

# Praticidade

## Mesa à japonesa

Aqui no **Pão de Açúcar** existe um lugar exclusivo para os apreciadores da culinária japonesa. E você pode levar os combinados para casa ou consumir em nosso espaço.

**S**ushi, sashimi, temaki, tudo fresquinho e saboroso. É isso que você encontra no nosso Espaço Sushi, presente em 86 lojas de todo o Brasil. São 57 itens no cardápio. Além dos clássicos combinados, ceviche e uma novidade, o tirashi: um bolo de arroz, com tartar de salmão no meio, coberto com fatias de peixe, morango ou alcaparra. A receita, apresentada em

dois tamanhos, foi desenvolvida com exclusividade para o **Pão de Açúcar**, e é acompanhada por molho tarê. Outra exclusividade é o uramaki frutas secas, com uvas passas, damasco, nozes e castanhas trituradas. "Para termos a garantia de uma equipe totalmente alinhada com nosso padrão de qualidade, todos os sushiman passam por treinamento durante 30 dias", explica Fábio Alves do Nascimento, responsável pelo treinamento.

Os alimentos podem ser consumidos no próprio espaço ou levados para casa em embalagens especiais. Tudo é preparado diariamente, com peixes como atum, tilápia, salmão, camarão, além de kani, manga pepino, todos os produtos altamente selecionados. E não é só: apostando na praticidade, o **Pão de Açúcar** empresta ainda barcas para montar um delicioso jantar em casa. Encomende já a sua.



Megacombinado de salmão 440 g

R\$ 44,90

Cliente *Mais*

R\$ 39,90

Minicombinado de salmão 120 g

R\$ 15,90

Cliente *Mais*

R\$ 13,90



Uramaki de salmão 170 g

R\$ 9,90

Cliente *Mais*

R\$ 8,90



Sashimi misto 130 g

R\$ 19,90

Cliente *Mais*

R\$ 17,90



Sushi misto 270 g

R\$ 16,90

Cliente *Mais*

R\$ 14,90



Combinado Tokio 1 kg

R\$ 69,90

Cliente *Mais*

R\$ 59,90

Pitadas etc.

é uma realização

HAVAS  
WORLDWIDE  
SÃO PAULO

e

OFICINA DE CONTEÚDO  
PROJETOS EDITORIAIS

#vamojunto

O Pão de Açúcar  
também participa

Diretora de redação: Carla Leirner (MTB 8766183); Direção de arte: Lucila Lico; Designer: Tatiana Pessoa; Fotografia: César Cury; Produção de objetos: Virgínia Lamarco; Produção culinária: Fabiana Badra; Assistente de cozinha: Cleusa Souza Bonfim; Redatora-chefe: Ivonete Lucirio; Produção executiva: Diana Cortez; Revisão: José Américo Justo. Parte integrante da Revista Veja, edição 2.457, mês de dezembro. Não pode ser vendida separadamente. Tiragem: 434.160 exemplares.



OFERTAS VÁLIDAS DE 17 A 23/12/2015

# Pitadas etc.

BEBE COM MODERAÇÃO

## Natal em grande estilo

O bacalhau também é uma ótima opção no final do ano. Melhor ainda se for acompanhado por um azeite de qualidade e – claro – vinho para harmonizar. Aqui no **Pão de Açúcar** você encontra os melhores ingredientes para prepará-lo ou pode encomendar o prato pronto na nossa rotisserie. E se a pedida é peixe, o Espaço Sushi oferece uma variedade de opções e receitas exclusivas

OFERTAS EXCLUSIVAS PARA

*Cliente  
mais*



Acontece  
no Pão

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.paoeacucar.com.br](http://www.paoeacucar.com.br)

# Seguindo as **tendências**

Para seguir ou antecipar o desejo dos seus clientes, a rotisserie e a padaria aqui do **Pão de Açúcar** sempre buscam aperfeiçoar os pratos existentes e criar outros novos.

Seja para as festas de final de ano, seja para o dia a dia, estamos preparados para oferecer pratos prontos, pães, bolos e muitos outros produtos fabricados por nossa rotisserie ou pela padaria. "Temos uma equipe que cria as novidades. Após a elaboração, elas são degustadas, adaptadas e validadas para que cheguem perfeitas ao momento da venda", conta Maria Aparecida Miranda, da área de desenvolvimento da padaria.

Alguns pratos à venda na rotisserie são sazonais, ou seja, sua comercialização se dá principalmente em certas épocas do ano. É o caso das aves especiais, como o peru e o chester, que recebem um preparo diferenciado e podem ser encomendados para um almoço ou ceia

completa com antecedência de 48 horas. São 30 diferentes entradas, pratos principais e acompanhamentos. Na Rotisserie há opções como couscous de lentilha e cebolas douradas; farofa de amêndoas, damascos, passas e alho-poró; e chester com ervas, alho confit e figos. Já a padaria traz para este Natal panetones de frutas, com nozes, feito com mix de frutas secas e castanhas (chamado Panetone Rei), uma versão coberta com chocolate belga, *naked cake* de doce de leite e castanha-do-pará, entre outras tantas opções.

A fórmula dos itens do dia a dia também é cuidadosamente pensada. "Nosso frango assado, por exemplo, passa

por um exigente acompanhamento de qualidade, desde a auditoria na granja até o controle de injeção de tempero. Aliás, trata-se de uma fórmula secreta que confere um sabor diferenciado e suculência", conta Mireille Sauron, gerente de rotisserie.

