

 **Swift**

O inverno chegou? 
Os melhores sabores para te aquecer também.

Dá um Swift



CLIQUE AQUI

**E CONFIRA
NOSSAS RECEITAS
E DICAS**

TUDO EM ATÉ

**3X
SEM
JUROS**

**NAS COMPRAS ACIMA
DE 250 REAIS**

Válido de 13/05 a 14/07/2024. Parcelamento em 3x nas compras acima de 250 reais para todas as bandeiras de cartão de crédito aceitas pela Swift.
Válido para todas as lojas Swift no DF exceto lojas em supermercados. Imagens meramente ilustrativas.

O inverno chegou

e a variedade e a qualidade vieram juntas!



TUDO EM ATÉ

3X
SEM
JUROS

NAS COMPRAS ACIMA
DE 250 REAIS

Na temporada mais fria do ano, a Swift tem diversos produtos para você inovar nas receitas com muito sabor e praticidade.

Imagine um petisco delicioso para abrir o apetite, uma sopa quentinha para aquecer seu paladar ou aquele churrasco no capricho com as melhores companhias?

Para fechar com ainda mais qualidade, nossas sobremesas, que ficam prontas rapidinho, para você apreciar no conforto do sofá. **Tudo preparado com cuidado, desde a origem até chegar na sua mesa. Aproveite!**

 **Swift**

A maior praticidade, o melhor sabor!

A temperatura caiu, mas os sabores das panelinhas estão em alta. Deixe essa estação ainda mais deliciosa e quentinha com nossas opções de caldos e cremes, todos sem conservantes, com toda a qualidade que você procura.



Caldo de Feijão Swift

R\$ 13,98/350g

COMPRE AGORA



Caldo de Mandioquinha com Frango Swift

R\$ 13,98/350g

COMPRE AGORA



Caldo de Abóbora com Leite de Coco e Gengibre Swift

R\$ 13,98/350g

COMPRE AGORA



Caldo Verde com Fios de Couve Swift

R\$ 13,98/350g

COMPRE AGORA



Caldo de Legumes Swift

R\$ 14,98/350g

COMPRE AGORA



Caldo de Mandioca com Costela Swift

R\$ 14,98/350g

COMPRE AGORA

CALDOS E CREMES



Canja
Swift

R\$ 14,98/350g

COMPRE AGORA



Creme de
Palmito Swift

R\$ 19,98/320g

COMPRE AGORA



Creme de
Cebola Swift

R\$ 13,98/350g

COMPRE AGORA



Caldo de Batata
com Bacon Swift

R\$ 19,98/350g

COMPRE AGORA



Creme de
Queijo Swift

R\$ 17,98/320g

COMPRE AGORA



Capeletti de Carne
in Brodo Swift

R\$ 24,98/350g

COMPRE AGORA



Mini Pão Francês
Swift

R\$ 5,98/300g

COMPRE AGORA



Pão Francês
Integral Swift

R\$ 6,98/210g

COMPRE AGORA



Pão Francês
Swift

R\$ 7,98/180g

COMPRE AGORA

Gostinho de feito **em casa!**



Nossas massas são extremamente práticas, para que você gaste menos tempo na cozinha e mais tempo aproveitando! A facilidade vem acompanhada de ingredientes selecionados que dão aquele sabor autêntico de receita de família.



Fettuccine com Peito de Peru e Brócolis **Swift**

R\$ 9,48 /350g

COMPRE AGORA



Penne ao Molho Parisiense **Swift**

R\$ 9,48 /350g

COMPRE AGORA



Lasanha Bolonhesa **Swift**

R\$ 14,48 /380g

COMPRE AGORA



Lasanha 4 Queijos **Swift**

R\$ 14,48 /380g

COMPRE AGORA



Ravióli ao Molho de Alho-Poró **Swift**

R\$ 21,98 /400g

COMPRE AGORA



Ravióli com Mussarela de Búfala ao Molho Pomodoro **Swift**

R\$ 23,98 /400g

COMPRE AGORA

Variedade para as suas receitas de **inverno!**



Os cortes de aves Swift são perfeitos para preparar **ensopados, canjas ou cozidos** e se aquecer na estação mais fria do ano.



