

Pitadas

Pão de Açúcar

Riquezas da França

A gastronomia que mais influencia o mundo todo tem espaço reservado aqui no **Pão de Açúcar**.

São queijos, vinhos, chocolates, champagnes, biscoitos e pães de sabores inigualáveis que você precisa conhecer de perto. Aliás, fazer uma refeição com diversos produtos franceses, selecionados a dedo pelo nosso time de especialistas, é sucesso na certa!

FABRIQUÉ EN
FRANCE
1873

BEBE COM MODERAÇÃO

OFERTAS EXCLUSIVAS PARA

*Cliente
mais*

OFERTAS VÁLIDAS DE 29/4 A 5/5/2016



Pão de Açúcar

Acontece
no Pão

Parabéns para elas

O Dia das Mães se aproxima: você já sabe como vai homenagear a sua nessa data?

Embora elas sempre digam a famosa frase “não precisa”, toda mãe adora um mimo. Aproveite que o Dia das Mães está chegando e planeje um almoço especial para a mulher mais importante da sua vida. Para aproveitar ainda mais esse dia juntinho dela, deixe o almoço por nossa conta. Aqui na rôtisserie do **Pão de Açúcar**, você encontra tudo o que precisa, basta encomendar! São diversos pratos saborosos.

Como sugestão, que tal um escondidinho na cesta como entrada, filé-mignon com brie e molho de funghi como prato principal e uma deliciosa sobremesa – o Bolo Três Leites, que acaba de ser lançado. A qualidade é garantida pela nossa equipe: tudo é testado,

desde o modo de preparo até cada detalhe dos ingredientes – do chocolate até a farinha que usamos nos pratos.

Também elaboramos uma ficha técnica de cada item, para que nossos profissionais possam chegar ao mesmo nível de excelência, independentemente da loja em que trabalham. Eles também são treinados para manipular a matéria-prima e os produtos seguindo normas rígidas de higiene, armazenamento e exposição para a venda.

Agora que você já sabe disso tudo, capriche na mesa. Que tal renovar o estoque de pratos, talheres, guardanapos e copos, para uma apresentação impecável? Sua mãe, com certeza, merece.



Sorvete Dileto
500 ml

R\$ 25,90

Cliente
Mais

R\$ 23,90



Sorvete Baden Baden
vários sabores 900 ml

R\$ 22,90

Cliente
Mais

R\$ 19,90



Bolo brigadeiro
fabricação própria 100 g

R\$ 4,29

Cliente
Mais

R\$ 3,89



Bolo frappé fabricação
própria 100 g

R\$ 2,49

Cliente
Mais

R\$ 2,29

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificados são meramente ilustrativas. Essas promoções não são acumulativas com outras promoções da loja. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Rio de Janeiro. Validade: 29/4 a 5/5/2016.

Bolo ninho de mousse
100 g

R\$ 4,29

Cliente
mais
R\$ 3,99



Filé-mignon com brie
ao molho funghi 100 g

R\$ 12,69

Cliente
mais
R\$ 11,49



Escondidinho
na cestinha 45 g

R\$ 11,90
cada

Cliente
mais
R\$ 10,70
cada



Conjunto para servir
Mônaco 5 em 1 Ruvolo

R\$ 89,90

Cliente
mais
R\$ 79,90



Arroz verde com
castanha-do-pará 100 g

R\$ 2,39

Cliente
mais
R\$ 2,19



Quiche de
alho-poró 100 g

R\$ 4,89

Cliente
mais
R\$ 4,39



Abobrinha com queijo
cottage 100 g

R\$ 4,65

Cliente
mais
R\$ 4,29

Foto meramente ilustrativa.



O melhor da França

À base de ingredientes refinados e muito capricho na apresentação dos pratos, a culinária francesa é sinônimo de sofisticação.

A gastronomia francesa é muito rica e diversificada. Para ter ideia, cada região do país tem suas especialidades. Todas elas, de certa forma, acabaram influenciando o restante do globo, tanto que, em 2010, a Unesco considerou a culinária francesa como Patrimônio Cultural do Mundo.

