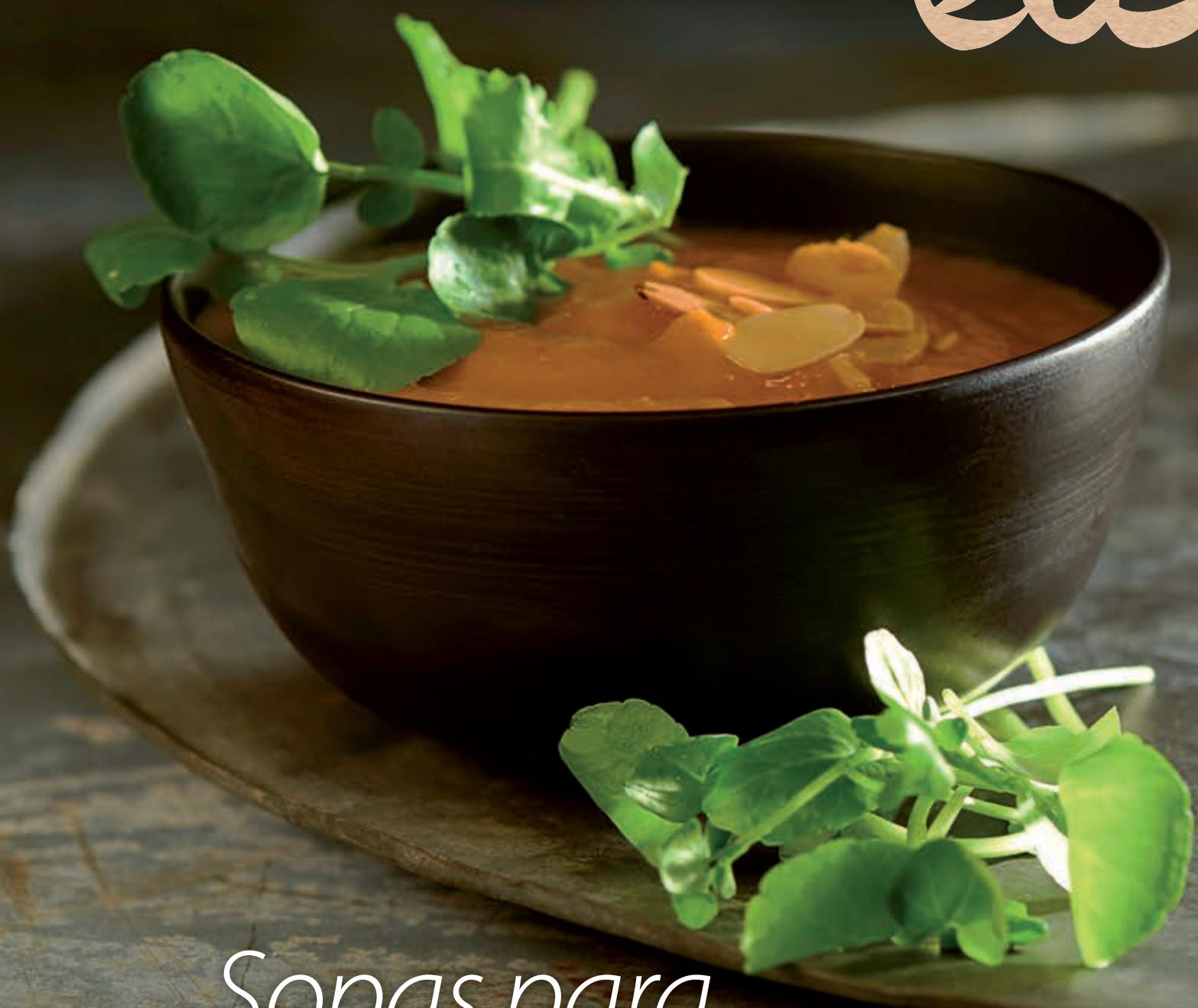


Pão de Açúcar

OFERTAS VÁLIDAS DE 1º/7 A 15/7/2015

Pitadas etc.



