



Pão de Açúcar

OFERTAS VÁLIDAS DE 29/10 A 4/11/2015

# Pitadas etc.

## Refresque-se

No copo ou na fruta, os drinques são uma ótima pedida para refrescar os dias quentes de primavera.

Eles vêm acompanhados de petiscos para comer a qualquer hora ou de uma deliciosa receita mexicana. Para finalizar, sorvetes de todos os tipos e sabores para deixar a sobremesa ainda mais gostosa.

BEBÁ COM MODERAÇÃO

EXCLUSIVO PARA

Cliente  
mais

Acontece  
no Pão

# Orgânicos, sim!

O Pão de Açúcar trabalha com produtos orgânicos e ações sustentáveis há mais de 20 anos. Entenda o que são e por que você deve se orgulhar de fazer parte dessa história

Cada dia mais busca-se uma alimentação mais natural e estamos alinhados com essa tendência, incrementando sempre a oferta de alimentos orgânicos. Eles são produzidos totalmente sem o uso de agrotóxicos e adubos químicos. No caso dos animais, passam longe de antibióticos. São uma ótima opção para crianças, pessoas mais sensíveis e para todos os que buscam um cardápio saudável.

Ao comprar orgânicos em uma de nossas lojas você reforça o trabalho que realizamos junto aos produtores. Isso leva à geração de emprego e estimula uma agricultura sustentável. Por tudo isso, cada vez mais as lojas destacam os orgânicos, com prateleiras exclusivas e ações promocionais.



Geleia orgânica Taeq  
vários sabores 210 g  
Cliente Mais

R\$ 16,99



Quinoa orgânica  
em flocos Vitalin 200 g  
Cliente Mais

R\$ 16,99



Azeite de oliva português  
extravirgem orgânico Taeq  
vidro 500 ml  
Cliente Mais

R\$ 14,90



Suco de uva bordô  
orgânico Taeq 870 ml  
Cliente Mais

R\$ 18,50



Ovos grandes vermelhos  
orgânicos Taeq com 10 unidades  
Cliente Mais

R\$ 7,99



20%  
de desconto  
em toda  
a linha de  
bambu  
Atmosfera  
Cliente Mais

Pitadas  
etc.

é uma realização

IIAYAS  
WORLDWIDE  
SÃO PAULO

e OFICINADECONTEÚDO  
PROJETOS EDITORIAIS

Diretora de redação: Carla Leirner (MTB 8766183); Direção de arte: Lucila Lico; Designer: Tatiana Pessoa; Fotografia: César Cury; Assistente de fotografia: Kiko Ferreira; Produtora de objetos: Virginia Lamarco; Produção culinária: Fabiana Badra; Redatora-chefe: Ivonete Lucrício; Reportagem: Diana Cortez; Revisão: José Américo Justo; Tiragem: 434.160 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 prefigurados 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 a loja Pão de Açúcar de Campo Grande. Validade: 29/10 a 4/11/2015. Parte integrante da Revista Veja, edição 2450, mês de novembro. Não pode ser vendida separadamente.

Novidades  
por aqui

# Eles acabaram de chegar!

Se você curte uma novidade, dê só uma olhada nos produtos que entraram nas prateleiras aqui do **Pão de Açúcar**.



*Capa*

# Com algo mais

As bebidas são parte da happy hour, da festa, da reunião com os amigos... Mas sabia que elas também podem ter outras funcionalidades?

Basta reunir alguns amigos para o bate-papo ser regado a bebidas. Refrescantes ou mais intensas, são diversas as variedades e possibilidades de receitas. Mas, além de agradar seu paladar, elas também têm funcionalidades que podem tornar a experiência ainda mais interessante. "Hoje em dia, os drinques possibilitam combinações diversas, com muitas ervas, frutas e outros ingredientes capazes de criar receitas que podem trazer algum tipo de benefício para o organismo se consumidas com moderação", diz o instrutor da Associação Brasileira de Bartenders, Luís Claudio Simões, que foi vencedor do Torneio Pan-Americano de Coquetelaria em 2014.

## Melhora a digestão

São servidos em copos pequenos como cálice, taça de coquetel e do tipo old fashioned, mais baixos e bojudos. "Os secos ou ácidos são ideais para abrir o apetite e petiscar com os amigos. Já os doces ou cremosos, como os licores, devem ser degustados após a refeição, como uma sobremesa", ensina Luís.

**Receita Ibiza 43:** 50 ml de licor 43 (licor de ervas) com 150 ml de suco de abacaxi.



Água mineral italiana  
San Pellegrino  
garrafa 250 ml  
Cliente  
*mais*

R\$ 4,99



Limonada Do Bem  
TP 1 litro  
Cliente  
*mais*

R\$ 6,99



Rum Montilla  
vários tipos 1 litro  
Cliente  
*mais*

R\$ 19,90



Hortelã Qualitá  
unidade  
Cliente  
*mais*

R\$ 1,79

## Mais frescor

Feitos em copos longos, geralmente levam água, soda, sucos, refrigerantes ou espumantes e bastante gelo. São mais leves, perfeitos para dias quentes ou para curtir a praia, a piscina e festas.

