



Pão de Açúcar

OFERTAS VÁLIDAS DE 19 A 25/11/2015

Pitadas etc.

BEBA COM MODERAÇÃO



Hora de churrasco

Aqui no **Pão de Açúcar** você encontra tudo o que é preciso para fazer do seu churrasco um sucesso: carnes variadas, uma boa cerveja, os acompanhamentos certos e sobremesas deliciosas.

EXCLUSIVO PARA

Cliente
mais

Acontece no Pão

Prontos para ajudar

Os atendentes de queijo e vinho do **Pão de Açúcar** foram treinados para orientar e dar sugestões de acordo com seu gosto ou com a ocasião. Pode confiar!

Passando pelos corredores do **Pão de Açúcar**, você já pediu sugestões para de um de nossos atendentes? Eles ficam sempre próximos à adega ou da queijaria, sabem tudo sobre queijo e vinho e estão disponíveis para fornecer as informações que precisar. "Hoje dispomos de uma variedade muito grande de produtos, todos eles com alto valor agregado. E muitas vezes o consumidor tem dificuldade em identificar as qualidades de cada um", descreve Mireille Ferreira Sauron, que criou o programa de treinamento em queijos. "O papel do atendente é entender o que o cliente precisa ou quer e orientá-lo na compra. Mas não para aí. Ele pode também dar dicas de corte ou de harmonização", completa ela. Os atendentes de queijo trabalham em dupla com outro profissional, os atendentes de vinho. "Além da conversa do dia a dia, eles também organizam eventos de degustação que ajudam a fidelizar o cliente", explica Fábio Freitas, do setor de desenvolvimento de vendas e clientes. Para fornecer as informações corretas, esses profissionais passam por um sólido treinamento com o especialista em queijo do **Pão de Açúcar**, Fernando Oliveira, e com o especialista em vinho, Carlos Cabral, que inclui encontros presenciais, leitura de livros e, eventualmente, até viagens. Os atendentes contam ainda com um suporte importante: uma linha direta com os especialistas. Sempre que surge uma dúvida que não conseguem resolver, Cabral e Oliveira estão prontos para auxiliar. Os atendentes de queijos estão presentes em 130 lojas e os de vinho em 150, em todas as regiões.

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



Vinho italiano tinto
Club des Sommeliers
chianti 750 ml
Cliente
Mais
R\$ 36,90



Vinho chileno tinto
ou branco Santa Rita
Reserva 750 ml
Cliente
Mais
R\$ 46,90



Vinho chileno tinto
ou branco Luis Felipe
Edwards Gran Reserva
vários tipos 750 ml
Cliente
Mais
R\$ 52,90



Vinho chileno
Aves del Sur
Gran Reserva 750 ml
Cliente
Mais
R\$ 66,90



Brasília

"O serviço é uma tradição do **Pão de Açúcar**. Os clientes nos procuram direto. Indico um Shiraz, que faz um casamento perfeito com o brie." Edvan Lopes Marques, atendente de vinho



"É uma enorme satisfação realizar meu trabalho. Converso com cerca de 50 clientes por dia e muitos deles já são conhecedores do assunto, até me trazem informações novas. Gosto de indicar o brie, que tem massa branca e cremosa." Luis Santos, atendente de queijo



Pão italiano 100 g
Cliente
Mais
R\$ 1,09

Fortaleza

"É importante que o cliente sinta confiança em nós. Para o clima quente, indico um rosé." Deliane Duarte, atendente de vinho



"Faço degustações e preparo receitas originais, como um pavê doce de queijo do reino. Para acompanhar um rosé, sugiro queijos semiduros, como o gruyère e o emental."

