

Pitadas

Pão de Açúcar

Cervejas especiais

Primeira biersommelière do país, Kathia Zanatta passa a fazer parte do time de especialistas do **Pão de Açúcar**. Ela cuidará para que os consumidores tenham uma excelente experiência do mundo cervejeiro por meio da seleção das melhores cervejas especiais do mercado.

BEBE COM MODERAÇÃO

OFERTAS EXCLUSIVAS PARA

*Cliente
mais*

OFERTAS VÁLIDAS DE 21 A 27/10/2016



Pão de Açúcar

Acontece no Pão

Pitadas ao vivo



Um evento para compartilhar pitadas culinárias.

Próximo
evento

Confira aqui a
programação das
lojas desta edição

22 de outubro

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

REGIÃO SUDESTE

Taubaté Independência • SP
Oscar Freire • SP
Vila Clementino • SP
Alphaville II • SP
Maria Amália • SP
Shopping Jardim Sul • SP
Bauru Jardim Estoril • SP
Epitácio Pessoa - Santos • SP
Recreio • RJ
Ingá • RJ

REGIÃO NORDESTE

São João • CE
Parnamirim • PE
Dom Severino • 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

Nosso de cada dia

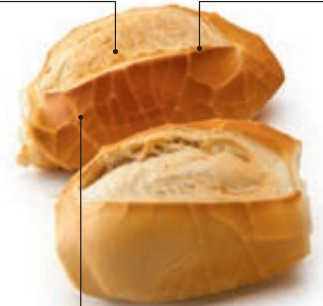
Tão presente no cotidiano, os queridos pãezinhos têm um dia só para eles, 16 de outubro. E aqui no Pão de Açúcar a comemoração se estende por todo o mês. A data foi criada em 2000 pela União dos Padeiros e Confeiteiros de Nova York. A primeira receita de que se tem registro era feita apenas com farinha, água, sal e fermento e no Egito serviu como moeda de troca. A França representa nova fase para a panificação desde o século XVII. Apesar de a baguete ser mais comum entre os franceses, no Brasil, o pão francês é o que homenageia aquele país.

Presença constante nas mesas brasileiras, a receita não é tão simples. Na hora de comprar pão francês, é preciso ficar atento a características como coloração e alvéolos do miolo, textura e cor da casca e das pestanas. A padaria aqui do Pão de Açúcar cuida bem de todos os passos para fazer essa receita perfeita além de oferecer outras como ciabatta, brioche, pão português, croissant, multigrãos, bisnaguinha. Todas feitas com carinho para oferecer sempre o melhor e mais fresco produto feito com a melhor matéria prima do mercado, a "Farinha Premium".

Características do pão francês perfeito

Coloração e alveolagem
do miolo

Pestana



Textura e coloração da casca

Baguete especial
fabricação própria kg
R\$ 16⁹⁰

Pão italiano
100 g
R\$ 1,69

Ciabata especial kg
R\$ 19⁹⁰

Cliente
Mais
R\$ 15,90

Cliente
Mais
R\$ 1,59

Pão multigrano kg
R\$ 21,90

Cliente
Mais
R\$ 19,90

Foto meramente ilustrativa.

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 2.501, mês de outubro.
Não pode ser vendida separadamente. Tiragem: 360.113 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. Entregamos em sua casa, informe-se nas lojas. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar de Brasília. Validade: 21 a 27/10/2016.

Faça suas compras também no paodeacucar.com.br

Consulte regiões e produtos disponíveis no site.

#praserfeliz paodeacucarbr /paodeacucar @paodeacucar /videospaodeacucar

Brinde de canecas

Festa alemã é celebrada desde 1984 em Blumenau e relembra a tradição cervejeira, a cultura e a memória dos imigrantes

A Oktoberfest nasceu em 1810 em Munique, na Alemanha, quando o rei Luís I se casou com a princesa Tereza da Saxônia e organizou uma corrida de cavalos. Tamanho foi o sucesso que a celebração passou a se repetir nos anos seguintes até que, em 1840, chegou o primeiro trem trazendo visitantes para o evento. Junto deles vieram as barraquinhas de comida e a ideia de fazer exposições no espaço. A cerveja foi permitida apenas em 1918 e logo se tornou símbolo da festa. A primeira edição no Brasil foi em 1984, quando o consumo de chope foi de quase 1 litro por pessoa. A partir daí a cidade de Blumenau é vitrine dos costumes passados pelos imigrantes alemães, que vão desde as músicas até a dança e a cozinha típicas.