Sopas para todas as ocasiões

Para receber em grande estilo, não é preciso muito: nada como uma boa mesa com sopas, massas e queijos diferenciados, harmonizados com vinhos e cervejas especiais. Na sequência, um cafzinho gourmet, que pode se transformar também em um delicioso drinque. As crianças em férias ganham um divertido piquenique cheio de guloseimas

EXCLUSIVO PARA

Cliente
mais

BEBÁ COM MODERAÇÃO

É tempo de...

Uma bela massa

Para prepará-la, é preciso conhecer as variedades disponíveis, as combinações possíveis, além de alguns truques de chef. E, claro, ingredientes de qualidade, garantia de que o prato não deixará nada a dever aos italianos.

Fresca

Leva farinha, ovo, sal e azeite de oliva. A proporção é, no geral, de um ovo para cada 100 g de farinha. Para cada pessoa, prepare 100 g de massa. O molho varia de acordo com o gosto do cozinheiro, mas a melhor opção é pelos leves, com mais tomate e menos gordura.

Seca

É feita com um trigo diferente, de grão duro, água e azeite. No geral, não leva ovo. Para servir uma pessoa, bastam 80 g, porque ela se expande no cozimento. Aceita molhos mais pesados, branco ou à base de queijo. Alguns formatos, como farfalle e conchiglie, retêm melhor o molho, que pode ser mais líquido.



Macarrão Barilla espaguete
ou penne sem glúten 400 g
Cliente
mais

R\$ 11,90



Macarrão italiano De Cecco
cortes curtos 500 g
Cliente
mais

R\$ 6,99



Gnocchi italiano de batata
De Cecco 500 g
Cliente
mais

R\$ 6,99



Capeletti ou
ravióli 250 g
Cliente
mais

R\$ 22,39

Das mais simples às mais sofisticadas, as massas fazem bonito em qualquer ocasião. Afinal, as possibilidades de tipos e de preparos são bastante generosas, como deve ser a verdadeira comida italiana. De modo geral, elas se dividem em fresca, seca e recheada. Existem algumas outras variações, como a integral – feita com trigo moído inteiro, com casca – e a sem glúten, de farinha de arroz. As massas podem ser também classificadas de acordo com seu formato. As longas contemplam o espaguete e o capellini. Já

as curtas são bem mais variadas: penne, fusilli, farfalle, rigatoni, gnochis, conchiglie, apenas para mencionar algumas. O chef Ricardo Rossi, do restaurante Pina, em São Paulo, dá dicas para preparar uma massa perfeita. "Primeiro, use bastante água no cozimento, pelo menos 3 litros para meio quilo de massa. O sal deve ser acrescentado antes da fervura e o azeite é totalmente dispensável. Só jogue o macarrão quando a água estiver fervendo. E deixe a massa cozinhar o último minuto juntamente com o molho", aconselha ele.



Queijo italiano grana padano fôrma kg

Cliente
mais

R\$ 79,90



Molho pesto Rana 140 g

Cliente
mais

R\$ 16,90



Molho de tomate com azeitona Casino 190 g

Cliente
mais

R\$ 6,74



Passata di pomodoro Raiola 690 g

Cliente
mais

R\$ 12,90



Tomate pelado Casino 400 g

Cliente
mais

R\$ 3,59

Harmonize

Combinações *deliciosas*

A harmonização de queijos e cervejas especiais ganha novos adeptos a cada dia. Descubra como fazer as associações perfeitas e encontre tudo o que você precisa aqui no Pão de Açúcar.



BEBA COM MODERAÇÃO

Queijos duros

Passam por um período mais longo de envelhecimento. Isso afeta a textura e o sabor, além de aumentar a durabilidade. Entre eles estão o parmesão, o grana padano e o pecorino. Harmonizam com vinhos tintos encorpados, como chianti e bordeaux, e cervejas mais densas.

1



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).