**Receita Gim-Tônica:** encha o copo de gelo, coloque 1 fatia de limão, 35 ml de gim e complete o copo com água tônica.



## Mojito

### Ingredientes

40 ml de rum branco  
30 ml de suco de limão  
6 folhas de hortelã  
2 colheres (chá) de açúcar  
água com gás para completar

### Modo de preparo

No copo que vai ser servido, macere bem as folhas de hortelã com o açúcar. Acrescente o suco de limão, o rum e complete o copo com água com gás. Se preferir, coloque pedras de gelo.

### Energia de sobra

São à base de café, chá, chocolate e outros ingredientes estimulantes, como cravo e canela. "Sob medida para dias frios ou por quem precisa de pique".

**Receita Espresso Martíni:** 50 ml de café, 25 ml de licor de café, 40 ml de vodca e 1 colher (chá) de açúcar.

### Reforço dos nutrientes

Em geral, são preparados como long drinks e têm suco na receita, como o de laranja, de cranberry ou de tomate. "Se consumidos sem exagero, podem ajudar a estabilizar o organismo por fornecerem nutrientes. Algumas receitas usam cerveja de trigo ou escura", lembra o instrutor.

**Receita Bloody Mary:** coloque temperos a gosto no seu copo – sal, pimenta, molho inglês e suco de limão – e misture, acrescente 50 ml de vodca, 120 ml de suco de tomate e 2 pedras de gelo.



Vodka polonesa  
Belvedere Pure 700 ml  
Cliente  
mais

**R\$ 129,90**

Whisky escocês  
Chivas Regal Extra 750 ml  
Cliente  
mais

**R\$ 129,90**

Suco integral Muv  
uva-verde  
lata 240 ml  
Cliente  
mais

**R\$ 6,99**

Água de coco  
Kero Coco TP 1 litro  
Cliente  
mais

**R\$ 6,99**

Água tônica Antarctica  
lata 350 ml  
Cliente  
mais

**R\$ 1,89**

Lichia em calda Casino  
565 g/230 g  
Cliente  
mais

**R\$ 11,89**

Coqueteleira de vidro  
importada  
Cliente  
mais

**R\$ 59,90**

**BEBA COM MODERAÇÃO**

SAO 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).

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](http://www.paodeacucar.com.br). Ofertas válidas para a loja Pão de Açúcar de Campo Grande. Validade: 29/10 a 4/11/2015.

# Sabores

## Cafezinho especial

Uma nova experiência acaba de chegar às nossas prateleiras, o Café Graníssimo. Deguste bem devagar, com pouco açúcar e surpreenda-se!



Café Caboclo  
a vácuo  
500 g  
Cliente  
*mais*

**R\$ 6,98**



Café Intermezzo  
ou Espresso Casa  
Segafredo Zanetti a  
vácuo 500 g  
Cliente  
*mais*

**R\$ 6,98**



Café solúvel  
granulado Nescafé  
vários tipos 100 g  
Cliente  
*mais*

**R\$ 6,98**



Café torrado e  
moído 3 Corações  
vários tipos 500 g  
Cliente  
*mais*

**R\$ 7,58**



Café torrado  
e moído Melitta  
vários tipos 500 g  
Cliente  
*mais*

**R\$ 8,79**



Café orgânico  
3 Corações  
250 g  
Cliente  
*mais*

**R\$ 8,99**



Café torrado e moído  
Pilão Senseo Intenso  
com 10 ou 18 sachês  
67 g/120 g  
Cliente  
*mais*

**R\$ 11,98**



*Delícias*

# Para petiscar

Aqui no **Pão de Açúcar** você encontra amendoins, batatas fritas, salgadinhos e muitos outros itens prontos para combinar com os drinques e receber os amigos de uma forma prática.

**P**reparar uma reunião em casa, ainda que pequena, pode consumir muito tempo. Por isso, é bom ter alguns curingas no armário. Eles podem ser a estrela principal. São muitas as vantagens da batata, do amendoim, do pretzel e de outros petiscos: você leva para qualquer lugar com

facilidade; ajudam a compor uma mesa juntamente com outros aperitivos, como frios e queijos; se sobrar, é fácil guardar – basta colocar cada tipo em um saquinho diferente, com lacre. Mas, antes de fechá-lo, retire todo o ar para evitar que murchem. Abasteça a despensa e chame todo mundo!

Comprou um monte de petiscos com carne e chegou um vegetariano? Os pretzel e palitinhos resolvem a questão. Por serem mais salgados, vão muito bem com cerveja.