O chef alemão Heiko Grabolle renovou a gastronomia do evento e conta que entre os preparos servidos, estão os clássicos marreco recheado, apfelstrudel, currywurst, spätzel. "A Oktoberfest fortalece e reconhece as tradições dos imigrantes alemães, resgata a história e valoriza o turismo. E me faz sentir mais perto de meu país", afirma Heiko. Se não pode ir até lá, aqui no **Pão de Açúcar** você encontra os ingredientes para fazer a sua festa alemã onde quer que esteja. Na hora de escolher a bebida certa, siga a dica da especialista em cervejas especiais aqui do **Pão de Açúcar**, Kathia Zanatta. "As do estilo Helles são cervejas claras, que têm equilíbrio aromático entre o malte e o lúpulo, sendo o malte delicado e o lúpulo floral. Além disso, possuem amargor médio-baixo", diz. Mas, se a pedida é uma bebida mais frisante, a especialista indica o estilo Hefe-Weissbier Dunkel. "São cervejas com notas aromáticas que remetem a caramelo, doce de banana e cravo, além de espuma cremosa e sabor adocicado."



Cerveja alemã Erdinger
garrafa 500 ml

R\$ 19,90

Cliente
Mais

R\$ 17,91



Cerveja alemã
Paulaner Hefe-Weissbier
garrafa 500 ml

R\$ 18,90

Cliente
Mais

R\$ 17,01



Batata para assar, cozinhar
ou fritar Qualitá 1,5 kg

R\$ 9,90
cada

Cliente
Mais

R\$ 7,99
cada



Mostarda francesa
Maille met honing 230 g

R\$ 26,89

Cliente
Mais

R\$ 24,19



Joelho suíno
resfriado kg

R\$ 9,90

Cliente
Mais

R\$ 8,90



Salsicha viena
Ceratti kg

R\$ 26,90

Cliente
Mais

R\$ 24,90



Tomate sweet grape
180 g

R\$ 4,99
cada

Cliente
Mais

R\$ 3,99
cada

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).

BEBE COM MODERAÇÃO

Time reforçado

A equipe de especialistas aqui do **Pão de Açúcar** ganha nova integrante, Kathia Zanatta, que cuidará de tudo o que diz respeito a cervejas especiais

Kathia Zanatta faz parte do grupo de apaixonados pela profissão. Descobriu a vocação cervejeira ainda durante a graduação em engenharia de alimentos, na Unicamp. Antes mesmo de se formar conseguiu um estágio na Cervejaria Paulaner, em Munique, na Alemanha, onde ficou por um ano. De volta ao Brasil, trabalhou no grupo Brasil Kirin e, em 2008, formou-se no curso de biersommelier na escola Doemens, em Munique, tornando-se a primeira biersommelière brasileira. Há seis anos se juntou com Alfredo Ferreira e Estácio Rodrigues e fundou o Instituto da Cerveja, que é hoje a maior escola cervejeira da América Latina e já formou mais de 3.500 alunos. Toda essa expertise chega agora ao Grupo **Pão de Açúcar**, onde Kathia assume o posto de especialista em cervejas especiais. "Meu papel é o de contribuir com a gestão da categoria como um todo: buscar o melhor portfólio de cervejas para os clientes, oferecendo variedade e qualidade e fazer eventos para disseminar o conhecimento para os clientes", afirma.

As cervejas especiais sempre foram selecionadas com carinho pelo Pão de Açúcar, que se destaca pela variedade de rótulos oferecidos. Mas agora ganham ainda mais disseminação e embasamento com a chegada da Kathia. Assim, garantimos que nossos clientes tenham sempre a melhor experiência em cafés, queijos, vinhos e cervejas.



Pão de Açúcar

ESPECIALISTA EM
Cervejas especiais



Cerveja Baden Baden
stout dark ale
garrafa 600 ml

R\$ 16²⁵

Cliente
Mais

R\$ 14²⁵



Cerveja Insana
chocolate Porter
garrafa 500 ml

R\$ 23⁹⁰

Cliente
Mais

R\$ 20⁹⁹



Cerveja irlandesa
Guinness Draught
lata 440 ml

R\$ 14⁹⁰

Cliente
Mais

R\$ 12⁹⁰



Cerveja belga Duvel
garrafa 330 ml

R\$ 18⁹⁰

Cliente
Mais

R\$ 16⁹⁰



Cerveja Revenge IPA
garrafa 600 ml

R\$ 27⁹⁰

Cliente
Mais

R\$ 24⁹⁰

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 Brasília. Validade: 21 a 27/10/2016.