Cerveja belga Corsendonk
Tempelier 330 ml

Cliente
mais

R\$ 20,90



Cerveja belga Tripel Karmeliet
750 ml

Cliente
mais

R\$ 39,90



Cerveja espanhola Estrella
Damm Inedit 750 ml

Cliente
mais

R\$ 26,90



Frios e embutidos

Uma bela tábua de queijo ficará mais completa se abrir espaço para alguns frios e embutidos. Para acompanhá-los, um vinho encorpado como o cabernet sauvignon, o merlot, o carmenére, ou mesmos versões que misturem mais de uma dessas uvas.

Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não prefigurados são meramente ilustrativas.

Harmonize

Queijo francês brie
Président 100 g

Cliente
Mais

R\$ 7,99



Snack Parmigiano Reggiano
Parmareggio 100 g

Cliente
Mais

R\$ 17,90



Queijo Bavaria
Blu 350 g

Cliente
Mais

R\$ 22,90



Queijo italiano
provolone Latteria
Soresina 200 g

Cliente
Mais

R\$ 25,90



Presunto cru
sem osso curado
Primor fatiado kg

Cliente
Mais

R\$ 61,90



Presunto cru
ondulado
Villani fatiado 100 g

Cliente
Mais

R\$ 18,90



Queijo e vinho: par perfeito

Há mais de meio século, os monges beneditinos franceses, aperfeiçoaram a técnica de fabricação dos queijos que chegavam à mesa juntamente com os vinhos produzidos na região. A tradição se manteve ao longo do tempo e faz bonito em qualquer ocasião.

ITENS SUJEITOS À DISPONIBILIDADE DE ESTOQUE. VERIFIQUE O ESTOQUE DISPONÍVEL NA LOJA MÁIS PERTO DE SUA CASA. CONSULTE A RELAÇÃO DE LOJAS NO SITE WWW.PAOADEACUCAR.COM.BR. OFERTAS VÁLIDAS PARA TODAS AS LOJAS PÃO DE AÇÚCAR DO RIO DE JANEIRO. VALIDADE: 19/7 A 5/7/2015.

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).

Queijos azuis
Recebem esse nome por apresentarem veias azuladas, resultado da presença de um fungo. São exemplos o gorgonzola e o roquefort. Combinam perfeitamente com cervejas e sabor intenso, escuras e encorpadas. Os vinhos argentinos malbec são outra boa opção para levar à mesa, principalmente com os queijos mais nobres.

Sob medida

Nossas lojas em todo o Brasil contam com os atendentes de queijo. Esses profissionais são grandes conhecedores do assunto e estão prontos para responder às dúvidas dos consumidores tanto sobre os produtos em si quanto sobre as possíveis combinações com vinhos e outras bebidas.

Vinho chileno tinto Luis Felipe Edwards 900 (blend) 750 ml
Cliente mais
R\$ 89,90

Vinho argentino tinto malbec Zuccardi Serie A 750 ml
Cliente mais
R\$ 68,90

Queijos macios
Têm um baixo período de maturação, alto teor de umidade e são cremosos. No geral, o sabor é mais suave e, algumas vezes, até adocicado. Entre eles estão o brie e o camembert. Formam uma dupla perfeita com um vinho sauvignon blanc ou pinot noir.

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).

Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificados são meramente ilustrativas.

Sopas para todos os momentos

No frio, elas aquecem e acalmam. No calor, refrescam e nutrem. É uma refeição completa e cheia de sabor. E nós aqui do **Pão de Açúcar** temos todos os ingredientes para você montar sua receita preferida.

Você já ouviu falar em *comfort food*? Mais do que nutrir, as comidas que se encaixam nessa definição resgatam alguma memória afetiva e despertam uma agradável sensação de conforto. Só para citar alguns exemplos, entre elas estão o purê de batata, o mingau de aveia, o brigadeiro de colher e – é óbvio – as sopas, que também se apresentam como um saboroso curinga para todas as ocasiões, das mais simples às mais elaboradas.