O amendoim, entre outras coisas, fornece ferro e potássio, minerais que melhoram a energia e dão pique total para papear a noite toda.



Amendoim japonês  
Elma Chips 170 g  
Cliente  
Mais

R\$ 4,99



Ovinhos de  
amendoim Elma  
Chips 200 g  
Cliente  
Mais

R\$ 5,99

Na onda de não consumir glúten, as batatas representam uma ótima opção. São ricas em amido, que mata a fome rapidamente.

Clássicos, os ovinhos de amendoim agradam adultos e crianças. É começar a comer e não parar mais.



Biscoito Pit Top  
80 g  
Cliente  
Mais

R\$ 2,19



Torrada Bauducco  
vários tipos 160 g  
Cliente  
Mais

R\$ 2,69



Torrada Wickbold  
10 grãos light,  
castanha-do-pará  
e quinoa ou canela  
e passas 140 g  
Cliente  
Mais

R\$ 4,99



Biscoito Bon Gouter  
vários sabores  
100 g  
Cliente  
Mais

R\$ 4,59



Conjunto para servir  
Cork 3 peças P Atmosfera  
Cliente  
Mais

R\$ 49,90





Pão vitaminado 100 g  
Cliente mais  
**R\$ 1,79**



Pão italiano kg  
Cliente mais  
**R\$ 13,90**



Pão francês integral kg  
Cliente mais  
**R\$ 10,90**



Pão de leite kg  
Cliente mais  
**R\$ 15,90**



Pão de batata com requeijão  
fabricação própria kg  
Cliente mais  
**R\$ 27,90**