“Percebemos que o consumidor de cervejas quer entender mais sobre a bebida, quer provar novos estilos, além do já conhecido American Lager”

KATHIA ZANATTA



Cerveja americana
Brooklyn lager
long neck 355 ml

R\$ 19,90

Cliente
mais

R\$ 17,90



Cerveja brasileira
Paulistânia
garrafa 600 ml

R\$ 15,50

Cliente
mais

R\$ 13,50

“Para quem está começando no mundo das cervejas especiais, o indicado é iniciar pelos estilos mais suaves, como Witbier, Weissbier, ou ainda Belgian Blonde Ale ou Pale Ale. A partir daí, temos uma diversidade gigante a ser explorada”

Cervejas especiais

Kathia explica que, no Brasil, não há uma definição legal para cervejas especiais, mas conceitual. “São aquelas produzidas com ingredientes de qualidade e que têm por objetivo agregar sabor, aroma e outras características sensoriais para a cerveja em questão. Elas trazem o prazer da degustação junto de história e tradição ou inovação.” A especialista diz ainda que o aumento do consumo de cervejas especiais é uma tendência mundial chamada Renascimento da Cerveja Artesanal e começou na década de 1980 nos Estados Unidos e na Europa – sendo nesse caso impulsionado pelo movimento Slow Food. O conceito começou a ganhar força em terras brasileiras apenas na metade da década de 1990, com o surgimento de algumas microcervejarias. “Mas foi nos anos 2000 que esse movimento se intensificou por aqui”, afirma.

Carne suína

Sempre bem acompanhada

Na hora do preparo, a carne suína se mostra versátil e pode ser temperada com ingredientes cítricos, agrídoces ou até mesmo picantes

Os benefícios da carne suína são muitos. Ela é rica em fósforo, vitamina B12, ferro e potássio e os cortes magros ainda têm quantidade menor de gordura se comparados aos de outros animais. O ideal é preparar a carne de modo que fique macia e ainda úmida por dentro – não havendo necessidade de deixar esturricar os filés. Para dar ainda mais sabor aos cortes, prepare-os na grelha. No caso de picanha, basta cortá-la em filés, pincelar azeite e deixar cozinhar por 4 minutos de cada lado, na grelha previamente aquecida. Mas, se a escolha é por costela, marine a peça de um dia para o outro com os temperos de sua preferência (como alecrim, vinho, cebola). Passadas 12 horas, retire a peça da marinada, envolva-a em papel-alumínio e leve para assar na brasa por cerca de 2 horas, virando sempre. Após o cozimento, retire o alumínio e asse por mais alguns minutos até dourar. A linguiça já é velha conhecida da brasa e pede atenção apenas para ser virada constantemente para assar por igual de todos os lados.



Costela com molho barbecue Seara 1 kg

R\$ 45,90

Cliente Mais

R\$ 39,90



Filé-mignon suíno temperado resfriado Seara kg

R\$ 24,90

Cliente Mais

R\$ 19,90



Fraldinha suína temperada Confraria Grill kg

R\$ 23,90

Cliente Mais

R\$ 19,90



Picanha suína resfriada Confraria Grill kg

R\$ 24,90

Cliente Mais

R\$ 19,90

Na hora de temperar

Por ser versátil, a carne suína aceita muito bem diferentes temperos. Aposte em barbecue para dar o toque defumado, em limão para levar o frescor e fazer salivar, ou em mel para trazer ao preparo um toque agrídoce. A quem não dispensa uma boa pimenta, aposte na do-reino moída na hora, ou na biquinho. Se preferir brincar com as sensações, sirva com geleia de pimenta.



