

Dia dos Pais

Swift

Pai é quem cuida.
Inclusive quem
cuida do churrasco.

Dá um Swift



TUDO EM ATÉ

3x SEM
JUROS

NAS COMPRAS
ACIMA DE R\$150

Cortes selecionados
que passam por
processo de maturação,
tornando a carne
mais macia.



Seu pai merece qualidade da origem até a sua brasa!

Acompanhamos cada etapa do processo para você poder apreciar cortes deliciosos e ter um churrasco de **Dia dos Pais** inesquecível.



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

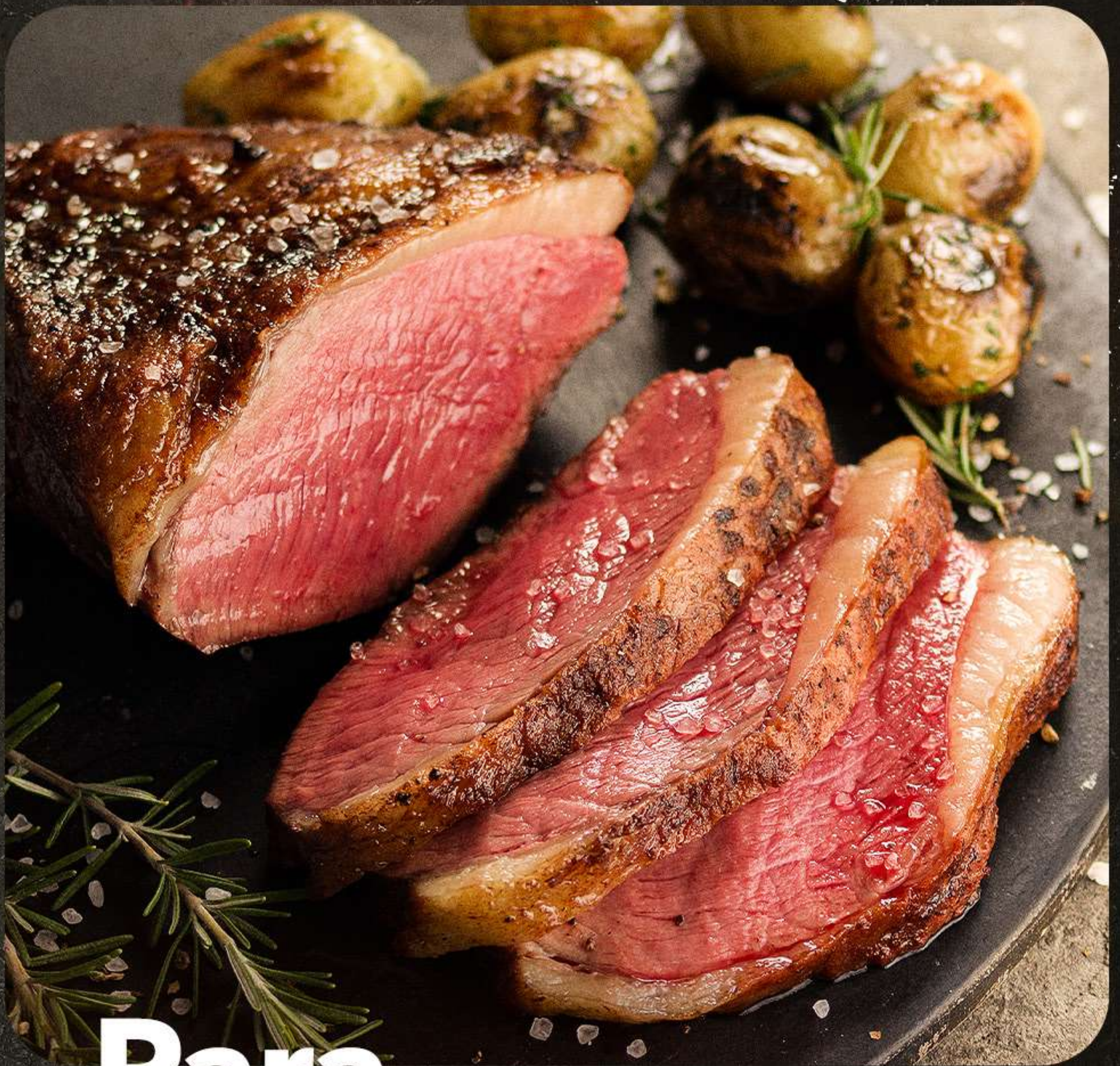
Congelamento ultrarrápido que garante a verdadeira carne fresca, com todos os nutrientes, textura e sabor preservados.