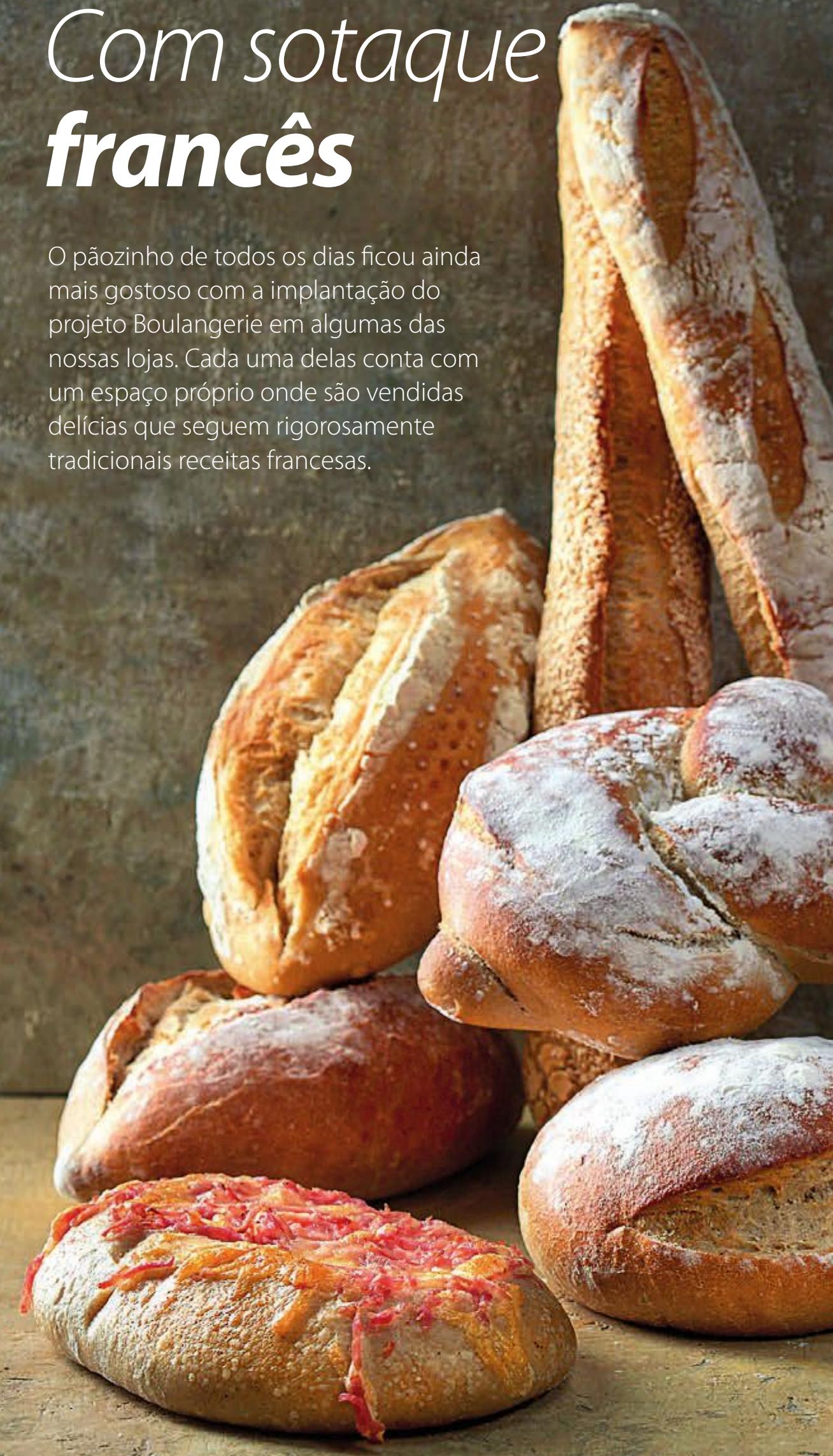


Pão australiano kg  
Cliente mais  
**R\$ 19,90**

Sabores

# Com sotaque francês

O pãozinho de todos os dias ficou ainda mais gostoso com a implantação do projeto Boulangerie em algumas das nossas lojas. Cada uma delas conta com um espaço próprio onde são vendidas delícias que seguem rigorosamente tradicionais receitas francesas.



**P**ara que a iniciativa tomasse corpo, trouxemos para o Brasil o francês Eric Demond, especialista em Boulangerie que compartilhou suas receitas e realizou o treinamento dos consultores da Padaria, mostrando as diferenças de matéria-prima, preparo, modelagem e fermentação. "Oferecemos pães típicos feitos com fermentação natural, que pode levar até 24 horas", conta Demond, gerente de desenvolvimento de padaria e produtos perecíveis aqui no **Pão de Açúcar**. "Mais rústicos, são muito crocantes e com ótima conservação." Ao todo, oferecemos 20 tipos, entre salgados e doces, como o ficelli – baguete típica francesa, mais fina que a brasileira, com o interior úmido e esponjoso, ótima para fazer

aperitivos com patê, sardela e caponata. Já o filão é parecido com o pão francês que conhecemos, porém maior, mais grosso e produzido de forma artesanal. Se você gosta de crocância, o epis é perfeito, uma vez que são feitos cortes na massa que deixam a superfície mais exposta ao forno.

E, para finalizar, não deixe de provar o viennois com manteiga.

Hoje, 16 das nossas lojas, espalhadas entre São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília e Fortaleza, contam com essa exclusividade. Algumas até têm Espaço Café para você sentar e degustar ali mesmo. Por isso, fique de olho quando visitar uma de nossas lojas e aproveite para conhecer um pedacinho da França no Brasil.



**Padaria**  
Loja Ricardo Jafet



**Conjunto para servir**  
**Mônaco 5 em 1 Ruvolo**  
Cliente  
mais  
**R\$ 89,90**

Fotomontagem ilustrativa.