Enquanto no sudoeste do país são comuns os cogumelos e o pato, no sudeste, as estrelas são os vegetais e o tomate – o *ratatouille* representa bem essa culinária. Feito com berinjela, abobrinha, temperos e azeite. Já no norte, próximo à Alemanha, são as salsichas e o chucrute.

Grande parte das receitas francesas traz o queijo como ingrediente, como quiches, tortas, sopas. A variedade é tão grande que dizem que o país tem um tipo de queijo para cada dia do ano. Mas, na verdade, tem mais! Entre os mais conhecidos estão o roquefort, “famoso queijo azul, possui a mais antiga denominação de origem francesa e

fica ótimo degustado com fatias de pera e mel”, comenta o especialista de queijos aqui do **Pão de Açúcar**, Fernando Oliveira. O camembert, criado durante a Revolução Francesa à base de leite cru na aldeia de Camembert, tem pasta mole, crosta branca e massa amanteigada. E o brie, um dos mais consagrados no mundo, tem sabor refinado e marcante, além de textura macia.

A carne também tem um espaço reservado na dieta dos franceses. E a variedade é enorme – peixe, coelho, sapo, porco, carneiro, galinha, codorna, peru, escargot (caracóis) e boi.

E não pense que os pratos franceses são sempre porções pequenas. Lá, come-se muito bem, tanto que foi esse país o berço da sequência entrada, prato principal, sobremesa. O entrecôte (*receita no boxê*) é um bem servido prato de contrafilé com batatas e molho à base de mostarda e creme de leite. Perfeito para degustar com um vinho tinto ou mesmo com uma água

mineral, rica e abundante em certas regiões da França, como Evian-les-Bains e Vergèze.

E deixe a champanhe geladinha – bebida com denominação de origem protegida – para brindar momentos especiais. O tipo preferido pelos franceses é o brut, menos adocicado. Aliás, aqui no **Pão de Açúcar** você encontra dez rótulos de champanhe e 30 de vinhos franceses. “Eles são das regiões de Bordeaux, Languedoc Roussillon e Côtes du Rhône”, diz nosso especialista em vinhos, Carlos Cabral, que seleciona os produtos.

O chocolate francês também é reconhecido por seu sabor é requinte. Aqui no **Pão**, você encontra a exclusiva linha francesa Casino, com chocolate ao leite, branco, amargo e diversas versões recheadas. A marca ainda traz diversos outros produtos, como compotas, massas e enlatados. A linha de biscoitos Casino também merece destaque. Tem recheados, amanteigados e com cobertura de chocolate. É sucesso na certa!

BEBE COM MODERAÇÃO



Pão banete Campasine
100 g

R\$ 1,99

Cliente
Mais
R\$ 1,79



Biscoito Casino chocolate
com menta 150 g

R\$ 8,29

Cliente
Mais
R\$ 7,49



Chocolate francês
Casino ao leite 100 g

R\$ 15,50

Cliente
Mais
R\$ 13,99



Batatas ao funghi
100 g

R\$ 3,99

Cliente
Mais
R\$ 3,59

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificadas são meramente ilustrativas. Essas promoções não são acumulativas com outras promoções da loja. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Rio de Janeiro. Validade: 29/4 a 5/5/2016.

Entrecôte

Por chef Antônio Temóteo de Freitas, do restaurante
L'Entrecôte de Paris (SP) | Rendimento: 2 porções
Tempo de preparo: 60 minutos

Ingredientes da carne e da guarnição

2 bifes de contrafilé
4 batatas
Alecrim
Sal grosso
Azeite

Ingredientes do molho

2 fígados de galinha
2 chalotas (mini cebolas)
2 ramos de tomilho fresco
200 ml de creme de leite fresco
2 colheres (sopa) de mostarda Dijon
40 g de manteiga
5 ml de água
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Corte as batatas em gomos, cozinhe-as por cerca de 5 minutos e escorra. Transfira para uma assadeira, regue com azeite e tempere com sal grosso e alecrim. Leve ao forno preaquecido por 30 a 40 minutos, até que estejam douradas. Em seguida, faça o molho: pique as chalotas e refogue-as com o fígado de galinha e o tomilho fresco em 15 g de manteiga. Em outra panela, aqueça o creme de leite e a mostarda, até engrossar. Adicione a água e o restante da manteiga. Acrescente os fígados de galinha e as chalotas na mistura e passe no chinês (funil com pequenos furos). Acrescente sal e pimenta a gosto. Por fim, prepare a carne, temperando os bifes com sal e pimenta e depois grelhando-os em uma frigideira antiaderente. No prato, coloque a carne e o molho em cima dela e sirva com as batatas ao lado. E bon appétit!