Linguiça calabresa com mussarela de búfala Rei da Linguiça kg

R\$ 36,90

Cliente Mais

R\$ 32,90



Linguiça de pernil Prieto 600 g

R\$ 21,90

Cliente Mais

R\$ 19,70

Brasa campeã

Seja o camisa 10 à frente da churrasqueira com o uso de ingredientes especiais

Sabe-se que a qualidade dos ingredientes é essencial para a boa execução de uma receita, e o mesmo vale para a hora do churrasco. Optar por carnes maturadas garante um produto mais macio e suculento, graças ao processo que quebra as fibras devido à permanência em baixa temperatura. Esses produtos são embalados a vácuo, garantindo-lhes mais tempo de conservação. Na hora de levar à grelha, disponha a carne a cerca de 15 cm de distância da brasa para que fique grelhada ou a 40 cm, para assá-la.

Lembre-se: aqui no Pão de Açúcar você encontra tudo de melhor para seu churrasco.

Maturatta Friboi

Dica da Friboi

Para acender a brasa de modo prático: monte um cone com os pedaços maiores de carvão e, dentro dele, coloque papel e, por fim, o fogo.



Fraldinha bovina resfriada Maturatta kg

R\$ 28,90

Cliente Mais

R\$ 26,90



Picanha bovina resfriada Maturatta kg

R\$ 43,90

Cliente Mais

R\$ 39,90



Entrecôte (ponta do contrafilé) bovino resfriado Maturatta kg

R\$ 29,90

Cliente Mais

R\$ 27,90



Coração da alcatra bovina resfriado Maturatta kg

R\$ 31,90

Cliente Mais

R\$ 28,90



Contrafilé bovino resfriado Maturatta kg

R\$ 32,90

Cliente Mais

R\$ 29,90



Maminha bovina resfriada Maturatta kg

R\$ 34,90

Cliente Mais

R\$ 31,90

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 Brasília. Validade: 21 a 27/10/2016.

Práticos e eficientes

Potes de vidro não absorvem o odor nem o gosto dos alimentos e podem ser reutilizados sem medo

Guardar corretamente um alimento, que já foi aberto, é essencial para manter sua textura e sabor. Por isso é importante ficar atento ao sistema de vedamento das tampas dos potes que utilizar. Aqui no Pão de Açúcar você encontra uma vasta linha de vasilhames que prometem se encaixar de acordo com a necessidade. Por exemplo, os potes da linha Reutilizar são ótimos para armazenar especiarias, condimentos, cereais como granola, aveia, castanhas, farinhas, lentilha, massas e mesmo frutas secas, caso do damasco. Os potinhos com tampa colorida, além de dar um charme a mais à prateleira, são perfeitos para conservar chocolates, balas e biscoitos. Para fugir do óbvio, aproveite os potes de vidro e monte neles sobremesas individuais como bolos de colher ou uma saladinha para levar ao trabalho. Dá até para plantar temperos nesses recipientes para tê-los sempre à mão e dar um charme a mais à decoração.

Visite a nossa seção de bazar e complemente a experiência gastronômica que só o Pão de Açúcar oferece

Esses potes podem ser utilizados na geladeira, porém não é recomendável leva-los ao fogo ou ao congelador



Foto meramente ilustrativa.

Pote com tampa Reutilizar 600 ml

R\$ 9,99

Cliente Mais

R\$ 8,99

Pote com tampa Reutilizar 360 ml

R\$ 7,99

Cliente Mais

R\$ 6,99

Pote com tampa Reutilizar 810 ml

R\$ 12,90

Cliente Mais

R\$ 9,99

Pote com tampa Reutilizar 240 ml

R\$ 6,99

Cliente Mais

R\$ 4,99

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 Brasília. Validade: 21 a 27/10/2016.

Estrela em ascensão

De complemento a prato principal, as saladas revelam por que são as protagonistas da vez

Levar uma vida mais leve e saudável começa pela alimentação. Mas para desmitificar a ideia de que almoçar apenas uma saladinha resultará em uma tarde de fome e e sensação de estômago vazio, Flávia Selvi e a chef Martha Autran, ambas do restaurante NaDeli dão dicas para acertar o preparo. "Deve conter alguma proteína e, de preferência, uma leguminosa, tubérculo, raiz ou grão. Aposte em feijões, milho, ervilhas, inhame", diz Martha. Um prato saudável não está necessariamente ligado à quantidade de calorias, mas sim à escolha dos produtos, à porção empregada e à preparação. "Um molho de azeite extravirgem é calórico, mas traz diversos benefícios à saúde", afirma a chef. Para inspirar, elas dão uma receita de salada acompanhada de molho de iogurte.