**Ciabata recheada com calabresa fabricação própria kg**  
Cliente  
mais  
**R\$ 21,90**



**Ciabata com provolone kg**  
Cliente  
mais  
**R\$ 27,90**



**Chipa kg**  
Cliente  
mais  
**R\$ 24,90**



**Brioche francês kg**  
Cliente  
mais  
**R\$ 22,90**



**Brioche com gotas de chocolate kg**  
Cliente  
mais  
**R\$ 22,90**



**Baguete com gergelim especial fabricação própria kg**  
Cliente  
mais  
**R\$ 15,90**

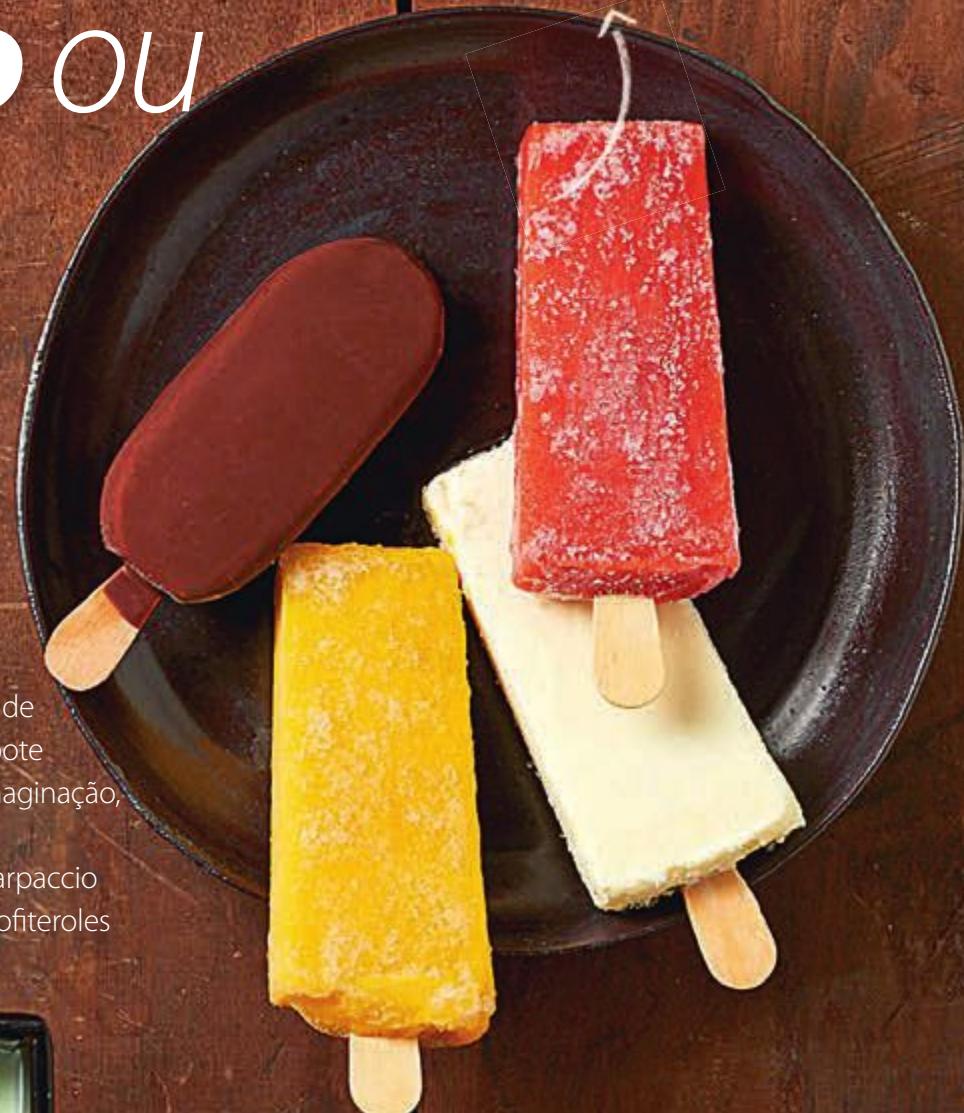
# Delícias

## No palito ou no pote

Como se não bastasse ser tão delicioso, o sorvete também é superversátil. Com ele é possível preparar sobremesas num piscar de olhos.

Você recebe visitas, prepara mil pratos e, de repente, faltou a sobremesa. Com um pote de sorvete ou picolé e um pouco de imaginação, está fácil. Dá para fazer sanduíche de cookies e sorvete de creme, cortar morangos como carpaccio e acrescentar sorvete de morango, recheiar profiteroles ou panquecas, misturar suspiros e chantilly...

O que dá a mistura de um picolé de frutas com espumante? Um capilé diferente. É só colocar seu sabor numa taça bojuda e completar com a bebida.



Picolé de vanília e chocolate Diletto unidade Cliente mais R\$ 7,98



Picolé de menta e chocolate Diletto unidade Cliente mais R\$ 7,99



Picolé de chocolate Diletto unidade Cliente mais R\$ 6,99



O sorvete de pistache fica ainda mais gostoso se acompanhado de uma calda quente de chocolate meio amargo.

Os picolés também ajudam a compor uma bela sobremesa, sejam sozinhos ou espetados em um bolinho quente de chocolate, por exemplo. Ou seja, uma releitura mais atual do petit gâteau batizada de grand gâteau. Agora, é só abrir o freezer e soltar a imaginação.



Sorvete Kibon Cremosíssimo vários sabores 2 litros Cliente mais R\$ 19,98

# Festa de sabores

A Häagen-Dazs surgiu há quase um século com a proposta de criar sorvetes com os melhores ingredientes. Hoje, é até difícil escolher entre tantas opções.

**Cada sabor traz uma proposta sensorial nova, reforçada por ingredientes naturais, sem corantes.**

À venda no bazar

A gostosura e a cremosidade dos sorvetes Häagen-Dazs encantam quem já é apaixonado e conquistam novos apreciadores a cada lançamento. A fórmula para isso passa por ingredientes naturais de altíssima qualidade, sem adição de aromas artificiais e corantes. Para tirar vantagem das sensações intensas que o paladar proporciona, a marca está sempre investindo em criações exclusivas. Os primeiros sabores foram vanilla, chocolate e café. Com o passar do tempo, a variedade foi aumentando. Hoje são cerca de 20, entre eles strawberry, cookies and cream, dulce de leche e macadamia nut brittle.