Galinha Inteira Swift

R\$ 7,98/Kg

COMPRE AGORA



Frango a Passarinho Swift

R\$ 10,98/1Kg

COMPRE AGORA



Frango Inteiro Swift do Campo

R\$ 14,98/Kg

COMPRE AGORA



Frango Caipira Swift

R\$ 14,98/Kg

COMPRE AGORA



Peito de Frango Desfiado Swift

R\$ 16,48/400g

COMPRE AGORA



Filé de Peito em Cubos Swift Mais

R\$ 22,98/1Kg

COMPRE AGORA



CREME DE FRANGO COM PALMITO



OCASIÃO
Especial



TEMPO
2h30



RENDIMENTO
6 porções

FRANGO DESFIADO

- 500g de **Frango Desfiado Swift**
- ½ pacote de **Cebola Picada Swift**
- 1 colher (sopa) de **Alho Picado Swift**
- 400g palmito picado
- 1 **Caldo Culinário de Galinha Swift**

CREME

- 2 xícaras de leite
- 1/2 xícara de creme de leite
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Sal a gosto

1. Em uma panela grande, derreta a manteiga em fogo médio. Adicione a cebola e o alho e refogue até ficarem macios e perfumados.
2. Adicione o frango à panela e cozinhe até dourar.
3. Acrescente o palmito picado à panela e refogue por mais alguns minutos.
4. Polvilhe a farinha de trigo sobre os ingredientes na panela e mexa bem para incorporar. Cozinhe por mais 1-2 minutos para que a farinha cozinhe um pouco.
5. Lentamente, despeje o caldo de galinha na panela, mexendo constantemente para evitar a formação de grumos. Deixe ferver e depois reduza o fogo para médio/baixo. Deixe a sopa cozinhar por cerca de 15-20 minutos.
6. Adicione o leite e o creme de leite à panela, mexendo para combinar. Deixe a sopa aquecer por mais alguns minutos, sem deixar ferver.
7. Prove a sopa e ajuste o tempero com sal e pimenta, conforme necessário.
8. Sirva o creme de frango com palmito quente, polvilhado com salsinha fresca picada, se desejar.

Para os dias frios,
um delicioso
pescado!



Filé de
Mapará **Swift**

R\$ 19,00/500g

COMPRE AGORA



Filé de
Pescada **Swift**

R\$ 23,00/500g

COMPRE AGORA



Lombo de Pirarucu
Swift

R\$ 27,00/300g

COMPRE AGORA



Kit Paella (Lula,
Camarões e
Mexilhão **Swift**

R\$ 34,00/400g

COMPRE AGORA



Camarão Sem Cabeça
Descascado Pré-
Cozido 71/90 **Swift**

R\$ 39,00/400g

COMPRE AGORA



Camarão Descascado
Pré-Cozido Eviscerado
36/40 **Swift**

R\$ 49,00/400g

COMPRE AGORA

**DICA**

Reserve alguns camarões para decorar o creme ao servir.

CREME DE BATATA COM FRUTOS DO MAR NO PÃO RÚSTICO



OCASIÃO
Dia a dia



TEMPO
40m



RENDIMENTO
4 porções

- 500 g de batata descascada e cortada em cubos
- 240g de **Pão Francês Rústico Swift**
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 6 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de **Alho Picado Swift**
- 3 colheres (sopa) de **Cebola Picada Swift**
- 400g de **Kit Paella Swift**
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- ½ xícara (chá) de **Ervilha Swift**
- 3 colheres (sopa) de salsinha picada
- **Mix de Pimentas Swift** e sal a gosto