Magno do Nascimento, atendente de queijo



Queijo gorgonzola Cruzília 100 g
Cliente *Mais*
R\$ 2,99



Queijo holandês gouda Kroon 100 g
Cliente *Mais*
R\$ 6,99



Queijo italiano grana padano Soresina fôrma 100 g
Cliente *Mais*
R\$ 8,99



Queijo mussarela de búfala cerejinha Almeida Prado 200 g
Cliente *Mais*
R\$ 15,90



Azeite de oliva italiano extravirgem Filippo Berio 500 ml
Cliente *Mais*
R\$ 13,90



Geleia de pimenta Homemade 320 g
Cliente *Mais*
R\$ 10,90



Conjunto de taças Barone Nadir com 6 peças
Cliente *Mais*
R\$ 39,90

Rio de Janeiro

"Nosso trabalho e os eventos ajudam a aumentar o vínculo com o cliente. Vou sugerir um espumante brut porque é ótimo para o calor." Juliene Oliveira, atendente de vinho



"O camembert combina perfeitamente com o espumante. Gostaria de lembrar que o queijo harmoniza muito bem com geleia. Se for gorgonzola, uma mais adocicada, como morango. Ou mesmo mel. Já o brie vai bem com damasco." Gabriel Rangel, atendente de queijo

São Paulo



"Ajudo os clientes a escolherem não apenas um produto para eles, mas também para presentear. Sugiro um cabernet sauvignon." Alaine Bezerra da Silva, atendente de vinho



"Hoje temos cerca de 500 queijos, se você considerar as diferentes marcas. O cliente às vezes fica perdido. Com o cabernet vai bem um parmesão." Leandro Pardini, atendente de queijo

Capa

Carne para todos os gostos

Versátil, o churrasco pode ser o cardápio de um encontro informal entre amigos ou de uma grande festa. As carnes vermelhas fazem sucesso, mas você pode inovar com vegetais, peixes e frutos do mar, que ficam ótimos na grelha.

O churrasco é um evento que pode começar na hora do almoço e se estender até a noite. É perfeito para reunir os amigos, conversar e apreciar boas carnes. “A versão tradicional inclui picanha, contrafilé e costela. Mas vale a pena variar com cortes diferentes, como o baby beef, o t-bone, a maminha, a fraldinha, o contrafilé e o cupim”, sugere Renato Benedito Vieira, chef e professor de gastronomia do Centro Universitário Senac Águas de São Pedro, SP. Conheça o que vai bem na grelha.

Picanha: para ficar prático, corte-a em bifés largos com dois dedos de largura. Tempere com sal grosso. Coloque sobre a grelha baixa, conte até cinco, e vire para o outro lado. Isso serve para selar a carne e evitar que saia o sumo. Depois, vá virando até o ponto desejado, corte e sirva.

Fraldinha e maminha: se for a peça inteira, coloque sobre a grelha em altura média, deixe cada lado por 20 minutos.

Assim, a parte externa fica no ponto para ser fatiada e servida. Em seguida, retorne à churrasqueira para grelhar a parte crua. A peça fatiada deve ter 2 cm de altura, ser salgada e assada na parte mais baixa da churrasqueira por 5 minutos cada lado.

Cupim: embrulhe em papel-alumínio, coloque-o na grelha mais alta e asse por 2 a 3 horas para ficar macio. Depois, retire o papel-alumínio e deixe a carne na parte baixa para dourar por 30 minutos.

Peixe: surubim, pintado, anchova e tainha são ótimos para assar inteiros – tempere por dentro e por fora com alho, sal fino, pimenta-do-reino e limão, embrulhe no papel-alumínio, coloque na grelha média e deixe cerca de 20 minutos cada lado. Abra o papel-alumínio, retire a pele e sirva em lascas. As sardinhas também vão bem assim e ficam prontas com apenas 10 minutos de cada lado. Já o linguado, salmão, meca e robalo são ótimos consumidos em postas

ou filés. “Passe sobre os peixes uma mistura de manteiga derretida com sal e ervas e coloque-os sobre a grelha baixa. Um filé médio deve ficar por até 4 minutos cada lado”, ensina o chef.

Espetinhos: essa é uma forma de fazer churrasco de alimentos de pequenas dimensões, como camarões, coração de frango, queijo coalho ou mussarela, tofu e vegetais cortados em cubos. “Disponha os espetinhos na grelha limpa e untada com um pouco de azeite e posicione-a na parte mais baixa”, diz Vieira. Também funciona bem para carne intercalada com legumes.