CONTROLE DE TEMPERATURA

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.



Para todo pai churrasqueiro raiz.

Ele é o churrasqueiro oficial de todos os eventos, seja da família ou dos amigos! É tradicional nos cortes, mas não dispensa qualidade.

TUDO EM ATÉ

3x SEM JUROS

NAS COMPRAS ACIMA DE R\$150



R\$ 59,98 /kg

PICANHA
SWIFT

COMPRE AGORA

Aprecie a nossa qualidade!

Na Swift somos apaixonados por churrasco. É por isso que o nosso cuidado começa na origem, com a melhor seleção e bem-estar do animal.



**Cortes
maturados
trazendo mais
sabor
e maciez.**



**Assado de Tiras
Swift**

R\$ **29,98** /kg

COMPRE AGORA



**Contra-Filé
Swift**

R\$ **42,98** /kg

COMPRE AGORA



**Maminha
Swift**

R\$ **44,98** /kg

COMPRE AGORA



**Bife Ancho
Swift**

R\$ **49,90** /kg

COMPRE AGORA



**Bombom de Alcatra
Swift**

R\$ **47,98** /kg

COMPRE AGORA



**Fraldinha Sem
Gordura Swift**

R\$ **79,98** /kg

COMPRE AGORA

Ultra- congelamento na origem

Churrasco com
a verdadeira
carne fresca!

- Tecnologia de congelamento ultrarrápido que impede a formação de cristais de gelo
- Forma mais segura de conservação, com frescor, suculência e sabor preservados
- Da origem até a brasa, qualidade garantida

E PARA DESCONGELAR É SUPERFÁCIL!

DESCONGELAMENTO RÁPIDO

Descongele a peça submersa em água, com a embalagem vedada, enquanto prepara os acompanhamentos do churrasco.

DESCONGELAMENTO LENTO


Deixe a peça na geladeira até que esteja totalmente descongelada e retire da embalagem apenas no momento do preparo.

