



MUNDIAL
O menor preço total



OFERTAS PARA ASSAR, FRITAR, SALTEAR E, PRINCIPALMENTE, ECONOMIZAR.

O MUNDIAL APOIA A SEMANA DO PESCADO.

FOTOS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. MANTENHA LIMPAS SUAS RUAS. NÃO JOGUE O PAPEL NAS RUAS. ENQUANTO DURAREM OS ESTOQUES, ESTAS OFERTAS CONTINUAM VÁLIDAS. CONSUMIDOR, OBSERVE A VALIDADE DESTES PRODUTOS.

Pescada Espalmada Congelada
COSTA SUL
Pacote 800g



R\$ 22,80
COM MEU MUNDIAL
R\$ 19,95

Kit Paella Congelado
COSTA SUL
Pacote 400g



R\$ 29,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 21,90

Empanado Congelado
COSTA SUL
Tirinhas de Tilápia 300g



R\$ 8,95
COM MEU MUNDIAL
R\$ 6,99

Camarão 7B/Ferrinho Descascado Congelado
COSTA SUL
Pacote 400g



R\$ 31,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 23,90

Sardinha Espalmada Congelada
COSTA SUL
Pacote 800g



R\$ 18,50
COM MEU MUNDIAL
R\$ 17,80

Camarão 31/50 Descascado Congelado
COSTA SUL
Pacote 400g



R\$ 59,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 48,90

Filé de Polaca Congelado
COSTA SUL
Pacote 500g



R\$ 18,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 16,90

Filé de Cação Congelado
COSTA SUL
Pacote 500g



R\$ 22,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 19,90

Filé de Tilápia Congelado
NETUNO
Pacote 500g



R\$ 23,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 19,95

Camarão 80/110 Congelado
BOMAR
Descascado e Cozido 400g



R\$ 39,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 33,90

Ofertas válidas de 30/08 a 15/09/2024, ou enquanto durarem os estoques.



Salmão ao Molho de Maracujá Com Manga

INGREDIENTES

- 2 maracujás azedos
- 1 manga cortada em cubos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 1/2 xícara de salsa picada
- Sal e pimenta a gosto
- 800g de filé de Salmão da Costa Sul

MODO DE PREPARO

Corte os maracujás ao meio e coloque a polpa no liquidificador, batendo por 30 segundos. Em seguida, passe o suco por uma peneira, reservando apenas o líquido. Em outra panela, derreta a manteiga, adicione a cebola e refogue até dourar. Adicione a salsa e o suco de maracujá, misture e deixe ferver. Tempere com sal e pimenta, deixando cozinhar por 5 minutos.

Enquanto isso, tempere o salmão com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira, adicione o azeite e, quando estiver bem quente, frite o salmão dos dois lados por 4 minutos cada lado. Evite ficar virando salmão. Coloque o peixe no prato e despeje o molho bem quente sobre ele. Para um toque decorativo, enfeite com uma semente de maracujá e cubos de magas.

Sirva-se e se delicie com este prato cheio de sabores!

R\$ 114,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 97,90



FILE DE LINGUADO COM MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

500g de Filé de Linguado Frescatto
200g de batatas cozidas
100g de folhas de espinafre cozidas no vapor
150g de grão-de-bico cozido
50g de tiras bem finas de pimentão verde
200g de farinha de trigo
1 limão
1 colher de sopa de manteiga
Azeite extravirgem
Sal e pimenta

PREPARO

- Tempere o Filé de Linguado com sal e limão.
- Cozinhe as batatas em água e sal por 15 min., retire e esprema, ou amasse com um garfo, e reserve.
- Depois de cozidas no vapor, esprema as folhas de espinafre para tirar o excesso de água e reserve.
- Em uma panela aquecida, coloque a manteiga, as batatas e mexa até ficarem cremosas. Adicione as folhas de espinafre e desligue o fogo.
- Tempere o grão-de-bico com azeite, sal e pimenta, e adicione as tiras de pimentão.
- Passe os filés na farinha de trigo e tire o excesso.
- Aqueça em fogo médio uma frigideira antiaderente com uma colher de sopa de azeite e coloque os filés.
- Deixe por 3 minutos de cada lado, virando delicadamente com uma espátula uma vez.
- Escorra em papel-toalha.
- Monte os pratos começando com o purê, seguido do grão-de-bico temperado e o filé de linguado e sirva.



R\$ 36,90

COM MEU MUNDIAL

R\$ 33,90



Filé de Salmão Congelado
FRESCATTO
Premium Pacote 700g



R\$ 139,90

COM MEU MUNDIAL

R\$ 99,90

Camarão 55/80 s/Cabeça Cozido
Congelado
FRESCATTO
Pacote 400g



R\$ 38,90

COM MEU MUNDIAL

R\$ 32,90

Kani Kama Congelado
FRESCATTO
Pacote 200g



R\$ 8,99

COM MEU MUNDIAL

R\$ 6,95

Filé de Salmão Congelado
FRESCATTO
Defumado Fatiado 100g



R\$ 24,90

COM MEU MUNDIAL

R\$ 19,98

Filé de Panga Congelado
DH FISH
Pacote 800g



R\$ 23,90

COM MEU MUNDIAL

R\$ 21,90



Azeite
Espanhol BORGES
Extravirgem Equilibrado/
Frutado/Marcante
500ml

R\$ 51,90

COM MEU MUNDIAL

R\$ 43,90



Azeite
KOCKEN
Extravirgem
Vários Tipos
250ml

R\$ 85,90

COM MEU MUNDIAL

R\$ 69,95



Azeite
Português ANDORINHA
Extravirgem
Seleção 500ml

R\$ 46,90

COM MEU MUNDIAL

R\$ 43,50



Azeite
Espanhol BORGES
Tipo Único
500ml

R\$ 38,90

COM MEU MUNDIAL

R\$ 33,98



Alcaparras
VALE FÉRTIL
Vidro 60g

R\$ 10,50

COM MEU MUNDIAL

R\$ 8,99

Filé de Polaca Congelado
NOBREDO
Pacote 800g



R\$ 26,90

COM MEU MUNDIAL

R\$ 23,90

Bacalhau Porto Morhua
RIBERALVES
Postas Pacote 1 kg



R\$ 99,90

COM MEU MUNDIAL

R\$ 79,98

Saithe Salgado Seco
Espalmado
kg



R\$ 48,90

COM MEU MUNDIAL

R\$ 37,98

Tilápia Inteira
Fresca kg



R\$ 16,90

COM MEU MUNDIAL

R\$ 15,90

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE CORRIGIR POSSÍVEIS ERROS DE DIGITAÇÃO

Ofertas válidas de 30/08 a 15/09/2024, ou enquanto durarem os estoques.



POLVO CONFITADO COM PIMENTÕES

INGREDIENTES

- 1 polvo
- 4 dentes de alho
- 3 cebolas
- 4 folhas de louro
- 1 ramo de salsa
- Pimenta em grão a gosto
- Pimentões verdes, vermelhos e amarelos a gosto
- Azeite, sal e pimenta moída a gosto

PREPARO

1. Lave e limpe o polvo e coloque-o numa panela com 1 cebola inteira, 2 folhas do louro, o ramo de salsa e alguns grãos de pimenta. Junte a água e deixe cozinhar até ficar macio.
2. Corte o restante da cebola em meias-luas e os pimentões em cubos e coloque-os no fundo da assadeira.
3. Por cima, coloque o polvo cozido, os alhos esmagados e as folhas de louro restantes. Tempere com sal e pimenta e regue com o azeite.
4. Leve ao forno pré-aquecido a 200° C e deixe assar até o polvo ficar dourado, mas sem deixar secar.
5. Sirva com um acompanhamento a gosto e regue o prato ainda quente com o azeite.

Polvo
Português NIGEL
Inteiro
(1,2/2 - BCA)
kg

R\$ 109,90

COM MEU MUNDIAL

R\$ 89,90