Vegetais: corte abobrinha, berinjela e tomate em rodela de cerca de 0,5 cm, e cogumelos porto belo e shiitaki (ambos sem a base) temperados com sal refinado e azeite. “Mantenha a altura da grelha baixa e cozinhe cada lado por 5 minutos ou até que o vegetal esteja macio”, revela Vieira.



Fraldinha bovina resfriada Taeq kg
Cliente Mais
R\$ 25,99



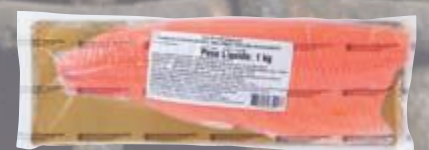
Contrafilé bovino resfriado Maturatta Swift kg
Cliente Mais
R\$ 33,90



Picanha bovina resfriada extralimpa kg
Cliente Mais
R\$ 49,90



Filé de pintado fresco kg
Cliente Mais
R\$ 49,90



Filé de salmão unidade
Cliente Mais
R\$ 59,90

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



Cebola-roxa
Qualitá 1 kg
Cliente
mais
R\$ 5,99



Pimentão tricolor
Qualitá 500 g
Cliente
mais
R\$ 4,99



Alcatra de terneiro
resfriada Taeq kg
Cliente
mais
R\$ 35,99

Espetinho

Tempo de preparo: 30 minutos | Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 1,5 kg de alcatra
- 1 cebola picada
- 4 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 300 g de bacon
- 2 pimentões vermelhos
- 2 pimentões verdes
- 6 cebolas

Modo de preparo

Corte a carne em cubos de mais ou menos 5 cm. Tempere com a cebola picada, o alho, sal e pimenta-do-reino. Deixe descansar por meia hora. Enquanto isso, corte o bacon em cubo; corte os pimentões em quadrados, retirando as sementes; corte as cebolas em quadrados. Coloque em espetos os cubos de carne, intercalando com o bacon, o pimentão e a cebola. Leve à churrasqueira até atingir o ponto desejado.



Cerveja Heineken
long neck 355 ml
Cliente
mais
R\$ 2,79



Néctar Del Valle Mais
vários sabores
(exceto light) TP 1 litro
Cliente
mais
R\$ 4,15



Suco de uva integral
Campo Largo
1 litro
Cliente
mais
R\$ 9,90

Amigos, churrasco e cerveja

Saiba aqui qual tipo da bebida combina melhor com cada carne.

Todo evento que se presa tem cerveja. "A comida sempre ganha em sabor quando se faz a escolha acertada da bebida para acompanhá-la", diz Amanda Reitenbach, cientista cervejeira e sommelière. "Quando bem casados, há uma sinergia entre a cerveja e o alimento; a harmonização dá um prazer muito maior do que quando ambos são degustados separadamente." Conheça a seguir as melhores combinações e acerte na escolha.

Carne bovina: harmoniza com cervejas mais fortes, como American Amber, Red Ale, Red Lager, American Brown Ale, American Porter, American Stout, Baltic Porter, Belgian Strong Dark Ale, Dubbel, English Porter, English Stout, Euro Dark Lager, Quadrupel e Rauchbier.

Carne suína: cervejas escuras como Rauchbier, que traz um toque defumado, e Ipa, com o sabor amargo que equilibra a gordura.

Aves: cervejas mais intensas, como a Bock, acompanham bem o frango assado com pele dourada, e as de corpo leve, como Witbier, são perfeitas com peito de frango marinado com ervas, por exemplo.

Peixes e frutos do mar: cervejas Munich Helles Lager, Saison/ Farmhouse Ale e Witbier. Ou ainda American Blonde Ale (bacalhau), Bière de Champagne, Bière Brut, Bière de Garde (salmão) e Witbier.