Azeite de oliva extravirgem Borges 500 ml

R\$ 16,90
 Cliente Mais
R\$ 14,90



Iogurte Danone vários sabores 170 g

R\$ 1,79
 Cliente Mais
R\$ 1,59

Receita

Salada de lula e maçã verde

Receita da chef Martha Autran

3 PORÇÕES

INGREDIENTES

SALADA – 500 g de lulas frescas, em rodela; 200 g de salsão fresco, cortado em meia-lua; 50 g de cebolinha verde, em rodela fina; 1 colher (sobremesa) de curry; 1 maçã verde, em meia-lua; 1/2 maço de alface frisée; 1/2 maço de alface-roxa; 1/2 limão-taiti (ou siciliano); sal e pimenta-do-reino a gosto

MOLHO DE IOGURTE – 250 g de iogurte desnatado; 50 g de maionese light; 20 g de cebola; 1 colher (sobremesa) de dill; suco de laranja e a casca (sem a parte branca) de 1/2 laranja; sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

SALADA – 1. Rasgue as folhas com as mãos e reserve. 2. Tempere a lula com o limão, o curry, o sal e a pimenta e grelhe por 3 ou 4 minutos em uma frigideira antiaderente já aquecida. 3. Monte a salada e sirva com o molho.

MOLHO DE IOGURTE – Bata todos os ingredientes liquidificador e sirva na sequência.



Lula em anéis congelada Frescatto 400 g

R\$ 19,90
 Cliente Mais
R\$ 17,90



Maçã granny smith a granel kg

R\$ 7,99
 Cliente Mais
R\$ 6,99

Salada caprese contemporânea 100 g

R\$ 2,99
 Cliente Mais
R\$ 2,79



Rúcula embalada Qualitá unidade

R\$ 1,99
 Cliente Mais
R\$ 1,69



Alface-americana bola embalada Qualitá unidade

R\$ 3,69
 Cliente Mais
R\$ 2,99



Água mineral francesa Perrier garrafa 750 ml

R\$ 12,90
 Cliente Mais
R\$ 11,60



Bem-estar

Escolha certa

Fonte de fibras e com baixo teor de gordura, produtos Nesfit podem ser consumidos a qualquer hora do dia

A vida agitada não pode ser motivo para uma alimentação desregrada. Sabendo disso, a Nesfit oferece produtos práticos, que podem ser levados a qualquer lugar e consumidos entre as refeições, contribuindo para a manutenção das escolhas saudáveis. Os biscoitos, cereais e barras de cereal da marca têm como base oferecer opções ricas em fibras e vitaminas e com baixo teor de gordura. São 11 variedades de biscoito, divididas entre doces e salgados, sendo que três dessas estão disponíveis também em embalagem individual, perfeita para levar na bolsa. Motivos não faltam para ter esses produtos sempre em casa. Passe em uma de nossas lojas para garantir seus Nesfit sempre à mão.



Biscoito salgado
Nestlé Nesfit
vários tipos 126 g

R\$ 4,65
cada

Cliente
mais

R\$ 4,19
cada



Biscoito salgado Nestlé Nesfit
vários tipos 160 g/170 g

R\$ 3,65

Cliente
mais

R\$ 3,29



Biscoito Nestlé Nesfit
vários sabores 200 g

R\$ 3,65
cada

Cliente
mais

R\$ 3,29
cada



Biscoito Nestlé Nesfit
cacao e cereais 200 g

R\$ 3,65
cada

Cliente
mais

R\$ 3,29
cada



Menos açúcar

Nada melhor que as variedades de Coca-Cola para você escolher qual consumir

A Coca-Cola é uma marca que dispensa apresentações. Está presente nos almoços de domingo em família, no sofá ao se acompanhar filmes ou até mesmo na hora de se refrescar em um dia de calor. A versão com Stevia apresenta 50% menos açúcar, se comparada ao rótulo da regular. Esse adoçante é derivado de uma planta nativa da América do Sul e foi escolhido por deixar o sabor da bebida mais equilibrado e por ser estável às alterações de temperatura, luz e pH. Assim, a nova receita surge como mais uma opção para quem quer controlar o consumo de açúcar e as calorias.