Dentro dessa categoria estão os caldos, os cremes e as sopas propriamente ditas. E qual a diferença entre eles? Os primeiros são feitos principalmente de carne, de galinha ou de legumes e podem ser consumidos sozinhos ou enriquecidos com alguns ingredientes. Mas, de modo geral, servem de base para preparar as outras delícias. Na verdade, o caldo é a chave de tudo. "A diferença entre um prato feito com água e um com caldo é impressionante", explica a chef Vivian Coco, do site Temperaria – Criando na Cozinha. "Por isso, aconselho sempre ter um bom caldo caseiro pronto, que pode ser preparado em quantidade e congelado para uso posterior."

As sopas, por definição, são aquelas com ingredientes sólidos, como pedaços de legumes, carnes, arroz ou macarrão, banhados pelo caldo. Um bom exemplo é o minestrone, de origem italiana. "Já os cremes são mais encorpados, muitas vezes demandam o uso de liquidificador ou mixer", explica a chef.

Tanto um quanto o outro vão bem como prato principal ou entrada. "E os cremes podem ser apresentados em copinho do tipo *shot* e até canecas, que dispensam o uso da colher", indica Vivian.

Mas, se a ideia é transformar a sopa em protagonista da noite, nada melhor do que caprichar no modo de servi-la. Uma boa sugestão é o tradicional pão italiano redondo, que chega à mesa sem o miolo para acomodar a sopa. Outra boa ideia é servir sopa de abóbora dentro do próprio fruto. O charme também pode ficar por conta das louças escolhidas. O prato fundo não tem erro, porém a apresentação será muito mais elegante com *bowls*, minicaçarolas e tigelas de vários estilos e cores. Só tome cuidado para que o estilo não entre em conflito com o que está sendo servido. Por exemplo, uma sopa de feijão, mais rústica, pede uma louça sem detalhes – não ficaria bem em um conjunto pintado à mão com borda dourada.

Os detalhes são importantes em qualquer sentido. Queijo ralado vai bem com tudo, certo? Errado! Pode descharacterizar um caldo verde, que pede apenas um fio de azeite como complemento. "Queijo combina com poucas opções e específicas, como creme de tomate ou sopa de cebola francesa. Gosto de usar bacon ou linguiça em cubinhos, bem crocantes, na cobertura de cremes", diz Vivian. Já os croutons ou pães fatiados vão bem em sopas e cremes com pouco ou sem carboidratos.

Mesmo nos dias quentes, as sopas podem ser uma boa opção. O truque é servir caldos mais ralos quando a temperatura sobe, deixando as mais encorpadas, e com ingredientes gordurosos, para os dias frios. Portanto, faça chuva ou faça sol, a sopa faz bonito na mesa em qualquer ocasião. E é uma delícia!



Um bom caldo

Dez entre dez chefs concordam que o segredo de uma boa sopa é o caldo. Veja aqui como é fácil preparar a versão que leva apenas vegetais. Lave muito bem 2 cenouras cortadas em rodelas, 2 talos de salsão picados, 1 cebola descascada e cortada em quatro. Coloque em uma panela juntamente com 1 litro de água, 2 folhas de louro, 3 cravos-da-índia e 5 grãos de pimenta-do-reino. Leve ao fogo e deixe ferver por 30 minutos. Coe. O caldo pode ser guardado na geladeira por até 5 dias ou no congelador por 3 meses. Uma boa dica é colocá-lo em forminhas de gelo. Fica mais fácil descongelar.

Creme de tomates com burrata e manjericão

Receita da chef Vivian Coco, do site Temperaria (temperaria.com.br)

Rendimento: 4 porções

Ingredientes

12 tomates pelados
100 g de queijo burrata
1 colher (sopa) de manteiga
3 dentes de alho amassados
1/2 colher (chá) de noz-moscada em pó
1/2 colher (sobremesa) de açúcar
70 ml de creme de leite fresco (opcional)
Manjericão fresco a gosto
Sal a gosto
Azeite a gosto

Modo de preparo

Corte grosseiramente os tomates pelados e reserve. Coloque o alho amassado com manteiga em uma panela e deixe dourar. Acrescente os tomates pelados e refogue por alguns minutos. Adicione manjericão fresco. Passe a mistura por uma peneira ou use um mixer de mão. Retorne o creme para a panela em fogo baixo. Acrescente o creme de leite fresco

(opcional), a noz-moscada, o açúcar e o sal. Misture tudo com uma colher e deixe ferver por 5 minutos em fogo baixo, mexendo de vez em quando. Coloque o creme em uma tigela de sopa e deixe esfriar por pelo menos 1 hora. Acrescente uma porção de burrata por cima, sem misturar, com algumas folhas de manjericão e um fio de azeite.

