

FESTIVAL DE PESCADOS



O MAR ESTÁ PRA OFERTA NO PREZUNIC.

Ofertas válidas de 02/09 a 15/09/2019 ou enquanto durarem os estoques.

POSTA DE TILÁPIA BOMAR
cong. 800 g



R\$ 16,99
CADA

FILÉ DE TILÁPIA BOMAR
cong. 500 g



R\$ 14,99
CADA

CAMARÃO INTEIRO COZIDO
120/150 BOMAR
400 g



R\$ 19,99
CADA

CAMARÃO COZIDO DESCASCADO
71/90 BOMAR**
cong. 400 g



R\$ 42,99
CADA

CAMARÃO COZIDO DESCASCADO
EVICERADO 36/40 BOMAR
400 g



R\$ 54,90
CADA

FILÉ DE PANGA BUONA PESCA
800 g



R\$ 16,99
CADA

FILÉ DE MERLUZA BUONA PESCA
800 g



R\$ 18,99
CADA

MEDALHÃO DE MERLUZA
BUONA PESCA
800 g



R\$ 21,99
CADA

LOMBO DE SALMÃO BUONA PESCA
cong. 600 g



R\$ 54,90
CADA

KANI KAMA FRESCATTO
200 g



R\$ 4,89
CADA

CAÇÃO EM POSTAS FRESCATTO
s/ pele 500 g



R\$ 10,99
CADA

FILÉ DE MERLUZA FRESCATTO
500 g



R\$ 14,99
CADA

FILÉ DE CAÇÃO FRESCATTO
500 g



R\$ 13,90
CADA

MEXILHÃO LIMPO FRESCATTO**
a vácuo 400 g



R\$ 18,90
CADA

ANEL DE LULA FRESCATTO
400 g



R\$ 23,99
CADA

FILÉ DE LINGUADO/ABADEJO
FRESCATTO**
pacote 500 g



R\$ 31,99
CADA

FILÉ DE SALMÃO FRESCATTO**
a vácuo kg



R\$ 69,90
KG

FILÉ DE POLACA RIBERALVES
dessalgado/deshlido 500 g



R\$ 15,99
CADA

POSTA DE BACALHAU DESSALGADA
RIBERALVES
cong. 800 g



R\$ 33,90
CADA

FILÉ DE TILÁPIA GENESEAS
250 g



R\$ 8,49
CADA

FILÉ DE TILÁPIA GENESEAS
cong. 450 g



R\$ 14,99
CADA

ANÉIS DE LULA DELLMARE
cong. 400 g



R\$ 19,99
CADA

KIT PAELLA DELLMARE**
cong. 400 g



R\$ 29,90
CADA

CAMARÃO DESCASCADO EVICERADO
COZIDO 36/40 DELLMARE**
cong. 400 g



R\$ 39,90
CADA

CAMARÃO-CINZA INTEIRO
cong. 1 kg



R\$ 26,90
CADA

FILÉ DE POLACA S/ PELE FRIBOI
800 g



R\$ 16,99
CADA

FILÉ DE MERLUZA S/ PELE FRIBOI
800 g



R\$ 18,99
CADA

CAÇÃO EM POSTA FRIBOI
1 kg



R\$ 19,90
CADA

BOLINHO DE BACALHAU REAL
cong. 490 g



R\$ 15,49
CADA

FILÉ DE POLACA DO ALASCA
BACALANOR
cong. 800 g



R\$ 18,99
CADA

PEIXE SALGADO TIPO BACALHAU
SAITHE
inteiro/pedaço kg



R\$ 24,90
KG

SABOR COM ECONOMIA: BOBÓ DE CAMARÃO.

Ingredientes:

1Kg de camarão cinza Bomar
2 colheres de (sopa) de azeite
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
5 dentes de alho
2 tomates Italianos
1 cebola
1/3 maço de cheiro verde
1/3 maço de coentro
1/2Kg de alpim
5 colheres de (sopa) de azeite de dendê
1 garrafinha de leite de coco
5 colheres de (sopa) de extrato de tomate
1 colher de (sopa) de colorau
1 colher de (café) de cominho
4 folhas de louro
1 limão tahiti

Preparo:

1) Ferver o alpim e as folhas de louro em água por 25min.
2) Bata o alpim no liquidificador e adicione a água do cozimento até fazer um creme. Reserve.
3) Tempere os camarões em uma travessa com limão e pimenta do reino. Reserve.
4) Esquente uma frigideira e coloque azeite. Aos poucos, grelhe os camarões rapidamente até ficarem rosados. Retire e reserve.
5) Coloque um fio de azeite na mesma frigideira e refogue o alho e a cebola. Acrescente tomate, extrato de tomate, coentro, azeite de dendê e demais temperos. Ajuste o sal.
6) Quando ferver, volte os camarões à frigideira e acrescente leite de coco e o purê de alpim.
7) Finalize com cheiro verde.
Toque de Chef: folhas de louro adicionam sabor no cozimento dos legumes.
Sugestão de Acompanhamento: arroz branco e farofa de alho.

CLIQUE E CONFIRA NOSSA RECEITA DO TOQUE DE CHEF!

4X
SEM JUROS

PARCELAMOS SUAS COMPRAS EM ATÉ

NOS CARTÕES DE CRÉDITO

CONSULTE OS CARTÕES ACEITOS. PARCELA MÍNIMA DE R\$40,00

• BARRA • RECREIO • BOTAFOGO • FREGUESIA • CAXIAS CENTRO • FONSECA • ILHA DO GOVERNADOR • ICARAI • MEIER • SANTA CRUZ • PECHINCHA • JAURU • REALENGO • CAXIAS CENTENÁRIO • NILÓPOLIS
• TAQUARA • CAMPINHO • CIDADE DE DEUS • CAMPO GRANDE • PENHA • CACHAMBI • BENFICA • ENGENHO NOVO • VISTA ALEGRE • ITAÓCA • VILAR DOS TELES
* EXCETO LOJAS PREZUNIC DESCONTO. | ** OFERTAS SINALIZADAS COM ASTERISCOS SÃO VÁLIDAS PARA AS FILIAIS, BARRA, RECREIO, BOTAFOGO, ILHA, MEIER, JAURU, FREGUESIA, PECHINCHA E ICARAI.
ACEITAMOS VÁRIOS CARTÕES DE CRÉDITO E TÍQUETS ALIMENTAÇÃO ELETRÔNICOS (CONFIRA A RELAÇÃO NAS LOJAS).
WWW.PREZUNIC.COM.BR | 0800 282 2999