Coca-Cola stevia
PET 1,5 litro

R\$ 4²⁵

Cliente
Mais
R\$ 3,82

Coca-Cola stevia
lata 350 ml

R\$ 1,99

Cliente
Mais
R\$ 1,79



Sustentabilidade

Consumidor consciente

Segundo o Ministério do Meio Ambiente, a humanidade já consome 30% mais recursos naturais do que a capacidade de renovação da Terra. Se os padrões de consumo e produção se mantiverem no patamar atual, em menos de 50 anos serão necessários dois planetas Terra para atender nossas necessidades de água, energia e alimentos.

Por isso, é importante fazer nossas escolhas de maneira consciente, analisando o impacto que elas podem causar ao ecossistema. Nossas compras podem ter consequências positivas ou negativas no meio ambiente e na sociedade. Os produtos que mais respeitam o planeta geralmente são melhores para você, para sua família, e também para as pessoas que os produzem. E, apesar do que se pensa, nem sempre são os mais caros!

Dia do Consumo Consciente

O dia 15 de outubro foi escolhido pelo Ministério do Meio Ambiente para reforçar a necessidade de pensarmos sobre nossos padrões de produção e consumo. Por isso, essa data é importante para repensarmos nossa postura ante o desperdício no dia a dia, seja ele de recursos naturais, como a água, ou até de alimentos. Antes de escolher um produto, é importante perguntar: qual é a origem dele? Qual o seu prazo de validade? Esse produto é da estação? Será que ele oferece alguma garantia de respeito ao meio ambiente?

Aqui no Pão de Açúcar você encontra produtos selecionados com carinho e atenção.

Novo de Novo

O programa é uma iniciativa circular que consegue inserir novamente no sistema produtivo embalagens que são descartadas nas Estações de Reciclagem Pão de Açúcar Unilever. O fornecedor de embalagens compra o papel das cooperativas parceiras e transforma o material em novas caixas e pacotes de mais de 40 produtos de marcas exclusivas (Taeq e Qualità). Em 2015, foram mais de 1.700 toneladas de papel reciclado. O produtos feitos com papel reciclado têm o logo do programa Novo de Novo.



Tomate orgânico sweet grape 180 g

R\$ 4,99

Cliente Mais
R\$ 3,99



Chá de camomila Taeq com 15 envelopes 15 g

R\$ 4,99

Cliente Mais
R\$ 4,49



Chá-branco Taeq hortelã e limão com 15 envelopes 24 g

R\$ 7,99

Cliente Mais
R\$ 6,99



Ovo caipira orgânico Label Rouge com 10 unidades

R\$ 13,90

Cliente Mais
R\$ 9,90

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 Brasília. Validade: 21 a 27/10/2016.



Arroz integral orgânico
Taeq tipo 1 - 1 kg

R\$ 9,49

Cliente
mais
R\$ 7,90



Palmito orgânico
King of Palms 180 g

R\$ 15,90

Cliente
mais
R\$ 14,30



Abacate
a granel kg

R\$ 5,95

Cliente
mais
R\$ 4,95



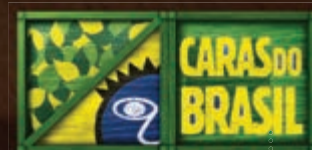
Rúcula orgânica Taeq
unidade

R\$ 2,99

Cliente
mais
R\$ 1,99

Orgânicos

Os produtos orgânicos têm a particularidade de ser produzidos sem agrotóxicos e outras substâncias sintéticas, além de ser livres de transgênicos. Têm maior valor nutricional, são mais saborosos e ainda respeitam o meio ambiente, pois seu cultivo ou preparação leva em conta o uso racional de água e do solo. Outro fator importante é que todas as pessoas que participam da produção orgânica ganham condições dignas de trabalho e seus direitos são respeitados. Confira os produtos orgânicos nas gôndolas exclusivas de sua loja! Todos portam o selo do sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica.



Caras do Brasil

O programa Caras do Brasil tem como objetivo levar aos nossos clientes produtos que perpetuam a cultura gastronômica brasileira e respeitam os pilares da sustentabilidade. São itens feitos por fornecedores regionais e que contam com a curadoria da chef Ana Luiza Trajano, do restaurante Brasil a Gosto.