Cliente  
mais  
Leve 3  
Pague 2



Sorvete Häagen-Dazs  
vários sabores  
100 ml  
Cliente  
mais  
**R\$ 7,49**



Sorvete Häagen-Dazs  
vários sabores  
473 ml  
Cliente  
mais  
**R\$ 25,90**

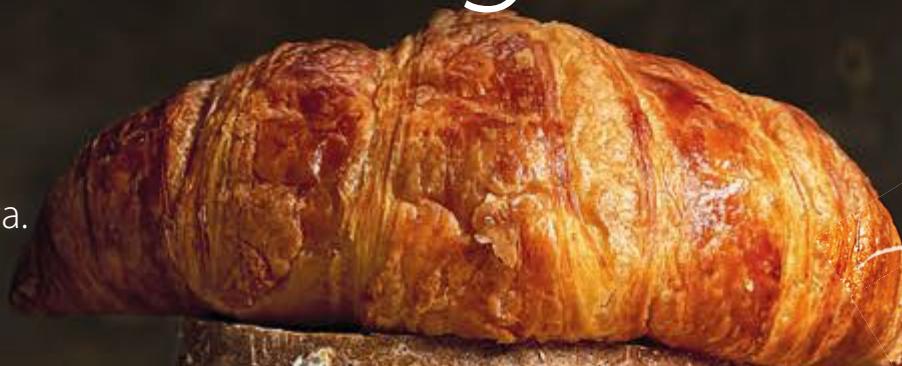
Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não especificados são meramente ilustrativas. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site [www.paodeacucar.com.br](http://www.paodeacucar.com.br). Ofertas válidas para a loja Pão de Açúcar de Campo Grande. Validade: 29/10 a 4/11/2015.

# Delicias

## Folhados com verdadeiro sabor de manteiga.

Os produtos **Bridor** trazem o verdadeiro sabor da França. Há opções para o café da manhã, para o lanche da tarde ou para compor uma refeição principal.

Só de pensar em um bom pão com manteiga já dá água na boca? Imagine então folhados franceses com o verdadeiro sabor da manteiga? Essa é a marca registrada da Bridor, fundada em Rennes, na França, em 1988. Todos os pães da marca são pré-assados em forno de pedra por meio de um processo artesanal. Vale conferir a variedade, além de folhados recheados com chocolate, cereais e uva passa, os pães de centeio integral e à base de frutas são deliciosos.



Croissant de manteiga 50 g  
Cliente mais  
**R\$ 4,90**  
cada



Rocambole folhado com passas importadas fabricação própria 90 g  
Cliente mais  
**R\$ 4,90**  
cada



Pão com frutas secas kg  
Cliente mais  
**R\$ 44,90**



Pão multicereais kg  
Cliente mais  
**R\$ 44,90**



Croissant Multi Grains  
70 g  
Cliente mais  
**R\$ 5,90**  
cada



Pão folhado francês de chocolate 50 g  
Cliente mais  
**R\$ 4,90**  
cada

# Drinque no abacaxi

Bebidas preparadas na fruta sempre fazem sucesso.  
Refrescantes, combinam muito bem com o clima de verão.



Soda Antarctica  
PET 600 ml  
Cliente mais  
**R\$ 2,39**



Leite de coco Sococo  
200 ml  
Cliente mais  
**R\$ 2,99**



Leite condensado  
Piracanjuba zero lactose  
395 g  
Cliente mais  
**R\$ 4,99**