Champanhe francês
Piper-Heidsieck brut
750 ml

R\$ 221,90

Cliente
mais

R\$ 199,90



Vinho francês tinto Pasquier
Desvignes Bourgogne pinot
noir 750 ml

R\$ 69,90

Cliente
mais

R\$ 61,90



Vinho francês tinto
Club des Sommeliers Côtes
du Rhône Villages 750 ml

R\$ 49,90

Cliente
mais

R\$ 43,90

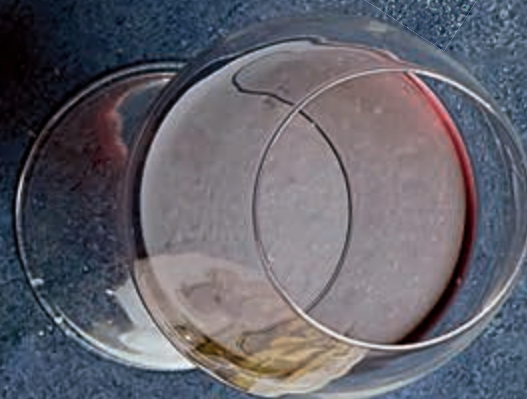


Água mineral
francesa Perrier
garrafa 750 ml

R\$ 10,90

Cliente
mais

R\$ 9,89



Entrecôte (ponta do
contrafilé) bovino
resfriado Maturatta
Swift kg

R\$ 37,90

Cliente
mais

R\$ 32,90



Foto meramente ilustrativa.

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).

FABRIQUÉ EN
FRANCE
1873

PITADAS PÃO DE AÇÚCAR 5



À francesa

Vinho, queijo e pão são a cara da França e formam uma deliciosa combinação.

Para montar uma mesa de petiscos com sotaque francês, comece pelos queijos. Aqui no **Pão de Açúcar**, você encontra 27 tipos só desse país, sendo quatro deles com Denominação de Origem Protegida (DOP) – brie, camembert, roquefort e bleu auvergne. “Na França, eles são degustados ao final da refeição, no lugar da sobremesa, ou em sanduíches”, diz a restauratrice Marie-France Henry, do La Casserole, em São Paulo. Mas também podem ser consumidos no café da manhã, como petisco para acompanhar com vinho ou em receitas.

Os pães não podem faltar. A baguete é a mais consumida. O croissant e os pães rústicos, com frutas e nozes, também têm lugar de destaque. Foi inspirado nessa cultura que o **Pão de Açúcar** trouxe a boulangerie (padaria em francês). Hoje, 16 das nossas lojas, espalhadas entre São Paulo, Rio de Janeiro, Fortaleza e Brasília, contam com essa exclusividade. “Oferecemos 20 tipos de pães, alguns feitos com fermentação natural, que levam até 24 horas para ficarem prontos”, conta Mireille Sauron, gerente de desenvolvimento de padaria e produtos perecíveis.



Vinho francês tinto
Grand Theatre Bordeaux
750 ml

R\$ 81,90

Cliente
Mais

R\$ 72,90



Foto meramente ilustrativa.



Baguete francesa 100 g

R\$ 1,89

Cliente
Mais
R\$ 1,69



Queijo francês emmental
Président 100 g

R\$ 13,19

Cliente
Mais
R\$ 11,99



Queijo francês
roquefort Société 100 g

R\$ 39,90
cada

Cliente
Mais
R\$ 37,90
cada



Alho-poró embalado
Qualité unidade

R\$ 2,69

Cliente
Mais
R\$ 2,39

FABRIQUÉ EN
FRANCE
1873

França combina com...

...receitas ousadas e de personalidade,
feitas com um mix de produtos também
de outras nacionalidades. Que tal inovar?