A grande maioria de pães e pratos é preparada na própria loja. "Escolhemos os melhores ingredientes da linha do **Pão de Açúcar** ou de fornecedores, que passam por um rigoroso teste que leva em consideração principalmente a qualidade", conta Maria Aparecida Miranda. Todas as lojas têm uma nutricionista responsável, que acompanha os processos de criação e fabricação. Tudo isso para garantir a você praticidade aliada a muito sabor.



Panetone rei  
600 g

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 21,90**



Panetone de frutas com  
nozes e doce de leite  
700 g

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 15,90**



Bolo de frutas kg

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 30,90**



Bolo brigadeiro split  
belga kg

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 42,90**



Lombo ao molho de  
mostarda em grãos kg

R\$ 79,90

Cliente  
*Mais*

R\$ 75,90

Arroz com tomate seco  
e mussarela de búfala  
100 g

Cliente  
*Mais*

R\$ 3,49

Couscous  
com lentilhas e cebolas  
douradas kg

Cliente  
*Mais*

R\$ 29,90

Chester com ervas,  
alho confit e figos  
100 g

Cliente  
*Mais*

R\$ 4,99

Batata glaceada  
100 g

Cliente  
*Mais*

R\$ 1,99

Farofa de amêndoas,  
damasco, passas  
e alho-poró kg

Cliente  
*Mais*

R\$ 26,90

Salada de berinjela  
e nozes 100 g

Cliente  
*Mais*

R\$ 1,99

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 precificados 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.paodeacucar.com.br](http://www.paodeacucar.com.br). Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar de Goiânia. Validade: 17 a 23/12/2015.



Palavra  
do  
especialista

# O pescado em grande estilo

O bacalhau e o azeite são um par perfeito e ingredientes principais de um apetitoso cardápio que pode, sim, fazer bonito na ceia ao lado de outros pratos tradicionais.

Dizem que o costume de os europeus comerem bacalhau no Natal começou na Idade Média, quando a Igreja Católica impunha restrição a certos alimentos durante as festas religiosas, mas liberava o consumo de peixes. O hábito perdurou e chegou até o Brasil. É interessante saber que bacalhau não é um único tipo de peixe. “Cinco espécies podem se transformar em bacalhau de qualidade, quando conservadas em sal”, explica o chef português Vítor Sobral, proprietário do restaurante Tasca da Esquina, em São Paulo, e autor, entre outros, do livro *As Minhas Receitas de Bacalhau* (Editora Senac).

“O lombo é a parte mais nobre, indicada para pratos que exigem uma apresentação requintada”, conta Rafael Guinutzman, expert no assunto. “Já o principal uso do filé

é desfiado, ou para preparo em pedaços pequenos. Nos dois casos, o azeite é um complemento importante, não só por acrescentar sabor mas também porque dá maior suculência à carne”, completa Rafael. A combinação perfeita entre bacalhau e azeite não se dá apenas por conta do sabor. A saúde também sai beneficiada. O peixe é rico em ômega 3, importante para diminuir o colesterol ruim, prevenindo doenças cardiovasculares. O azeite apresenta as mesmas propriedades, tornando o prato de bacalhau regado a azeite extremamente saudável.

Você pode encontrar variações do prato na nossa rôtisserie, como o Bacalhau à Gomes de Sá. Ou, se preferir, prepare a delícia em casa seguindo as dicas que o **Pão de Açúcar** preparou para você.



Azeite de oliva  
português extravirgem  
Andorinha Vintage vidro  
500 ml  
Cliente  
mais  
**R\$ 23,90**



Lombo de bacalhau  
morhua Riberalves 1 kg

R\$ 64,90

Cliente  
mais  
**R\$ 58,39**



Bacalhau ling  
graúdo kg

R\$ 39,90

Cliente  
mais  
**R\$ 35,90**



Bacalhau porto imperial  
morhua bandeja kg

R\$ 59,90

Cliente  
mais  
**R\$ 53,90**



Lombo de bacalhau  
ling kg

R\$ 55,90

Cliente  
mais  
**R\$ 49,90**

### Acerte no preparo

Alguns simples truques vão deixar sua receita ainda mais gostosa. Confira:

- Dessalgue o peixe em água fria, entre 5 °C e 8 °C. Troque a água de 6 em 6 horas respeitando esse período total:  
Postas normais (1 a 2 dedos de espessura): 20 a 36 horas;  
Postas grossas (2 a 3 dedos de espessura): 36 a 48 horas;  
Postas muito grossas (3 a 4 dedos de espessura): 48 a 72 horas;  
Desfiados: 6 a 12 horas.
- Use as partes menos nobres do peixe, ou seja, as extremidades e perto do rabo, para preparar bolinhos e saladas.
- Após dessalgado, o bacalhau pode ser congelado. Pincele um pouco de azeite antes de levá-lo ao freezer para evitar o ressecamento. Utilize um recipiente bem fechado e armazene por até 4 meses.
- Escolha sempre o azeite extravirgem, de azeitonas maduras. Os produtos originários do sul de Portugal, da Espanha e da Grécia são os que melhor harmonizam com o peixe.