1. Cozinhe as batatas em água com sal até ficarem bem macias.
2. Enquanto isso, em uma tigela, tempere os frutos do mar com o tempero que vem junto com a sua embalagem.
3. Aqueça uma panela de bordas altas, adicione metade do azeite de oliva e doure os frutos do mar aos poucos, para que não crie água no fundo da panela. Reserve.
4. Na mesma panela, aproveite o fundo e junte o restante do azeite. Doure a cebola e o alho até que murchem bem, junte o vinho e deixe reduzir pela metade.
5. Adicione a batata cozida com 2 xícaras (chá) da água do cozimento e o creme de leite. Tempere com sal e pimenta e processe a mistura no liquidificador até obter um creme liso e aveludado.
6. Volte o creme à panela e junte os frutos do mar já dourados. Adicione a ervilha e a salsinha. Misture bem e deixe em fogo médio por 10 minutos
7. Preaqueça o forno a 200°C.
8. Retire uma "tampa" do pão, abrindo uma cavidade no centro.
9. Cavouque e empurre o miolo para as laterais, para que fique uma parede mais resistente. Verifique se não possui furos.
10. Leve ao forno até que fique dourado e aguarde esfriar levemente.
11. Coloque o pão em um prato e sirva a sopa dentro do pão crocante.
12. Decore com salsinha picada. Sirva ainda quente.

Cortes **perfeitos** para o seu inverno!

Aqueça seu paladar com os cortes **Suínos Swift**. São versáteis para compor as mais variadas receitas e deliciosos como acompanhamento ou aperitivo.



Tiras de Pernil Suíno **Swift**

R\$ 12,48/500g

COMPRE AGORA



Cubos de Pernil Suíno **Swift**

R\$ 12,48/500g

COMPRE AGORA



Cubos de Filé-Mignon Suíno **Swift**

R\$ 13,98/500g

COMPRE AGORA



Barriga Aperitivo **Seara**

R\$ 18,98/800g

COMPRE AGORA



Costelinha a Passarinho **Temperada Swift**

R\$ 21,98/1Kg

COMPRE AGORA



Lombo Suíno **Temperado Swift**

R\$ 23,98/1Kg

COMPRE AGORA



Moela Bandeja
Swift

R\$ 8,98 /1Kg

COMPRE AGORA



Isclas de Fígado
Swift

R\$ 9,98 /500g

COMPRE AGORA



Bife de Fígado
Swift

R\$ 17,98 /Kg

COMPRE AGORA



Rabo Bovino Swift

R\$ 31,98 /Kg

COMPRE AGORA



Dobradinha Swift

R\$ 12,98 /500g

COMPRE AGORA



Ossobuco Swift

R\$ 24,98 /Kg

COMPRE AGORA



Mistura de 4
Legumes Swift

R\$ 5,98 /300g

COMPRE AGORA



Ervilha
Swift

R\$ 5,98 /300g

COMPRE AGORA



Mix de Cogumelos
Swift

R\$ 14,98 /300g

COMPRE AGORA

PERNIL SUÍNO AO MOLHO AGRIDOCE



OCASIÃO
Almoço em família



TEMPO
2h30



RENDIMENTO
6 porções

TIRAS DE PERNIL

- 500g de **Tiras de Pernil Suíno Swift**
- 2 colheres de óleo vegetal ou óleo de gergelim
- Sal a gosto
- **Mix de Pimentas Swift** a gosto
- 1 cebola grande, cortada em fatias finas
- 1 colher (sopa) de **Alho Picado Swift**
- 1 pimentão vermelho, cortado em tiras
- 1 pimentão amarelo, cortado em tiras
- 1 cenoura grande, cortada em tiras finas
- 1 xícara de **Abacaxi em Cubos Swift**
- 1/4 de xícara de molho de soja
- 3 colheres de sopa de vinagre de arroz (ou vinagre de maçã)
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de amido de milho
- Gergelim torrado para polvilhar (opcional, para decorar)

MOLHO

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Sal a gosto
- 250g de polenta instantânea

TIRAS DE PERNIL

1. Em uma tigela, tempere as tiras de pernil suíno com sal e pimenta a gosto.
2. Em uma frigideira grande ou wok, aqueça o óleo em fogo médio-alto. Adicione as tiras de pernil suíno e cozinhe até dourarem por todos os lados. Retire as tiras de pernil da frigideira e reserve.
3. Na mesma frigideira, adicione um pouco mais de óleo, se necessário, e refogue a cebola e o alho até ficarem macios e perfumados.
4. Adicione os pimentões e a cenoura à frigideira e cozinhe até que estejam macios, mas ainda crocantes.
5. Retorne as tiras de pernil suíno à frigideira e adicione o abacaxi.