Em meio ao nosso sortimento de itens importados,
você pode fazer um perfeito prato francês com o melhor
de cada país. Que tal montar uma deliciosa sobremesa
tipicamente francesa, com recheio de creme de avelã vindo da
Itália e acompanhada por um vinho português, especialmente
indicado pelo nosso especialista em vinhos, Carlos Cabral?
Estamos falando de crepe, que é uma opção deliciosa
e requintada para saborear em vários momentos.

Double crepe au creme de noisette à Monique Alfradique

Chef Mario Souza, do restaurante Paris 6 (SP)

Rendimento: 5 porções (10 unidades) | Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes

Massa

1/2 litro de leite integral
6 ovos
1 colher (sopa) de óleo de milho
1/4 de xícara de licor de damasco
2 xícaras + 1/3 de farinha de trigo
2 colheres (chá) de água

Ganache

3 xícaras de chocolate meio amargo
picado
1 copo (tipo americano) de creme de leite
fresco
3 colheres (sopa) de conhaque

Recheio

1 pote de creme de avelã
1 xícara e 1/2 de morangos picados

Modo de preparo

Massa:

Com um batedor, misture os ovos, o óleo,
o licor, a água, a manteiga e a farinha até

virar uma massa homogênea. Coloque
o leite e misture. Use uma concha para
colocar porções da massa em uma
frigideira untada com óleo, até dourar.

Ganache:

Coloque o creme de leite fresco em uma
panela e aqueça. Acrescente o chocolate
picado e misture até ficar liso e uniforme.
Por fim, acrescente o conhaque.

Como montar:

Recheie as massas com o creme de
avelã e 1 colher de morangos picados.
Coloque 2 crepes por prato, decorados
com morangos e o ganache.

Sirva com...

"Vinho do Porto Comenda Tawny 10
anos, de Portugal. Rico e nobre, com
aromas marcantes de frutas secas, como
avelãs, nozes e amêndoas."
Carlos Cabral, especialista em vinhos
aqui do **Pão de Açúcar**



Vinho português
Porto Comenda 10 anos
750 ml

R\$ 69,90

Cliente
Mais

R\$ 62,90



Chocolate em tablete
Baci amargo 150 g

R\$ 16,90

Cliente
Mais

R\$ 14,90



Creme de avelã Nutella
350 g

R\$ 19,90

Cliente
Mais

R\$ 17,90



Sorvete Nestlé 455 ml

R\$ 17,90

Cliente
Mais

R\$ 14,90

Padaria

Bem-vindo a **Paris**

Os croissants e folhados Bridor são produzidos para você na França, seguindo a receita tradicional, e vêm direto para sua mesa.

Quem já comeu um legítimo croissant parisiense sabe que é difícil encontrar algo parecido por aqui. Mas saiba que a marca Bridor traz a autêntica tradição francesa para você não precisar ir tão longe. Isso mesmo! Produzido com receita artesanal por padeiros apaixonados pela arte de fazer

pães, eles são feitos na França e trazidos congelados para o Brasil, conservando todas as suas características.

Os croissants são preparados com manteiga fina francesa, sem gordura vegetal, e produzidos com farinha sem aditivos químicos e sem nenhum produto transgênico.

Aqui no **Pão de Açúcar**, você encontra: o croissant tradicional, o folhado de chocolate, o folhado recheado com duas barras de chocolate meio amargo, o rocambole de passas e creme confeiteiro, e ainda o croissant multigrãos, com uma saborosa massa de farelo de trigo e cereais. Todos são deliciosos!

Croissant de manteiga 50 g

R\$ 6,90

Cliente *Mais* R\$ 5,90

Croissant multi-grains
70 g

R\$ 7,90

Cliente *Mais*
R\$ 6,90

Pão folhado francês de
chocolate 50 g

R\$ 6,90

Cliente *Mais* R\$ 5,90

Rocambole folhado
com passas importadas
fabricação própria 90 g

R\$ 6,90

Cliente *Mais*
R\$ 5,90

Foto meramente ilustrativa.

BRIDOR
de FRANCE

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificadas são meramente ilustrativas. Essas promoções não são acumulativas com outras promoções da loja. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Rio de Janeiro. Validade: 29/4 a 5/5/2016.