Azeite de oliva espanhol extravirgem Borges 250 ml

Cliente *Mais*  
**R\$ 7,98**



Azeite de oliva português extravirgem Serrata 500 ml

Cliente *Mais*  
**R\$ 12,90**

Bacalhau à Gomes de Sá 100 g

R\$ 9,90  
Cliente *Mais*  
**R\$ 8,90**



Azeite de oliva português extravirgem orgânico Taeq vidro 500 ml

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



Azeite de oliva espanhol extravirgem Borges picual vidro 500 ml

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

Foto meramente ilustrativa



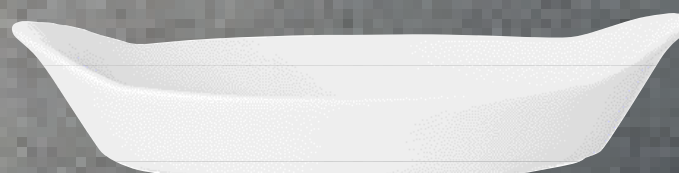
Filé de bacalhau porto extralimpo kg

R\$ 54,90  
Cliente *Mais*  
**R\$ 49,39**



Lasanha de bacalhau com gorgonzola 100 g

R\$ 4,99  
Cliente *Mais*  
**R\$ 3,99**



Travessa oval com alça Schmidt 20 cm

R\$ 21,90  
Cliente *Mais*  
**R\$ 19,90**



# Capra

## Bacalhau com muito sabor

Se você quer inovar no prato com o peixe, confira uma receita especial e diferente que vai encher os olhos (e o paladar) dos seus convidados.



Batata aperitivo  
Qualitá 1 kg

R\$ 4,98

Cliente  
mais

R\$ 3,98

Posta de bacalhau  
dessalgada congelada  
Riberalves 800 g

R\$ 24,90

Cliente  
mais

R\$ 21,90



Azeite de oliva  
italiano extravirgem  
Filippo Berio 750 ml  
Grátis: 250 ml

Cliente  
mais

R\$ 15,90



Azeite de oliva português  
extravirgem Andorinha  
500 ml

Cliente  
mais

R\$ 15,90

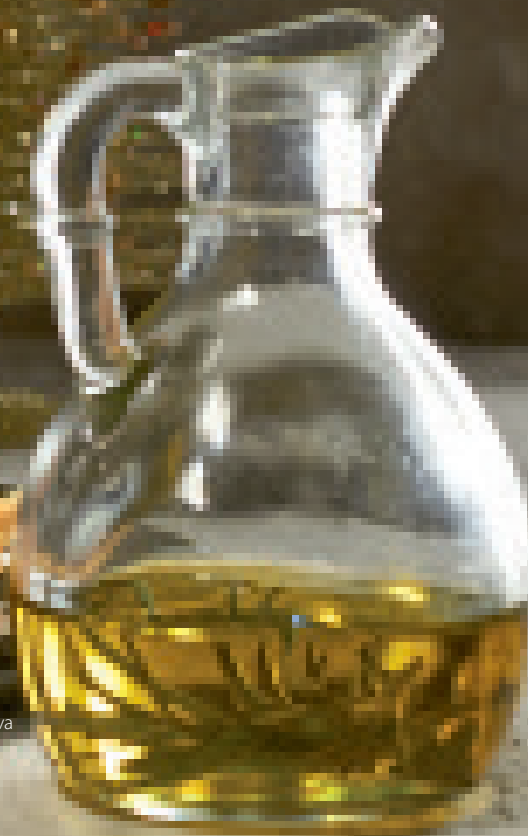


Foto meramente ilustrativa

### Bacalhau com batata e tapenade de azeitona

Rendimento: 4 porções | Tempo de preparo: 40 minutos

#### Ingredientes

4 pedaços de lombo de  
bacalhau já dessalgado  
3 cebolas em gomos  
8 colheres (sopa) de azeite  
4 batatas pequenas  
¼ de xícara de azeitona  
azapa picada  
¼ de xícara de azeitona  
verde picada  
Alecrim a gosto

#### Montagem

Em cada prato, faça uma camada de batata, espalhe algumas cebolas douradas e coloque o lombo de bacalhau por cima. Junte as azeitonas, tempere com azeite e acrescente alecrim picado a gosto. Misture bem e distribua sobre o bacalhau. Se quiser, regue com mais azeite.

#### Modo de preparo

Fatie as batatas com a espessura de 3 mm. Em um frigideira antiaderente, frite as batatas aos poucos em 2 colheres (sopa) de azeite. Deixe escorrer em papel-toalha. Na mesma frigideira, refogue a cebola até dourar e reserve. Em seguida, coloque o restante do azeite e frite os lombos de bacalhau até dourarem ligeiramente.



Azeite de oliva argentino  
extravirgem Cocinero  
vidro 500 ml

Cliente  
mais

R\$ 13,79



Orégano Kitano  
10 g

Cliente  
mais

R\$ 2,29



Molheiro Schmidt

R\$ 24,90

Cliente  
mais

R\$ 22,90

# Dupla perfeita à mesa

Quando se pensa em bacalhau, logo vem à mente um bom vinho. Isso porque um complementa e ressalta o sabor do outro.

Se o bacalhau será o prato principal da sua ceia de Natal, não deixe faltar um vinho de qualidade para acompanhá-lo. "Quando o prato é elaborado com temperos fortes como cebola, tomate, azeitona e pimentão, opte por um tinto, que faz frente aos sabores marcantes dos ingredientes e harmoniza com a acidez", ensina Carlos Cabral, especialista em vinhos aqui no **Pão de Açúcar**. "Para acompanhar as receitas que levam apenas o pescado cozido com azeite, o vinho branco é a opção mais indicada", completa ele.

