



SOLUÇÕES PARA TODOS OS MOMENTOS

CATÁLOGO 2026

Sysco[®]
No coração
da alimentação
e do serviço

QUEM SOMOS?

A Sysco France é uma subsidiária do Grupo Sysco, líder mundial na comercialização e distribuição de produtos alimentares e não alimentares para os profissionais da restauração.

A nossa missão: incentivar a uma restauração de qualidade que respeite as pessoas, a sua saúde e o ambiente!

A nossa visão: sermos reconhecidos como o parceiro de excelência, motivador de um desempenho eficiente na restauração fora de casa!

A Sysco France está presente em Portugal através da sua sucursal e de uma equipa de colaboradores que se dedica diária e exclusivamente à restauração profissional.

Apresenta uma ampla gama de produtos ultracongelados, adaptados aos diferentes momentos de consumo, assim como soluções inovadoras para o sucesso dos seus clientes.

No coração da alimentação e do serviço, a qualidade e a relação com o cliente estão no centro das nossas prioridades, de forma a apoiá-lo com paixão no sucesso do seu negócio!

Sysco France S.A.S – Sucursal em Portugal

Sysco
No coração
da alimentação
e do serviço

Sysco

Mais de 50 anos de experiência para partilhar consigo!
Um conhecimento profundo do mercado da restauração profissional!

3 fábricas em França « Les Ateliers du Gôût », uma equipa de chefes exclusivos e uma pesquisa constante das melhores origens de produto.
Um modelo único de desenvolvimento de produto, criatividade e acompanhamento das tendências de mercado!

Compromisso com uma alimentação que respeita as pessoas, a sua saúde e o meio ambiente!
O desenvolvimento sustentável e a responsabilidade social no centro da nossa missão corporativa!

Controlo rigoroso e análises bacteriológicas anuais aos nossos produtos!
A Segurança e Qualidade Alimentar, um investimento de confiança!

Produtos de origem selecionada, receitas exclusivas, novidades conscientes atentas às tendências e cuidado nos requisitos nutricionais!

Soluções para **todos os momentos de consumo!**

Uma equipa dedicada com uma missão centrada na melhoria do serviço, apresentação de soluções e procura de novas oportunidades.

Um **compromisso diário no negócio da restauração profissional!**

ÍNDICE

05	Entradas e Snacks
23	Peixe e Moluscos
33	Carne
43	Pratos Cozinhados
51	Cozinha Vegetariana
55	Cozinha Asiática
57	Guarnições
63	Sobremesas
81	Pastelaria

LEGENDA



Produtos semi-elaborados ou elaborados, de qualidade superior, desenvolvidos pela equipa de chefes profissionais exclusivos.

Seleção de produtos de matéria-prima provenientes dos melhores territórios de França e de todo o mundo.

Produtos incontornáveis da restauração coletiva com receitas simples e saborosas.

Produtos selecionados dos nossos fornecedores ou desenvolvidos nas nossas fábricas que garantem qualidade Sysco a preços competitivos.

Produtos simples e económicos com a melhor relação qualidade/preço.

Produtos fabricados nas nossas fábricas de Olifranville, Pontivy e Barbezieux.

Produtos que cumprem com os requisitos internacionais do MSC para a sustentabilidade: www.msc.org.

Produtos que poderão fazer parte de menus vegetarianos.

Produtos que não contêm ingredientes de origem animal.

NOTA: Esta gama está disponível apenas para profissionais de restauração. As unidades por caixa são quantidades aproximadas e deve ser sempre considerado o peso líquido total da caixa. As imagens são não-contrauais e meramente ilustrativas.

ENTRADAS E SNACKS



CANAPÉS SALGADOS

Sortido de Folhados Salgados



74323
4 variedades de canapés à base de massa folhada recheada: salsicha, salmão, queijo emmental e tomate-margarita.
Caja de 2,88 kg – 4 sacos de 60 unid. – 12 g unid. aprox.
Forno – 220°C – 10 a 15 min.

Suco Essenciais

Sortido Aperitivo de Mini Folhados



60757
4 variedades de canapés à base de massa folhada recheada: manjericao, provençal, tapenade e queijo.
Caja de 2 kg – 165 unid. – 8 a 14 g unid. aprox.
Forno – 200°C – 15 min.

NOVO

Mini Folhados de Salsicha



60386
Massa folhada recheada com salsicha e molho de mostarda, polvilhada com sementes de papoila, em formato miniatura.
Caja de 2,8 kg – 140 unid. – 20 g unid. aprox.
Forno – 200°C – 12 a 18 min.