Sem perder tempo

É possível montar uma refeição completa – com direito a sobremesa – de maneira rápida e eficiente. Como? Aposte nos congelados.

Basta tirar do freezer! No caso das massas como o canelone, o ravioli e o capeletti, e algumas sobremesas, como o petit gâteau, nem é preciso esperar o gelo derreter. Pois podem ir direto para o fogo, o forno convencional ou o micro-ondas para serem aquecidos. E ficam prontos em pouquíssimo tempo!

Um petit gâteau congelado, por exemplo, vai à mesa em cerca de dez minutos. Enquanto que para fazer uma receita inteira em casa leva-se pelo menos 40. Já um brownie congelado precisa de apenas oito minutos para sair quentinho do forno.

Com isso, você economiza tempo e pode aproveitá-lo ao lado de pessoas especiais e queridas.

A venda
no bazar

A venda
no bazar

Foto meramente ilustrativa.



Petit gâteau Mr. Bey
240 g

R\$ 23,90

Cliente
mais

R\$ 21,90



Petit gâteau de chocolate
Mr. Bey 360 g

R\$ 23,90

Cliente
mais

R\$ 19,90



Torta Mr. Bey
vários sabores 360 g

R\$ 27,90

Cliente
mais

R\$ 24,90



Massas Magazzino
350 g

R\$ 29,90
cada

Cliente
mais

R\$ 25,90
cada



Brownie com nozes
Mr. Bey 360 g

R\$ 28,90

Cliente
mais

R\$ 26,90

Drinks

Para descontrair

Porque ninguém é de ferro: veja a receita de três drinks para saborear nos momentos de lazer.

Se você gosta de se reunir com os amigos para bater papo e beber drinks deliciosos, que tal conferir receitas diferentes, que vão despertar novos sentidos? As receitas a seguir, além de gostosas, levam apenas cinco minutinhos para ficarem prontas. Que tal prová-las?

Drinks incrementados

• Uma bebida que combina com os dias de calor é a batida, feita geralmente com cachaça, leite condensado e frutas, como abacaxi, maracujá, morango. Bata tudo no liquidificador ou na coqueteleira e beba gelado.

• Assim como o whisky, a vodka também combina com cubos de gelo feitos de água de coco. Outra ideia é misturar vodka com suco de laranja.

Black Velvet

Por André Bueno, bartender e professor da Barones Bartenders (SP)

Diz a lenda que o drink foi criado por um barman em Londres como forma de demonstrar seu pesar pela morte do príncipe Albert, marido da rainha Vitória, em 1861. De sabor acentuado, deve ser degustado bem fresco.

Rendimento: 1 dose | Tempo de preparo: 5 minutos

Ingredientes

120 ml de champanhe

60 ml de cerveja preta estilo dry stout

Modo de preparo

Coloque o champanhe numa taça flute e em seguida a cerveja.



Foto meramente ilustrativa.



Leite condensado
Moça 395 g

R\$ 4,29

Cliente
Mais

R\$ 3,79



Vodka sueca Absolut
tradicional 1 litro

R\$ 94,90

Cliente
Mais

R\$ 85,40



Cerveja irlandesa
Guinness Draught
lata 440 ml

R\$ 13,99

Cliente
Mais

R\$ 12,90



Cachaça Santo Grau
Paraty RJ 750 ml

R\$ 41,90

Cliente
Mais

R\$ 37,90



Champagne francês
Moët & Chandon
impérial brut 750 ml

R\$ 279,00

Cliente
Mais

R\$ 249,90



Água de coco
Do Bem TP 1 litro

R\$ 11,90

Cliente
Mais

R\$ 9,90



Energético Red Bull
lata 355 ml

R\$ 9,59

Cliente
Mais

R\$ 8,59

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

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificadas são meramente ilustrativas. Essas promoções não são acumulativas com outras promoções da loja. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Rio de Janeiro. Validade: 29/4 a 5/5/2016.

Gin Gin Mule

Por Fabio La Pietra, barman do bar subAstor (SP)

Com sabor cítrico acentuado, é uma bebida fresca que vai muito bem como aperitivo. Mas também pode acompanhar refeições.