Cerveja belga
Leffe Blonde
garrafa 330 ml
Cliente
mais
R\$ 8,90



Cerveja brasileira Eisenbahn
Pilsen ou Strong Golden Ale
long neck 355 ml
Cliente
mais
R\$ 5,49
cada



Cerveja belga
Vedett White
garrafa 330 ml
Cliente
mais
R\$ 11,90



Cerveja
belga Duvel
garrafa 330 ml
Cliente
mais
R\$ 14,90

De olho na temperatura

Cada estilo de cerveja deve ser consumido a certa temperatura. Como regra geral, para as mais suaves, com menor teor alcoólico, a temperatura é, em média, 5 °C. Já para cervejas mais aromáticas e alcoólicas, a temperatura pode ser de 6 °C a 12 °C.

Cervejas Especiais

#praserfeliz



Cerveja Goose
Island Honkers
long neck 355 ml
Cliente
Mais
R\$ 17,90



Cerveja alemã
Erdinger
garrafa 500 ml
Cliente
Mais
R\$ 15,90



Cerveja Bohemia
Jabutipa one way
garrafa 600 ml
Cliente
Mais
R\$ 10,90



Cerveja brasileira
Colorado Demoiselle
garrafa 600 ml
Cliente
Mais
R\$ 14,90



Cerveja Biritis
garrafa 600 ml
Cliente
Mais
R\$ 17,49



Cerveja holandesa
La Trappe Dubbel
garrafa 750 ml
Cliente
Mais
R\$ 53,90



Cerveja
Faxe Witbier
lata 1 litro
Cliente
Mais
R\$ 19,90

Cliente
Mais
Leve 3
Pague 2



SÃO PROIBIDAS A VENDA E ENTREGA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS (art. 81, II do Estatuto da Criança e do Adolescente).

BEBA COM MODERAÇÃO

Capa

Bons companheiros

A estrela principal do churrasco é, sem dúvida, a carne. Mas ela pode ser muito melhor apreciada quando acompanhada por queijo coalho, farofa e molho.



Farofa pronta de mandioca temperada Yoki 500 g
Cliente *Mais*
R\$ 2,49



Rúcula hidropônica Qualitá embalada unidade
Cliente *Mais*
R\$ 2,98



Queijo coalho em espeto Quatá 100 g
Cliente *Mais*
R\$ 4,49



Pão de alho Zinho 300 g
Cliente *Mais*
R\$ 6,99



Molho Heinz três pimentas 220 g
Cliente *Mais*
R\$ 16,90



Molho barbecue Hunt's 510 g
Cliente *Mais*
R\$ 15,90

Uma boa refeição deve ter os seguintes grupos de alimentos: proteína, gordura, carboidrato e vitaminas.

A carne garante os dois primeiros, junto com o queijo coalho. E os acompanhamentos ficam responsáveis pelos outros dois. Farofa e pão são boas fontes de carboidrato, assim como salada de batata. Já uma boa salada de folhas ou legumes na brasa, acompanhados por molhos, garantem a quantidade necessária de vitaminas. Quem disse que um almoço ou jantar saudável precisa ser sem graça?

Aves na brasa

Para quem prefere as carnes brancas, o churrasco de frango, galetto, chester ou codorna é uma escolha esperta e saborosa.

Picanha e cupim são os astros. Mas as aves também podem fazer bonito nas mãos de mestres churrasqueiros. Basta escolher as partes e tipos que ficam melhor quando preparados na brasa.

“Do frango, recomendo para o churrasco a asa, a coxinha da asa e o meio dela, chamada tulipa”, diz Renato Benedito Vieira, chef e professor de gastronomia do Centro Universitário Senac Águas de São Pedro, SP. Outra opção é preparar o frango, o galetto, o chester e a codorna inteiros, desossados e espalmados.

O segredo para que não resseque – já que essa é uma tendência da carne de aves – é assar com a pele, que deixa a carne úmida, mas fica crocante e saborosa. Basta temperar com sal fino, alecrim e folhas de louro. “Atenção para não deixar passar do ponto”, alerta Vieira.

