Quanto mais você sabe, melhor a Sadia fica.

Lasanha

Bolonhesa, Frango, Peito de Peru, Presunto e Queijo 4 Queijos, Calabresa ou Verde Sadia 600g

Hambúrguer

Trad., Churrasco ou Frango Sadia 672g

Linguiça

Fininha Sadia 240g

Apresuntado

Sadia

Margarina

Qualy Vita 500g

Salsicha

Hot Dog Sadia 500g

Alcatra

Suína Sadia

Patinho

Suíno Sadia

Sobrepaleta

Suína Sadia

Coxão

Duro Suíno Sadia

Coxão

Mole Suíno Sadia

LOMBO AO MOLHO DE IOGURTE

Ingredientes

- 4 fatias de **Lombo Suíno Sadia**
- 1 colher (café) de pimenta síria
- Suco de 1 laranja
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (sobremesa) de azeite
- 1 pote de iogurte natural
- Folhas de hortelã picadas a gosto

Modo de Preparo

1. Tempere os lombos com pimenta, suco de laranja e sal; deixe marinando pelo tempo que tiver disponível (quanto mais tempo, mais os sabores irão penetrar na carne);
2. Aqueça bem o azeite na frigideira e doure o lombo por todos os lados, sobretudo no lado da gordura (aproximadamente 1 minuto de cada lado); junte a marinada e aguarde mais alguns instantes, até que seque um pouco;
3. Reserve os lombos e, na mesma frigideira (fora do fogo), coloque o iogurte e as folhas de hortelã e misture. Sirva os lombos com o molho da frigideira.

Picanha

Suína Sadia

SUPER Formosa

OFERTAS VÁLIDAS DE 02/07 ATÉ 31/07/2020
OU ENQUANTO DURAREM OS ESTOQUES

PERDIGÃO

Comer junto tem Sabor de Perdigão

- A PREFERIDA DO BRASIL
- SABOR MARCANTE E DEFUMADO
- RECEITA EXCLUSIVA

Mortadela Ouro Perdigão

Assa Fácil

✔ Direto do freezer para o forno!

• Sobrecoxa • Coxa •
• Coxinhas das Asas •