Rendimento: 1 dose | Tempo de preparo: 5 minutos

Ingredientes

60 ml de gim
25 ml de suco de limão
8 folhas de hortelã
15 ml de xarope orgeat (xarope de amêndoas)
80 ml de ginger beer caseira*

Modo de preparo

Ponha os quatro primeiros ingredientes na coqueteleira com gelo e bata bem. Coloque num copo alto e complete com o xarope de gengibre. Decore com fatias finas de gengibre e folhas de hortelã.

***Como fazer ginger beer:** Misture 1 xícara de gengibre descascado e cortado em rodela com a mesma quantidade de açúcar, 3 xícaras de água, 1 limão-taiti (suco e casca), 1 pitada de canela, outra de noz-moscada, 1 colher (chá) de cravo. Bata tudo no liquidificador. Em seguida, coloque numa panela e ferva até o açúcar dissolver totalmente. Deixe esfriar totalmente e coe. Por fim, acrescente club soda ao xarope.

Morning Glory Fizz

Por Fabio La Pietra, barman do bar subAstor (SP)

Originalmente criado para ser tomado pela manhã, com o objetivo de espantar os sintomas de ressaca, é refrescante e bastante aromático. Embora a ideia de servi-lo como café da manhã seja bastante radical, é um drink versátil, que pode ser consumido nas mais variadas ocasiões.

Rendimento: 1 dose | Tempo de preparo: 5 minutos

Ingredientes

60 ml de whisky
15 ml de suco de limão-taiti
15 ml de suco de limão-siciliano
15 ml de xarope de orgeat (xarope de amêndoas)
20 ml de clara de ovo
5 ml de Pernod
20 ml de club soda

Modo de preparo

Bata os seis primeiros ingredientes numa coqueteleira com gelo. Coloque num copo alto e em seguida complete com o club soda. Decore com cascas de limão-siciliano.

Foto meramente ilustrativa.



Gin inglês Tanqueray
750 ml

R\$ 169,90

Cliente
Mais

R\$ 151,90



Whisky escocês Johnnie
Walker Black Label 1 litro

R\$ 165,90

Cliente
Mais

R\$ 149,90



Abacaxi-pérola unidade

R\$ 5,99

Cliente
Mais

R\$ 4,99



Kiwi importado a granel kg

R\$ 9,98

Cliente
Mais

R\$ 8,99

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

É tempo de...

Presente com charme

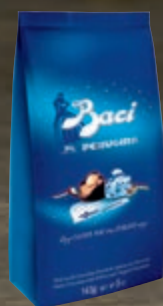
Faltou inspiração para o presente de Dia das Mães? Nossos consultores estão prontos para fazer sugestões pra lá de criativas.

Aqui nas lojas do **Pão de Açúcar**, você conta com ajuda de nossos 163 consultores de clientes para dar sugestões de como montar uma cesta de produtos que certamente vai emocionar e encantar sua mãe. "Primeiro, procuramos saber um pouco mais sobre ela. Como é a personalidade. Quantos anos tem. Se ela pode consumir qualquer tipo de alimento ou tem restrições. Quais suas preferências pessoais... A partir disso, montamos as sugestões", explica Paula Criz, consultora de clientes **Pão de Açúcar** em Recife.

Por exemplo, para a mãe que chega em casa cansada do escritório, que tal uma cesta

"happy hour", com espumante moscatel, queijo brie e um chocolate? Por falar no doce, geralmente, essa é uma opção que agrada à maioria. Então, que tal aproveitar nosso sortimento variado de chocolates importados para montar um kit diferenciado? "Orquídeas são lindas e completam superbem esse presente", sugere a especialista, que indica a cor das flores de acordo com cada sentimento – gratidão (branca), amor (vermelho), ternura (rosa) etc.

Quem não quer dar alimentos ainda encontra na seção Bazar louças encantadoras, que podem ser embaladas para presente. Tem opções que agradam a todas as mães.



