Pão de Açúcar

OFERTAS VÁLIDAS DE 5 A 11/11/2015

Pitadas etc.

Petiscar é uma delícia!

*Aqui no **Pão de Açúcar** você encontra tudo o que é preciso para montar uma bela mesa com patês, sanduíches, bolinhos, snacks, conservas, embutidos, queijos e muito mais, acompanhados por bons vinhos ou sucos. Convide os amigos e compartilhe esses deliciosos quitutes*

BEBA COM MODERAÇÃO

EXCLUSIVO PARA

Cliente mais

Acontece no Pão

Toque *de chef*

Aproveite a Semana Casino em nossas lojas. Tenha desconto de 20% em toda a linha e garanta uma nova experiência gastronômica todos os dias.

De 5 a 12 de novembro, nossas lojas promovem a principal campanha da marca no ano, a Semana Casino. Os Clientes Mais poderão aproveitar o desconto de 20% em produtos exclusivos que só encontram aqui.

Casino é uma marca francesa com uma linha de alimentos importados do mundo todo. Desde os produtos prontos, que você só precisa abrir para saborear, até aqueles que deixam suas receitas mais sofisticadas. Chocolates, biscoitos, massas, molhos, são muitas opções para deixar seus momentos muito mais gostosos, muito mais gourmet.



Chocolate francês Casino ao leite 100 g
Cliente mais
R$ 8,90



Biscoito francês Casino com chocolate ao leite 150 g
Cliente mais
R$ 9,90



Cappuccino Casino chocolate 144 g
Cliente mais
R$ 15,49

Creme de avelã Casino 300 g
Cliente mais
R$ 17,90

Passata de tomate Casino 680 g
Cliente mais
R$ 6,99



Macarrão Casino penne rigate ou spaghetti 500 g
Cliente mais
R$ 4,69
cada

Pitadas etc. é uma realização HAVAS 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:** 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 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. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Estado de São Paulo. Validade: 5 a 11/11/2015. Parte integrante da Revista Veja, edição 2.451, mês de novembro. Não pode ser vendida separadamente.

Saborres

Sob **medida**

Bateu aquela vontade de comer um docinho?
Passe na nossa confeitaria gelada e experimente as sobremesas em porções individuais.

Não existe nada mais gostoso do que comer um docinho sem culpa. Pensando nisso, oferecemos uma grande variedade de sobremesas do tamanho da sua vontade. E não é só isso. Por serem porções pequenas, são ideais para quem mora sozinho ou para quem vai receber uma visita de última hora. Ou simplesmente para ter uma variedade de doces e agradar aos diferentes gostos dos seus amigos e da família.
No cardápio, itens sempre fresquinhos como mousse de chocolate, torta holandesa, de limão, pudim de leite, quindim, entre outros. Basta abrir o potinho e se deliciar.

Quindim
fabricação própria
100 g
Cliente mais
R$ 3,69

Mousse de chocolate
fabricação própria 80 g
Cliente mais
R$ 2,90

Torta holandesa
fabricação própria 100 g
Cliente mais
R$ 3,89

Torteleta de limão
fabricação própria
100 g
Cliente mais
R$ 2,81

Pudim de leite
100 g
Cliente mais
R$ 3,09

Experimente também:



Tartelete de fruta seca
100 g
Cliente mais
R$ 4,39

Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique os produtos disponíveis na loja. Pão de Açúcar mais perto da sua casa. Consulte a relação de lojas em www.paodeacucar.com.br

Capa

Petiscar *é uma delícia!*

O segredo de uma reunião com comidinhas para beliscar é a variedade. Você pode preparar tudo com antecedência e curtir o tempo junto com os amigos e a família.

Uma mesa cheia de delícias para comer aos poucos, batendo um bom papo, intercalando com uma bebida, de modo informal. Quer coisa mais gostosa e divertida? Se você é o convidado, basta relaxar. Mas se é o anfitrião, vai ter de gastar algum tempo na organização. As opções são inúmeras, desde as mais práticas, que você monta na hora – como pães e patês –, até aquelas que demandam mais trabalho para preparar, como frango a passarinho, *onion rings* e linguiça para aperitivo. Tem ainda os *finger foods* – tudo aquilo que você consegue comer sem talheres –, tendência que veio para ficar. "Melhor ainda se eles forem feitos com ingredientes frescos, de fácil preparo", conta o chef Pablo Muniz, do Bar Tigre Cego, especializado em aperitivos, em São Paulo. "Misturar comidas de rua de todo o mundo com ingredientes brasileiros também pode ser uma boa opção", completa.

