



**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.



Filé de Salmão Congelado  
**FRESCATTO**  
Premium Pacote 700g



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



Kani Kama Congelado  
**FRESCATTO**  
Pacote 200g



Filé de Salmão Congelado  
**FRESCATTO**  
Defumado Fatiado 100g



Filé de Panga Congelado  
**DH FISH**  
Pacote 800g



Azeite  
**Espanhol BORGES**  
Extravirgem Equilibrado/  
Frutado/Marcante  
500ml



Azeite  
**KOCKEN**  
Extravirgem  
Vários Tipos  
250ml



Azeite  
**Português ANDORINHA**  
Extravirgem  
Seleção 500ml



Azeite  
**Espanhol BORGES**  
Tipo Único  
500ml



Alcaparras  
**VALE FÉRTIL**  
Vidro 60g

Filé de Polaca Congelado  
**NOBREDO**  
Pacote 800g



Bacalhau Porto Morhua  
**RIBERALVES**  
Postas Pacote 1 kg



Saithe Salgado Seco  
Espalmado  
kg



Tilápia Inteira  
Fresca kg



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