MOLHO

6. Em uma tigela pequena, misture o molho de soja, o vinagre de arroz e o açúcar mascavo. Despeje a mistura de molho sobre os ingredientes na frigideira e mexa bem para cobrir tudo uniformemente.
7. Se desejar um molho mais espesso, misture o amido de milho com um pouco de água e adicione à frigideira. Mexa até que o molho engrosse levemente.
8. Cozinhe por mais alguns minutos, até que as tiras de pernil suíno estejam completamente cozidas e o molho esteja bem aquecido e engrossado.
9. Transfira para um prato de servir e polvilhe com gergelim torrado, se desejar.

Do freezer direto para a **Air Fryer**



Com essa praticidade fica fácil preparar um petisco novo na hora que bater aquela vontade. O difícil vai ser não se apaixonar pela crocância e qualidade.



Empanado Presunto e Queijo **Swift**

R\$ 3,98 /120g

COMPRE AGORA



Batata Noisettes Pré-Frita **Swift**

R\$ 9,48 /400g

COMPRE AGORA



Iscas de Frango **Swift**

R\$ 10,98 /300g

COMPRE AGORA



Coxinha da Asa Empanada **Seara**

R\$ 15,98 /400g

COMPRE AGORA



Batata para Air Fryer Extra Croc **McCain**

R\$ 22,90 /600g

COMPRE AGORA



Frango Karaague Empanado **Swift**

R\$ 29,98 /700g

COMPRE AGORA

Que festa boa, sô!

A festa junina vai começar e promete ser deliciosa demais da conta.



TUDO EM ATÉ

3X
SEM
JUROS

NAS COMPRAS ACIMA
DE 250 REAIS

Prepare a roupa xadrez, capriche nas receitas e conte com a nossa **QUALIDADE, VARIEDADE E PRATICIDADE** tipicamente deliciosas.

Se tem quadrilha, tem mesa farta e, é claro, Swift. Da entrada à sobremesa, são mais de 600 produtos em diversas categorias para você escolher.

Juntou nossa qualidade com a sua vontade de festejar, isso só pode dar em casamento. **Aproveite nosso catálogo especial e simhora comemorar!**

 **Swift**



Tem espetinho de qualidade para sua festa?

Tem sim, sinhô!



Os Espetinhos Swift são feitos com cortes selecionados, já vêm temperados e são superpráticos de preparar.



Espetinho de Panceta Swift

R\$ 19,98/500g

COMPRE AGORA



Espetinho de Coxa com Sobrecoxa Swift

R\$ 27,98/900g

COMPRE AGORA



Espetinho de Linguiça Apimentada Swift

R\$ 24,98/500g

COMPRE AGORA



Espetinho Bovino Swift

R\$ 34,98/900g

COMPRE AGORA



Espetinho Bovino com Bacon Swift

R\$ 34,98/900g

COMPRE AGORA



Espetinho de Kafta Swift

R\$ 39,98/900g

COMPRE AGORA

Tem variedade para as suas receitas?

Tem sim, sinhô!



Nossa linha de produtos congelados individualmente **vão do freezer direto para a panela**, sem precisar descongelar. Eles ficam soltinhos na embalagem, você retira somente o que for consumir, sem desperdício.



Acém **Swift**
Combo

R\$ **24,00**/Kg

COMPRE AGORA



Carne Moída Bolonhesa **Swift**

R\$ **29,98**/1Kg

COMPRE AGORA



Carne Moída de Patinho **Swift**

R\$ **36,98**/1Kg

COMPRE AGORA



Cubos para Panela **Swift**

R\$ **15,98**/500g

COMPRE AGORA



Cebola Picada **Swift**

R\$ **5,98**/300g

COMPRE AGORA



Alho Picado **Swift**

R\$ **9,98**/200g

COMPRE AGORA



BURACO QUENTE

- 500g de **Carne Moída Swift**
- 1 pacote de **Cebola Picada**
- 1 colher (sopa) de **Alho Picado Swift**
- 1 pimentão verde picado
- 1 pacote de **Tomate Picado Swift**
- 1 **Molho Sugo Swift**
- Sal a gosto
- **Mix de Pimenta a gosto**
- 6 **pães franceses Swift**
- **Salsinha picada** para decorar
- 4 colheres (sopa) de **Molho de Pimenta defumado Swift** (opcional)
- **Queijo muçarela** (opcional)