É importante ter variedade para agradar todos os convidados: vegetarianos, intolerantes à lactose, aqueles que não comem glúten, quem não gosta de fritura. O mesmo vale para as bebidas: vinho, cerveja, água – que pode ser saborizada com fatias de laranja ou limão –, sucos e refrigerantes. No mais, muita risada, papo bom e momentos divertidos.





Frango à passarinho temperado congelado Sadia Aperitivo 1 kg
Cliente Mais
R$ 7,99





Tapenade de azeitona verde 90 g
Cliente Mais
R$ 11,90



Tapenade Casino Délices 90 g
Cliente Mais
R$ 10,90



Queijo parmesão Faixa Azul Vigor 100 g
Cliente Mais
R$ 7,99



Patê de atum Coqueiro vários sabores 170 g
Cliente Mais
R$ 7,69



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 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. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Estado de São Paulo. Validade: 5 a 11/11/2015.





Aperitivo Pullman Crocantíssimo vários sabores 45 g
Cliente Mais
R$ 1,49



Presunto cru ondulado Villani fatiado 100 g
Cliente Mais
R$ 18,90

Linguiça Wessel 600 g
Cliente Mais
R$ 23,90



Petisqueira Frost com molheira
Cliente Mais
R$ 59,90 *cada*



Rosbife Magazzino fatiado 100 g
Cliente Mais
R$ 12,99



Mix happy hour Alimenty 400 g
Cliente Mais
R$ 9,98



Casquinha de pizza aperitivo Pizza Kid vários sabores 70 g
Cliente Mais
R$ 6,90



Grissini com gergelim Casa Victoriana 100 g
Cliente Mais
R$ 4,90

Castanha de caju torrada e salgada Qualitá 100 g
Cliente Mais
R$ 9,79

Para não deixar nada faltar, você pode dividir o que vai servir nas seguintes categorias:

- ***Vegetais**: são saudáveis e bonitos. Coloque um pouco de sal grosso no fundo de copos pequenos e palitos de cenoura e de pepino espetados.*
- ***Pães e massas**: você pode preparar pequenos sanduíches, bolinhos, torradas com patê, pizza cortada em pequenos pedaços e tapenades – mistura de azeitona preta, alcaparra e anchova sobre uma fatia de pão.*
- ***Carnes e peixes**: ofereça sushi, almôndegas, asas de frango e linguiça frita em pedaços. "Sirva balas de bacon: tiras da carne caramelizadas com açúcar mascavo e uísque", sugere Pablo Muniz. "E, se quiser oferecer algo ainda mais especial, sirva ostras cruas, que podem ser acompanhadas com diferentes molhos."*
- ***Snacks**: nessa categoria entram aqueles petiscos prontos, que é só tirar do saquinho, como castanhas, batata frita, salgadinhos, nachos. Deixe um estoque desses no armário e sirva se perceber que as outras variedades estão acabando muito rápido.*
- ***Sobremesa**: sim, no final todo mundo vai procurar um docinho. Você pode comprar minicocadas, cupcakes, brigadeiros. E sempre é bom ter alguma fruta para contrabalançar.*

BEBA COM MODERAÇÃO

Sabores

Muito mais que ***feijão***

A feijoada pode ser acompanhada por couve, laranja e até pratos inusitados como purê de abóbora. Reúna os amigos e faça uma refeição completa.

A feijoada agrada de várias formas. Primeiro, por ter como base um ingrediente tão nutritivo e querido dos brasileiros como o feijão. Segundo, porque ninguém come esse prato sozinho. É muito mais divertido juntar-se aos amigos. E terceiro porque ela não vem sozinha, mas rodeada por laranja, couve, farofa, molhinho de pimenta e até outros acompanhamentos menos convencionais. "Dou uma pré-cozida na carne para dessalgá-la. Nessa água, cozinho também abóbora. E depois preparo com ela um delicioso quibebe", diz o chef Paulino Pécora (magodaspanelas.blogspot.com.br).