Para quem ainda não sabe, os vinhos verdes são aqueles produzidos na região do Minho, em Portugal. Podem ser brancos – feitos com uvas como trincadeira, loureiro e alvarinho – ou tintos. "São frescos e de elevada acidez", descreve Cabral. Separe uma boa garrafa de tinto ou branco que combine com a receita que você escolheu e bom apetite.



Foto meramente ilustrativa



Taça Barone  
180 ml/385 ml/490 ml

R\$ 8,90

Cliente  
*Mais*

R\$ 7,99



Vinho branco ou rosé  
Salton Lunae 750 ml

Cliente  
*Mais*  
R\$ 17,90



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

Cliente  
*Mais*  
R\$ 24,90



Vinho verde português  
branco Club des  
Sommeliers 750 ml

Cliente  
*Mais*  
R\$ 29,90



Vinho português tinto,  
branco ou rosé Casal  
Garcia 750 ml

Cliente  
*Mais*  
R\$ 38,90



Vinho chileno tinto  
ou branco Santa Rita  
Reserva 750 ml

Cliente  
*Mais*  
R\$ 49,90



Vinho neozelandês branco  
Yealands Way sauvignon  
blanc 750 ml

Cliente  
*Mais*  
R\$ 79,90

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).

BEBER COM MODERAÇÃO



É tempo de ...

# Aves na ceia

Consumir peru, chester e outras carnes brancas já virou uma tradição na época natalina. E alguns truques podem deixá-las ainda mais gostosas e suculentas.



Pernil congelado  
Sadia kg  
**R\$ 10,90**



Lombo suíno  
congelado Sadia kg  
**R\$ 13,90**

**30**  
pontos a mais  
em todas as carnes natalinas desta página  
EXCLUSIVIDADE  
Cliente  
mais



Peru com aroma de  
manteiga e ervas  
congelado Seara kg  
**R\$ 11,98**

Sempre asse a ave com a pele  
para evitar que resseque.

Para que asse por igual,  
melhor deixar descongelar  
ao menos parcialmente antes  
de cozinhar. E é bom virar  
a assadeira no forno para  
mudar a posição da ave.

Farofas feitas com frutas –  
banana, pêssgo em calda,  
maçã, entre outras – são  
ótimas para rechear as  
aves, pois garantem mais  
umidade à carne.

Enquanto estiver  
assando, regue com o  
molho que se forma na  
assadeira para aumentar  
a suculência.



Ave temperada  
congelada Seara  
Fiesta kg  
**R\$ 10,58**



Peru temperado  
congelado Seara kg  
**R\$ 11,98**



Chester congelado  
Perdigão kg  
**R\$ 12,88**



Chester temperado  
em azeite e ervas finas  
congelado Perdigão kg  
**R\$ 12,88**



Peru temperado  
congelado Sadia kg  
**R\$ 13,98**



Peru sabor manteiga  
com ervas congelado  
Sadia kg  
**R\$ 13,98**

# Três motivos para beber **café**

Compatível com a Nespresso®, a nova linha do Café Pilão oferece versões de cápsulas elaboradas com grãos de altíssima qualidade.



**Splendente:** seus grãos 100% arábica proporcionam sabor que remete às notas de castanhas. Possui uma delicada camada de creme dourada e aveludada que oferece um toque final à bebida. Grau de intensidade 7.



**Fortissimo:** com sabor marcante e ligeiramente picante, sua leve acidez agrada aos apreciadores que preferem uma bebida de característica forte e, ao mesmo tempo, intensa e encorpada. Grau de intensidade 10.



**Supremo:** a força e o aroma intenso e vibrante do café provêm da torra, quando os grãos 100% arábica são expostos às temperaturas elevadas durante a torrefação. Grau de intensidade 10.

Cápsulas para café  
Pilão com 10 unidades

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 14,98**  
cada



Compatível com Nespresso®

\*Marca de terceiros, não relacionado à D. E. CAFÉS DO BRASIL LTDA.



Drink

# Para beber e se deliciar

Os refrigerantes são totalmente versáteis e servem para preparar deliciosos drinks, com ou sem álcool. Escolha seu tipo preferido!

Guaraná Antarctica  
tradicional ou zero 1,5 litro

Cliente  
*mais*  
**R\$ 3,99**  
cada

Guaraná Antarctica  
PET 2 litros

Cliente  
*mais*  
**R\$ 4,99**



## Mexicola

Rendimento: 1 drink | Tempo de preparo: 10 minutos

### Ingredientes

60 ml de tequila  
Suco de meio limão  
½ lata de refrigerante à  
base de cola  
Gelo picado

### Modo de preparo

Coloque gelo picado em um  
copo. Jogue a tequila e o suco de  
limão sobre ele. Complete com o  
refrigerante. Se quiser, decore o  
copo com pedaços de limão.



### Tutti frutti no copo

Rendimento: 1 drink | Tempo de preparo: 10 minutos

#### Ingredientes

30 ml de suco de uva  
30 ml de suco de abacaxi  
50 ml de suco de goiaba  
30 ml de groselha  
Meia lata de guaraná  
Açúcar a gosto

#### Modo de preparo

Bata no liquidificador todos os ingredientes, menos o guaraná e o açúcar. Depois de bater, acrescente o guaraná e veja se é necessário adoçar mais.



### Blue lagoon

Rendimento: 1 drink | Tempo de preparo: 10 minutos

#### Ingredientes

1 dose de vodka  
1 dose de curaçu blue  
3 cerejas  
130 ml de soda-limonada  
Gelo picado

#### Modo de preparo

Coloque a vodka e o curaçu blue em uma coqueteleira cheia de gelo. Mexa, despeje em um copo e complete com soda-limonada. Decore com as cerejas.