Sake Jun Daiti  
670 ml  
Cliente mais  
**R\$ 26,90**

## Piña colada

### Ingredientes

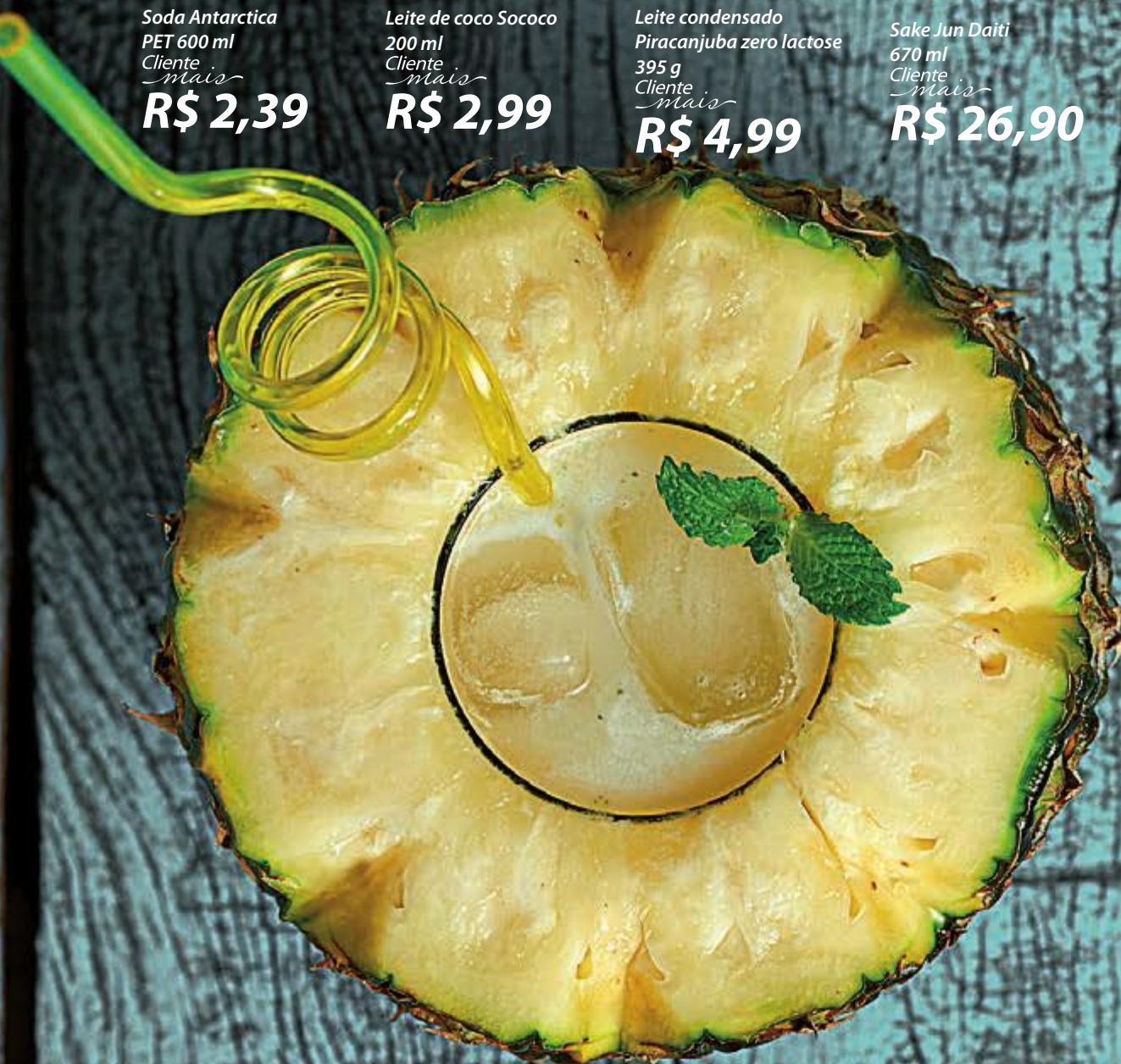
1 abacaxi  
50 ml de saquê  
30 ml de leite de coco  
30 ml de leite condensado  
1 fatia de polpa de abacaxi  
Soda-limonada para completar

### Modo de preparo

Corte a coroa do abacaxi e retire a polpa, deixando o formato de um copo dentro, e reserve. Em um liquidificador coloque o saquê, o leite de coco, o leite condensado e a fatia da fruta. Bata bem. Coloque dentro do abacaxi, complete com a soda e gelo e misture. Faça um furo na coroa, suficiente para passar um canudo, e recoloque-a sobre a fruta.



Abacaxi-pérola  
unidade  
Cliente mais  
**R\$ 5,38**



**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).

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.padeacucar.com.br](http://www.padeacucar.com.br). Ofertas válidas para a loja Pão de Açúcar de Campo Grande. Validade: 29/10 a 4/11/2015.

Lente de  
Aumento



Batata Pringles 155 g  
Cliente mais  
**R\$ 11,99**



Limão-siciliano  
a granel kg  
Cliente mais  
**R\$ 9,90**

# Herança MEXICANA

A comida do México é variada, vai muito além dos tacos e do guacamole. Há uma exuberância de temperos e ingredientes que vale a pena conhecer.

Se é originário desse país tem pimenta, certo? Não, nem sempre. O ingrediente é apenas um dos tantos itens que compõem a culinária do país. "E, no geral, ele nem está no prato, e sim nos molhos. Os próprios tacos são servidos sem pimenta, cada um adiciona o quanto quiser ao seu", conta o mexicano Hugo Delgado, dono do restaurante Obá e da Taquería La Saborosa Cocina de México, ambos em São Paulo. "Mas muita gente ainda acha que comida mexicana deve ser ardida, sim. Preparo vários pratos com um toque delicado e o cliente acha que tem que arder a boca, pede mais tempero", diverte-se ele.

Uma das principais características desse tipo de culinária é sua diversidade. Cozinha-se de tudo: carnes, frutas, vegetais, ervas, cogumelos, pimentas. Peixes e frutos do mar são usados em abundância.

"Misturamos doce com salgado, com agridoce, com apimentado, temos pratos muito coloridos. A comida mexicana é muito barroca e intensa, como *nosotros*", diz Delgado.

O tripé do que se prepara no México é formado por milho, feijão e pimenta. Estão nos pratos servidos nas barracas de rua e nos restaurantes finos. "A característica mais marcante é a simplicidade, sem o uso de ingredientes caros ou muito sofisticados", diz Jurani Matos, do restaurante Yucatán, em São Paulo. A culinária tradicional mexicana foi considerada Patrimônio Cultural Intangível da Humanidade pela Unesco, em 2010. Isso porque inclui práticas agrícolas e técnicas culinárias milenares.

