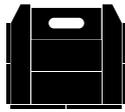


• QUITANDA •

Ofertas da Semana

05/12 a 09/12/2018



Mandioca à Vácuo | 1Kg | R\$ 4,99

BOLO DE MANDIOCA CRUA

INGREDIENTES:

- 4 ovos
- 1 xícara de mandioca crua ralada
- 1 xícara de leite (240 mililitros)
- 1 xícara de coco ralado (80 gramas)
- 1 xícara de Açúcar (160 gramas)
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de Fermento em pó

PREPARO:

- Comece este bolo de mandioca crua, por quebrar os os ovos, separando as gemas das claras.
- Bata as claras em neve, juntamente com o fermento em pó até ficarem bem durinhas.
- Junte às gemas, o açúcar, a margarina e bata bem, até dobrar de volume.
- Adicione à massa das gemas, o coco ralado a mandioca ralada, o leite e misture bem, até obter uma massa homogênea.
- Vá juntando as claras em neve aos poucos na massa e misture delicadamente com a ajuda de uma colher.
- Unte e enfarinhe uma forma, ou um refratário e verta a massa para a forma.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 40 a 45 minutos. O seu bolo de mandioca crua está pronto! Sirva esta delícia com um chá ou com um café.

• DELIVERY QUITANDA •

Acesse o site: www.quitanda.com

Clique na aba 'Delivery' e receba suas compras em até 2hs ou no horário agendado!



Segunda a Sexta · 7h30 às 22h
Sábados e Domingos · 8h às 21h
Feriados · 8h às 20h

Estacionamento gratuito e com manobrista

• HORTIFRÚTI •

Buscamos e selecionamos o que há de melhor na roça e no campo para que possamos oferecer frutas, legumes e verduras sempre fresquinhos, nutritivos e saborosos



Kiwi Golden
R\$ 17,90 | Kg



Melão Amarelo
R\$ 4,29 | Kg



Manga Palmer
R\$ 4,69 | Kg



Laranja Bahia Importada
R\$ 5,99 | Kg



Chuchu
R\$ 2,99 | Kg



Inhame
R\$ 5,99 | Kg



Milho Verde
R\$ 5,29 | 900g



Pepino Comum
R\$ 3,59 | Kg



Repolho Verde
R\$ 2,59 | Kg



Cheiro Verde
R\$ 1,99 | Un



Alface Crespa
R\$ 2,39 | Un



Cebolinha Verde
R\$ 1,99 | Un



Uva Passa Preta
Argentina da Quitanda
R\$ 2,19 | 100g



Pimentão Colorido
da Quitanda
R\$ 3,49 | 100g



Mix de Maionese
da Quitanda
R\$ 1,69 | 100g



Suco de Melancia
da Quitanda
R\$ 4,99 | 500ml
R\$ 9,90 | 1l



Segunda a Sexta · 7h30 às 22h
Sábados e Domingos · 8h às 21h
Feriados · 8h às 20h

Estacionamento gratuito e com manobrista

Imagens meramente ilustrativas, os acessórios não fazem parte das ofertas.

• AÇOUGUE •

Uma grande diversidade de cortes, manipulados sob rigoroso padrão de qualidade, para oferecer sempre o produto perfeito.



Lombo ou Pernil Temperado
Sadia
R\$ 24,90 | Kg



Filé Mignon Extra Limpo
R\$ 54,90 | Kg



Carré Francês de Cordeiro
Quiros
R\$ 99,90 | Kg



Filé de Peito de Frango
Korin
R\$ 26,90 | 600g



Filé de Salmão
R\$ 69,90 | Kg



Lombo de Bacalhau
Frescatto
R\$ 56,90 | 680g

• DA QUITANDA •

Uma seleção de produtos desenvolvida com todo cuidado e carinho, utilizando as melhores matérias-primas, para facilitar o seu dia-a-dia, seja no preparo de suas receitas ou desfrutando todo o sabor e praticidade de um de nossos pratos.



