

# Uni Frutas

SEGUNDA  
e TERÇA

Frutas, legumes e verduras  
selecionadas para você!

Ofertas válidas para os dias  
28 e 29 de Abril de 2025.

rede  
**Uniforça**  
supermercados

Para ter acesso ao preço  
**Clube de Descontos**  
Faça seu cadastro em qualquer  
uma de nossas lojas.

Para as Lojas: Cantinho das Frutas, Casa do Frango, Nidobox, Super da Barra,  
Santa Edwiges, São Luis, Super Mania, São Jorge, Uchoa, Super Serrano, Nova Opção  
As Ofertas Unifrutas São Válidas de Segunda a Terça (28 e 29 de Abril de 2025).

**Cebola Branca Kg**

CLUBE DE DESCONTO

4,99

R\$ **3,69**  
KG



**Laranja Kg**

CLUBE DE DESCONTO

5,49

R\$ **3,99**  
KG



**Tomate Kg**

CLUBE DE DESCONTO

6,99

R\$ **5,49**  
KG



**Maçã Nacional Kg**

CLUBE DE DESCONTO

13,99

R\$ **9,99**  
KG



**Tangerina  
Importada 100g**



R\$ **2,99**  
100g

CLUBE DE DESCONTO

R\$ **1,99**  
100g

**Mamão  
Formosa Kg**



R\$ **3,99**  
KG

CLUBE DE DESCONTO

R\$ **2,99**  
KG

**Cenoura Kg**



R\$ **4,99**  
KG

CLUBE DE DESCONTO

R\$ **3,49**  
KG

**Uva Vitória Novim  
Embalada 500g**



R\$ **7,99**  
CADA

CLUBE DE DESCONTO

R\$ **5,99**  
CADA

## Uni Receita

**Banana  
Nanica Kg**



R\$ **4,99**  
KG

CLUBE DE DESCONTO

R\$ **3,99**  
KG

**Ameixa Fresca  
Importada 100g**



R\$ **2,49**  
100g

CLUBE DE DESCONTO

R\$ **1,79**  
100g

**Limão  
Taiti Kg**



R\$ **3,99**  
KG

CLUBE DE DESCONTO

R\$ **2,99**  
KG

**Goiaba Kg**



R\$ **5,99**  
KG

CLUBE DE DESCONTO

R\$ **4,49**  
KG

**Desinfetante  
Hortifrutícolas  
Qualifood 350ml**



R\$ **7,99**  
CADA

CLUBE DE DESCONTO

R\$ **6,99**  
CADA

**Pepino Kg**



R\$ **2,99**  
KG

CLUBE DE DESCONTO

R\$ **1,99**  
KG

**Melancia  
Baby Kg**



R\$ **4,99**  
KG

CLUBE DE DESCONTO

R\$ **3,99**  
KG

**Manga  
Tommy Kg**



R\$ **5,99**  
KG

CLUBE DE DESCONTO

R\$ **4,49**  
KG

**Pera  
D'Anjou Kg**



R\$ **13,99**  
KG

CLUBE DE DESCONTO

R\$ **10,99**  
KG

**Goma Fresca  
Kumê 1Kg**



R\$ **6,49**  
CADA

CLUBE DE DESCONTO

R\$ **4,99**  
CADA

### Ingredientes:

4 bananas maduras  
(já com pontinhos pretos)  
1 xícara de açúcar  
1 colher de cravo  
2 colheres de canela em pó  
1 xícara de água

### Modo de preparo:

Descasque e corte as bananas em rodela. Coloque o açúcar para cozinhar e mexa até que ele esteja completamente em calda (caramelo). Misture o cravo, a canela e a água e depois jogue por cima do açúcar, ainda no fogo. Mexa até que o açúcar fique líquido. Em seguida jogue as bananas e mexa até elas ficarem cobertas. Mexa sempre pra ter certeza de que não está grudando no fundo da panela. Deixe cozinhar em fogo médio até que as bananas fiquem escuras, na cor de caramelo. Retire do fogo e coloque na geladeira. Sirva sozinho ou com creme de leite por cima. Antes de servir, retire o cravo.

**Doce de  
Banana  
Caseiro**