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 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. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Estado de São Paulo. Validade: 5 a 11/11/2015.





Feijoada

#praserfeliz

Tudo para caprichar na brasileiríssima feijoada.



Ingredientes para feijoada Seara 1 kg
Cliente mais
R$ 17,90

Carne-seca bovina salgada dianteira Friboi 500 g
Cliente mais
R$ 14,90

Linguiça defumada fininha Seara 240 g
Cliente mais
R$ 3,79

Linguiça calabresa Seara 400 g
Cliente mais
R$ 8,90



Cerveja belga Hoegaarden garrafa 330 ml
Cliente mais
R$ 7,90

Cerveja Belga Leffe Blonde, Brune ou Radieuse garrafa 330 ml
Cliente mais
R$ 7,90 cada

Cliente mais Leve 3 Pague 2



Cerveja brasileira Eisenbahn Strong Golden Ale, Pilsen ou Weiss long neck 355 ml
Cliente mais
R$ 5,89 cada



Cerveja brasileira Therezópolis Gold garrafa 600 ml
Cliente mais
R$ 7,90

Cliente mais Leve 3 Pague 2



Cerveja Faxe Witbier 1 litro
Cliente mais
R$ 14,90



Cerveja brasileira Colorado Appia, Cauim, Demoiselle ou Indica garrafa 600 ml
Cliente mais
R$ 12,90 cada



Guaraná Antarctica PET 2,5 litros
Cliente mais
R$ 4,99



Sukita PET 2 litros
Cliente mais
R$ 2,99

Cliente mais Leve 4 Pague 3



H2OH! PET 1,5 litro

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).

Vida Saudável

Água com **personalidade**

Cada produto tem um gosto diferente, de acordo com a região de origem.

Elas servem para limpar o paladar entre um prato e outro, matar a sede, hidratar e oferecem praticamente a mesma variedade de sabores dos bons vinhos. Não se surpreenda. A água mineral passou anos ou décadas dentro da terra, absorvendo minerais das rochas com as quais esteve em contato. De acordo com a quantidade de minerais, elas podem ser classificadas em leves, médias ou encorpadas. Conheça um pouco as características de alguns países.



Água mineral francesa Perrier lime slim can 250 ml
Cliente .mais
R$ 3,49



Água mineral italiana sem gás Acqua Panna garrafa 250 ml
Cliente .mais
R$ 5,19



Água mineral com gás Pedras garrafa 250 ml
Cliente .mais
R$ 5,99



Água mineral Evian garrafa 330 ml
Cliente .mais
R$ 5,49



Água mineral italiana San Pellegrino garrafa 750 ml
Cliente .mais
R$ 12,90



Água mineral Evian PET 1 litro
Cliente .mais
R$ 9,90

***França**: é um dos países que mais têm regulamentação para a classificação e engarrafamento da água. São de corpo médio.*

***Itália**: há uma grande variedade de águas carbonatadas, com gás. O solo é mármore, que gera uma água mais cremosa.*

***Portugal**: águas extremamente mineralizadas, muitas delas com gás, e sabor levemente salgado por conta do sódio das rochas.*

É fruta pura

Frescos ou em caixinha? Tanto faz. A tecnologia traz para dentro das embalagens todo o frescor das frutas colhidas no pé.



Suco de uva Salton 500 ml
Cliente Mais
R$ 5,99



Suco de uva integral Don Augusto 1 litro
Cliente Mais
R$ 11,49

Uma coisa é certa: os sucos integrais são uma forma saudável e gostosa de incluir vitaminas, fibras e sais minerais no cardápio. "Eles também são ótimas fontes de antioxidantes, agentes que protegem o corpo das doenças degenerativas", explica a nutricionista Lara Natacci, de São Paulo.

Mas se até pouco tempo era preciso usar a fruta *in natura* para obter todos os seus benefícios, hoje não é bem assim. "Geralmente, as bebidas integrais são puras e não contêm conservantes porque passam por um processo de pasteurização", constata Lara.



Suco de uva integral Pietro Felice 1 litro
Cliente Mais
R$ 13,49



Ao contrário do néctar e do concentrado, essas versões são 100% naturais, sem adição de água, açúcar, conservantes ou aditivos. Por isso, optar pela fruta pura ou pela caixinha é apenas uma questão de gosto e de tempo.