Amêndoas Cruas s/ Casca
R\$ 6,59 | 100g



Rocambolê de Goiabada
R\$ 2,59 | 100g



Bolo c/ Creme de Avelã
R\$ 29,90 | 750g



Panettone de Frutas
R\$ 22,90 | 500g

Panettone de Chocolate
R\$ 27,90 | 500g



Azeitona Preta Temperada
R\$ 3,99 | 100g



Pão Italiano
c/ Nozes e Gorgonzola
R\$ 3,79 | 100g



Rosbife Caseiro
R\$ 6,59 | 100g



Pizza Portuguesa
R\$ 21,90 | 765g

• DELIVERY QUITANDA •

Acesse o site: www.quitanda.com

Clique na aba 'Delivery' e receba suas compras em até 2hs ou no horário agendado!



Segunda a Sexta · 7h30 às 22h
Sábados e Domingos · 8h às 21h
Feriados · 8h às 20h

Estacionamento gratuito e com manobrista

Imagens meramente ilustrativas, os acessórios não fazem parte das ofertas.

• FRIOS E LATICÍNIOS •

Entre uma grande variedade de queijos e frios de qualidade, do peito de peru cortado em fatias finíssimas ao salame italiano, do queijo prato ao queijo minas inconfundível, além de manteigas, requeijões e patês, oferecemos tudo o que você precisa para um lanche cheio de sabor ou para aquela ocasião especial.



Queijo Holandês Coroa Kroon
*Gouda ou Maasdam
R\$ 6,99 | 100g



Queijo Fundido
A Vaca que Ri c/8
R\$ 7,99 | 128g



Queijo Francês Baby Bel
*Tradicional ou Light
R\$ 12,90 | 100g/110g



Queijo Mussarela de Búfala
Cereja Almeida Prado
R\$ 14,90 | 200g



Mortadela Bologna Fatiada
Vito Balducci
R\$ 8,99 | 100g



Salame Serrano Espanhol
Casa Basca
R\$ 12,90 | 100g



Surtido Ibérico
Josep Llorens
R\$ 69,90 | 100g



Mix de Queijos
c/ Tâmara e Castanha
R\$ 45,90 | Un

• EMPÓRIO •

Do arroz com feijão, ao couscous marroquino. Dos molhos, azeites e mix de temperos às geleias especiais. Uma seleção de ingredientes especiais e temperos, para dar vida às suas criações culinárias.



Azeite Extra Virgem
Herdade do Esporão
R\$ 32,90 | 500ml



Ravioli Rana
*Diversos Sabores
R\$ 17,90 | 250g



Azeitona Verde Raiola
*Fatiada ou s/ Carço
R\$ 6,99 | 155g



Palmito de Pupunha
Zanuzzo *Diversos Tipos
R\$ 12,90 | 300g



Torradinha Canapé Bauducco
R\$ 3,99 | 110g



Café Centro Cápsula
*Diversos Tipos
R\$ 15,90 | 50g



Sorvete Rochinha
*Diversos Sabores
R\$ 19,90 | 500ml



Panettone Havanna
*Doce de Leite ou
Chocolate c/ Doce de Leite
R\$ 56,90 | 700g

Segunda a Sexta · 7h30 às 22h
Sábados e Domingos · 8h às 21h
Feriados · 8h às 20h

Estacionamento gratuito e com manobrista



• DELIVERY QUITANDA •

Acesse o site: www.quitanda.com

Clique na aba 'Delivery' e receba suas compras em até 2hs ou no horário agendado!

• ADEGA •

Nossa adega oferece rótulos de vinhos super especiais a preços convidativos. As cervejas e os destilados também têm seu espaço. Pesquisamos e degustamos muito para oferecer verdadeiros achados a quem quiser experimentar. Deguste conosco.



SALTON

Leve, fresco, cítrico e saboroso, esse espumante é elaborado nas frias montanhas da Serra Gaúcha, pela centenária e consagrada vinícola Salton. Com estilo descompromissado, é ideal para ser harmonizado ou acompanhar um bate-papo.



Espumante Salton Brut
R\$ 33,90 | 750ml

CAVE AMADEU

Produzido com bastante competência e esmero pela família Geisse em Pinto Bandeira RS, é um surpreendente espumante nessa faixa de preço. Feitos a partir do método tradicional cuja segunda fermentação se dá na garrafa (o mesmo método do champagne), são espumantes para todas as horas.