Chocolates Baci premium bag 143 g

R\$ 32,90

Cliente Mais

R\$ 29,59



Vinho espanhol branco licoroso moscatel Pinord 750 ml

R\$ 39,90

Cliente Mais

R\$ 35,90

Flor orquídea phalaenopsis pote 14

R\$ 54,90

Cliente Mais

R\$ 49,90

Flor orquídea Phalaenopsis pote 12

R\$ 54,90

Cliente Mais

R\$ 49,90

Bombom Ferrero Rocher com 15 unidades 187 g

R\$ 35,90

Cliente Mais

R\$ 32,90

Delícia gelada

Se ainda não conhece os sorvetes da marca Ben & Jerry's, corra para experimentar. Você não sabe o que está perdendo!

Marca de sucesso nos Estados Unidos desde o final da década de 70, a Ben & Jerry's também conquistou os brasileiros com uma fórmula infalível: sorvetes cremosos, receitas diferentes e saborosas e nomes criativos.

Um exemplo é o Cherry Garcia – sabor cereja com calda da fruta e chips de chocolate. Já o Chocolate Therapy combina o sabor de chocolate com cookies também de chocolate. Perfeito para

os fãs incondicionais do doce. Além disso, a marca também dá atenção para os detalhes do processo: o leite usado na produção dos gelados, por exemplo, vem de fazendas familiares americanas, que prezam por práticas sustentáveis. Ou seja, ao consumir um sorvete Ben & Jerry's, você não estará apenas se deliciando com uma sobremesa gostosa, mas também estará ajudando o planeta a ser um lugar melhor para viver.

Sorvete Vanilla
Ben & Jerry's 458 ml

R\$ 31,90

Cliente
Mais

R\$ 29,90



Sorvete cheesecake
Ben & Jerry's 458 ml

R\$ 31,90

Cliente
Mais

R\$ 29,90



Sorvete Chunky Monkey
Ben & Jerry's 458 ml

R\$ 31,90

Cliente
Mais

R\$ 29,90



Orgânicos

Carne branca **saudável**

O frango ideal é aquele que você escolhe com carinho para a sua família. Se for orgânico, então, melhor ainda.

Muito se fala de legumes, frutas e vegetais orgânicos, mas você sabia que até a carne de frango que você consome pode ter essa denominação? Aqui no **Pão de Açúcar**, você encontra opções de cortes de aves que recebem apenas ração com ingredientes livres de agrotóxicos, sem origem animal nem antibióticos. Elas têm certificado de Bem-Estar Animal, ou seja,

são criadas em sistema semiconfinado até os 25 dias de idade. Depois, passam a viver em uma área aberta, livres para seguir seus hábitos naturais.

São cortes como filé de peito, coxinha da asa e sobrecoxa, além do frango inteiro. O sabor, o modo e o tempo de preparo são os mesmos dos frangos convencionais. Aposte na sua melhor receita!

Frango margarida

Chef Adriana Didier, do restaurante

Beijupirá (PE)

Tempo total de preparo: 1 hora

Rendimento: 1 porção

Ingredientes

160 g de peito de frango

25 g de castanha granulada

70 g de abacaxi em cubos

100 g de arroz branco pronto

50 ml de licor de canela

Sal, pimenta-do-reino

e alecrim a gosto

60 ml de suco de maracujá

5 g de amido de milho

30 ml de mel

Modo de preparo

Abra o peito de frango ao meio e tempere com sal, pimenta-do-reino e alecrim. Grelhe na chapa ou frigideira com manteiga até dourar. Doure a castanha em um pouco de manteiga e misture com o arroz branco já pronto. Faça o mesmo com o abacaxi: doure em manteiga e depois flambe com o licor de canela. Por fim, prepare o molho: coloque suco de maracujá em uma panela, até ferver, em fogo médio. Dilua o amido de milho em 10 ml de água e junte ao suco, assim como o mel. Misture até encorpar. Distribua o arroz, o abacaxi e o frango no prato. Sirva o molho sobre o frango ou à parte.



Foto meramente ilustrativa.