1. Em uma frigideira grande, aqueça um pouco de óleo em fogo médio-alto. Adicione a cebola e o alho e refogue até ficarem macios e perfumados.
2. Adicione a carne moída à frigideira e cozinhe até dourar.
3. Acrescente o pimentão picado e os tomates picados à frigideira. Cozinhe por mais alguns minutos, até que os vegetais estejam macios.
4. Adicione o molho de tomate à frigideira e tempere com sal e pimenta a gosto. Deixe a mistura cozinhar por mais alguns minutos, para que os sabores se combinem. Adicione a salsinha.
5. Se optar, por fim, adicione o molho de pimenta
6. Corte a parte superior dos pães franceses e retire um pouco do miolo, formando uma cavidade.
7. Recheie cada um com a mistura de carne.
8. Se desejar, adicione queijo muçarela ralado por cima do recheio.
9. Sirva os buracos quentes e aproveite!

Tem Hot Dog ou Pão com Linguiça?

Tem sim, sinhô!

Aqui tem variedade de ingredientes para você preparar aquele lanche tipicamente junino no capricho e para todos os gostos.



Pão Hot Dog
Swift

R\$ 9,00 / 280g

COMPRE AGORA



Salsicha
Hot Dog Swift

R\$ 9,98 / 500g

COMPRE AGORA



Tomate Picado
Swift

R\$ 5,98 / 300g

COMPRE AGORA



Pão Francês
Swift

R\$ 9,00 / 480g

COMPRE AGORA



Linguiça Fina de Pernil Apimentada
Swift

R\$ 19,98 / 500g

COMPRE AGORA



Bacon em Cubos
Swift

R\$ 16,98 / 250g

COMPRE AGORA

Tem variedade de temperos para suas receitas?

Tem sim, sinhô!

A Swift tem qualidade até na hora de temperar. São diversas opções para você finalizar suas receitas com muito mais sabor.



Páprica Picante
Swift

R\$ 9,98 /70g

COMPRE AGORA



Cebola, Alho e Salsa
Swift

R\$ 9,98 /80g

COMPRE AGORA



Alho Frito
Swift

R\$ 9,98 /65g

COMPRE AGORA



Lemon Pepper
Swift

R\$ 15,98 /90g

COMPRE AGORA



Cebola Crispy
Swift

R\$ 17,98 /140g

COMPRE AGORA



Mix de Pimentas
Swift

R\$ 17,98 /35g

COMPRE AGORA

Tem doces para sua festa?
Tem sim, sinhô!

As sobremesas Swift são feitas com ingredientes selecionados para você preparar em minutos, mas pode saborear bem devagar.



Pudim de Leite **Swift**

R\$ **8,98**/90g

COMPRE AGORA



Mini Churros
 Recheados com Doce
 de Leite Fritos **Swift**

R\$ **12,48**/300g

COMPRE AGORA



Brownie **Swift**

R\$ **10,98**/160g

COMPRE AGORA



Canjica com
 Paçoca **Swift**

R\$ **11,98**/230g

COMPRE AGORA



Bolo Gelado
 de Coco **Swift**

R\$ **17,98**/180g

COMPRE AGORA



Bolo Mousse de
 Brigadeiro **Swift**

R\$ **19,98**/200g

COMPRE AGORA

Qualidade da **origem** até a sua mesa.

Acompanhamos cada etapa do processo para você ter à mesa um alimento seguro, delicioso e fresco de verdade!



SELEÇÃO

O cuidado começa nas fazendas, com a melhor seleção e bem-estar do animal.

MATURAÇÃO

Os cortes Swift passam por um processo de maturação, em que a carne é mantida em ambiente com temperatura controlada, deixando-a mais macia e suculenta.