Seja como for, o segredo para conservar as propriedades nutricionais do suco é um só: evitar que ele tenha muito contato com o ar para não se degradar. No caso dos naturais, é fazer e servir imediatamente; no de caixinha, consumi-lo no máximo em dois dias.



Suco de uva Mitto 1 litro
Cliente Mais
R$ 16,90



Suco de uva integral com mais fibras Don Augusto 1 litro
Cliente Mais
R$ 18,90

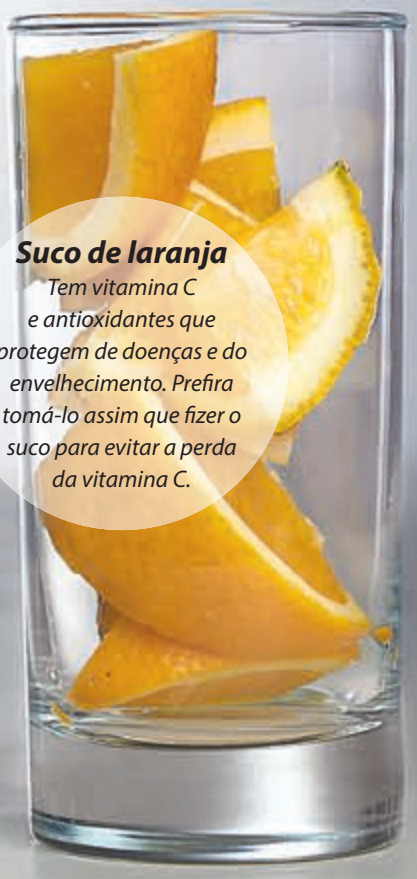


Suco de uva integral tinto Campo Largo 1,5 litro
Cliente Mais
R$ 15,90



Suco de maçã
É desintoxicante e diurético. Para fazer o suco da fruta in natura, *lave-a bem e use-a com a casca, que é rica em fibras.*

Suco de uva
Ele tem o resveratrol, mesmo antioxidante do vinho que protege o coração e baixa o colesterol. Se achar a versão integral muito doce, dilua com água.



Suco de laranja
Tem vitamina C e antioxidantes que protegem de doenças e do envelhecimento. Prefira tomá-lo assim que fizer o suco para evitar a perda da vitamina C.

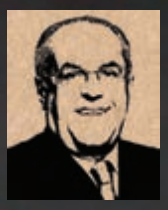
Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificados são meramente ilustrativas. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Estado de São Paulo. Validade: 5 a 11/11/2015.

Harmonize

Par **perfeito**

Nosso especialista em queijos, Fernando Henrique Soares de Oliveira, e nosso consultor de vinhos, Carlos Cabral, ensinam como combinar as duas delícias até em dias mais quentes.

Organizar uma reunião com queijos e vinhos é uma boa ideia mesmo no calor?



Cabral Claro que sim. É só escolher um vinho branco, brut, com pouquíssimo açúcar, ou um espumante.

Oliveira E, para acompanhá-los, um brie ou camembert. Tire os queijos da geladeira pelo menos três horas antes de servir. Assim, eles ficam com a casca consistente, mas com o miolo bem mole. As altas temperaturas ajudam a liberar o sabor.



Queijo brie fracionado Faixa Azul 125 g
Cliente mais
R$ 16,90



Queijo camembert Isigny 250 g
Cliente mais
R$ 35,90



Vinho chileno tinto ou branco Club des Sommeliers Reserva 750 ml
Cliente mais
R$ 35,90

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).



Vinho argentino tinto ou branco Club des Sommeliers Reserva 750 ml
Cliente mais
R$ 36,90



Vinho chileno tinto Wave Series pinot noir 750 ml
Cliente mais
R$ 39,90



Vinho chileno Club des Sommeliers Gran Reserva 750 ml
Cliente mais
R$ 62,90



Vinho uruguaio Viento Sur Reserva tannat 750 ml
Cliente mais
R$ 32,90



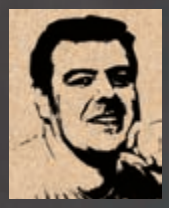
Vinho chileno tinto Ventisquero Gran Reserva carménère 750 ml
Cliente mais
R$ 64,90



Queijo holandês Prima Donna azul 100 g
Cliente mais
R$ 14,99

E se o anfitrião preferir servir um tinto?
Cabral É uma ótima opção. Para não errar, disponibilize um merlot, que combina com a maior parte dos queijos porque tem um sabor frutado, e não é tão intenso ou Gran Reserva.
Oliveira Com o merlot eu ofereceria um gruyère ou emental. Com o Gran Reserva, o Prima Donna é uma ótima opção.

