ótimas maneiras de utilizar frutas e legumes que já estão prestes a estragar, como tomate, berinjela, pêssego. Para uma boa conserva é essencial colocar vinagre, azeite, açúcar e pimenta. São perfeitas para servir com torradas, queijos e sanduíches", afirma Renata. A chef garante que legumes assados no azeite duram muito mais tempo e sugere fazer com pimentão, tomate, sal e algumas ervas.

O pimentão pode ser processado e utilizado em formato de pasta. O azeite ajuda a manter as propriedades dos alimentos, além de ser um ingrediente curinga para esse tipo de preparo.



Tomate-italiano
Qualitá 600 g

R\$ 5,98

Cliente
Mais

R\$ 4,98



Pimentão-vermelho ou
amarelo Qualitá 300 g

R\$ 6,98
cada

Cliente
Mais

R\$ 5,98
cada



Aspargo La Pastina
200 g

R\$ 16,19

Cliente
Mais

R\$ 14,49



Alcaparra espanhola
Luxeapers 60 g

R\$ 3,99

Cliente
Mais

R\$ 3,59



Palmito de pupunha
inteiro Bonduelle 300 g

R\$ 19,90

Cliente
Mais

R\$ 17,90



Azeite de oliva
português extravirgem
Andorinha 500 ml

R\$ 17,90

Cliente
Mais

R\$ 15,90

Pitadas Pão de Açúcar

Quer ter acesso a todas as revistas Pitadas Pão de Açúcar? Acesse
paodeacucar.com.br/pitadas
e encontre todas as edições já publicadas.

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificadas são meramente ilustrativas. Essas promoções não são acumulativas com outras promoções da loja. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar de Goiânia. Validade: 11 a 17/11/2016.