Capa

Para elaborar suas receitas preferidas

Além de ingredientes selecionados, nós oferecemos de tudo um pouco para deixá-la ainda mais completa e saborosa.



Azeite de oliva italiano
extravirgem San Giuliano 500 ml

*Cliente
Mais*

R\$ 21,68



Azeite de oliva português
extravirgem orgânico Taeq 500 ml

*Cliente
Mais*

R\$ 14,39



Baguete especial 100 g

*Cliente
Mais*

R\$ 1,49



Pão italiano integral 100 g

*Cliente
Mais*

R\$ 0,95



Água mineral francesa Perrier
330 ml

*Cliente
Mais*

R\$ 5,69



Vinho italiano tinto Chianti
Ruffino 750 ml

*Cliente
Mais*

R\$ 51,90



Vinho espanhol tinto
Clos del Mas Priorrat 750 ml

*Cliente
Mais*

R\$ 89,90



Queijo tipo burrata Balkis
100 g

*Cliente
Mais*

R\$ 5,79



Queijo gruyère Tirolez 100 g

*Cliente
Mais*

R\$ 6,99



Queijo parmesão ralado
Vigor Faixa Azul 100 g

*Cliente
Mais*

R\$ 5,99



Croutons natural Fhom 100 g

*Cliente
Mais*

R\$ 4,29



Sopa norte-americana
Campbell's vários sabores
305 g/335 g

*Cliente
Mais*

R\$ 11,78



Flor de sal Guérande
125 g

*Cliente
Mais*

R\$ 31,89



Caldo Knorr Balance
vários sabores 57 g

*Cliente
Mais*

R\$ 1,49



Noz-moscada Cannamelia
(com moedor) 24 g

*Cliente
Mais*

R\$ 11,90



Pimenta-do-reino branca
Cannamelia 32 g

*Cliente
Mais*

R\$ 8,90



Creme vegetal com manteiga
Ambassador com sal 200 g

*Cliente
Mais*

R\$ 3,99



Bowl gota Schmidt

*Cliente
Mais*

R\$ 13,90



Ralador Essential Finlandek

*Cliente
Mais*

R\$ 14,90

Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não preificados são meramente ilustrativas.

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.paoadeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Rio de Janeiro. Validade: 19/7 a 15/7/2015.

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar.

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



Doce momento

Para finalizar a refeição, nada melhor do que se deliciar com a tradicional mousse de chocolate assinada por **Rodrigo Hilbert**.

Mousse de chocolate

Tempo de preparo: 40 minutos | Rendimento: 6 porções

Ingredientes

2 barras grandes de chocolate meio amargo
2 barras grandes de chocolate ao leite
6 claras em neve
1 lata de leite condensado
1 colher (chá) de margarina
1 lata de creme de leite gelado
4 colheres (sopa) de achocolatado em pó

Modo de preparo

Derreta as barras de chocolate em banho-maria. Prepare as claras em neve e bata todos os demais ingredientes no liquidificador. Misture as claras em neve delicadamente e coloque em um refratário. Leve à geladeira até ficar firme. Finalize com raspas de chocolate. Sirva bem gelada.





Muito *mais que* grãos

O café é versátil, vai bem na xícara, no copo, quente, frio, em todos os momentos do dia. Nossa especialista em cafés, Eliana Relvas, conta os segredos dessa bebida.