Você pode levar um pouco da típica culinária mexicana para sua casa com a receita na página ao lado de molletes do chef Hugo Delgado.



Cream cheese  
Philadelphia 300 g  
Cliente mais  
**R\$ 12,90**



Creme de leite zero  
lactose Italac  
TP 200 g  
Cliente mais  
**R\$ 2,89**

## Direto da fronteira

A proximidade com o México fez com que os Estados Unidos, principalmente a região mais ao sul, se apropriassem da culinária latina e fizessem adaptações. Surgiu o que se chama de TexMex, como os burritos gigantes, o chilli com carne e queijo cheddar e o sour cream, ou creme azedo. Para fazer esse último, é bastante simples. Jurani Matos, do Yucatán, ensina: misture 1 xícara de creme de leite fresco com o suco de 1 limão. Use um mixer para conseguir a consistência aerada.

# Molletes

Tempo de preparo: 50 minutos Rendimento: 2 porções

## Feijões fritos

Ingredientes

3 xícaras de feijão  
preto cozido com  
um pouco de caldo



½ cebola picada 250 g de  
torta de porco



Sal a gosto

## Modo de preparo

Esquente a torta num fogo baixo e, quando estiver bem quente,  
frite a cebola picada até que fique  
bem dourada. Acrescente os feijões,  
um pouco de caldo e sal.

Já amassando o feijão com  
uma colher para fazer um purê.  
Não tem problema se um pouco  
quedar no fundo.

Mexa para que se incorpore ao purê.



Salgadinho de milho  
Doritos 50 g/55 g  
Cliente Mais  
**R\$ 3,79**



Massa pronta Rap10  
Pullman tradicional ou  
integral 330 g  
Cliente Mais  
**R\$ 5,99**



Tortilhas La Preferida  
natural farinha de trigo  
396 g  
Cliente Mais  
**R\$ 23,99**

## Salada Mexicana

Ingredientes



450 g de tomate bem maduro  
picado em cubinhos pequenos



45 g de cebola  
finamente picada



10 g de coentro picado



3 pimentas verdes  
(jalapeño ou serrano),  
sem pimento,  
finamente picadas



2 colheres (sopa) de suco de limão



## Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e  
deixe descansar por 15 minutos



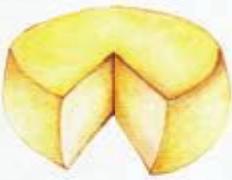
Tequila mexicana  
El Jimador Blanco ou  
Reposado 750 ml  
Cliente Mais  
**R\$ 59,90**  
cada

## Montagem dos molletes

Ingredientes



1 pão francês



1 xícara de queijo  
meia cura ralado

## Modo de preparo

Corte o pão longitudinalmente ao  
meio e retire o miolo. Descole  
os feijões fritos sobre o pão.  
Bata o queijo ralado e leve  
ao fogo para gratinar. Sirva  
com a palmita por cima.



Cerveja com  
tequila Desperados  
garrafa 330 ml  
Cliente Mais  
**R\$ 3,89**



Molho de pimenta  
ou inglês Qualitá  
150 ml  
Cliente Mais

**R\$ 1,69**



Molho Kitano  
vários sabores  
150 ml  
Cliente Mais

**R\$ 2,59**  
cada



Molho de  
pimenta-vermelha  
Knorr 150 ml  
Cliente Mais

**R\$ 3,19**



Cerveja  
mexicana Corona  
long neck 355 ml  
Cliente Mais  
**R\$ 4,99**

## 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).

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 prefigurados 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 a loja Pão de Açúcar de Campo Grande. Validade: 29/10 a 4/11/2015.

# Cuidados Pessoais

# FPS é segurança

Você já deve ter se perguntado o que significa aquele número que aparece no protetor solar. Agora, vai entender.

Protetor solar para  
o corpo Sun Fresh  
Neutrogena FPS 70 - 120 ml  
Cliente  
*mais*  
**R\$ 58,90**



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.paodeacucar.com.br](http://www.paodeacucar.com.br). Ofertas válidas para a loja Pão de Açúcar de Campo Grande. Validade: 29/10 a 4/11/2015.

Os valores impressos nas embalagem estão relacionados ao grau de proteção. Ao ser exposta ao sol, a pele leva determinado tempo para ficar vermelha, sinal de que começou a ser agredida pelos raios ultravioleta. Segundo informações da Sociedade Brasileira de Dermatologia, um produto com FPS 30, por exemplo, fará com que a pele leve 30 vezes mais tempo para sentir as ações negativas do sol, e assim por diante. Ao formar uma barreira à ação solar, o produto protege do câncer de pele, desde que seja usado corretamente e reaplicado a cada 2 horas abundantemente.