Como montar a mesa para uma degustação?



Oliveira É importante não cortar todo o queijo. As variedades devem ser colocadas inteiras sobre uma tábua, com facas específicas ao lado. Os próprios convidados escolhem a porção que vão comer. E não é preciso tirar a casca, a menos que seja muito dura. Queijos com mofo, principalmente, devem ser consumidos dessa maneira.
Cabral Além dos vinhos, deixe uma jarra com água à disposição. Melhor ter uma versão com gás também, que ajuda a limpar o paladar. E não custa manter na geladeira um suco de uva, caso alguém não beba álcool.

O que significa dizer que um vinho e um queijo harmonizam?
Cabral Você come o queijo, depois toma um gole de vinho. Os dois sabores juntos acabam formando um terceiro na boca, que é agradável. É mais ou menos como pão com manteiga. O pão tem um gosto, a manteiga tem outro. Mas a mistura dos dois gera um terceiro gosto.

Que outros acompanhamentos devem ser servidos?
Oliveira Pão é perfeito porque compõe bem sem alterar o resultado final. Os melhores são italiano, ciabatta e de grãos. Coloque na mesa também castanhas variadas, frios e frutas não muito doces nem muito ácidas, como maçã verde, pera, figo e uvas.

Por quanto tempo o queijo pode ser guardado em casa?
Oliveira Por dois ou três meses, na parte inferior da geladeira. Caso tenha muito mofo na hora de servir, pode colocar embaixo da torneira e lavar. Se depois de dois ou três meses não tiver sido consumido, use no preparo de saladas, ovos mexidos, suflês e risotos.

Deixar o vinho na geladeira estraga?
Cabral Não. Sempre mantenha um espumante e um branco refrigerados, deitados. Assim, quando chegar uma visita, não terá de esperar gelar.

É adequado servir um Porto com queijo?
Cabral Claro! O que melhor combina é o ruby, jovem e frutado. Mas ele deve ser oferecido no final.
Oliveira Roquefort, Serra da Estrela, gorgonzola ou azeitão harmonizam perfeitamente com ele.



Vinho verde português branco Casal Mendes 750 ml
Cliente mais
R$ 26,90



Queijo parmesão Gran Formaggio 100 g
Cliente mais
R$ 7,99



Stick Parmareggio parmigiano reggiano 125 g
Cliente mais
R$ 19,90



Queijo gorgonzola Tirolez 100 g
Cliente mais
R$ 5,99



Saca-rolha Luxo Celebration
Cliente mais
R$ 29,90

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificados são meramente ilustrativas. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Estado de São Paulo. Validade: 5 a 11/11/2015.

Sabores

Além *do sanduíche*

Apesar de muito populares, os embutidos ainda geram algumas dúvidas na hora da compra. Veja a seguir as principais e acerte na escolha.

Todo embutido é feito de carne de porco

MITO

Grande parte dos produtos que conhecemos, como a copa e alguns tipos de linguiça, é feita com a carne do animal. No entanto, o chef mineiro e estudioso no assunto Mário Portella explica que muitos também misturam carnes de boi com a de porco, caso do salaminho italiano. Além disso, o chef lembra que dá para fazer embutidos de peixe, pato, com pão (a alheira) e até vegetariano, uma vez que é considerado embutido todo tipo de alimento que está dentro de um invólucro, a tripa.

Todos os embutidos são salgados

VERDADE

Segundo Mário, o sal tem o papel de eliminar as bactérias consideradas nocivas à saúde e manter as boas. "Durante o processo de cura, elas consomem o condimento, deixando o embutido mais saboroso e menos salgado." É por isso que embutidos curados por longos tempos têm pouco sal e muito sabor, como a copa europeia, que leva cerca de seis meses para ser curada.