Kit de geleias da
caatinga Caras do Brasil
146 g

R\$ 13,90

Cliente
mais
R\$ 13,20



Rosquinhas
amanteigadas com
castanhas de baru e caju
Caras do Brasil 250 g

R\$ 5,99

Cliente
mais
R\$ 5,69



Lagarto de novilho bovino
Confraria Gourmet kg

R\$ 29,90

Cliente
mais
R\$ 27,90



Contrafilé
Confraria Grill kg

R\$ 33,90

Cliente
mais
R\$ 31,90

Confraria Gourmet

A Confraria Gourmet é uma marca do Grupo Pão de Açúcar (GPA) que reúne cortes da raça Rubia Gallega, criada em fazendas que possuem gestão sustentável e transparente, respeitam o meio ambiente e têm um relacionamento responsável com o público. O processo é controlado desde a distribuição do material genético até a chegada do produto nas lojas, o que garante a qualidade da carne.

Confraria
GOURMET

Halloween

Doçuras ou travessuras

O Dia das Bruxas é marcado por festas a fantasia nas cores laranja e roxo, buscas por doces e decorações com abóboras

Existem várias hipóteses para o surgimento do Halloween, porém a ideia mais difundida é de que a festa teve início com o Samhain, festival de Irlanda, Escócia e Ilha de Man, que celebrava o Ano-Novo celta. Acreditava-se que, nessa ocasião, as almas dos mortos retornavam a suas casas para visitar os familiares e buscar o calor das lareiras e alimento. No Brasil, a data recebeu o nome de Dia das Bruxas e é celebrada com festas a fantasia, e rostos feitos de abóbora e iluminados por velas. Para fazer a comemoração, enfeite a casa com abóboras desenhadas e bruxas e faça uma mesa apenas de doces em potinhos coloridos para que os convidados possam experimentar um pouco de todos, e disponha na mesa bombons, servidos na própria embalagem. Aproveite a ocasião para fazer uma comemoração regada a doçuras e travessuras.



Abóbora-moranga a granel kg

R\$ 1,98

Cliente Mais
R\$ 1,78

Monte kits com doces variados para distribuir à criançada. Confeitos coloridos, balas, chicletes e bombons garantem os sorrisos.

Na decoração não podem faltar itens em roxo e laranja

Tubinhos de gelatina Fini Hello Kitty, Minions ou Ben10 - 80 g

R\$ 6,19

Cliente Mais
Na compra de 3 unidades, pague:

R\$ 3,99 cada



Bala mastigável Skittles original ou frutas vermelhas 61,5 g

R\$ 4,79

A unidade sai por:

R\$ 3,59



A VENDA NO BAZAR



Confeito M&M's com amendoim 49 g ou chocolate ao leite 52 g

R\$ 3,19

A unidade sai por:

R\$ 2,39



Bala de gelatina Fini 100 g

R\$ 5,29

Cliente Mais
Na compra de 3 unidades, pague:

R\$ 3,99 cada



Goma de mascar Mentos vários sabores 56 g

R\$ 16,75 cada

Cliente Mais
Na compra de 2 unidades, pague:

R\$ 10,90 cada



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 Brasília. Validade: 21 a 27/10/2016.

Receita

Lasanha 4 queijos

Receita de Pasquale Nigro

6 PORÇÕES

INGREDIENTES

MOLHO BECHAMEL – 100 g de farinha de trigo; 100 g de manteiga; 1/2 litro de leite; noz-moscada e sal a gosto

QUEIJOS – 300 g de queijo emmental; 200 g de queijo provolone, ralado grosso; 150 g de queijo gorgonzola, ralado grosso; 100 g de queijo parmesão, ralado

MASSA – 1 pacote de massa para lasanha, pré-cozida

MODO DE PREPARO

MOLHO BECHAMEL – 1. Derreta a manteiga em fogo baixo e acrescente lentamente a farinha, mexendo com um fouet. 2. Adicione o leite e continue mexendo até engrossar e tempere com noz-moscada e sal.

MONTAGEM – 1. Prepare a massa seguindo as indicações do fabricante. 2. Em uma travessa refratária, passe uma camada de molho bechamel e cubra com a massa da lasanha. 3. Passe uma camada de molho bechamel e espalhe os queijos ralados. Cubra com a massa e repita o processo até terminar os ingredientes. 4. Finalize com a massa, o bechamel e o queijo parmesão. Cubra com papel-alumínio e leve à geladeira por algumas horas. 5. Na hora de servir, leve a lasanha ao forno preaquecido a 180 °C, por 40 minutos.