Filezinho de frango orgânico congelado
Kórin 600 g

R\$ 26^{,90}

Cliente Mais

R\$ 23^{,90}



Filé de peito de frango orgânico congelado
Kórin 600 g

R\$ 26^{,90}

Cliente Mais

R\$ 23^{,90}



Coxinha da asa de frango orgânica congelada
Kórin 600 g

R\$ 13^{,90}

Cliente Mais

R\$ 11^{,90}



Sobrecoxa de frango orgânica congelada
Kórin 600 g

R\$ 12^{,90}

Cliente Mais

R\$ 11^{,60}



Coxa de frango orgânica congelada
Kórin 600 g

R\$ 11^{,90}

Cliente Mais

R\$ 10^{,60}



Frango orgânico congelado
Kórin kg

R\$ 14^{,90}

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. Essas promoções não são acumulativas com outras promoções da loja. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Rio de Janeiro. Validade: 29/4 a 5/5/2016.

Refeição prática e **gostosa**

Os frangos que já vêm temperados e marinados são uma opção de prato fácil de fazer. Basta colocar para assar e, em uma hora, você tem uma carne muito saborosa e macia.

Descongelar, cortar, temperar, esperar marinar, assar. E se todo esse trabalho se resumisse em um só? Essa é a proposta das linhas de frango temperado. Escolha entre coxa, sobrecoxa, peito e o frango inteiro. Para ficarem prontos, não é preciso nem descongelar. Basta abrir a embalagem e colocar para assar por cerca de 1 hora (de acordo com as instruções da embalagem). Acompanhe com batatas ou farofa ou com o que mais desejar.



Sobrecoxa de frango
temperada congelada
Sadia Frango Fácil 800 g

R\$ 10⁹⁰

Cliente
Mais
R\$ 9⁸⁰



Coxa de frango
temperada congelada
Sadia Frango Fácil 800 g

R\$ 10⁹⁰

Cliente
Mais
R\$ 9⁸⁰



Filé de peito
Assa Fácil Seara
800 g

R\$ 13⁹⁰

Cliente
Mais
R\$ 11⁷⁹



Frango à passarinho
temperado congelado
Sadia Aperitivo 1 kg

R\$ 9⁹⁸

Cliente
Mais
R\$ 8⁹⁸



Frango Assa Fácil
Seara kg

R\$ 10⁹⁰

Cliente
Mais
R\$ 9⁸⁰



Frango
temperado
congelado Sadia
Frango Fácil kg

R\$ 10⁹⁰

Cliente
Mais
R\$ 9⁸⁰

Foto meramente ilustrativa.

Prato pronto em dois minutos

Fique de olho nesta novidade vinda diretamente da França, que vai agitar e facilitar suas refeições no dia a dia.

Estamos falando da Pasta Box – caixas que lembram os boxes de comida chinesa –, com massas e molhos resfriados e prontos para o consumo. Elas acabaram de chegar e são superpráticas! Basta aquecer por dois minutos no micro-ondas e misturar a massa com o molho. Pronto! Fabricadas pela Sodebo, são duas opções de massa e 7 receitas – Pipe Rigate com os molhos carbonara, calabresa,

quatro queijos, parisiense e funghi e Capeletti ao molho parmesão recheado de presunto ou ricota e espinafre. Criada por um casal de empreendedores, a Sodebo nasceu há 40 anos. Hoje, a empresa é tocada pela segunda geração da família, sempre mantendo o compromisso de oferecer produtos saborosos, práticos e de qualidade. Que tal uma refeição rápida pra já?



Pastabox vários sabores
310 g

R\$ 16,90
cada

Cliente
mais

R\$ 15,90
cada

Pitadas
Pão de Açúcar

é uma realização

HAVAS
WORLDWIDE
SÃO PAULO

e

OFICINA DE CONTEÚDO
produtos e histórias

Diretora de redação: Carla Leirner (MTB 8766183); Direção de arte: Lucila Lico; Fotografia: César Cury; Produção de objetos: Virgínia Lamarco; Produção culinária: Fabiana Badra; Redatora-chefe: Diana Cortez; Repórter: Carol Salles; Revisão: José Américo Justo; Assistente de fotografia: Lucas Azevedo. Parte integrante da Revista Veja, edição 2.476, mês de Maio. Não pode ser vendida separadamente. Tiragem: 489.500 exemplares. Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificados são meramente ilustrativas. Essas promoções não são acumulativas com outras promoções da loja. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Rio de Janeiro. Validade: 29/4 a 5/5/2016.