Guaraná Antarctica  
lata 350 ml

Cliente  
*mais*  
**R\$ 1,79**



Guaraná Antarctica  
PET 600 ml

Cliente  
*mais*  
**R\$ 2,49**



# Panetone com café, **sim!**

Essa combinação é perfeita e pode ser consumida a qualquer hora do dia. Um realça o sabor do outro e tudo fica ainda mais gostoso.



O tradicional bolo de Natal já é tudo de bom e na companhia de um cafezinho tirado na hora fica melhor ainda. “A massa dos panetones tem frutas, pedaços de chocolate ou os dois ingredientes juntos. E essas notas aparecem também nos bons cafés. Isso explica por que se harmonizam tanto”, diz Eliana Relvas, especialista em café aqui no **Pão de Açúcar**. O par perfeito se forma tanto com as versões coadas quanto em cápsulas. “De modo

geral, opções com chocolate pedem cafés intensos, que são mais amargos, encorpados e potentes no paladar. Mas é bom degustar diferentes combinações para ver qual combina melhor com o gosto pessoal”, completa. A bebida vai muito bem ainda com panetones recheados com nozes e com doce de leite. “E até com os salgados, já que as ervas usadas podem harmonizar perfeitamente”, garante Eliana. Preparar uma receita que misture os dois também fica delicioso. Veja o box abaixo.

Panetone brigadeiro belga 700 g

Cliente  
mais  
**R\$ 17,90**

Foto meramente ilustrativa

## Chocotone com creme de café

Rendimento: 10 porções | Tempo de preparo: 30 minutos

### Ingredientes

1 chocotone  
150 g de queijo cremoso tipo catupiry  
50 ml de creme de leite fresco  
80 g de açúcar  
1 xícara de café forte, de boa qualidade, frio  
Calda de chocolate amargo a gosto  
Raspas de chocolate a gosto

### Modo de preparo

Prepare um creme misturando o queijo cremoso, o creme de leite, o açúcar e o café. Reserve. Corte o chocotone em 4 fatias horizontais, e cada fatia em 4 pedaços. Cubra cada um dos pedaços com 2 colheres (sopa) do creme, calda e raspas de chocolate.



Panettone com frutas cristalizadas ou gotas de chocolate 500 g

Cliente  
mais  
**R\$ 5,99**  
cada



Panetone trufado avelã ou chocolate Qualitá 500 g

R\$ 16,99  
cada  
Cliente  
mais  
**R\$ 15,99**  
cada



Panetone Nestlé Prestígio, Moça doce de leite ou Alpino 500 g

R\$ 19,99  
Cliente  
mais  
**R\$ 18,99**



Panetone Perugina frutas 500 g

R\$ 45,90  
Cliente  
mais  
**R\$ 43,59**



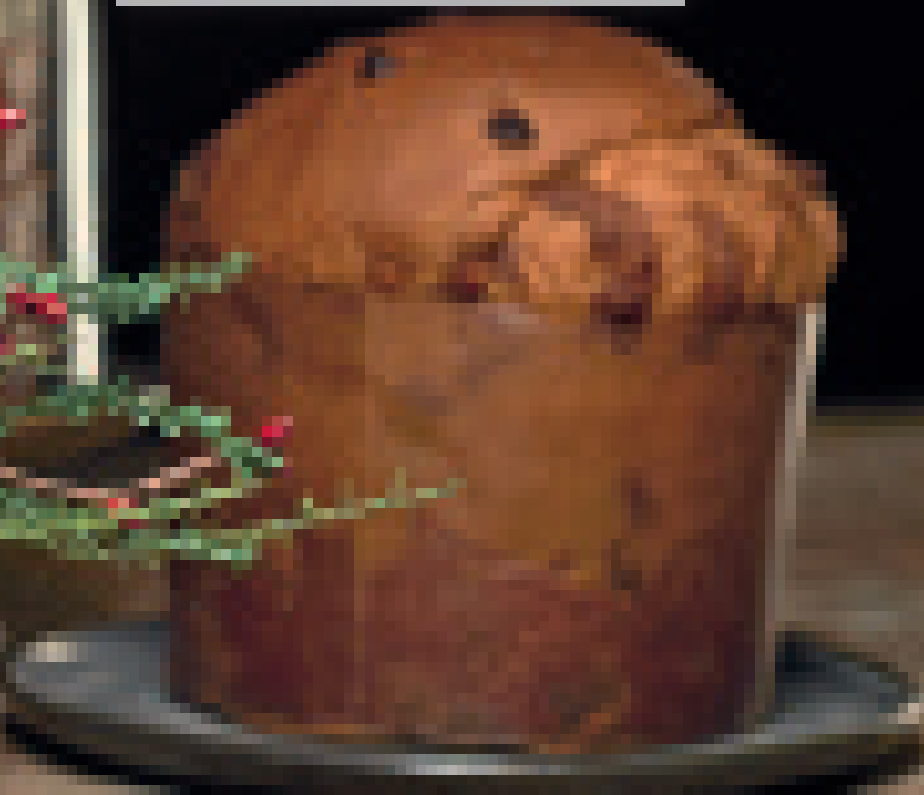
Panettone Arcor recheado 550 g

R\$ 18,99  
Cliente  
mais  
**R\$ 17,99**



Pãoetone de frutas,  
nozes e doce de leite kg

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



Panettone Nestlé  
Alpino gâteau 550 g

R\$ 23,99

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 22,79**



Panettone com frutas cristalizadas  
ou Chocottone Bauducco 750 g

R\$ 23,99

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 22,79**



Panettone com gotas de chocolate  
Bauducco exclusivo Pão de Açúcar 800 g

R\$ 44,90

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 42,59**



Taça para café Bill  
240 ml

R\$ 12,90

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 10,90**



Café torrado e moído  
Melitta a vácuo  
vários tipos  
250 g

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 3,99**

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. 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](http://www.paodeacucar.com.br). Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar de Goiânia. Validade: 17 a 23/12/2015.