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

À moda da Itália

As tradicionais pastas italianas são homenageadas em 25 de outubro em todo o mundo

Estabelecido pela Internacional Pasta Organization (IPO), o Dia da Massa é um dos mais celebrados na gastronomia. A data foi criada para celebrar os benefícios do alimento e suas diversas formas de produção. A lasanha é uma dessas variações. Dizem que quando surgiu ela era feita com a massa cortada em tiras ou quadrados e intercalados. “Não há uma regra quanto ao tamanho da massa, desde que seja larga. Em relação ao recheio, quem manda é o cozinheiro, mas é interessante que o preparo tenha em torno de 5 centímetros de altura”, diz o chef Pasquale Nigro, do restaurante Pasquale, em São Paulo. Para ajudar a inspirar, o chef passou a receita de uma lasanha de queijo. E o especialista em queijos aqui no **Pão de Açúcar**, Fernando Oliveira, indica o que não pode faltar no preparo. “Emmental, por causa de seu derretimento, e gorgonzola, pelo sabor acentuado, que mostra presença entre os demais da receita.” Dicas dadas, é hora de botar a mão na massa!

Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja Pão de Açúcar mais perto da sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paozacucar.com.br



Rondelli de queijo ao molho cassé 100 g

R\$ 4,99

Cliente *Mais*

R\$ 4,69



Macarrão Casino spaghetti 500 g

R\$ 4,99

Cliente *Mais*

R\$ 3,99



Queijo gorgonzola Quatá 100 g

R\$ 6,99

Cliente *Mais*

R\$ 5,99



Queijo parmesão Faixa Azul 100 g

R\$ 9,99

Cliente *Mais*

R\$ 8,99



Massa para lasanha integral ou verde Petybon 200 g

R\$ 3,49

Cliente *Mais*

R\$ 2,99



Vinho italiano tinto ou branco Bella Vita Dell'Emilia lambrusco 750 ml

R\$ 21,90

Cliente *Mais*

R\$ 19,71



Tomate-carmem Qualidade 600 g

R\$ 4,98

Cliente *Mais*

R\$ 3,98



Molho de tomates e manjeriço dão um toque a mais na finalização da lasanha

..... VOCÊ É O

Especialista

Massa foi o tema escolhido para esta edição.

A receita vencedora foi:

Espaguete a Tambaiú

Por Houston – João Pessoa/PB

4 pessoas

INGREDIENTES

- 500 g de espaguete grano duro
- 350 g de camarões médios sem casca
- 200 g de bacon em cubos
- 500 ml de azeite de oliva
- 4 tomates maduros picados, sem a pele e as sementes
- 4 dentes de alho
- 2 cebolas médias
- 1 pimentão vermelho pequeno
- 1 pimentão amarelo pequeno
- 1 pimentão verde pequeno
- 1 lata de tomates pelados
- 1 folha de louro
- Sal, pimenta do reino, salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o macarrão em 2 litros de água com 1 colher (sopa) de sal, até que fique ao dente. 2. Escorra e reserve. 3. Em uma panela antiaderente, coloque o bacon em cubos com um fio de azeite e frite em fogo médio até dourar. 4. Junte a cebola e refogue até ficar dourada, coloque o alho e refogue bem. 5. Acrescente 1 xícara (chá) de azeite, os tomates pelados, os pimentões, o louro e os tomates. 6. Refogue por 3 minutos, acrescente os camarões e deixe cozinhar por 3 minutos, mexendo sempre. 7. Acerte o sal e a pimenta. 8. Coloque o macarrão e envolva com este molho. 8 Polvilhe a salsa e a cebolinha. Sirva imediatamente.



Azeite de oliva argentino extravirgem Cocinero vidro 500 ml

R\$ 18,90

Cliente Mais

R\$ 15,90



Macarrão italiano Barilla cortes longos 500 g

R\$ 6,99

Cliente Mais

R\$ 5,29



Bacon Sadia kg

R\$ 17,90

Cliente Mais

R\$ 15,90



Camarão descascado cozido congelado 71/90 Potiporã 400 g

R\$ 36,90

Cliente Mais

R\$ 32,90



Tomate-italiano Qualitá 600 g

R\$ 5,98

Cliente Mais

R\$ 4,98

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 Brasília. Validade: 21 a 27/10/2016.