

DO ANZOL AO PRATO

PEIXES E
ACOMPANHAMENTOS

EDIÇÃO ESPECIAL
PEIXES E
ACOMPANHAMENTOS
VALIDADE:
DE 16/03 A 04/04/2026

SUPERMERCADOS
ANDREAZZA

PEIXES & CIA

Para esta temporada onde o peixe e outros frutos do mar são protagonistas da mesa, o segredo de uma refeição inesquecível está na harmonia dos sabores. Seja um lombo de bacalhau succulento ou uma tilápia leve, a proteína brilha ainda mais quando bem acompanhada.

Invista em clássicos que nunca falham: batatas ao murro regadas com um bom azeite, arroz com amêndoas para um toque de sofisticação e legumes grelhados que trazem cor e frescor ao prato. Para beber, vinhos brancos ou um rosé gelado elevam a experiência gastronômica a outro nível. Prepare sua casa, reúna quem você ama e desfrute do melhor desta época.



**CAMARÃO
QUALIMAR***
Grande Skin 10/16
250g - cada

64,90

**CAMARÃO
QUALIMAR**
Descascado 50/80
300g - cada

27,99



**SALMÃO CHILENO
FRUMAR OU
KOMDELLI**
kg

89,90



**FILE DE SALMÃO
COSTIERO***
Lombo
500g - cada

59,90



**LOMBO DE
BACALHAU
FRUMAR***
Dessalgado
400g - cada

79,90



**BOLINHO DE
BACALHAU MARCOD***
300g - cada

24,99



**BACALHAU DO ZÉ
À BRÁS OU ÀS
NATAS***
480g - cada

84,90



**MEXILHÃO
COSTIERO***
Cozido /
Desconchado
250g - cada

25,99



**ISCAS DE PEIXE
EMPANADAS SÓ
COMER***
Congelada
300g - cada

23,99

*Consulte disponibilidade diretamente nas lojas.



CAMARÃO
7 BARBAS
COSTIERO
200g - cada
19,90



BOLINHO DE
TILÁPIA JAPESCA
300g - cada
11,99

FILÉ DE MERLUZA
JAPESCA
400g - cada

20,99

FILÉ DE TRAÍRA
JAPESCA
400g - cada

23,99



FILÉ DE PESCADA
JAPESCA
400g - cada

16,99

FILÉ DE TAINHA
JAPESCA
400g - cada

14,99

PEIXES EM FILÉ - PRATICIDADE



FILÉ DE TILÁPIA
FAMITIE
400g - cada

21,99

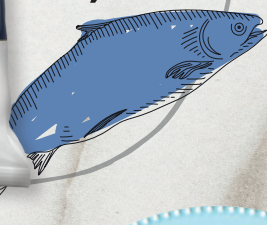
FILÉ DE VIOLA
FAMITIE
400g - cada

24,99



FILÉ DE LINGUADO
FRUMAR*
500g - cada

34,99



FILÉ DE LINGUADO AO MOLHO DE COGUMELOS

INGREDIENTES:

- Azeite a gosto
- 200 gramas de cogumelos Paris
- Tomilho fresco a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 100 ml de vinho branco
- 50 gramas de manteiga sem sal
- 2 filés de peixe de linguado
- Salsinha fresca a gosto

PREPARO:

Em uma panela, coloque azeite, o cogumelo limpo e fatiado e re-fogue bem. Adicione o tomilho e tempere com sal e pimenta. Despeje o vinho e deixe reduzir até evaporar o álcool. Abaixo o fogo, acrescente a manteiga gelada e mexa rapidamente até ela derreter. Desligue o fogo. Seque os filés de peixe com papel toalha e tempere com sal e pimenta. Em uma frigideira antiaderente, coloque o azeite e grelhe bem os filés dos dois lados. Sirva com o molho de cogumelos e finalize com a salsinha picada. Bom apetite.



VINHOS E ESPUMANTES




VINHO LE PETIT COCHONNET
750ml - cada
68,90




VINHO PARTHENIUM
Sicilia
750ml - cada
54,90




VINHO PORTA 6
750ml - cada
49,90
LEVE 2 PAGUE
44,90 cada

A harmonização de vinhos com peixes e frutos do mar baseia-se, prioritariamente, no equilíbrio entre a leveza do prato e o frescor da bebida. Vinhos brancos com boa acidez, como o Sauvignon Blanc ou o Chardonnay (especialmente os sem passagem por madeira para preservar as notas cítricas), são escolhas ideais por realçarem a delicadeza das carnes brancas e dos moluscos. Já os espumantes brut funcionam como verdadeiros “curingas”: sua efervescência e vivacidade ajudam a limpar o paladar, sendo perfeitos tanto para acompanhar o toque amanteigado de um Linguado à la Meunière quanto para equilibrar a textura de ostras e camarões.

Embora os brancos dominem, peixes de carne mais escura ou gordurosa, como o salmão, permitem a exploração de vinhos tintos leves e de poucos taninos, como o Pinot Noir, evitando-se sempre vinhos encorpados que podem gerar um desagradável gosto metálico em contato com o iodo marinho.



