

OFERTAS FRESQUINHAS DIRETO DO MAR PARA AS SUAS RECEITAS.



O MUNDIAL APOIA A SEMANA DO PESCADO

Sardinha Espalmada Congelada
COSTA SUL
Pacote 800g



R\$ 22,80
COM MEU MUNDIAL
R\$ 17,80

Pescada Espalmada Congelada
COSTA SUL
Pacote 800g



R\$ 25,80
COM MEU MUNDIAL
R\$ 19,95

Filé de Salmão Congelado
COSTA SUL
kg



R\$ 119,00
COM MEU MUNDIAL
R\$ 94,90

Empanado
COSTA SUL
Tirinhas de Tilápia Pacote 300g



R\$ 9,95
COM MEU MUNDIAL
R\$ 8,75

Lula em Anéis
Congelados
COSTA SUL
Pacote 300g



R\$ 35,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 29,98

Salmão Mar e Terra

INGREDIENTES

- 500g de Filé de Salmão em Pedacos Costa Sul
- Suco de 1 limão
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 dentes de alho (cortados em fatias)
- 2 brócolis inteiros
- 3 cenouras (cortadas em fatias)
- 1 couve-flor inteira
- Sal e lemon pepper a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com o suco do limão, o sal e o lemon pepper. Em uma frigideira antiaderente já aquecida, derreta a manteiga, insira as rodela de alho e o salmão. Deixe-os dourar por 10 minutos, virando na metade do tempo. Ao ficar pronto, transfira o peixe para um refratário. Cozinhe em outra panela as cenouras, o brócolis e a couve-flor. Quando estiverem no ponto, leve-os para a panela onde foi feito o salmão. A ideia é aproveitar o fundo da frigideira. Então salteie o brócolis, a couve-flor e a cenoura. Sirva junto ao salmão. Você pode acrescentar uma porção de arroz integral ao prato para uma refeição completa e balanceada.

Rende até 4 porções



FILÉ DE SALMÃO
CONGELADO
COSTA SUL
PEDAÇOS PACOTE
500G

R\$ 69,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 55,90

Kit Paella Congelado
COSTA SUL
Pacote 300g



R\$ 27,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 22,90

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



R\$ 35,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 25,90

Camarão Vannamei 45/80
s/Cabeça Congelado
COSTA SUL
Pacote 300g



R\$ 27,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 24,98

Camarão 60/80 Congelado
BOMAR
Descascado e Cozido
Pacote 400g



R\$ 42,80
COM MEU MUNDIAL
R\$ 37,98

Filé de Tilápia
Congelado
NETUNO
Pacote 500g



R\$ 25,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 23,50



Tambaqui ao Molho de Iogurte e Ervas

Ingredientes:

500g de costela, lombo ou filé de Tambaqui
1/2 pote de iogurte natural
Suco de 1 limão
Páprica doce, manjerona, tomilho e pimenta (a gosto)
Sal e Azeite

Preparo:

Tempere o Tambaqui com sal e limão.
Misture o iogurte e os temperos (exceto o azeite).
Envolva bem o peixe e deixe descansar por 30 minutos na geladeira.
Regue com azeite e leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.
Asse até ficar douradinho.

Sirva com purê de batatas.

FILE DE TAMBAQUI CONGELADO
BIO PESCADOS
PACOTE 500G



R\$ 24,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 21,90



PESCADOS DA AMAZÔNIA

Costela de Tambaqui Congelada
BIO PESCADOS
Pacote 500g



R\$ 27,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 24,90

Lombo de Salmão Congelado
FRESCATTO
Pacote 700g



R\$ 136,80
COM MEU MUNDIAL
R\$ 109,90

Filé de Salmão Defumado Congelado
FRESCATTO
Fatiado Pacote 100g



R\$ 27,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 21,90

Filé de Cação Congelado
FRESCATTO
Pacote 500g



R\$ 24,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 21,90

Filé de Pescadinha Congelada
FRESCATTO
Pacote 500g



R\$ 21,50
COM MEU MUNDIAL
R\$ 18,99

Tentáculos de Polvo Congelados
FRESCATTO
Pacote 700g



R\$ 115,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 85,90

Lombos de Bacalhau Dessalgados Congelados
RIBERALVES
Gadus Morhua 800g



R\$ 135,50
COM MEU MUNDIAL
R\$ 99,90

Filé de Polaca Congelado
BACALANOR
Pacote 500g



R\$ 16,80
COM MEU MUNDIAL
R\$ 15,90

Filé de Tilápia Congelado
NOBREDO
Pacote 800g



R\$ 44,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 37,50

Tilápia Inteira Fresca kg



R\$ 18,75
COM MEU MUNDIAL
R\$ 16,90

Azeitona Portuguesa a Granel kg



R\$ 57,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 49,50

Alcaparras
VALE FÉRTIL
Vidro 60g



R\$ 11,50
COM MEU MUNDIAL
R\$ 9,98

Azeite Português
ANDORINHA SELEÇÃO
Extravirgem 500ml



R\$ 39,50
COM MEU MUNDIAL
R\$ 28,80

Azeite Orgânico
BORGES
Extravirgem 500ml



R\$ 49,80
COM MEU MUNDIAL
R\$ 39,90

Leite de Coco
COPRA
Tradicional 500ml



R\$ 8,99
COM MEU MUNDIAL
R\$ 7,99

Leite de Coco
SOCOCO
Tradicional 200ml



R\$ 7,19
COM MEU MUNDIAL
R\$ 6,89

Tempero
BR SPICES
Lemon pepper 100g



R\$ 21,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 18,99

Filé de Linguado com purê de batata e grão-de-bico

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

Modo de Preparo

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



FILE DE LINGUADO CONGELADO
FRESCATTO
PACOTE 500G

R\$ 39,90
COM MEU MUNDIAL
R\$ 35,90



FRESCATTO

DESDE 1944

Ofertas válidas de 29/08 a 16/09/2025, ou enquanto durarem os estoques.