“As aves precisam ser colocadas na grelha o mais alto possível em relação à brasa, e cozinhar de 40 minutos a uma hora, virando-as de tempos em tempos.”

No caso do peru e do pato, o chef indica o cozimento no forno por se tratar de carnes mais duras. O peito dessas aves, assim como do chester, até pode ir na grelha, desde que preparado com a pele. Para dar um toque final e umedecê-las, use um molho pronto ou um preparado na hora.



Frango Assa Fácil
Seara kg
Cliente
Mais
R\$ 8,99



Coxa ou sobrecoxa
de frango
temperadas
congeladas Sadia
Frango Fácil 800 g
Cliente
Mais
R\$ 9,89
cada



Filé de peito de
frango Assa Fácil
Seara 800 g
Cliente
Mais
R\$ 11,79



Filé de peito de
frango temperado
Sadia Frango Fácil
700 g
Cliente
Mais
R\$ 11,99



Pato canadense
congelado Canard
Villa Germania kg
Cliente
Mais
R\$ 20,89



Molho Peri-Peri Nando's
vários tipos 125 ml
Cliente
Mais
R\$ 14,90
cada



Coxa ou sobrecoxa
de frango Assa Fácil
Seara 800 g
Cliente
Mais
R\$ 9,69
cada



O toque final

As sobremesas fecham o churrasco de um jeito especial, não é mesmo? Melhor ainda se você não precisar gastar muito tempo em prepará-las!

Abacaxis e bananas assadas, salada de frutas, picolés, tortas, mousses... Hummm! Após se deliciar com a variedade de carnes e acompanhamentos, essas são ótimas pedidas para completar a festa gastronômica.

A nutricionista funcional Mariana Duro, de São Paulo, explica que, devido ao sódio das carnes, temperadas com sal grosso, surge o desejo de ingerir algo doce. O bom é que existem sugestões rápidas e práticas, que caem muito bem com o churrasco.

Bolo combina porque...

...é prático, versátil e tem versões que agradam a todos, assim como tortas, mousses, crepes, donuts e waffle.

Sorvete combina porque...

...é refrescante, tanto na versão massa quanto na picolé. Perfeitos para dias mais quentes. Os de massa ainda podem ser acompanhados de farofa ou coberturas. As geleias de frutas também combinam muito bem.

Banana combina porque...

...é uma fruta que fica gostosa quando assada na grelha com canela. Basta deixá-la com casca sobre a grelha da churrasqueira por cerca de 10 minutos. Depois, é só descascá-la, colocá-la em um prato de sobremesa, salpicar canela e servi-la.

Abacaxi combina porque...

...é bastante digestivo por ter a enzima bromelina, substância que auxilia o estômago e intestino a digerir os alimentos, principalmente de uma refeição rica em proteína como o churrasco. Coloque raspas de casca de limão para dar um toque ainda mais especial.



Abacaxi-pérola premium
Qualitá unidade
Cliente
Mais
R\$ 6,98



Castanha de caju
granulada Qualitá 180 g
Cliente
Mais
R\$ 9,90



Sorvete Häagen-Dazs
vários sabores 100 ml
Cliente
Mais
R\$ 7,99
cada



Sorvete Häagen-Dazs
vários sabores
473 ml
Cliente
Mais
R\$ 25,90
cada



Bolo de frutas kg
Cliente
Mais
R\$ 26,90



Naked Cake
doce de leite kg
Cliente
Mais
R\$ 34,90



Prato redondo para
sobremesa Finlandek
21 cm
Cliente
Mais
R\$ 8,99

Cheiro de casa de **vó**

Delícias

Bolo lembra a infância, ainda mais quando sai do forno quentinho. Nossas lojas têm os ingredientes para você colocar a mão na massa.