Suco Essenciais

Sortido Cocktail Prestige



39624
6 variedades de canapés: queijo cremoso de nozes e comitê, salmão fumado e queijo creme aroma de laranja, fele gras de pato e girilla, queijo creme de tomate e tomate seco, creme de abano e ovas de truta e bresola, com queijo fresco e pimento.
Caja de 1,88 kg – 4 tabuleiros de 48 unid. – 10 g unid. aprox.
Remover película – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 a 4 h

Suco Essenciais

Sortido Cocktail de Salmão



60804
5 variedades de canapés de salmão fumado sobre mini blinis e pão de forma especial, temperados com sementes e ervas aromáticas.
Caja de 400 g – 35 unid. – 11 g unid. aprox.
Remover película – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h

Suco Essenciais

Sortido de Mini Quiches



76694
5 variedades de mini quiches de massa de manteiga: cogumelos e salmão, salmão e endro, queijo de cabra e manjericao, brócolos e couve-flor e queijo e bacon.
Caja de 2,25 kg – 4 tabuleiros de 25 unid. – 18 g unid. aprox.
Forno – 160°C – 15 min.

Suco Essenciais

Mini Cheeseburger



77887
Pão de massa brinche com hambúrguer de carne de bovino, queijo cheddar e um molho à base de pickles e tomate.
Caja de 3,648 kg – 4 tabuleiros de 48 unid. – 19 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 6 h – Forno – 150°C – 10 a 15 min.

Sortido de Tapas



77689
4 variedades de tapas em pão focaccia: presunto serrano com tomate triturado, queijo manchego com tomate semi-seco, paicetta com pimento piquillo e queijo comitê com tomate-cereja.
Caja de 820 g – 2 tabuleiros de 16 unid. – 26 g unid. aprox.
Remover película – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h

Suco Essenciais

NOVO

Mini Canelé de Chouriço

75067
Bolo típico de Bordéus, de sabor salgado à base de pimento e chouriço, em formato miniatura.
Caja de 2,34 kg – 180 unid. – 13 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) 1h – Forno – 180°C – 10 min.



Aros de Cebola

70015
Aros de cebola panados.
Caja de 6 kg – 6 sacos de 1 kg – 16 g unid. aprox.
Forno – 225°C – 15 a 20 min.
Fritadeira – 180°C – 2 a 3 min.



Mini Taquitos

79351
Taquito de estilo mexicano, enrolado e guarnecido com arroz, pimentão, feijão encarnado e milho, ligeiramente picante, em formato miniatura.
Caja de 6 kg – 6 sacos de 1 kg – 20 g unid. aprox.
Forno – 200°C – 9 min.
Fritadeira – 175°C – 4 min.



Mini Chamaça de Legumes

75863
Chamaça de massa de farinha de trigo, recheada com cebola, cenoura, milho e ervilhas, em formato miniatura.
Caja de 2,8 kg – 4 caixas de 28 unid. aprox. – 25 g unid. aprox.
Forno – 220°C – 20 min.



Trio Sortido de Camarão

77487
3 variedades crocantes à base de camarão: chamaça de camarão, rolinho filo de camarão e trouxinha de camarão.
Caja de 2 kg – 3 caixas de 50 unid. aprox. – 13 g unid. aprox.
Forno – 180°C – 15 min.



NOVO

Camarão Twister

75100
Cauda de camarão, marinado com alho e ervas, envolto em massa filo.
Caja de 4,8 kg – 6 tabuleiros de 800 g – 23 g unid. aprox.
Fritadeira – 180°C – 3 a 4 min.



Crocante de Camarão

77651
Cauda de camarão coberta com pó ralado de ervas e cereais, pré-frito, calibre 26/30 unidades por libra.
Caja de 3 kg – 3 sacos de 1 kg
Forno – 220°C – 5 min.
Fritadeira – 180°C – 7 min.



Camarão Panado com Salsa e Alho

73918
Cauda de camarão em polme aromatizada com salsa e alho.
Caja de 3 kg – 6 sacos de 500 g – 17 g unid. aprox.
Fritadeira – 180°C – 1 a 2 min.



Camarão Torpedo

73979
Camarão com cauda, panado, calibre 21/25 unidades por libra.
Caja de 10 kg – 10 tabuleiros de 1 kg
Fritadeira – 180°C – 2 a 3 min.





MINI HAMBÚRGUER ROSA DE QUEIJO CREME
COM SALMÃO FUMADO E PICKLES DE COUVE-ROXA

NOVO

Mini Pão Hambúrguer Rosa

75054
Pão especial à base de farinha de trigo e beterraba, decorado com sementes de sésamo, em formato miniatura.
Caixa de 1.050 kg – 70 unid. – 15 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 30 min.



