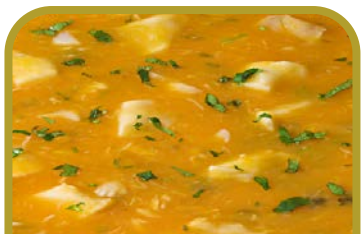


# Sopas

*Conheça as nossas condições  
especiais para compra de  
equipamento*



# Sopas



**Sopa de Peixe**

Ref. V500031 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



**Sopa da Pedra**

Ref. V500032 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



**Canja de Galinha**

Ref. V500033 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



**Sopa de Caldo Verde**

Ref. V500034 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



**Sopa Primavera**

Ref. V500035 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



**Sopa de Feijão Verde**

Ref. V500036 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



**Sopa de Alho Francês**

Ref. V500037 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



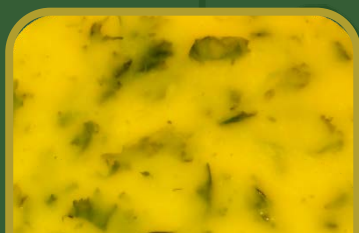
**Sopa de Abóbora com Espinafres**

Ref. V500038 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



**Puré de Grão com Agrião**

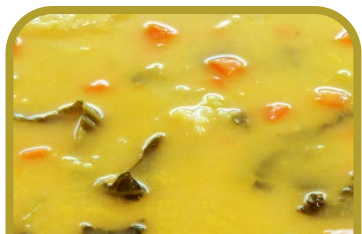
Ref. V500039 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C





**Sopa de Nabijas**

Ref. V500040 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C

# Sopas





**Sopa Juliana**

Ref. V500041  6 x 1.250 Gr  - 18º C





**Sopa de Feijão Encarnado**

Ref. V500042  6 x 1.250 Gr  - 18º C





**Sopa Feijão Branco c/ Lombardo**

Ref. V500043  6 x 1.250 Gr  - 18º C





**Crema de Cenoura**

Ref. V500044  6 x 1.250 Gr  - 18º C





**Crema de Legumes**

Ref. V500045  6 x 1.250 Gr  - 18º C





**Crema de Ervilhas**

Ref. V500046  6 x 1.250 Gr  - 18º C





**Crema de Coentros**

Ref. V500047  6 x 1.250 Gr  - 18º C





**Crema de Abóbora**

Ref. V500048  6 x 1.250 Gr  - 18º C



**Crema de Agrião**

Ref. V500049  6 x 1.250 Gr  - 18º C

# Sopas

Sopa Tradicional

Sopa de Confiança

A Sopa Pré-Cozinhada da Brilha Alimentar tem muitas vantagens:

1. **Redução do número de matérias-primas** - a confeção de qualquer Sopa obriga à compra, gestão e armazenagem de diversas matérias-primas (Legumes, Leguminosas, Temperos,...)
2. **Optimização de tempos de trabalho** – muitas das matérias-primas utilizadas nas Sopas são de preparação demorada e laboriosa, sem esquecer também que alguns procedimentos obrigam a espaços separados (por ex.: descascar batatas)
3. A Brilha Alimentar confecciona as suas Sopas de acordo com **receitas tradicionais e com total garantia de Salubridade**
4. O processo de Ultra-Congelação rápida permite-nos **garantir um produto com todos os Nutrientes e com o mesmo sabor original**
5. A embalagem do produto é muito prática! Ajudando a minimizar o manuseamento; permitem uma excelente **Gestão de Stocks** assim como **Controlo de Custos/Margens do negócio**.
6. **Rapidez** – preparação completa em aproximadamente 15 Minutos:

## REGENERAÇÃO

SOPA  
ULTRA-CONGELADA

1º

Perfurar a Película da  
Embalagem  
apenas uma vez

2º

Colocar no  
Microndas

**Tempo: 7 min.**  
**Potência: 750 W**

3º

Terminar o  
aquecimento  
numa Panela  
em Banho-Maria  
**Nível Potência: 7**

7. **Redução quase total das Quebras** – só se prepara mais Sopa na medida em que for necessário

**Garantia de Vendas** – a rapidez de preparação é uma garantia de que não se perdem vendas desde que exista Stock em armazém.

Contactos Comerciais: