



Pão de Açúcar

OFERTAS VÁLIDAS DE 29/10 A 4/11/2015

# Pitadas etc.



BEBER COM MODERAÇÃO

## 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.

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

HAVAS  
WORLDWIDE  
SÃO PAULO

e

OFICINA DE CONTEÚDO  
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: Virgínia Lamarco; Produção culinária: Fabiana Badra; Redatora-chefe: Ivonete Lucirio; 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 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 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**.



Teva Chips 45 g  
Cliente  
*Mais*  
**R\$ 5,99**  
cada



Guaraná orgânico  
Wewi lata 269 ml  
Cliente  
*Mais*  
**R\$ 2,99**  
cada



# 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.

### 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.





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**

=

### 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 Martini:** 50 ml de café, 25 ml de licor de café, 40 ml de vodka 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 vodka, 120 ml de suco de tomate e 2 pedras de gelo.



Aperitivo Aperol  
900 ml  
Cliente  
*Mais*

**R\$ 34,90**



Espumante Prosecco  
Salton brut 750 ml  
Cliente  
*Mais*

**R\$ 39,90**



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

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 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 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**



## 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!

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

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.

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.



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**



Amendoim japonês  
Elma Chips 170 g  
Cliente *Mais*  
**R\$ 4,99**



Ovinhos de  
amendoim Elma  
Chips 200 g  
Cliente *Mais*  
**R\$ 5,99**



Biscoito Pit Top  
80 g  
Cliente *Mais*  
**R\$ 2,19**





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

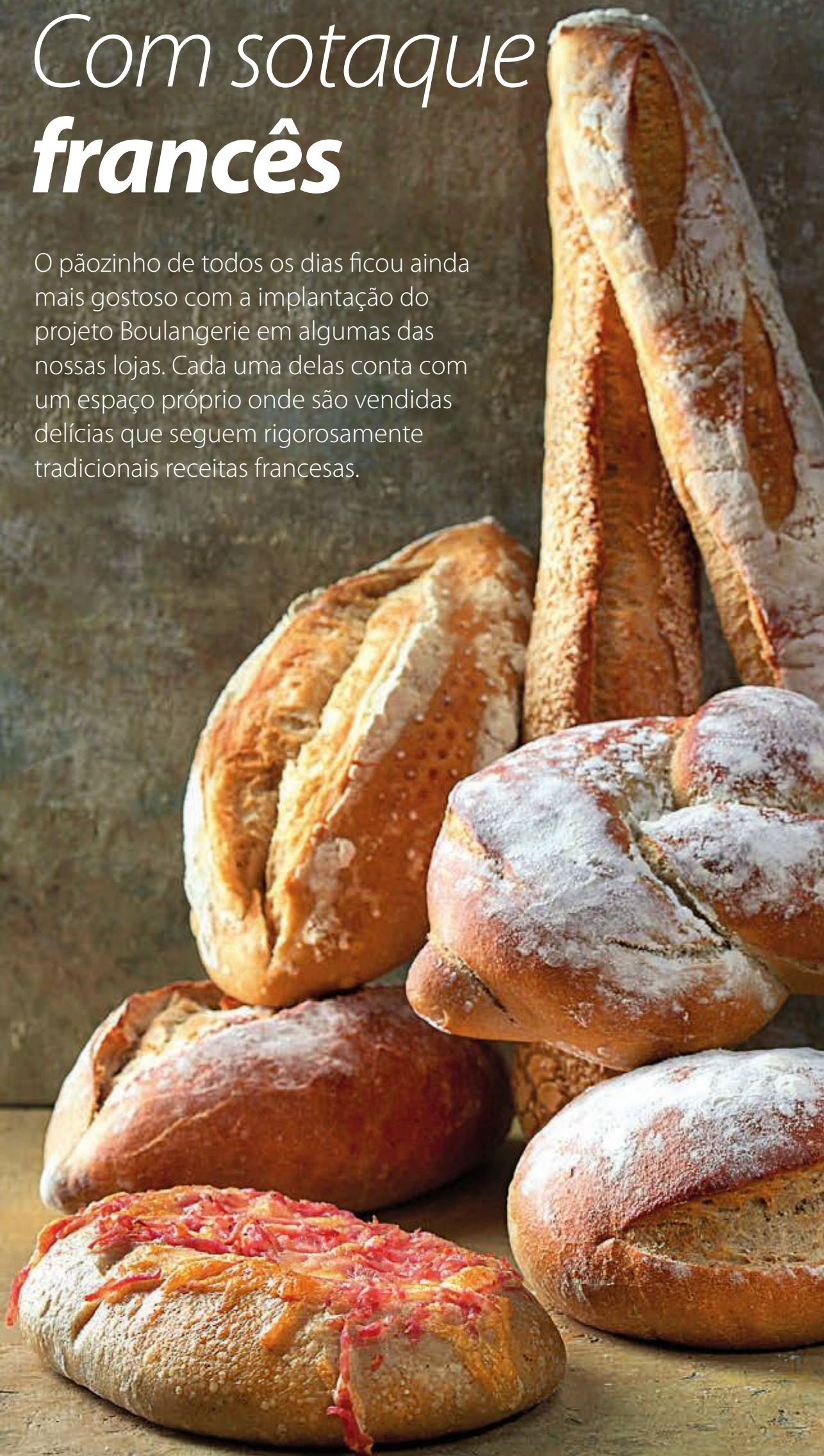
Cliente  
*Mais*

**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.





Para 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**

Foto meramente 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.

**V**ocê 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, rechear profiteroles ou panquecas, misturar suspiros e chantilly...

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

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 vanilla 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**

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.



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



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



Delícias

# 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**



Croissant Multi Grains 70 g  
Cliente *mais*

**R\$ 5,90**  
cada



Pão multicereais kg  
Cliente *mais*

**R\$ 44,90**



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



Lente de  
Aumento



# 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.



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



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



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.





# Molleter

Tempo de preparo: 50 minutos | Rendimento: 2 porções

## Feijão frito

### Ingredientes

3 xícaras de feijão  
preto cozido com  
um pouco de caldo



250 g de  
farinha de porco

Sal a gosto

1/2 cebola picada

### Modo de preparo

Esquentar a farinha numa panela de ferro e, quando estiver bem quente, frite a cebola picada até que fique bem dourada. Acrescente o feijão, um pouco de caldo e sal. Vá amassando o feijão com uma colher para fazer um purê. Não tem problema se um pouco ficar no fundo. Mexa para que se incorpore ao purê.

## Salita Mexicana

### Ingredientes



450 g de tomate bem maduro  
picado em cubinhos pequenos



45 g de cebola  
finamente picada



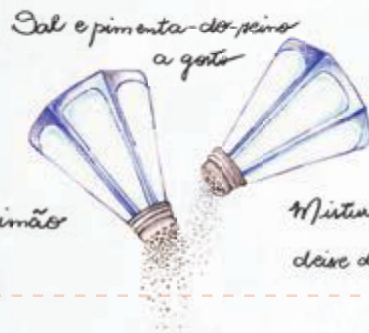
10 g de coentro picado



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



2 colheres (sopa) de suco de limão



Sal e pimenta-do-reino  
a gosto

### Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e  
deixe descansar por 15 minutos

## 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. Coloque  
o feijão frito sobre o pão.  
Borrife o queijo ralado e leve  
ao forno para gratinar. Sirva  
com a salita por cima.



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



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



Tequila mexicana  
El Jimador Blanco ou  
Reposado 750 ml

Cliente  
Mais

R\$ 59,90  
cada



Cerveja com  
tequila Desperados  
garrafa 330 ml

Cliente  
Mais

R\$ 3,89



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 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 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**



Mesmo com o uso de  
proteção, é importante  
respeitar os horários mais  
seguros para a exposição:  
pela manhã até as 10 horas;  
à tarde após as 16 horas.

Os valores impressos nas embalagens 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.



Protetor solar para  
o corpo Sun Fresh  
Neutrogena  
FPS 70 - 200 ml  
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 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 a loja Pão de Açúcar de Campo Grande. Validade: 29/10 a 4/11/2015.