

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.

Sushi, 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.



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



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



Sushi misto 270 g

R\$ 16,90

Cliente
mais
R\$ 14,90



Combinado Tokio 1 kg

R\$ 69,90

Cliente
mais
R\$ 59,90

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 precisados 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 de Goiânia. Validade: 17 a 23/12/2015.

Os peixes e frutos do mar frescos podem ser encontrados somente nas lojas que dispõem de Peixaria e estão sujeitos à disponibilidade de estoque. Para as lojas que não dispõem de Peixaria, as ofertas não poderão ser substituídas por produtos congelados ou pré-embalados.

Pitadas
etc.

é uma realização

HAVAS
WORLDWIDE
SÃO PAULO

e OFICINA DE CONTEÚDO
PROJETOS EDITORIAIS

movimento
#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: Virginia Lamarco; Produção culinária: Fabiana Badra; Assistente de cozinha: Cleusa Souza Bonfim; Redatora-chef: Ivonete Lucírio; 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.



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

BEBA COM MODERAÇÃO

Acontece
no Pão

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.

S 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 rôtiserie 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 rôtiserie 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 rôtiserie.

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



**Arroz com tomate seco
e mussarela de búfala**
100 g

Cliente Mais
R\$ 3,49



**Lombo ao molho de
mostarda em grãos kg**

R\$ 79,90

Cliente Mais
R\$ 75,90



**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



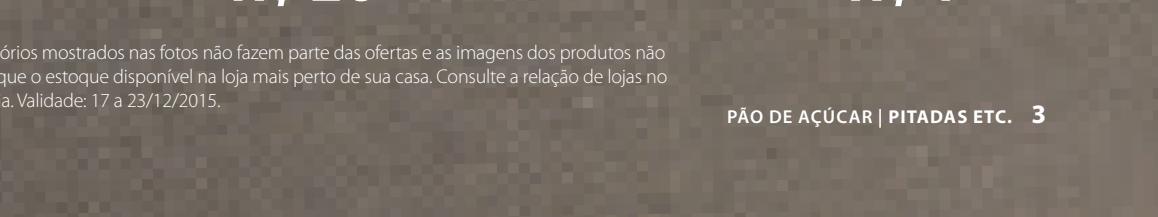
Batata glaceada
100 g

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 especificados 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. 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 file

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 rôtiserie, 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.



Lombo de bacalhau
morrhua 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
morrhua bandeja kg

R\$ 59,90
*Cliente
mais*
R\$ 53,90



Lombo de bacalhau
ling kg

R\$ 55,90
*Cliente
mais*
R\$ 49,90



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



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.

Bacalhau à Gomes
de Sá 100 g

R\$ 9,90

Cliente Mais
R\$ 8,90

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



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



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

Capa

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

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.

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.



Azeite de oliva argentino
extravirgem Cocinero
vídeo 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

BEBÁ 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).



Vinho branco ou rosé
Salton Lunaefrigore 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

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.



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

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



Pernil congelado
Sadia kg
R\$ 10,90



Lombo suíno
congelado Sadia kg
R\$ 13,90



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

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

Farofas feitas com frutas – banana, pêssego 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.

Foto meramente ilustrativa.



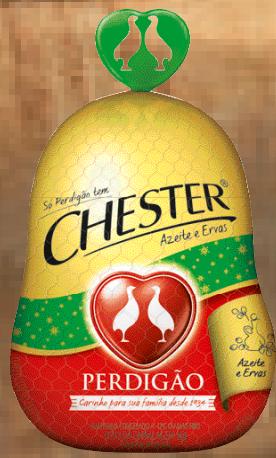
Ave temperada
congelada Seara
Fiesta kg
R\$ 10,58



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.



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.

PILÃO

ESPRESSO

Supremo

PILÃO

ESPRESSO

Splendente

Cápsulas para café Pilão com 10 unidades

Cliente Mais
R\$ 14,98
cada

PILÃO

ESPRESSO

Fortissimo

PILÃO

ESPRESSO

Fortissimo

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.

PILÃO

ESPRESSO

Fortissimo

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 vodca
1 dose de curaçau blue
3 cerejas
130 ml de soda-limonada
Gelo picado

Modo de preparo

Coloque a vodca e o curaçau 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

Palavra
do
especialista

Panetone com café, sim!

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.paoadeacucar.com.br.



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 boxe 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



Panettone trufado avelã ou chocolate Qualitá 500 g

R\$ 16,99
Cliente Mais

R\$ 15,99
cada



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

R\$ 19,99

Cliente Mais

R\$ 18,99



Panettone 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



Pão de frutas,
nozes e doce de leite kg

Cliente
Mais
R\$ 19,90



Panettone Nestlé
Alpino gateau 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 especificados 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. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar de Goiânia. Validade: 17 a 23/12/2015.

Delicias

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 fôrma refratária ou taças individuais. Antes de endurecer, distribua cubos de abacaxi em calda e leve à geladeira por cerca de três horas.



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.



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-passa escuta 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.



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



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.



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



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



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

Happy Hour

#praserfeliz

Petiscos e amigos. Tudo em casa.



Cerveja Stella
Artois lata 269 ml

Cliente
mais
R\$ 2,79



Guaraná Antarctica black
lata 350 ml

Cliente
mais
R\$ 1,79



Cerveja belga Stella
Artois garrafa 275 ml
Cliente
mais

R\$ 3,49



Guaraná Antarctica
black PET 2 litros

Cliente
mais
R\$ 4,99



Lombo defumado
Seara fatiado 100 g

Cliente
mais

R\$ 2,79



Carne de ave Tekitos
Seara 300 g

Cliente
mais

R\$ 5,99



Chikenitos Seara
vários sabores 300 g

Cliente
mais

R\$ 6,49



Chikenitos 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

*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 bolhas 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 agua," 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 boxe ao lado.



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
R\$ 59,90
Cliente Mais
R\$ 53,90

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.



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



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 brasileira Colorado
Demoiselle garrafa 600 ml
Cliente
mais
R\$ 19,00



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 sutilemente 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
Therezópolis 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

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).

BEBÁ 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 especificados 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. 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).

BEBÁ COM MODERAÇÃO