ULTRACONGELAMENTO

Congelamento exclusivo e ultrarrápido que garante a verdadeira carne fresca, com todos os nutrientes, textura e sabor preservados.

LOGÍSTICA

Caminhões refrigerados que garantem a segurança do alimento até a loja, sem descongelar.

MULTICANALIDADE

Você compra como e onde quiser: lojas, supermercados, site, televendas, WhatsApp, lojas móveis e app.





R\$ 84,98 / Kg

PICANHA
SWIFT OURO

COMPRE AGORA

Cuidado que
começa na **origem**

Nosso padrão de qualidade começa nas fazendas com a melhor seleção e bem-estar animal. Cuidamos de cada etapa do processo para você ter à mesa uma carne fresca de verdade, macia, suculenta e perfeita para as suas receitas.

Já se perguntou porque os nossos cortes são tão **macios?**



Os cortes Swift passam por um processo de **maturação** em que a carne é mantida em ambiente com temperatura controlada, deixando-a mais macia e saborosa e perfeita para o seu churrasco!



Capa de Filé Swift

R\$ 21,98/Kg

COMPRE AGORA



Costela no Bafo Swift

R\$ 25,98/Kg

COMPRE AGORA



Costela Bovina Já Pro Forno Swift

R\$ 34,98/Kg

COMPRE AGORA



Contra Filé Combo Swift

R\$ 35,00/Kg

COMPRE AGORA



Filé de Costela Noix Swift

R\$ 39,98/Kg

COMPRE AGORA



Maminha Swift

R\$ 44,98/Kg

COMPRE AGORA

Isso, sim, é carne fresca de verdade!

Nossa tecnologia exclusiva de **ultracongelamento** rápido na origem é o que faz toda a diferença e garante um alimento seguro, com todos os nutrientes, textura e sabor preservados.



Coxinha da Asa
Temperada **Swift**

R\$ 15,98 /1Kg

COMPRE AGORA



Tulipa Invertida
Temperada **Swift**

R\$ 19,98 /300g

COMPRE AGORA



Coxinha da Asa
Buffalo Wings **Swift**

R\$ 22,98 /800g

COMPRE AGORA



Filé de Sobrecoxa
Swift

R\$ 17,98 /1Kg

COMPRE AGORA



Meio da Asa (Tulipa)
Temperada **Swift**

R\$ 29,98 /1Kg

COMPRE AGORA



Coração com Ervas
Finas **Swift**

R\$ 33,98 /800g

COMPRE AGORA



R\$ 39,98/Kg

PORCHETTA
PREMIUM SWIFT

COMPRE AGORA

Quem resiste a este
sabor?

A Porchetta Premium Swift é uma porção nobre com bastante carne da barriga do suíno. Fica perfeita no forno, na brasa ou para preparar uma pururuca crocante e deliciosa.

E tem **mais!**

A Swift tem um **controle de temperatura** rigoroso, das fábricas até as lojas para que a carne não descongele e você tenha a garantia de um alimento seguro e deliciosamente fresco.



Espetinho de Panceta **Swift**

R\$ 19,98/500g

COMPRE AGORA



Copa Lombo Suína Temperada **Swift**

R\$ 22,98/Kg

COMPRE AGORA



Costela Suína Temperada **Swift**

R\$ 26,98/Kg

COMPRE AGORA



Picanha Suína Grill **Swift**

R\$ 29,98/Kg

COMPRE AGORA



Panceta Suína Lemon Pepper **Swift**

R\$ 34,98/Kg

COMPRE AGORA



Picanha Suína Com Alho **Swift**

R\$ 37,98/Kg

COMPRE AGORA



PORCHETTA PREMIUM COM VINAGRETE DE ABACAXI E HORTELÃ



OCASIÃO
Churrasco



TEMPO
20min +descanso e forno



RENDIMENTO
4 porções

PORCHETTA

- 1 peça de **Porchetta Premium Swift**
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- Suco de 2 limões
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (chá) de **Lemon & Herbs Swift**
- 2 colheres (chá) de **Lemon & Pepper Swift**
- 1 colher (sopa) de tomilho fresco

PARA PINCELAR

- 1/2 xícara (chá) de cachaça
- 1 colher (sopa) de sal

PORCHETTA

1. Em uma tigela, misture os ingredientes da marinada e tempere a porchetta. Deixe nesse tempero por, no mínimo, 6 horas.
2. Preaqueça o forno a 150°C.
3. Retire a porchetta da marinada e seque com papel-toalha. Misture a cachaça com o sal e pincele toda a superfície da peça.
4. Coloque uma grelha sobre uma assadeira com um pouco de água, acomode a porchetta e leve ao forno por aproximadamente 2 horas ou até que esteja assada, colocando mais água na assadeira conforme for secando.
5. Aumente a temperatura do forno para 250°C e mantenha a porchetta no forno até que a pele esteja crocante.

VINAGRETE

6. Em um recipiente, coloque o abacaxi, os tomates e a cebola. Tempere com a mistura do azeite, vinagre, suco de limão, sal e molho de pimenta. Por último, misture as folhas de hortelã cortadas em tirinhas.
7. Sirva a porchetta acompanhada do vinagrete e da farofa.



Do dia a dia ao **churrasco**

As linguiças Swift tem a versatilidade que você precisa para as entradas, pratos principais, petiscos ou aquele churrasco de respeito. Das mais tradicionais às recheadas.



Manta Suína com Queijo Minas **Swift**

R\$ **6,98**/130g

COMPRE AGORA



Linguiça de Frango **Swift**

R\$ **16,98**/700g

COMPRE AGORA



Linguiça de Perna **Swift**

R\$ **18,98**/700g

COMPRE AGORA



Linguiça Toscana Fina **Swift**

R\$ **19,98**/500g

COMPRE AGORA



Linguiça Calabresa Apimentada **Swift**

R\$ **19,98**/500g

COMPRE AGORA



Linguiça de Perna com Provolone **Swift**

R\$ **21,98**/500g

COMPRE AGORA

Tem novidade para o seu churrasco!



Aqueça a brasa e chame os amigos que a novidade é por nossa conta. A Swift trouxe novos cortes para deixar seu churrasco ainda mais delicioso.



O **Chuck Roll** é um corte grande do acém, localizado entre a costela e a coluna vertebral. Com marmoreio excepcional e sabor rico, é a escolha ideal para os amantes da carne que buscam qualidade e versatilidade para o churrasco.

**Chuck Eye Roll
Gran Reserva**

R\$ 44,98/Kg

COMPRE AGORA

**Chuck Eye Roll
Black Swift***

R\$ 89,98/Kg

COMPRE AGORA

*Verifique a disponibilidade na loja



A **Picanha Suína Grill Swift** é um corte especialmente macio e delicioso que é sucesso garantido em qualquer churrasco.

**Picanha Suína
Grill Swift**

R\$ 29,98/Kg

COMPRE AGORA



Novos sabores para o dia a dia, a mesma **praticidade!**

Seu cardápio da semana vai ficar ainda mais delicioso com estes lançamentos super fáceis de preparar.



O Frango Desossado Swift é preparado com temperos selecionados, traz praticidade para o dia a dia sem abrir mão do sabor e da suculência.

Frango Desossado Temperado Copacol

R\$ 29,98 /Kg

COMPRE AGORA



O Frango a Passarinho Temperado Swift é saboroso e superprático, pois é temperado com ervas finas e congelado individualmente, para você retirar só o que for consumir, sem precisar descongelar. Uma delícia no forno, frigideira ou air fryer.

Frango a Passarinho Temperado Swift

R\$ 12,98 /Kg

COMPRE AGORA

Swift

TUDO EM ATÉ

3X
SEM
JUROS

NAS COMPRAS ACIMA
DE 250 REAIS

NA SWIFT VOCÊ TEM **7 CANAIS**
DIFERENTES PARA COMPRAR
COMO E ONDE QUISER:



**Lojas
físicas**



App



**Lojas em
supermercados**



Site



**Lojas
móveis**



WhatsApp



Televendas

Escolha o melhor
jeito de levar
qualidade e mais
sabor para sua casa.