Delícias

# O doce colorido do Natal

As frutas frescas e em calda, típicas desta época do ano, rendem deliciosas sobremesas, acompanhamentos e até drinks.

Basta dar uma olhada nas seções de frutas aqui do **Pão de Açúcar** para ficar com água na boca. Nesta época, há uma enorme quantidade de opções para adoçar os mais variados pratos de Natal. "As frutas secas e em calda são ingredientes muito versáteis que permitem preparos variados", diz Adriana Lima, da Dona Doceira, em São Paulo, especializada em doces de Goiás, que sugere algumas dicas de preparo.



Pêssego em calda  
Qualitá 485 g  
R\$ 10,49  
Cliente  
Mais  
R\$ 8,99

Pêssego – cozinhe em água por dez minutos. Deixe esfriar, bata no liquidificador até formar um creme. Misture com iogurte natural de consistência firme e leve à geladeira.



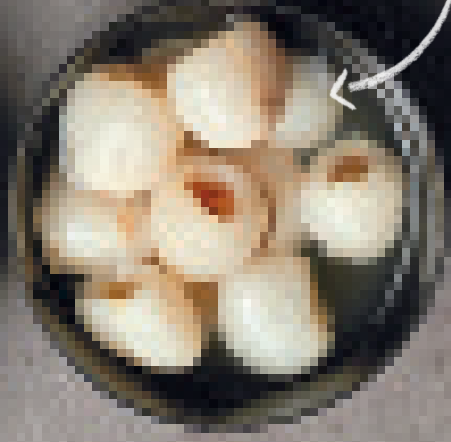
Abacaxi em fatias  
Casino 560 g/340 g  
R\$ 9,89  
Cliente  
Mais  
R\$ 8,99

Abacaxi – dissolva uma embalagem de gelatina sabor abacaxi na água fervente, coloque em uma forma refratária ou taças individuais. Antes de endurecer, distribua cubos de abacaxi em calda e leve à geladeira por cerca de três horas.



Lichia em calda  
Casino 565 g/230 g  
R\$ 15,69  
Cliente  
Mais  
R\$ 11,99

Lichia – Coloque uma lichia no fundo de uma taça, acrescente um pouco da calda e complete com espumante bem gelado.



Pote quadrado  
flip-tite Finlandek  
1,8 litro  
R\$ 59,90  
Cliente  
Mais  
R\$ 34,90

Uva – envolva o cacho com uma leve camada de mel e polvilhe com açúcar cristal. Deixe secar antes de servir.



Uva-passa escura sem semente Qualitá ou orgânica Taeq 200 g  
R\$ 5,68 cada  
Cliente  
Mais  
R\$ 4,99 cada

Figo – corte o figo, retire parte do miolo e reserve. Misture mel, pimenta-do-reino e castanhas brasileiras (do Pará, de caju e de baru) picadas e coloque sobre as metades.



Figo-turco seco  
Kirici Brand 250 g  
R\$ 6,99  
Cliente  
Mais  
R\$ 6,19

Cereja – retire o caroço e bata no liquidificador. Leve ao fogo com açúcar mascavo e vinho do Porto até adquirir uma consistência de calda. Sirva como acompanhamento de carnes.

## Escolha o seu kit

Cada cerveja pede um copo diferente. Aqui no **Pão de Açúcar** você encontra vários conjuntos montados para presentear ou degustar cervejas diferenciadas.

Copo não é tudo igual. Cada um ressalta uma qualidade da bebida que vai dentro dele, mantendo a temperatura e a cremosidade.



Kit com 6 garrafas de  
cerveja Estrella Galicia  
de 330 ml cada e 1 copo

Cliente  
Mais  
**R\$ 29,90**



Kit com 1 lata de cerveja  
Faxe 1 litro e 1 caneca de  
vidro 1 litro

Cliente  
Mais  
**R\$ 69,90**



Lager: tem a boca mais fechada que a tulipa, mantendo o sabor e a temperatura. É recomendado para cervejas pilsen e também para Chopp.

Kit com 1 garrafa de  
cerveja Baden Baden  
Weiss de 600 ml e 1 copo

Cliente  
Mais  
**R\$ 39,90**



Caldereta: mais baixo e com a boca larga, é bastante versátil. Funciona bem, por exemplo, para cervejas escuras e american ale.

Kit com 2 garrafas de cerveja alemã  
Erdinger de 500 ml cada e 1 copo

Cliente  
Mais  
**R\$ 89,90**



Pilsner, ou tulipa: indicado para cervejas do tipo pilsen. Possibilita a formação do creme e a liberação dos aromas.