Bolo de chocolate com coco

Tempo de preparo: 1 hora | Rendimento: 10 porções

Ingredientes

2 claras
2 ovos inteiros
2 xícaras de coco ralado
 $\frac{2}{3}$ de xícara de manteiga ou margarina
1 colher (chá) de extrato de baunilha
1 xícara de açúcar
1 colher (chá) de fermento em pó
 $\frac{1}{2}$ xícara de chocolate em pó
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de iogurte

Ingredientes cobertura

2 colheres (sopa) de leite
1 xícara de açúcar de confeiteiro
3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de preparo

Bata as claras em neve e acrescente o açúcar, sem parar de bater, até que fique um suspiro firme. Bata a manteiga ou margarina com a baunilha e misture com o suspiro para conseguir um creme leve e claro. Coloque um ovo inteiro de cada vez, mexendo. Passe o fermento, a farinha e o chocolate em pó na peneira e acrescente ao creme. Coloque o iogurte e misture bem para conseguir uma mistura homogênea. Unte uma fôrma, distribua metade da massa, o coco ralado, e depois o restante da massa. Leve ao forno por cerca de 50 minutos. Enquanto assa, prepare a cobertura, misturando todos os ingredientes. Depois que a massa estiver assada, espere esfriar e espalhe a cobertura.



Mistura para bolo
Betty Crocker Yoki
400 g/500 g
Cliente
Mais
R\$ 6,99



Mistura para bolo
recheado Betty
Crocker Yoki
580 g/655 g
Cliente
Mais
R\$ 6,99



Farinha de trigo
especial Renata 1 kg
Cliente
Mais
R\$ 3,99



Chocolate em pó
solúvel Nestlé
200 g
Cliente
Mais
R\$ 8,49



Óleo de canola
Salada 900 ml
Cliente
Mais
R\$ 4,79



Ovos brancos
tipo grande Qualitá
com 6 unidades
Cliente
Mais
R\$ 2,48

Delícias

Festival chocolates e guloseimas

Essa delícia feita com cacau é pra lá de versátil. Pode ser consumida pura, misturada com castanha, com fruta, como ingrediente de biscoitos. Aqui no **Pão de Açúcar** você encontra uma grande variedade: são versões ao leite, amargas, cookies, bolachas recheadas e muito mais. Impossível não gostar!



Bombom Ferrero Rocher diamante com 24 unidades 300 g
Cliente *mais*
R\$ 42,90



Kinder Ovo com 1 unidade 20 g
Cliente *mais*
R\$ 3,99



Chocolate Garoto Baton ao leite com 4 unidades 64 g
Cliente *mais*
R\$ 2,99



Chocolate Garoto Talento vários tipos 100 g
Cliente *mais*
R\$ 3,29



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



Chocolate Nestlé Kit Kat 45 g
Cliente *mais*
R\$ 2,29



Biscoito recheado Oreo original ou chocolate
90 g
Cliente *mais*
R\$ 2,19



Biscoito Chocooky chocolate ou baunilha
200 g
Cliente *mais*
R\$ 6,99



Biscoito Club Social vários tipos
150 g/156 g
Cliente *mais*
R\$ 2,59



Biscoito Club Social recheado vários sabores
104 g/112 g
Cliente *mais*
R\$ 3,39



Biscoito Club Social integral 312 g
Cliente *mais*
R\$ 5,49



Biscoito Belvita vários sabores 90 g
Cliente *mais*
R\$ 2,79

Praticidade

Criança em destaque

Aqui no **Pão de Açúcar**, você encontra tudo o que a família precisa, e os pequenos não ficam de fora. É possível comprar produtos de higiene, fralda, papinha, leite em pó e outros itens de alimentação que garantem um crescimento saudável.

Você sabia que...

...crianças de 1 a 3 anos devem consumir 102 calorias por kg de peso?
...um bebê entre 5 e 9 kg gasta em média seis fraldas por dia, ou seja, 180 por mês?



