



# MERCEARIA



**Azeite Borges**  
Extra Virgem  
Vidro  
250 ml

R\$ **6,99**  
Cada



**Azeite Gallo**  
Extra Virgem  
Lata 500 ml

R\$ **13,99**  
Cada



**Azeite Gallo**  
Tipo Único  
Vidro 500 ml

R\$ **14,99**  
Cada



**Macarrão com Ovos Orquídea**  
Espaguete  
500 g

R\$ **1,99**  
Cada

A PARTIR DE  
**3 UNIDADES**  
Preço Varejo R\$ 2,19

**Molho de Tomate Dez**  
Tradicional  
Sachê - 340 g



R\$ **0,99**  
Cada

**Polpa de Tomate Dez**  
Sachê  
340 g



R\$ **0,99**  
Cada

**Atum Ralado**  
Broto Legal  
Óleo/Natural  
170 g



R\$ **3,99**  
Cada

**Maionese Hellmanns**  
Tradicional  
500 g



R\$ **4,99**  
Cada

**Farofa Pronta Mandioca Yoki**  
500 g



R\$ **3,99**  
Cada

**Milho de Pipoca Yoki Premium**  
500 g



R\$ **2,49**  
Cada

**Flocos de Milho Kimilho Yoki**  
500 g



R\$ **1,49**  
Cada

**Canjica Branca Yoki** - 500 g



R\$ **2,99**  
Cada

**Fubá Mimoso Yoki** - 500 g



R\$ **1,59**  
Cada

**Farinha de Trigo Dona Benta**  
Tradic. s/ Fermento - 1 Kg



R\$ **3,99**  
Cada

## Horário de funcionamento

Aberto todos os dias, das 7h às 22h  
Inclusive Feriados.

Ofertas exclusivas válidas de 26/06 a 02/07/20 ou enquanto durarem nossos estoques. Fotos meramente ilustrativas. Reservamo-nos o direito de corrigir possíveis erros gráficos. Caso ocorra, favor consultar o gerente da loja.

**QUER RECEBER NOSSAS OFERTAS NO SEU WHATSAPP?**



MANDE A MENSAGEM:  
"QUERO OFERTAS"  
PARA O NÚMERO:

**(11) 99287-4820**



RECEITA!

## Mousse de UVA

### INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de suco de uva.
  - 6 unidades de clara de ovo.
  - 6 colheres de sopa de açúcar.
  - 1 caixinha de gelatina sabor uva.
  - 1 caixinha de gelatina vermelha sem sabor.
  - 1 lata de creme de leite.
- CALDA:
- 2 xícaras de chá de suco de uva.
  - 1 colher de sobremesa de amido de milho.
  - 3 colheres de sopa de açúcar.

### MODO DE PREPARO

- Dissolva 2 gelatinas de suco de uva em banho-maria e reserve.
  - Bata as claras em neve e junte o açúcar aos poucos.
  - Adicione as gelatinas dissolvidas e o creme de leite.
  - Misture levemente e coloque em uma forma para pudim molhada.
  - Deixe gelar por 12 horas na geladeira.
- CALDA:
- Misture bem os ingredientes e leve ao fogo até ferver.
  - Depois de fria, coloque sobre o musse.
  - Conservar na geladeira e servir gelado.