Camarão Ebi fry

73990
Camarão com cauda envolto em Panko, pão ralado japonês, pré-frito.
Caixa de 7 kg – 20 tabuleiros de 350 g – 35 g unid. aprox.
Fritadeira – 180°C – 2 a 3 min.



Camarão Envolto em Batata

70295
Camarão envolto num preparado de batata e peixe.
Caixa de 1,8 kg – 6 tabuleiros de 10 unid. – 30 g unid. aprox.
Fritadeira – 180°C – 3 min.



Miniaturas de Queijo Camembert

74582
Pedacinhos de queijo camembert e queijo fundido, pré-frito.
Caixa de 6 kg – 6 sacos de 1 kg – 20 g unid. aprox.
Forno – 200°C – 7 min.
Fritadeira – 175°C – 3 min.



Nuggets de Queijo Crispidor

75562
Pedacinhos de queijo emmental e flocos de batata, envolvidos num revestimento crocante.
Caixa de 5 kg – min. 166 unid. – 26 a 30 g unid.
Forno – 200°C – 8 min.



Palitos de Mozzarella

60142
Palitos de queijo mozzarella, temperados com alho e salsa, panados, pré-frito.
Caixa de 2 kg – 2 sacos de 1 kg – 20 g unid. aprox.
Fritadeira – 180°C – 2 min.



Mini Pão Pita

6402
Pão à base de farinha de trigo tipo "envolpe", em formato miniatura.
Caixa de 4 kg – 4 sacos de 1 kg – 17 g unid. aprox.
Descongelar – Aquecer no forno, frigideira ou torradeira – poucos minutos



Pão Pita

77856
Pão fino e redondo à base de farinhas de trigo e milho, pré-cortado numa das bordas para facilitar o recheio.

Caixa de 4 kg – 8 sacos de 5 unid. – 100 g unid.
Descongelar – 1 h 30 min.
Micro-ondas – 400 W – 1 min.
Forno – 200°C – 2 a 3 min.



Brioche de Manteiga

77900
Pão de massa brioche com manteiga para guarnecer com receitas doces ou salgadas.

Caixa de 1,8 kg – 36 unid. – 50 g unid. aprox.
Peritar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 1 h
Forno – 130°C – 2 min.



Pão Hambúrguer de Cereais

75860
Pão à base de farinha de trigo, sementes de linhaça e abóbora e flocos de aveia, ligeiramente adoçado e coberto com sementes de girassol e sésamo.

Caixa de 2,55 kg – 30 unid. – 85 g unid.
Descongelar – Forno – 200°C – 4 min.



NOVO

Bun 'n' roll

75601
Pão de massa folhada com manteiga, estilo croissant, ideal para receitas salgadas e doces, em formato espiral.

Caixa de 4,25 kg – 50 unid. – 85 g unid.
Descongelar 30 min. – Forno – 175°C – 15 a 16 min.



NOVO

Bagel Brioche

37838
Pão especial de massa brioche, pré-cortado, em formato de anel.

Caixa de 4,2 kg – 60 unid. – 70 g unid.
Descongelar – 25 min.



NOVO

Bagel com Sementes de Sésamo

76774
Pão especial de massa tradicional, decorado com sementes de sésamo, pré-cortado, em formato de anel.

Caixa de 3,45 kg – 30 unid. – 115 g unid.
Descongelar – 45 min.
Forno – 180°C – 5 min.



NOVO

Focaccia Simples

77820
Pão tipicamente italiano cozido em forno de lenha, temperado com azeite, pré-fatiado.

Caixa de 3,24 kg – 4 sacos de 6 unid. – 90 g unid.
Descongelar – rechear – congeccionar forno ou torradeira
Forno – 190°C – 3 min.



Bases de Mini Quiches

77960
Bases de quiches de manteiga, cruas, formato miniatura, diâmetro 4 cm.
Cada de 1,125 kg – 5 tabuleiros de 25 unid. – 9 g unid. aprox.
Confeção no tabuleiro de origem.
Forno – 180°C – 10 a 15 min.