Os embutidos ficam ótimos apenas como entrada e lanches

MITO

O especialista lembra que pratos como a feijoada, o arroz de carreteiro e alguns caldos usam linguiça, paio e calabresa no preparo. No entanto, dá para sair do tradicional e incluí-los em receitas como omelete de salame, hambúrguer de linguiça fresca e até quiches e tortas com mortadela. "Os embutidos também ficam muito bem em molhos de massas, como o ragu de linguiça. Ou até mesmo como prato principal, como fazem os alemães, que servem salsichas com chucrute. Nesse caso, poderíamos colocar nossos vegetais para acompanhar", sugere Portella.



Mortadela bologna Pão de Açúcar fatiada 100 g
Cliente Mais
R$ 8,90



Salsicha com alho Ceratti kg
Cliente Mais
R$ 17,90



Peito de peru defumado Taeq light fatiado 180 g
Cliente Mais
R$ 8,90



Presunto Royale Sadia Prezato fatiado 100 g
Cliente Mais
R$ 4,59



Pig Beef Ceratti tradicional fatiado 100 g
Cliente Mais
R$ 3,49



Salame barcelona, espanhol ou pamplona Valent 100 g
Cliente Mais
R$ 8,90 cada

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. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Estado de São Paulo. Validade: 5 a 11/11/2015.

Comida em **conserva**

Alimentos guardados com especiarias por meses adquirem um sabor todo especial, e podem ser consumidos como aperitivos ou acompanhando pratos.

Há mais de um milênio os homens aprenderam a fazer conservas para – como o próprio nome diz – manter os alimentos aptos para consumo por mais tempo. Hoje, apesar do desenvolvimento de inúmeras formas de conservação, elas continuam fazendo sucesso por inúmeras razões: servem de aperitivo ou como acompanhamento para saladas e carnes grelhadas, vão do vidro para a mesa e podem até ser preparadas em casa, evitando o desperdício. "A carne de porco, por exemplo, vai muito bem com uma conserva de pimentão, tomate e cebola", constata o chef Luís Espadana, da Taberna da Esquina, em São Paulo.

Também dá para fazer conservas com: pepino, cebola, beterraba, peixes, frutos do mar e até frutas. "Coloque cerejas frescas sem caroço em uma calda com açúcar, vinagre, vinho branco, especiarias e uma pitada de sal. Deixe em um pote hermético por três meses. Fica ótimo com carnes e peixes", ensina o chef. Se não quiser esperar, busque sua conserva em nossas lojas.

Picles de manga verde e especiarias

Chef: Luís Espadana
Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes
3 mangas verdes sem casca cortadas em cubos
300 ml de água
300 ml de vinagre de arroz
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (café) de coentro em grão
1 colher (café) de pimenta da jamaica
1 colher (café) de sementes de cardamomo
Sal a gosto

Modo de preparo
Em uma panela, coloque a água, o vinagre, o açúcar e os temperos. Deixe ferver por 10 minutos. Adicione as mangas cortadas e ferva por mais 5 minutos. Por fim, guarde a calda em potes esterilizados por pelo menos um mês antes de servir como acompanhamento de carnes.

BEBA COM MODERAÇÃO



Pepino condimentado suave Hemmer 330 g
Cliente mais
R$ 7,99



Palmito de pupunha inteiro Bonduelle 300 g
Cliente mais
R$ 16,90



Azeitona verde recheada com pimentão Raiola 195 g
Cliente mais
R$ 8,90

Minimilho Luca vidro 200 g
Cliente mais
R$ 10,90

Cebolinha Hemmer 960 g
Cliente mais
R$ 10,90

Picles em conserva suave Hemmer 400 g
Cliente mais
R$ 10,90

Chocolate *na cabeça!*

A boca enche de água só de ver as imagens que estão nesta página? Isso acontece porque o doce é capaz de mexer com seu cérebro.



Bombom Nestlé Especialidades 355 g
Cliente Mais
R$ 7,99



Wafer coberto com chocolate Lacta Bis vários tipos 126 g/140 g
Cliente Mais
R$ 3,49



Bombom Ferrero Rocher com 15 unidades 187 g
Cliente Mais
R$ 26,90

Cliente Mais
A partir de 3 unidades, pague:
R$ 4,49 cada



Chocolate em tablete Lacta vários tipos 110 g/150 g
Cliente Mais
R$ 4,69



Wafer recheado de chocolate Lacta Amandita 200 g
Cliente Mais
R$ 7,49



Bombom Ferrero Raffaello 150 g
Cliente Mais
R$ 15,90

Cliente Mais é o participante do programa de relacionamento do Pão de Açúcar. Os acessórios mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas e as imagens dos produtos não precificados são meramente ilustrativas. Itens sujeitos à disponibilidade de estoque. Verifique o estoque disponível na loja mais perto de sua casa. Consulte a relação de lojas no site www.paodeacucar.com.br. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Estado de São Paulo. Validade: 5 a 11/11/2015.



Chocolate Tablò Perugina vários tipos 80 g
Cliente Mais
R$ 7,99 *cada*



Chocolate Baci Praline Bijou 200 g
Cliente Mais
R$ 29,90



Chocolate em tablete Baci ao leite ou amargo 150 g
Cliente Mais
R$ 14,90 *cada*



Trufa de chocolate Mathez vários tipos 150 g
Cliente Mais
R$ 15,90 *cada*



Chocolate francês em tablete Casino 85% cacau 100 g
Cliente Mais
R$ 8,99

Comer chocolate é uma delícia e isso dispensa maiores explicações. Mas, mesmo assim, são muitas as pesquisas que buscam entender o que essa iguaria faz no organismo. Sua principal ação é sobre a química cerebral, sobre as regiões responsáveis pela sensação de bem-estar. Ou seja, cada mordida faz com que se sinta cada vez melhor. Existe uma grande variedade, desde as versões com zero de cacau – branco – até os mais amargos, com mais de 80%, passando pelas versões ao leite e recheadas. Escolha o seu e aproveite.

Praticidade

Direto da **lata**

Os enlatados estão sempre presentes em nossas prateleiras. E não é à toa: são versáteis e podem ser usados em diversos tipos de preparo. Que tal passar menos tempo na cozinha?

Milho, ervilha, grão-de-bico, feijão branco, tomate pelado... Variedade é o que não falta para otimizar seu tempo na cozinha. Afinal, os enlatados podem servir de acompanhamento no prato, pois já vêm prontos para servir, ou incrementar receitas diversas, como tortas, saladas, cremes, cozidos, molhos e ensopados. Porém, alguns, como a sardinha e o atum, devem ir para a panela apenas no final do cozimento. "Como eles são pré-cozidos, perdem a textura e podem desmanchar", explica a chef Ivy Oliveira, da Cozinha Experimental Coqueiro. E, como na culinária nada se perde e tudo se transforma, você pode, inclusive, aproveitar o óleo da sardinha ou do atum para refogar o alho e a cebola do arroz, por exemplo. "A receita vai ficar muito mais saborosa e você não vai precisar nem mesmo acrescentar sal", ensina.



Molho de tomate refogado Pomarola tradicional lata 340 g
Cliente mais
R$ 2,79



Extrato de tomate Heinz 340 g
Cliente mais
R$ 2,99



Tomate pelado Casino 400 g
Cliente mais
R$ 3,69



Ervilha fresca ou milho-verde Bonduelle lata 200 g
Cliente mais
R$ 1,49 ***cada***



Atum sólido Gomes da Costa vários sabores 120 g/170 g
Cliente mais
R$ 5,59 ***cada***

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. Ofertas válidas para todas as lojas Pão de Açúcar do Estado de São Paulo. Validade: 5 a 11/11/2015.

Para maior segurança, escolha produtos que possuam algum tipo de lacre na tampa, verificando antes se ele não está violado.

Cuidado com as latas amassadas: elas são mais propensas à formação de bactérias.

Caso sobre algum restinho, nada de mantê-lo na embalagem, pois pode acabar criando fungos.

Patê de atum

Tempo de preparo: 20 minutos

Ingredientes
1 lata de atum
2 colheres (dopa) bem cheias de maionese
½ cebola ralada
salsa picada a gosto

Modo de preparo
Abra a lata de atum e escorra a água ou o óleo. Em uma vasilha pequena, coloque o atum escorrido e os demais ingredientes. Com um garfo, misture tudo até que vire uma pasta homogênea. Sirva com torradas ou monte um lanche usando o patê, alface e tomate.