TUDO EM ATÉ

3x SEM
JUROS

NAS COMPRAS
ACIMA DE R\$150

Swift



**Aqueça
a brasa,
a variedade
é por nossa
conta!**



**Coxinha da Asa
Swift**

R\$ 14,48 /1kg

COMPRE AGORA



**Sobrecoxa
Temperada Swift**

R\$ 13,48 /1kg

COMPRE AGORA



**Coxinha da Asa
Temperada Swift**

R\$ 15,98 /1kg

COMPRE AGORA



**Meio da Asa
(Tulipa) Swift**

R\$ 24,98 /1kg

COMPRE AGORA



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

R\$ 27,98 /1kg

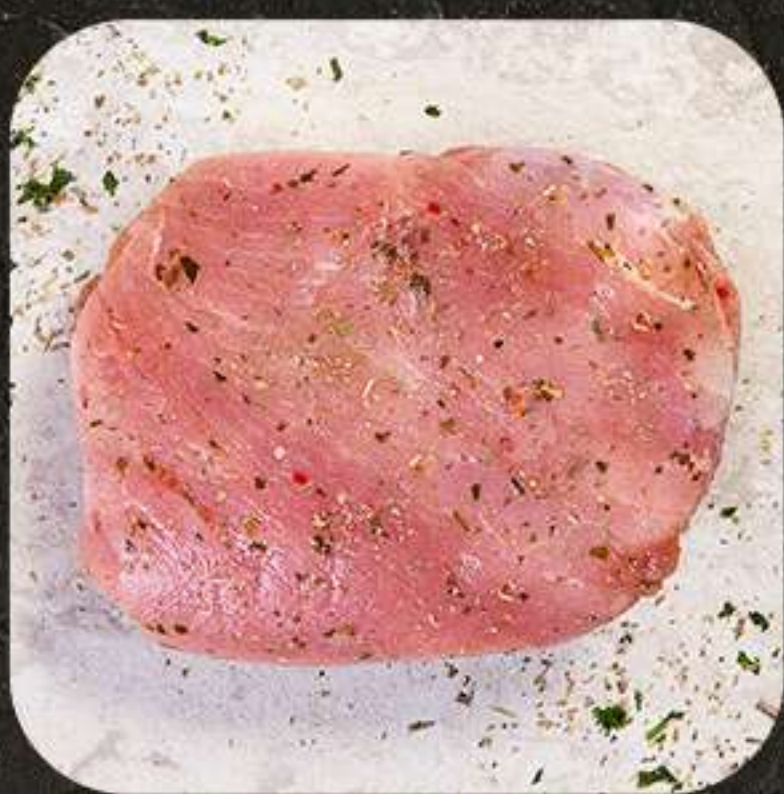
COMPRE AGORA



**Coração de Frango
Swift**

R\$ 33,98 /1kg

COMPRE AGORA



**Pernil Suíno Temperado
Sem Osso Swift**

R\$ **21,98** /kg

COMPRE AGORA



**Costela Suína
Swift**

R\$ **24,98** /kg

COMPRE AGORA



**Barriga Suína
Temperada Swift**

R\$ **26,98** /kg

COMPRE AGORA



**Picanha Suína
Grill Swift**

R\$ **29,98** /kg

COMPRE AGORA



**Panceta Suína
Temperada Swift**

R\$ **25,90** /kg

COMPRE AGORA



**Linguíça de Frango
Swift**

R\$ **15,98** /700g

COMPRE AGORA



**Linguíça Toscana
Swift**

R\$ **17,98** /700g

COMPRE AGORA



**Linguíça de Pernil
Swift**

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

COMPRE AGORA



**Linguíça Fina de Pernil
Apimentada Swift**

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

COMPRE AGORA

Conheça a diversidade de cortes



Para os amantes de churrasco, uma variedade deliciosa!

- 1 •** Cupim
- 2 •** Acém
- 3 •** Contra-filé de Costela
- 4 •** Contra-filé de Lombo
- 5 •** Filé-Mignon
- 6 •** Picanha
- 7 •** Miolo de Alcatra
- 8 •** Coxão Duro
- 9 •** Coxão Mole
- 10 •** Lagarto ou Tatu
- 11 •** Rabo
- 12 •** Músculo ou Traseiro
- 13 •** Patinho
- 14 •** Maminha
- 15 •** Fraldinha
- 16 •** Costela
- 17 •** Costela Ponta de Agulha
- 18 •** Miolo de Paleta
- 19 •** Raquete
- 20 •** Peixinho
- 21 •** Pescoço
- 22 •** Peito
- 23 •** Músculo Dianteiro



Para o pai chef de cozinha.

De paladar sofisticado, conhece técnicas de preparo e o tempero certo para cada receita. Faz da brasa uma verdadeira sala VIP de cortes.

TUDO EM ATÉ

3x SEM
JUROS

NAS COMPRAS
ACIMA DE R\$150

Máxima experiência em churrasco!

Cortes com **marmoreio excepcional**: gordura entremeada na carne que traz sabor e maciez superiores.