Fralda descartável
Pampers Premium Care
mega vários tamanhos
Cliente
Mais
R\$ 59,90



Fralda descartável
Huggies Supreme Care
meninos ou meninas
jumbo vários tamanhos
Cliente
Mais
R\$ 21,90



Shampoo Johnson's
baby 750 ml
Cliente
Mais
R\$ 19,90



Sucrilhos Kellogg's
730 g
Cliente
Mais
R\$ 13,99



Sabonete líquido
Johnson's baby
da cabeça aos pés
400 ml
Cliente
Mais
R\$ 18,90



Ninho Fases 1+
com Prebio1 - 800 g
Cliente
Mais
R\$ 19,90



Sopinha ou papinha
Nestlé vários sabores
115 g/120 g
Cliente
Mais
R\$ 3,29



Papinha Nestlé
120 g
Cliente
Mais
R\$ 5,29



Cuidados Pessoais

Ah, o **verão!**

Cada ocasião pede um tipo de protetor solar. A dermatologista Elisabete Dobao, da Sociedade Europeia de Dermatologia, detalha quais são os principais.



Protetor solar
Sundown pele molhada
FPS 50 - 200 ml
Cliente
mais
R\$ 49,90



Protetor solar Sundown
FPS 50 - 200 ml
**Grátis: 1 protetor solar
facial FPS 50 - 50 g**
Cliente
mais
R\$ 36,90



Protetor solar
Sundown Kids Color
FPS 60 - 120 ml
Cliente
mais
R\$ 49,90



Gel hidratante
pós-sol Sundown
130 g
Cliente
mais
R\$ 18,90

- **Creme.** Normalmente é hidratante e denso, indicado principalmente para quem tem pele normal à seca. As mais ressecadas são as que mais se beneficiam dessa formulação, que alivia a sensação de repuxamento.
- **Gel.** Tem textura fina e livre de óleo. É de rápida absorção e não obstrui os poros. Assim, não provoca a formação de acne. É o mais apropriado para peles oleosas a mistas.
- **Sérum.** De textura mais líquida, funciona bem em qualquer tipo de pele. Penetra instantaneamente. Geralmente está associado a uma fórmula para o rosto, que tem funções adicionais como reduzir manchas ou rugas.
- **Spray.** Facilita a aplicação e o espalhamento em áreas de difícil acesso, como regiões com pelo.
- **Infantil.** São fórmulas hipoalergênicas, próprias para pele sensível. Até os 6 meses, não se recomenda o uso de protetor. Após esse período, os melhores são os compostos por filtros físicos (são substâncias que dispersam os raios solares).

Novidades
por aqui

Últimos lançamentos

Sabia que nossas lojas **Pão de Açúcar** recebem novos itens nacionais e importados toda semana? Venha conferir de perto!



Chocolate Perugina
Xmas red ball 410 g
Cliente
mais
R\$ 9,90
cada



Chocolate Baci Xmas
blue ball 329 g
Cliente
mais
R\$ 13,90
cada



Chocolate Baci Xmas
143 g
Cliente
mais
R\$ 46,90



Chocolate Galler Praliné
avelã ao leite 70 g
Cliente
mais
R\$ 12,90



Chocolate com recheio
de caramelo ou 70% com
framboesa Casino Délices 100 g
Cliente
mais
R\$ 13,90
cada



Trufa de chocolate
Truffes d'Or Mathez 150 g
Cliente
mais
R\$ 15,90
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 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. Ofertas válidas para todas as Lojas Pão de Açúcar do Estado de São Paulo. Validade: 19 a 25/11/2015. Parte integrante da Revista Veja, edição 2.453, mês de novembro. Não pode ser vendida separadamente.

Pitadas
etc.

é uma realização

HAVAS
WORLDWIDE
SÃO PAULO

e OFICINA DE CONTEÚDO
PROJETOS EDITORIAIS

Diretora de redação: Carla Leimer (MTB 8766183); Direção de arte: Lucila Lico; Designer: Tatiana Pessoa; Fotografia: César Cury; Assistente de fotografia: Kiko Ferreira; Produção de objetos: Virgínia Lamarco; Produção culinária: Fabiana Badra; Assistente de cozinha: Cleusa Souza Bonfim; Redatora-chefe: Ivonete Lucírio; Produção executiva: Diana Cortez; Ilustração: Alice Campoy; Revisão: José Américo Justo; Tiragem: 434.160 exemplares.