Kit com 1 garrafa de cerveja Baden  
Baden Golden de 600 ml e 1 copo

Cliente  
Mais  
**R\$ 34,90**



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



Cerveja Stella  
Artois lata 269 ml

Cliente  
*mais*  
**R\$ 2,79**



Cerveja belga Stella  
Artois garrafa 275 ml

Cliente  
*mais*  
**R\$ 3,49**

Guaraná Antarctica black  
lata 350 ml

Cliente  
*mais*  
**R\$ 1,79**



Guaraná Antarctica  
black PET 2 litros

Cliente  
*mais*  
**R\$ 4,99**



Lombo defumado  
Seara fatiado 100 g

R\$ 2,99  
Cliente  
*mais*  
**R\$ 2,79**



Carne de ave Tekitos  
Seara 300 g

R\$ 8,75  
Cliente  
*mais*  
**R\$ 5,99**



Chickenitos Seara  
vários sabores 300 g

R\$ 6,90  
Cliente  
*mais*  
**R\$ 6,49**



Chickenitos Seara  
300 g

Cliente  
*mais*  
**R\$ 6,99**

# Para **receber** os amigos

Fim de ano é hora de rever os amigos e a família para um encontro descontraído. E que tal receber essas pessoas queridas em casa? Monte uma mesa linda e variada com petiscos, frios e muita cerveja para garantir a animação, e deixe o papo rolar solto.



Batata frita Ruffles  
vários sabores 50 g

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 2,69**



Salame italiano  
Seara fatiado 100 g

**R\$ 12,90**

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 9,90**



Linguiça calabresa  
curada Seara kg

**R\$ 14,98**

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 12,98**



Linguiça toscana  
Seara kg

**R\$ 17,90**

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

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 precificados 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.paodeacucar.com.br](http://www.paodeacucar.com.br). Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar de Goiânia. Validade: 17 a 23/12/2015.



Palavra  
do  
especialista

# É hora de **brindar**

Tilintar as taças com um bom espumante é um dos rituais marcantes das comemorações. Nossos especialistas estão prontos para ajudar na escolha do mais adequado para sua festa, ou mesmo para o dia a dia.



Natal e Réveillon são oportunidades para comemorar. E que forma mais especial de fazer isso do que brindando com um espumante? "O bater

das taças é significativo porque as borbulhas em movimento representam a vida", diz Carlos Cabral, especialista em vinhos aqui no Pão de Açúcar. Aliás, contamos com especialistas em vinhos em 161 lojas para ajudar a escolher o que vai bem com cada ocasião. Eles podem indicar para antes da ceia algo mais leve e suave. "Já na hora da refeição, melhor escolher um do tipo *brut*. E a sobremesa deve vir acompanhada dos mais doces, como um *demi-sec*", aconselha.



Cava espanhola  
demi-sec Freixenet  
Carta Nevada 750 ml

Cliente  
mais  
**R\$ 99,90**



Champagne francês  
Moët & Chandon  
impérial brut 750 ml

Cliente  
mais  
**R\$ 319,90**



Água mineral italiana  
San Pellegrino  
garrafa 250 ml

Cliente  
mais  
**R\$ 5,99**



**Espumante Club des Sommeliers vários tipos 750 ml**  
*Cliente mais*  
**R\$ 34,90**



**Espumante Prosecco Salton brut 750 ml**  
*Cliente mais*  
**R\$ 37,90**



**Espumante Salton Reserva Ouro 750 ml**  
*Cliente mais*  
**R\$ 39,90**



**Espumante chileno Concha y Toro brut 750 ml**  
*Cliente mais*  
**R\$ 59,90**



**Espumante argentino Mumm Cuvée Speciale 750 ml**  
*Cliente mais*  
**R\$ 59,90**

Os espumantes são obtidos quando a fermentação do vinho acontece em um ambiente fechado, evitando-se que o gás carbônico produzido naturalmente escape. Dependendo do processo, essa fermentação se dá em tanques ou na própria garrafa. Essa bebida não serve somente para brindar. "Na Europa, toma-se a qualquer hora do dia, até no café da manhã", conta Cabral. Sempre gelado, claro, ao redor de 6 graus. Caso você não tenha colocado na geladeira, use um balde com água e gelo para resfriar. "Se quiser acelerar o processo de resfriamento, acrescente sal grosso à água." sugere.

De acordo com a região onde é produzido, o espumante recebe um nome diferente:

- França, na região de Champagne: champagne
- Espanha: cava
- Alemanha: sekt
- Estados Unidos: sparkling wine
- Itália: asti ou prosecco
- Brasil e Portugal: espumante

Preparar uma receita com espumante é uma ótima opção para variar o consumo da bebida. Veja nossa sugestão no box ao lado.

### Para fazer com um espumante

Quem disse que a bebida precisa ser tomada pura? Na forma de drink também fica uma delícia.

#### Aperol Spritz

Rendimento: 1 drink | Tempo de preparo: 5 minutos

#### Ingredientes

2 doses de prosecco  
 2 doses de Aperol  
 100 ml de água com gás  
 Gelo  
 1 fatia de laranja

#### Modo de preparo

Coloque o gelo e, sobre ele, o Aperol e o prosecco. Complete com água com gás e decore com uma fatia de laranja.



**Espumante Chandon brut-passion ou demi-sec 750 ml**  
*Cliente mais*  
**R\$ 69,90**



**Espumante Chandon passion 750 ml**  
*Cliente mais*  
**R\$ 79,90**



**Conjunto de taças para champanhe Magnum com 6 unidades de 210 ml cada**  
*Cliente mais*  
**R\$ 53,90**



**Aperitivo Aperol 900 ml**  
*Cliente mais*  
**R\$ 38,90**



# Harmonize

## Cerveja combina com...

Quase tudo. A oferta de bebidas especiais é tão grande que você pode combiná-las com os mais diferentes pratos e petiscos.