Brisket Gran Reserva Swift

R\$ 39,98 /kg

COMPRE AGORA



Raquete (Shoulder) Gran Reserva Swift

R\$ 74,98 /kg

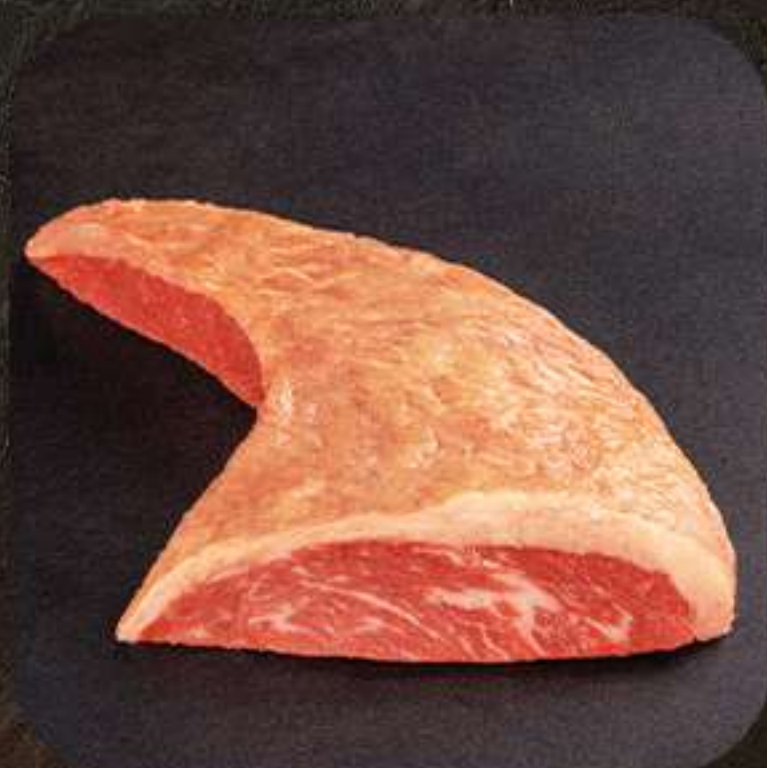
COMPRE AGORA



Baby Beef Gran Reserva Swift

R\$ 67,98 /kg

COMPRE AGORA



Maminha Swift Black

R\$ 94,98 /kg

COMPRE AGORA



Bife de Chorizo Swift Black

R\$ 119,98 /kg

COMPRE AGORA



Short Rib Swift Black

R\$ 104,90 /kg

COMPRE AGORA



Os cortes de aves e suínos das linhas premium fazem de um simples churrasco, um evento inadiável.



Sobrecoxa ao Chimichurri Swift

R\$ 15,98 /800g

COMPRE AGORA



Tulipa Invertida Temperada Swift

R\$ 19,98 /300g

COMPRE AGORA



Coração com Ervas Finas Swift

R\$ 30,98 /800g

COMPRE AGORA



Panceta Piano Premium Swift

R\$ 35,90 /kg

COMPRE AGORA



Picanha Suína com Alho Swift

R\$ 39,98 /kg

COMPRE AGORA



Costela Suína BBQ South Caroline Swift

R\$ 39,98 /kg

COMPRE AGORA



Receita

SHOULDER COM PAPAS BRAVAS



OCASIÃO
Churrasco



TEMPO
30 minutos



RENDIMENTO
4 porções

INGREDIENTES

- 1 peça de **Raquete Shoulder Swift Gran Reserva**
- **Sal Churrasco Swift** a gosto
- 400g de **Batata Rústica Pré-Frita Swift**
- 1l de óleo de soja
- Sal a gosto
- Páprica picante a gosto
- Mix de pimentas a gosto

MODO DE PREPARO

1. Tempere a carne com sal grosso a gosto.
2. Quando a brasa estiver no ponto, coloque na grelha média da churrasqueira.
3. Grelhe a carne por 12 minutos de cada lado ou até que o ponto desejado seja atingido.
4. Retire a carne e deixe descansar por 5 minutos antes de cortar, para manter a suculência.
5. Em uma panela, coloque o óleo e aqueça em ponto de fritura.
6. Frite as batatas até que fiquem douradas.
7. Escorra o excesso de óleo com auxílio de papel toalha e salpique o sal, a páprica e o mix de pimentas por toda batata.
8. Sirva em seguida.