O cafezinho é um bom companheiro do nascer ao por do sol. Melhora a energia ao acordar pela manhã, é um ótimo complemento para depois das refeições, quebra a rotina no meio da tarde e compõe um delicioso drinque para tomar na happy hour. Como se não bastasse essa variedade de possibilidades, a bebida, que começou a se tornar popular no mundo no século 17, faz um bem enorme para a saúde, protege o organismo da diabetes, reduz os riscos para o coração... Já os benefícios para o paladar são maiores ainda quando se aproveita tudo o que os grãos têm para oferecer. Aqui no **Pão de Açúcar** você encontra uma infinidade de possibilidades, com cafés importados, nacionais, frutados, cápsulas e marcas variadas. Para facilitar sua compra, **Eliana Relvas** ensina a entender os diferentes termos que cercam essa bebida tão popular.

Os grãos

Existem dois tipos mais comuns: o arábica e o robusta, mais amargo e com um leve aroma de chocolate. Ambos apresentam alta qualidade, o que faz a diferença no sabor é o *blend*, ou seja, a quantidade de cada grão na mistura. Há também os cafés chamados *varietais*, menos comuns, que são grãos puros, isto é, que não sofreram influência de nenhum *blend* ou de plantas híbridas.

A torra

O grão in natura não tem um sabor agradável, é preciso expô-lo a temperaturas que variam entre 180 a 240 graus. Nesse processo conhecido como torra, são realçadas as melhores características de sabor, aroma e acidez dos tipos de grão. A clara, por exemplo, preserva mais os óleos aromáticos, mas acentua a acidez da bebida e produz um café menos encorpado. Na média, considerada ideal pelos especialistas, o sabor, a acidez e o amargor ficam em equilíbrio. Já a escura deixa o café

gourmet mais amargo, o que pode ser confundido com um café "mais forte". Se for muito escura pode "queimar" o café, acentuando muito o amargor.

Os gourmet

Nesse caso não se usa *blend*, mas basicamente grãos arábica, ou um *varietal* específico. Os grãos são perfeitos e o grau de impureza é zero. Existe ainda o de origem certificada, quando é possível saber exatamente onde foi plantado, colhido e beneficiado, garantindo que não há mistura.

Os melhores do mundo

O Brasil é um dos países com os melhores cafés do mundo, mas Colômbia, Costa Rica, Guatemala, Quênia e Etiópia também têm grãos excelentes. Não é somente a origem do grão que importa. A qualidade tem a ver com a escolha das espécies plantadas, e os procedimentos na pós-colheita, que envolvem a secagem e a armazenagem, além da torra em si.

Uma bebida, várias versões

Preparado no fogão, na máquina ou misturado, cada tipo tem uma característica única para agradar aos diferentes paladares.

De coador

A medida varia de acordo com o gosto de cada pessoa, mas vai de quatro a cinco colheres (sopa) cheias – 70 a 100 g – de pó para 1 litro da bebida. Nunca compacte o pó dentro do coador. Se for usar um de pano – lembre-se de lavá-lo somente com água, jamais use sabão –, ferva a água com o pó por alguns minutos e coe. Se a opção foi pelo filtro de papel, coloque o pó e jogue água fervendo sobre ele, tomando o cuidado de molhá-lo todo. Quanto mais lentamente jogar a água, mais escura ficará a bebida final. Tanto no caso do coador de papel quanto no de pano, é melhor escaldá-los antes do preparo. E use água mineral, pois o cloro da filtrada pode alterar o sabor.

Expresso

É mais concentrado que o de coador: 7 a 9 g por 35 ml de água. A água passa sob pressão, o que extrai mais componentes do grão moído, formando um creme espesso. Assim que acaba de ficar pronto, o café está entre 75 e 78 graus. Espere alguns segundos antes de degustar, do contrário, as papilas não notarão adequadamente o sabor. O melhor é tomar puro, para perceber todas as nuances dos grãos. Mas o importante mesmo é consumi-lo da forma que lhe dê mais prazer: com açúcar, adoçante, mel.

Misturado

O mais comum é tomá-lo quente com leite ou no preparo de um cappuccino ou mocaccino. Não, eles não são a mesma coisa! O primeiro leva três partes exatamente iguais de café, leite e leite vaporizado. Já o mocaccino é composto de chocolate na parte inferior da xícara ou copo, café e leite. Para finalizar, mais espuma de leite ou chantili.