Uma harmonização perfeita cria um terceiro sabor com a união das notas da cerveja e do alimento. E um não deve encobrir o outro. Queijos mais fortes, como gorgonzola e roquefort, por exemplo, ficam ótimos com cervejas de personalidade, como india pale ale.

Já o brie e o camembert são perfeitos com as leves (pilsen e weizenbier). Carne bovina vai bem com a pale ale, que não é tão forte, mas marca presença. Se for de porco, vá de rauch bier, que tem um leve toque defumado. Se for frango, aposte na witbier. Veja outras boas harmonizações:



Cerveja brasileira  
Colorado Appia,  
Cauim ou Indica  
garrafa 600 ml

Cliente  
mais  
**R\$ 19,90**  
cada



Cerveja brasileira Colorado  
Demoiselle garrafa 600 ml

Cliente  
mais  
**R\$ 19,00**



Cerveja alemã Franziskaner  
Hefe-Weissbier  
500 ml

Cliente  
mais  
**R\$ 11,90**



Cerveja alemã Franziskaner  
Hefe-Weissbier Dunkel  
500 ml

Cliente  
mais  
**R\$ 15,90**



Cerveja holandesa La Trappe  
Blond ou Dubbel  
garrafa 750 ml

Cliente  
mais  
**R\$ 59,90**



Cerveja Wals Session  
citrus garrafa 600 ml

Cliente  
mais  
**R\$ 19,90**



Cerveja belga Leffe  
Blonde garrafa 330 ml

Cliente  
mais  
**R\$ 9,90**



Cerveja belga Hoegaarden  
garrafa 330 ml

Cliente  
mais  
**R\$ 11,90**



Cerveja Benediktiner  
garrafa 500 ml

Cliente  
mais  
**R\$ 13,90**

## Weizenbier

Feita à base de trigo, é uma cerveja suave, leve e revigorante. Ótima para harmonizar com queijos macios e mais delicados, como o brie e o camembert.



Cerveja alemã Erdinger  
garrafa 500 ml

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

## Hefe-Weissbier

Essa é uma cerveja leve, frutada e sutilmente amarga. Produzida sem nenhum conservante artificial, é perfeita para acompanhar refeições leves, como peixes, aves e saladas. Prove ainda a versão sem álcool da Paulaner que é muito refrescante!



Cerveja alemã Paulaner  
sem álcool 500 ml

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 12,90**

## Premium lager

Feita com puro malte, é perfeita para acompanhar desde uma feijoada até uma deliciosa porção de pastel de queijo. É a típica cerveja de festa, pois é leve e refresca.



Cerveja brasileira  
Theresópolis Gold  
garrafa 600 ml

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 11,90**

## Belgian strong ale

Com toques doces de frutas no aroma, é seca e equilibrada, perfeita para acompanhar pratos com bacalhau ou peru. E também vai muito bem com sobremesas de chocolate.



Cerveja belga Duvel  
garrafa 330 ml

Cliente  
*Mais*  
**R\$ 12,90**

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. 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](http://www.paodeacucar.com.br). Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar de Goiânia. Validade: 17 a 23/12/2015.

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**



É tempo de...

# Degustar **bebidas especiais**

Whisky e vodka são bebidas fortes, que podem ser tomadas puras ou usadas no preparo de drinks. No **Pão de Açúcar**, além dessas duas bebidas, você encontra várias outras que são ótimas opções para presentear os apreciadores, agradar diferentes paladares ou mesmo usar para deixar seu bar ainda mais bonito e completo.

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**



Aguardente pura Sagatiba com forma de gelo 700 ml

R\$ 29,90

Cliente *Mais*

**R\$ 24,90**



Licor sul-africano Amarula 750 ml

R\$ 89,90

Cliente *Mais*

**R\$ 79,90**



Tequila mexicana El Jimador Blanco 750 ml

R\$ 79,90

Cliente *Mais*

**R\$ 69,90**



Tequila mexicana El Jimador Reposado 750 ml

R\$ 79,90

Cliente *Mais*

**R\$ 69,90**

## Uísque de presente

Aqui no **Pão de Açúcar** você encontra com exclusividade os kits Johnnie Walker Red Label e Black Label. São garrafas de 1 litro das duas versões do renomado uísque escocês em uma linda lata. Com certeza é uma ótima opção de presente!



Whisky escocês Ballantine's 12 anos com lata 1 litro

R\$ 134,90

Cliente *Mais*

**R\$ 119,90**



Whisky escocês Chivas Regal 12 anos com lata 1 litro

R\$ 149,90

Cliente *Mais*

**R\$ 134,90**



Whiskey norte-americano Gentleman Jack 1 litro

R\$ 149,90

Cliente *Mais*

**R\$ 134,90**



Whiskey Bourbon Woodford Reserve 750 ml

R\$ 179,90

Cliente *Mais*

**R\$ 159,90**



Whisky escocês Johnnie Walker Black Label 1 litro

R\$ 179,90

Cliente *Mais*

**R\$ 159,90**

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. 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](http://www.paodeacucar.com.br). Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar de Goiânia. Validade: 17 a 23/12/2015.

Whisky escocês Johnnie Walker  
Red Label com lata 1 litro

R\$ 104,90

Cliente  
*mais*

R\$ 93,90

Vodka Skyy 980 ml

R\$ 32,90

Cliente  
*mais*

R\$ 29,90

Vodka sueca Absolut  
Electrik 1 litro

R\$ 119,90

Cliente  
*mais*

R\$ 107,90

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