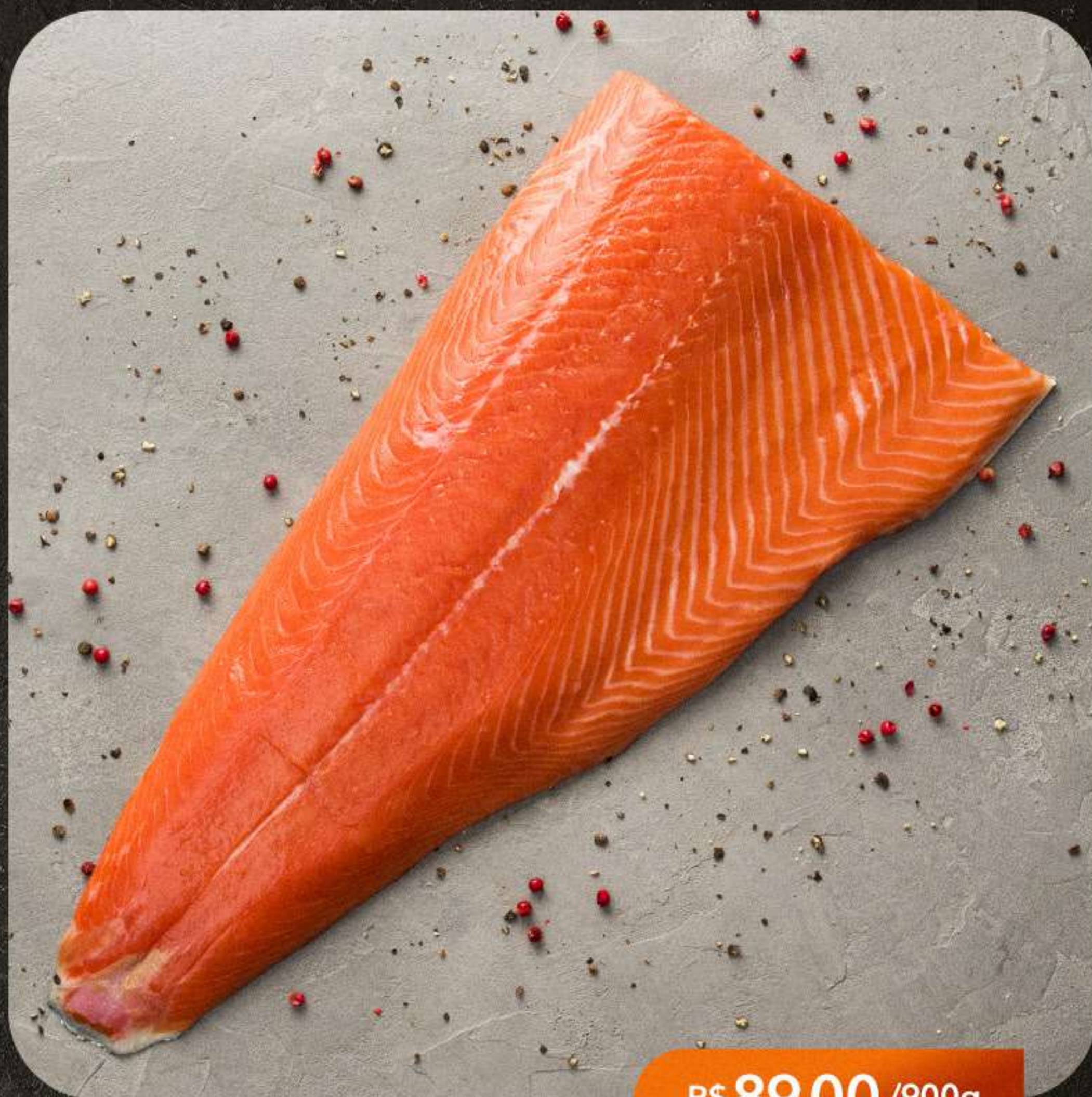
Para o pai aventureiro.

Seu cardápio é recheado de inovação. Aprecia cortes não convencionais e está sempre pronto para experimentar novos sabores e receitas!

TUDO EM ATÉ

3x SEM JUROS

NAS COMPRAS ACIMA DE R\$150



R\$ 89,00 /900g

FILE DE SALMÃO
PREMIUM SWIFT

COMPRE AGORA

Pescados certificados

Além de ter o melhor sabor, os **Pescados Swift** são certificados e ultracongelados na origem, no auge do seu frescor. É assim que a gente garante o sabor, os nutrientes e a segurança do alimento.





**Filé de Mapará
Swift**

R\$ **16,00** /500g

COMPRE AGORA



**Lombo de Pirarucu
Swift**

R\$ **24,00** /300g

COMPRE AGORA



**Costela de
Tambaqui Swift**

R\$ **29,00** /500g

COMPRE AGORA



**Tentáculos de
Polvo Swift**

R\$ **32,00** /200g

COMPRE AGORA



**Filé de Pescada
Amarela Swift**

R\$ **40,00** /400g

COMPRE AGORA



**Filé de Pintado
Swift**

R\$ **46,50** /500g

COMPRE AGORA



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

R\$ **55,00** /400g

COMPRE AGORA



**Lombo de
Salmão Premium
Swift**

R\$ **75,00** /650g

COMPRE AGORA



**Lombo de Bacalhau
Dessalgado
Swift**

R\$ **115,00** /1kg

COMPRE AGORA



Receita

COSTELINHA DE TAMBAQUI NA BRASA



OCASIÃO
Churrasco



TEMPO
1h15 minutos



RENDIMENTO
4 porções

- 1 pacote de **Costelinhas de Tambaqui Swift**
- Suco de 2 limões
- 2 colheres de sopa de **Alho Picado Swift** amassados
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1 **Mix de Pimenta Swift** a gosto
- 1/4 de xícara de chá de azeite de oliva
- 1 ramo de alecrim
- 1 ramo de tomilho
- 1 colher de chá de cominho
- Salsinha para decorar



PREPARAÇÃO DO PEIXE

- Em uma tigela grande, misture o suco de limão, o alho amassado, o sal, o mix de pimentas, o azeite, o alecrim, o tomilho e o cominho.