VINHO TRAPICHE
750ml - cada
37,90



VINHO PUNTO FINAL
Signature
750ml - cada
72,90



VINHO CHAC CHAC
750ml - cada
39,90



LEVE 2 PAGUE
34,90 cada



VINHO CASA SILVA
Reserva
750ml - cada
74,90



CONJUNTO DE TAÇAS DE CRISTAL PARA VINHO BOHEMIA
6x580ml - cada
94,90

Nesta embalagem,
cada taça sai por
15,82

ANEL PARA VINHO BRINOX
cada
9,97



TAMPA PARA VINHO BRINOX
cada
19,90



SACA ROLHAS BRINOX
17,5cm - cada
21,98

FUNIL OU AERADOR PARA VINHO BRINOX
cada
10,69



VINHO
GARIBALDI VG
750ml - cada
Exceto Palava
59,90



VINHO
CASA PERINI
750ml - cada
Exceto Qu4tro
47,90



VINHO
GATO NEGRO
750ml - cada
Exceto 9 Lives
34,90



VINHO
METROPOLITANO
750ml - cada
26,90



VINHO
ABEGOARIA
INTIMISTA
750ml - cada
28,90

LEVE 2 PAGUE

24,90 cada



ESPUMANTE
CHANDON
Brut Rosé
750ml - cada
94,90

ESPUMANTE
CHANDON
Réserve Brut
750ml - cada
89,90



ESPUMANTE
CHANDON BABY
Brut
187ml - cada
39,90

LEVE 2 PAGUE

34,90 cada



ESPUMANTE
FREIXENET MÍA
750ml - cada
59,90



ESPUMANTE
GARIBALDI
750ml - cada
Exceto Acordes,
Brut Chardonnay,
Brut Rosé, Primícias,
Zero Álcool e VG
29,90



ESPUMANTE
SALTÓN
Fina
750ml - cada
36,98



FRISANTE
PÉRGOLA
750ml - cada
19,99



MAIS SABOR NAS SUAS RECEITAS



AZEITE DE OLIVA
BORGES
Extra Virgem
500ml - cada
32,90



FARINHA PANKO
ORQUÍDEA
250g - cada
9,90



PALMITO AÇAÍ
CASTELO
Inteiro
300g - cada
24,90



MAIONESE
HELLMANN'S
LIGHT
500g - cada
12,99



MOLHO ELEGÊ
TP 200g - cada
3,99

LEVE 2 PAGUE
3,49 cada



SALADA COM ATUM
E BATATA GOMES
DA COSTA
150g - cada
11,99

LEVE 2 PAGUE
9,90 cada

ATUM SÓLIDO
GOMES DA COSTA
170g - cada
11,99



OVOS DE
CODORNA VERGEL
300g - cada
16,89



ALCAPARRAS
VERGEL
100g - cada
12,99

AZEITONAS
VERDES
VALE FÉRTIL
Inteira
500g - cada
14,90



ASPARGOS
VALE FÉRTIL
330g - cada
19,90



LEITE DE COCO
COCO BOM
Vidro
200ml - cada
5,99



AZEITE
DE DENDÊ
QUALICOCO
200ml - cada
14,90

A BASE DA
MOQUECA





PIRÃO DE
CAMARÃO
QUINTA D'ALMA*
360g - cada
34,99



BOBÓ DE
CAMARÃO
QUINTA D'ALMA*
360g - cada
54,99



CROQUETAS
DE CAMARÃO
QUINTA D'ALMA*
300g - cada
44,90

EMPANADO DE
CAMARÃO SO
COMER*
Congelado
300g - cada
44,99



HAMBÚRGUER
DE SALMÃO
COSTIERO*
360g - cada
49,90



MASSA PARA
LASANHA
ROMENA
500g - cada
7,99



*Consulte disponibilidade diretamente nas lojas.

TRADICIONALMENTE GOSTOSO

Descubra o autêntico sabor português com o Bolinho de Bacalhau Quinta D'Alma, um petisco irresistível para os amantes de frutos do mar. Feito com bacalhau de alta qualidade e ingredientes selecionados, este bolinho oferece uma textura crocante por fora e macia por dentro. Prático e delicioso, é perfeito para aperitivos, entradas ou refeições leves.

Cada embalagem contém aproximadamente 12 unidades, ideais para compartilhar com família e amigos. Fácil de preparar, basta fritar ou assar para uma refeição rápida e saborosa.



BOLINHO DE
BACALHAU
QUINTA D'ALMA*
360g - cada
44,99



MESA POSTA PARA PÁSCOA

Decorar a mesa de Páscoa é transformar a refeição em um momento de puro afeto. Aposte em elementos que tragam o frescor da renovação, como flores naturais e tons pastéis.

Detalhes lúdicos, como guardanapos dobrados em formato de orelhinhas ou pequenos cestos com ovos decorados, dão o toque final de charme. O segredo é criar um ambiente acolhedor onde a celebração e a união sejam os convidados principais.



O amigo da família.



CAXIAS DO SUL | FARROUPILHA | FLORES DA CUNHA | BENTO GONÇALVES
CARLOS BARBOSA | LITORAL | NOVA PETRÓPOLIS | VALE REAL | SÃO MARCOS



ACESSE O QR CODE,
FAÇA PARTE DA NOSSA
COMUNIDADE NO **WHATS**
E RECEBA OFERTAS
EXCLUSIVAS.

Ofertas válidas de 16/03 a 04/04/2026.

Quantidade mínima por loja de 24 un/kg de cada produto anunciado. Ofertas válidas enquanto durarem os estoques. Em respeito aos nossos clientes, não vendemos por atacado. Vendas limitadas (3 un/kg de cada produto por cliente). Fotos meramente ilustrativas.

BEBA COM MODERAÇÃO.

SÃO PROIBIDAS A VENDA E A ENTREGA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS (art. 81, II do Estatuto da Criança e do Adolescente).

www.superandrezza.com.br