Espumante Cave Amadeu
Moscatel
R\$ 35,90 | 750ml



LAS DOSCES

Amadurecido em barricas de carvalho francês durante cinco meses, apresenta cor vermelho-rubi de reflexos violáceos e aroma de frutas vermelhas maduras, com notas florais. A mescla de 80% Bobal, 15% Tempranillo e 5% de Syrah, resulta em um vinho de acidez equilibrada no palato, bem fresco e intenso.

Vinho Tinto Espanhol
Las Dosces
*Crianza
R\$ 69,90 | 750ml



LAS OCHO

Possui cor rubi brilhante e, no nariz, possui aroma frutal balsâmico, intenso e elegante, além de combinação harmoniosa de oito castas em carvalho francês. Na boca, possui sabor potente e complexo, além de equilibrado devido aos taninos maduros e redondos.

Vinho Tinto Espanhol
Las Ocho
R\$ 89,90 | 750ml

COLORADO

A Cervejaria Colorado começou em 1996 em Ribeirão Preto, a terra do chopp. Hoje acumula diversos prêmios devido a excelência do sabor de suas cervejas que contam com ingredientes especiais em cada uma de suas composições, como mandioca, mel de flor de laranjeira, café ou rapadura.



Cerveja Colorado
*Cauim ou Appia
R\$ 11,90 | 600ml

TANQUERAY

Destilado 4 vezes a partir de grãos, ervas e especiarias da Itália selecionadas manualmente, com água puríssima, enorme atenção ao processo de produção e controle de qualidade, Tanqueray amadureceu por 8 meses antes de ser engarrafado na Inglaterra, de onde segue para todo o mundo.



Gin Escocês Tanqueray
R\$ 99,90 | 750ml

Segunda a Sexta · 7h30 às 22h
Sábados e Domingos · 8h às 21h
Feriados · 8h às 20h

Estacionamento gratuito e com manobrista



• DELIVERY QUITANDA •

Acesse o site: www.quitanda.com

Clique na aba 'Delivery' e receba suas compras em até 2hs ou no horário agendado!

Imagens meramente ilustrativas, os acessórios não fazem parte das ofertas.

Imagens meramente ilustrativas, os acessórios não fazem parte das ofertas.

• RECEBENDO OS AMIGOS •

Com a aproximação do final do ano, aproveitamos para nos reunir com todos os círculos de amigos, e celebrar os acontecimentos de 2018, além é claro, de brindar a chegada de 2019!

Para fugir de restaurantes e bares lotados, e daquele trânsito capaz de tirar qualquer um do espírito natalino, que tal preparar uma confraternização em sua casa? Nós te ajudamos com receitas deliciosas!

TARTINE DE FIGOS COM QUEIJO DE CABRA



Figo Roxo Seleção
R\$ 9,90 | 300g



Queijo Buchette Capri
R\$ 7,56 | 100g



Xarópe Canadense
Maple Syrup Northern
R\$ 49,90 | 250ml

INGREDIENTES:

- 6 a 8 Figos
- 1 colher (sopa) de Azeite de oliva extra-virgem
- 1 colher (sopa) de Vinagre Balsâmico
- 1 colher (sopa) de Mel ou Maple Syrup
- 1/2 colher (sopa) de alecrim fresco
- 150g de queijo de cabra fresco
- Fatias de pão de fermentação natural

PREPARO:

- Pré-aqueça o forno a 180°. Lavar os figos e cortá-los em quartos.
- Numa tigelinha misturar o azeite com o vinagre balsâmico e o mel. Verter sobre os figos, reservando um pouco para servir, e salpicar com o alecrim. Levar ao forno por 15 minutos ou até caramelizar.
- Em uma torradeira ou forminho, aqueça as fatias de pães. Espalhe sobre elas o queijo de cabra e cubra com os figos.

Dica do Quitandeiro



Dadinhos de tapioca são sempre um sucesso no aperitivo e podem ser servidos de diversas formas: com mel, geleia de pimentas, goiabada cremosa ou melado, por exemplo!