Caneca chocolate Schmidt

*Cliente
mais*

R\$ 9,80



Açúcar refinado granulado

Premium União em cubos 250 g

*Cliente
mais*

R\$ 5,90



Café em grãos orgânico

Taeq 250 g

*Cliente
mais*

R\$ 9,25



Café em grãos

Astro Bourbon 250 g

*Cliente
mais*

R\$ 13,39



Café torrado e moído

Astro Bourbon 250 g

*Cliente
mais*

R\$ 12,90



Espaço Café do Pão de Açúcar*

Antes ou depois das compras você pode aproveitar para tomar um bom cafezinho preparado por baristas treinados. Tem expresso, cappuccino e outras bebidas diferentes. Se a fome bater, há várias opções de sanduíches e salgados deliciosos, servidos com qualidade de atendimento, em um ambiente agradável, com mesinhas para descansar ou bater papo.

Café com rum e especiarias

Rendimento: 2 porções

Ingredientes

2 doses (60 ml) de rum
1 colher (sopa) de açúcar refinado
2 unidades de cravo
1 canela em pau
1 baga de cardamomo
200 ml de café quente e forte
4 colheres (sopa) de creme de leite fresco gelado
Canela em pó para polvilhar

Modo de preparo

Misture o rum, o açúcar, o cravo, a canela em pau e o cardamomo (abra a baga) e faça uma calda. Deixe ferver por 5 minutos. Reserve. Bata o creme de leite até ficar cremoso, mas não muito duro. Divida todos os conteúdos ao meio para montar duas taças. Coloque primeiro a calda de especiarias, depois o café coado e, por último, o creme batido. Polvilhe com canela.

BEBÁ COM MODERAÇÃO



Café torrado e moído
Octavio 250 g

Cliente
mais

R\$ 13,90



Café a vácuo Intermezzo ou
Espresso Casa Segafredo
Zanetti 500 g

Cliente
mais

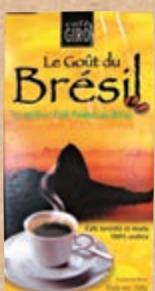
R\$ 9,85



Café torrado e moído
Floresta com aromas
gourmet 100 g

Cliente
mais

R\$ 5,99



Café Le Goût du Brésil
a vácuo 250 g

Cliente
mais

R\$ 5,39



Nescafé Dolce Gusto vários
tipos com 16 cápsulas

Cliente
mais

R\$ 19,69

* Consulte disponibilidade do serviço nas lojas do Pão de Açúcar.
Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar.

É tempo de...

Férias com as crianças

Acabaram as aulas e a casa se enche de alegria. É preciso estar preparado para entreter a molecada. Nós do **Pão de Açúcar** temos sugestões que vão ajudá-lo a montar um piquenique divertido. Estenda a toalha na sala, no jardim ou nas áreas comuns do prédio e boa diversão!

Confeito Dr. Oetker
Decorfesta vários tipos
80 g
Cliente Mais

R\$ 4,99

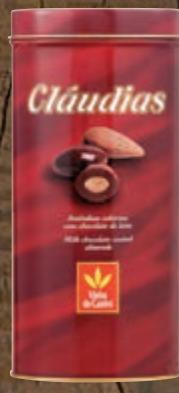


Bolo de caneca
Fleischmann 55 g
Cliente Mais

R\$ 2,39



Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não especificados são meramente ilustrativas.



Amêndoas cobertas com chocolate Cláudias 175 g
Cliente Mais

R\$ 23,31

Pitadas etc. é uma realização
LIAVAS WORLDWIDE
SÃO PAULO

Salgadinho orgânico
Mãe Terra vários sabores 45 g
Cliente Mais

R\$ 3,29



Suco de laranja integral
Do Bem TP 200 ml
Cliente Mais

R\$ 2,29



Confeito M&M's 30 g/49 g/52 g
Cliente Mais

R\$ 2,06



Biscoito recheado
Oreo original 144 g
Cliente Mais

R\$ 3,86

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.paoadeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Rio de Janeiro. Validade: 12/7 a 15/7/2015.

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar.