



SEMANA DO PEIXE.
OS MELHORES PESCADOS
PARA SUA MESA



MUNDIAL

O menor preço total.



FOTOS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. MANTENHA LIMPA A SUA CIDADE. NÃO JOGUE PAPEL NAS RUAS. ENQUANTO DURAREM OS ESTOQUES, ESTAS OFERTAS CONTINUAM VALIDAS. CONSUMIDOR, OBSERVE A VALIDADE DESTES PRODUTOS.

Sardinha **Portuguesa**
Congelada **NIGEL** Pacote 1 kg



18,80

Polvo **Português**
Inteiro Congelado **NIGEL**



55,80
kg

Filé de Panga Congelado
COSTA SUL Premium Pacote 800g



16,70

Mexilhão Desconchado
Congelado **COSTA SUL**
Pacote 400g



12,50

Camarão-Rosa sem Cabeça
Cozido Congelado **COSTA SUL**
91/110 Pacote 400g



27,80

Filé de Linguado Congelado
COSTA SUL Pacote 500g



21,90



11,50

Filé Congelado
de Merluza
Argentina
COSTA SUL
Pacote 500g

Isclas de Peixe c/ Queijo
Empanadas e Congeladas
COSTA SUL Pacote 500g



7,98

Tartar de Salmão com Manga

INGREDIENTES:

- 500g de Salmão Costa Sul
- 2 Abacates maduros
- 1 Cebola picada em cubinhos pequenos
- 1 Manga madura
- Suco de 2 Limões
- 1 colher (chá) de Mostarda
- 4 colheres (sopa) de Shoyu
- 2 colheres (sopa) de Azeite de Oliva

MODO DE PREPARO:

Corte o Salmão em cubos de 1 cm. Em um recipiente, misture o Salmão e a cebola, regue com suco do limão, mostarda, shoyu e azeite de oliva. Misture tudo muito bem. Cubra e leve ao refrigerador por 1 hora. Corte o abacate e a manga em pequenos cubos do mesmo tamanho do salmão. Monte o prato em camadas ou misturado. Sirva gelado.



*"Praticidade e qualidade
para os seus melhores pratos"*



Filé de Salmão **Chileno**
Congelado em Pedacos
COSTA SUL Pacote 500g

29,98



O MUNDIAL APOIA A SEMANA DO PEIXE



FILE DE CAÇÃO ASSADO COM BATATAS

Tempo de preparo: 40 min
Serve 4 pessoas
Nível de dificuldade: 1

Ingredientes:

- 1 embalagem de File de Cação Frescatto
- 200g de batatas calabresas cozidas al dente
- suco de 1 limão
- 50ml de azeite
- 1/2 cebola em rodela
- 2 dentes de alho picados
- 1 tomate em rodela
- 1 lata de molho de tomate
- 1/2 pimentão amarelo em rodela
- Azeitonas pretas sem caroço a gosto
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Salsinha a gosto

Preparo:

Tempere o peixe com sal, pimenta e suco de 1 limão e reserve. Unte um refratário com o azeite. Acomode as rodela de cebola, o alho, o pimentão, o tomate, as batatas e, por fim, os filés de cação. Cubra com o molho de tomate e as azeitonas. Adicione sal e pimenta a gosto. Leve ao forno médio pré-aquecido por, aproximadamente, 25 minutos ou até o peixe ficar macio. Finalize com um fio de azeite, salsinha picada e sirva.



File de Cação
Congelado
FRESCATTO
Pacote 500g



www.frescatto.com

11,90

Kani Kama Congelado
FRESCATTO Pacote 200g



4,75



File de Salmão Congelado
FRESCATTO

FRESCATTO

59,80
kg

Sardinha Espalmada Congelada
BUONA PESCA Pacote 800g



13,98

Postas de Cação Congeladas
BUONA PESCA Pacote 800g



14,98

File de Tilápia Congelado
BOMAR Pacote 500g



17,98

Sardinhas **GOMES DA COSTA**
c/ Óleo ou Molho de Tomate 250g



4,28
cada



Corvina
Inteira
Fresca
8,99
kg



Tilápia
Inteira
Fresca
9,75
kg

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE CORRIGIR POSSÍVEIS ERROS DE DIGITAÇÃO.

SA WORLDWIDE

ESPECIAL BOMAR. RECEITAS FRIAS.

CAMARÕES BOMAR AO MOLHO PONZU



INGREDIENTES:

- 400 gr de Camarões Bomar pré-Cozidos
- 50 ml de molho shoyu
- 50 ml de sakê culinário
- 50 ml de vinagre de arroz
- Suco de 1/2 limão siciliano
- Suco de 1/2 laranja
- 5 gr (1/2 sachê) de hondashi
- 1 colher de sopa de cebolinha picada
- Raspas de limão siciliano.

COMO FAZER:

1. Descongelar os camarões Bomar.
2. Misturar os ingredientes do molho a frio.
3. Servir os camarões arrumados em uma travessa, e o molho separado em uma cumbuca.

Camarão Cozido
Congelado **BOMAR** 71/90
Pacote 400g

38,90

Bomar
Pescados

O trabalho da Bomar é transformar seu dia-a-dia em uma experiência saborosa e surpreendente. Estamos atentos a todos os detalhes, desde a seleção, passando por um rigoroso controle de qualidade e higiene, até a logística de transporte, garantindo que você adquira um produto sempre saudável e pronto para o consumo. Por isso, quando for comprar pescados, compre o melhor. Compre Bomar.