



PASTELARIA
Regidoce
30 ANOS
PORTUGUESA

Tempo para uma história

A seguinte história está repleta de magia e foi confeccionada no século XVI com alguns dos maiores ingredientes da doçaria conventual portuguesa, uns quantos ovos, leite, manteiga, açúcar e muuuita canela...

Era uma vez a neta do rei Manuel I, de seu nome Infanta D. Maria de Portugal. Entre as suas brincadeiras e cozinados, começou a escrever na sua pequena escrivaninha algumas das suas receitas favoritas. Perdido numa das páginas do seu Cookery Book estava o começo de uma nova saga gastronómica de Portugal que conquistou todo o mundo, da mesma forma que as caravelas portuguesas conquistavam nessa mesma época.

Com a receita "Pastéis de Leite", a história dos famosos "Pastéis de Nata" havia brotado sem a pequena infanta sequer sonhar.



Receitas tradicionais. Produtos naturais.

Sobre nós

Esta é a nossa gama de produtos que satisfaz os mais exigentes. Com a qualidade dos nossos produtos aliada à eficiência da nossa rede de distribuição, assente em parcerias sólidas, acreditamos ter a melhor solução para o seu estabelecimento e dinamizar o seu negócio.



CONFECÃO TRADICIONAL PORTUGUESA

Tradição e inovação

Aliar a tradição à inovação sempre foi uma das prioridades da empresa, que permitiu a aquisição de uma vantagem competitiva que impulsionou a diferenciação da produção quando comparada à concorrência.

Neste sentido, a Regidoce investiu no método inovador de ultracongelamento em azoto com o objetivo de conservar a característica mais procurada nos doces congelados, a sensação de um doce a sair do forno.

A estratégia atual delineada pela marca passa por dar a provar os doces tradicionais portugueses em todo o mundo.

Junte-se à viagem por um dos elementos mais importantes da gastronomia portuguesa e experimente os nossos doces!

- + 30 anos de experiência
- + 50 000 bolos por dia
- + 50 funcionários
- + 10 000 m² de área



ULTRA CONGELAÇÃO EM AZOTO

Há mais de 30 anos,

a Regidoce nasceu para explorar o mercado tradicional e regional da pastelaria portuguesa.

Até ao ano de 2008, a empresa dedicava-se, exclusivamente, à comercialização de produtos de pastelaria. No entanto, após essa data, e com a aquisição de uma unidade industrial, a Regidoce começou a produzir os seus próprios doces.

Atualmente, a atividade da Regidoce concentra-se em duas vertentes distintas: na produção de um número considerável de doces tradicionais, entre os quais os pastéis de nata, as queijadas, os queques, as ligeladas e as tartes; e na distribuição em todo o território nacional.



Os doces tradicionais portugueses
deslumbram palatos em todo o mundo.



QUEIJADA DE ALFARROBA



QUEIJADA DE ÉVORA



QUEIJADA DE REQUEIJÃO GR



ALSACIANO



QUEIJADA DE AMÊNDOA



ROSA DE CÔCO



QUEIJADA DE LARANJA



QUEIJADA DE CENOURA



QJ. FRUTOS DO BOSQUE



QUEIJADA DE ANANÁS



QUEIJADA DE LEITE



QUEIJADA DE PINACOLADA



TIGELADA GR/PQ



QUEIJADA DE NOZ



QUEIJ. DE QUEIJO-FRESCO



PAMPILHO



PASTEL DA MOITA



MINI PAMPILHO



QUEQUE DE LARANJA/NOZ



QUEQUE SIMPLES



SCONES



MIMO



MINI QJ. AMÊNDOA



QUEQUE DE MAÇÃ



QUEQUE DE MÁRMORE



COCADA



TARTE DE MAÇÃ



MINI QJ. FRUTOS DO BOSQUE



QUEQUE DE CEN/CHOCOLATE



QUEQUE DE TOMAR



QUEIJADA NATA COCO



QUEIJADA DE VOUZELA



MINI QJ. LARANJA



QUEQUE DE CANELA/NOZ



QUEQUE DE CHOCOLATE



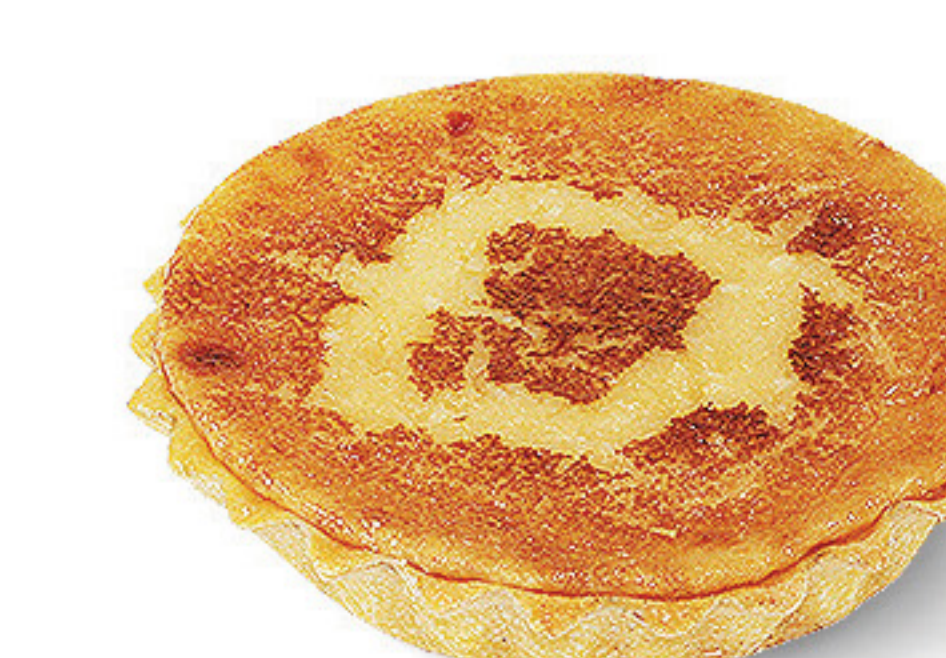
TARTE DE NATA



TARTE DE AMÊNDOA



MINI QJ. REQUEIJÃO



TARTE ALENTEJANA



SALAME DE CHOCOLATE