MARINADA

- Coloque as costelinhas na tigela com a marinada e misture bem, garantindo que todas as peças estejam bem cobertas com os temperos.
- Cubra a tigela com plástico filme e deixe marinar na geladeira por, pelo menos, 1 hora, porém o ideal são 4 horas.

PREPARAÇÃO DA BRASA

- Prepare a churrasqueira, deixando a brasa bem quente e uniforme.

GRELHANDO O PEIXE

- Retire as costelinhas da marinada, deixando escorrer o excesso.
- Coloque as costelinhas na grelha quente.
- Grelhe por aproximadamente 5 a 7 minutos de cada lado ou até que estejam bem douradas e cozidas por dentro.

FINALIZAÇÃO

- Retire as costelinhas da grelha e coloque em uma travessa.
- Decore com folhas de salsinha.



Para o pai que ama praticidade.

Praticidade é o sobrenome dele.
Não abre mão da qualidade, mas
gosta daquela receita que fica pronta
rapidinho, para sobrar muito mais
tempo para apreciar!

TUDO EM ATÉ

3x SEM
JUROS

NAS COMPRAS
ACIMA DE R\$150



Os cortes Swift
que já vêm
temperados ou
fatiados são
perfeitos para uma
refeição especial.



Bife Ancho
Swift

R\$ 49,90 /kg

COMPRE AGORA



Bife de Chorizo
Swift

R\$ 48,90 /kg

COMPRE AGORA



Medalhão de Baby
Beef Swift

R\$ 46,98 /kg

COMPRE AGORA



Ancho com
Chimichurri Swift

R\$ 49,98 /kg

COMPRE AGORA



Linguiça Cuiabana
Bovina Swift

R\$ 34,98 /900g

COMPRE AGORA



Linguiça Cuiabana
Suína Swift

R\$ 24,98 /900g

COMPRE AGORA



Espetinho de Panceta Swift

R\$ 18,90 /500g

COMPRE AGORA



Espetinho de Queijo Coalho Swift

R\$ 23,00 /385g

COMPRE AGORA



Espetinho de Queijo Mussarela Bolinha Defumado Swift

R\$ 23,00 /310g

COMPRE AGORA



Espetinho de Linguiça Apimentada Swift

R\$ 24,98 /500g

COMPRE AGORA



Espetinho de Peito de Frango Swift

R\$ 26,98 /900g

COMPRE AGORA



Espetinho Bovino Swift

R\$ 29,98 /900g

COMPRE AGORA



Espetinho Bovino com Bacon Swift

R\$ 32,98 /900g

COMPRE AGORA



Espetinho de Kafta Swift

R\$ 33,00 /900g

COMPRE AGORA



Espetinho de Coração Swift

R\$ 44,98 /900g

COMPRE AGORA

O ponto perfeito do seu pai!



BEM-PASSADA

PONTO PARA BEM-PASSADA

AO PONTO

PONTO PARA MALPASSADA

MALPASSADA

DICA DO CHEF

- 1 • Em peças inteiras, comece com a gordura para cima. Isso hidrata e deixa a carne ainda mais macia!
- 2 • Quando a churrasqueira estiver pronta, salpique os **Wood Chips Swift**, levemente umedecidos, sobre a brasa e acrescente um sabor defumado às carnes.



Para o pai que não perde uma festa.

É o inimigo do fim, seja qual for a comemoração. Se tem um aperitivo crocante, uma bebida trincando e ótimas companhias, festou!

TUDO EM ATÉ

3x SEM JUROS

NAS COMPRAS
ACIMA DE R\$150



Os Snacks Swift são práticos como aperitivo e deliciosos como prato principal. Você prepara rapidinho, para apreciar sem pressa!



Batata Noisettes Pré-Frita Swift

R\$ **11,00** /400g

COMPRE AGORA



Batata Canoa Pré-Frita Swift

R\$ **9,50** /400g

COMPRE AGORA



Iscas de Frango Swift

R\$ **13,00** /300g

COMPRE AGORA



Coxinha de Frango com Mandioca Pré-Frita Swift

R\$ **18,00** /300g

COMPRE AGORA



Coxinha da Asa Empanada Seara

R\$ **16,98** /400g

COMPRE AGORA



Coxinha de Costela com Mandioca Crocante Swift

R\$ **18,00** /300g

COMPRE AGORA



**Bolinha de Queijo
Pré-Frita Swift**

R\$ 14,00 /300g

COMPRE AGORA



**Kibe com Requeijão
Pré-Frito Swift**

R\$ 15,00 /300g

COMPRE AGORA



**Bolinho de Carne
Seca com
Mandioca Swift**

R\$ 15,00 /300g

COMPRE AGORA



**Kibe
Swift**

R\$ 17,00 /500g

COMPRE AGORA



**Filé de Frango Aperitivo
com Bacon Swift**

R\$ 17,98 /350g

COMPRE AGORA



**Torresmo
Pré-Frito Swift**

R\$ 19,98 /500g

COMPRE AGORA



**Medalhão de Filé de
Frango com Bacon Swift**

R\$ 24,98 /500g

COMPRE AGORA



**Cerveja
Heineken unid.**

R\$ 3,49 /269ml

COMPRE AGORA



**Heineken
Keg unid.**

R\$ 99,00 /5L

COMPRE AGORA



Sabor da entrada ao acender da brasa!



Arroz Branco
Swift

R\$ 7,00 /170g

COMPRE AGORA



Arroz Carreiro
Swift

R\$ 20,00 /300g

COMPRE AGORA



Farofa
Tradicional

R\$ 11,00 /400g

COMPRE AGORA



Maionese de Legumes
e Frango Swift

R\$ 13,00 /300g

COMPRE AGORA



Pão de Alho
Bolinha Swift

R\$ 9,50 /300g

COMPRE AGORA



Pão de Cebola
Swift

R\$ 9,50 /400g

COMPRE AGORA



Swift

Sabor até no toque final!

A Swift tem uma variedade de **temperos** para você finalizar suas receitas com muito mais **sabor e praticidade.**



Alho Frito Swift

R\$ 11,00 /65g

COMPRE AGORA



Cebola, Alho e Salsa Swift

R\$ 11,00 /80g

COMPRE AGORA



Dry Rub Bovino

R\$ 16,00 /100g

COMPRE AGORA



Cebola Crispy Swift

R\$ 16,00 /140g

COMPRE AGORA



Molho de Alho Cremoso Defumado Swift

R\$ 15,00 /210g

COMPRE AGORA



Pimenta Chipotle Cremosa Swift

R\$ 20,00 /215ml

COMPRE AGORA



Swift

**A Swift
tem tudo
para o seu
churrasco!**



**Sal Churrasco
Swift**

R\$ 3,00 /1kg

COMPRE AGORA



**Sal Grosso com
Chimichurri Swift**

R\$ 15,00 /500g

COMPRE AGORA



**Sal de Parrilla
com Salsa Criolla**

R\$ 18,00 /500g

COMPRE AGORA



**Sal
de Parrilla**

R\$ 18,00 /500g

COMPRE AGORA



**Álcool em Gel
Acendedor Swift**

R\$ 11,00 /500g

COMPRE AGORA



**Carvão Vegetal de
Acácia Negra**

R\$ 35,00 /5kg

Válido de 13/07 a 18/08/24. Parcelamento em 3x nas compras acima de 150 reais para todas as bandeiras de cartão de crédito aceitas pela Swift.
Válido para todas as lojas Swift no estado de SP, exceto lojas em supermercados. Imagens meramente ilustrativas.



Dia dos Pais mais doce?

Tem que ter **sobremesas** Swift para fechar o cardápio. São fáceis de preparar e deliciosas desde a primeira colherada.



Pudim de Leite Swift

R\$ 6,50 /90g

COMPRE AGORA



Mousse de Chocolate ao Leite Swift

R\$ 8,00 /80g

COMPRE AGORA



Brownie Swift

R\$ 10,00 /160g

COMPRE AGORA



Pão Recheado de Doce de Leite Swift

R\$ 11,50 /300g

COMPRE AGORA



Churros de Doce de Leite Frito Swift

R\$ 13,00 /300g

COMPRE AGORA



Bolo Mousse de Brigadeiro Swift

R\$ 18,00 /200g

COMPRE AGORA



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.

TUDO EM ATÉ

3x SEM JUROS

NAS COMPRAS ACIMA DE R\$150