Segunda a Sexta · 7h30 às 22h
Sábados e Domingos · 8h às 21h
Feriados · 8h às 20h

Estacionamento gratuito e com manobrista

Um bolinho é sempre um petisco irresistível! E para sair do comum, que tal experimentar uma combinação de sabor clássica brasileira, mas em novo formato?

BOLINHOS DE ABÓBORA COM CARNE SECA



Abóbora Japonesa
em Cubos da Quitanda
R\$ 4,99 | 400g



PAINEIRA
ALIMENTOS
Carne Seca Paineira
R\$ 15,90 | 500g



Ovo Caipira G Killer c/ 12
R\$ 6,99 | Un

INGREDIENTES:

- 250 gramas de carne de sol e cozida
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva extra-virgem
- 1 cebola grande picada
- 1/4 xícara (chá) de salsinha picada
- 400 gramas de abóbora cortada em cubos
- 1/2 xícara (chá) de caldo de legumes
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo batido para empanar
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar

PREPARO:

- Desfie bem a carne-seca. Em uma panela, aqueça o azeite, doure a cebola, acrescente a carne-seca e refogue por 3 minutos. Junte a salsinha e deixe esfriar.
- Cozinhe a abóbora no caldo de legumes, em fogo brando e com a panela tampada, até ficar bem macia. Escorra. No liquidificador, bata a abóbora e o leite até formar um creme liso.
- Leve este creme ao fogo, junte a manteiga e deixe ferver. No fogo brando, acrescente a farinha de trigo e mexa rapidamente sem parar até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar.
- Divida a massa em 30 bolinhas, abra e recheie com a carne-seca. Modele os croquetes, passe no ovo batido e na farinha de rosca.
- Aqueça o óleo e frite os croquetes até dourarem. Retire o excesso de óleo com papel toalha e sirva a seguir.

Dica do Quitandeiro



Uma tábua de queijos e frios, acompanhada de frutas frescas, além de pães diversos, torradinhas e patês, é perfeito para quem não quer ter muito trabalho no preparo. Você sabia que pode fazer encomenda de tábuas especiais com a gente?



Segunda a Sexta · 7h30 às 22h
Sábados e Domingos · 8h às 21h
Feriados · 8h às 20h

Estacionamento gratuito e com manobrista

• DELIVERY QUITANDA •

Acesse o site: www.quitanda.com

Clique na aba 'Delivery' e receba suas compras em até 2hs ou no horário agendado!

• DELIVERY QUITANDA •

Acesse o site: www.quitanda.com

Clique na aba 'Delivery' e receba suas compras em até 2hs ou no horário agendado!

Imagens meramente ilustrativas, os acessórios não fazem parte das ofertas.

Imagens meramente ilustrativas, os acessórios não fazem parte das ofertas.



Nossa Feira dos Especialistas de Queijos e Vinhos acontece nos dias 13 e 14 de dezembro. Rótulos de vinhos e espumantes especialmente selecionados pela sommelière Lena Mattar a preços promocionais, além de queijos artesanais incríveis da A Queijaria.

*Programe-se: das 17h às 21h,
no mezanino da loja!*

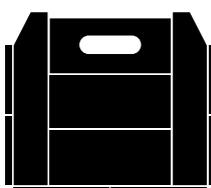


Joyce Cesare - Gerente | gerente.pinheiros@quitanda.com

Formas de Pagamento:

Dinheiro, cheques mediante cadastro e todas as bandeiras dos cartões de crédito, débito, vale refeição e vale alimentação.

RUA MATEUS GROU, 159 · PINHEIROS
3060-3230 - www.quitanda.com



 **NÃO JOGUE ESTE IMPRESSO EM VIAS PÚBLICAS.**

Para melhor atender nosso cliente não vendemos por atacado. É proibida a venda, ofertas, fornecimento, entrega e permissão do consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade. Lei Estadual nº 14592, de 19 de outubro de 2011, artigo 243 da Lei Federal nº 8069, de 13 de julho de 1990.

Imagens meramente ilustrativas, os acessórios não fazem parte das ofertas.