Bases de Mini Tarteletes Redonda

74110
Bases de tartelete com farinha de trigo, ovo e manteiga, salgada, formato miniatura redonda, diâmetro 3,3 cm.
Cada de 1,26 kg – 5 tabuleiros de 42 unid. – 6 g unid.
Pronto a consumir



Bases de Mini Tarteletes Quadrada

74111
Bases de tartelete com farinha de trigo, ovo e manteiga, salgada, formato miniatura quadrado (3,2 cm x 3,2 cm x 1,4 cm).
Cada de 1,296 kg – 216 unid. – 6 g unid.
Pronto a consumir



Base de Massa Quebrada

77304
Base de massa quebrada com manteiga, em forma de alumínio, cruas, borda reta de 4 cm, diâmetro 27 cm.
Cada de 3,6 kg – 12 unid. – 300 g unid.
Forno – 180°C – 20 a 25 min.



Tortilha de Trigo Wrap

78150
Tortilha fina de trigo, redonda, diâmetro 25 cm.
Cada de 9,92 kg – 8 sacos de 18 unid. – 69 g unid. aprox.
Descongelar – consumir quente ou frio



Tortilhas de Trigo Marcadas na Grelha

60585
Tortilha fina de trigo, com marcas de grelha, redonda, diâmetro 30 cm.
Cada de 6,6 kg – 4 sacos de 18 unid. – 91,7 g unid. aprox.
Descongelar – consumir quente ou frio



Tortilha de Trigo de Beterraba

60582
Tortilha fina de trigo de beterraba, redonda, diâmetro 30 cm.
Caja de 13,2 kg – 8 sacos de 18 unid. – 91,7 g unid. aprox.
Descongelar – consumir quente ou frio

VEGANO



Guacamole

61050
Molho à base de 93% de abacate hass, pimentos verde e vermelho e coentros, embalado em saco tipo pasteleiro.
Caja de 2 kg – 4 sacos de 500 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 24 h

VEGANO



Tortilha de Trigo de Espinafres

60584
Tortilha fina de trigo de espinafres, redonda, diâmetro 30 cm.
Caja de 13,2 kg – 8 sacos de 18 unid. – 91,7 g unid. aprox.
Descongelar – consumir quente ou frio

VEGANO



Delícia de Lavagante

38099
Preparado à base de lavagante (55%) e peixe branco, cozido.
Caja de 5,442 kg – 6 sacos de 907 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 12,2, 24 h

NOVO



Tortilha de Trigo de Tomate

60583
Tortilha fina de trigo de tomate, redonda, diâmetro 30 cm.
Caja de 13,2 kg – 8 sacos de 18 unid. – 91,7 g unid. aprox.
Descongelar – consumir quente ou frio

VEGANO



Salmão-do-Atlântico Fumado

78499
Banda de Salmão-do-Atlântico, fatiado, sem pele, embalado em vácuo.
Caja de 10 kg – 10 bandas de 1 kg
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Consumir após descongelação



NOVO

Salmão-do-Atlântico Fumado com Sementes

71692
Banda de Salmão-do-Atlântico decorado com sementes de papoila e quina, faliado, sem pele, embalado em vácuo.
Caixa de 12 kg – 10 a 14 bandas – 600 g a 1,2 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – utilizar como um produto fresco



NOVO

Salmão-do-Atlântico Gravlox

73247
Banda de Salmão-do-Atlântico, curado em sal e açúcar, temperado com aneto e coentros, sem pele, embalado em vácuo.
Caixa de 2,1 kg – 3 bandas de 700 g
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 24 h



NOVO

Cubos de Salmão-do-Atlântico Gravlox

60166
Cubos de Salmão-do-Atlântico, curados em mistura de sal, açúcar e vinagre, aparados e sem pele, embalado em saco tipo pasteleiro.
Caixa de 1,8 kg – 6 sacos de 300 g
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 6 h



FOLHADOS MINIATURA

Mini Folhado 4 Queijos

75542
Trança folhada miniatura recheada com 4 variedades de queijos: mozzarella, comiá, emmental e ricotta.
Caixa de 3,15 kg – 5 unid. – 70 g unid.
Forno – 180°C a 190°C – 15 a 18 min.



Mini Folhado de Espinafres

78617
Folhado miniatura recheado com espinafres e nata fresca.
Caixa de 3 kg – min. 70 unid. – 40 g unid. aprox.
Forno – 190°C a 200°C – 14 a 17 min.



Mini Folhado de Fiambre e Queijo

78626
Folhado miniatura recheado com fiambre da perna superior e queijo emmental.
Caixa de 3 kg – min. 70 unid. – 40 g unid. aprox.
Forno – 190°C a 200°C – 14 a 17 min.



Estaladiço de Gambas



77678

Massa filo recheada com camarão marinado em azeite, gengibre e hortelã e legumes salteados em juliana.

Caixa de 1,92 kg – 3 tabuleiros de 8 unid. – 80 g unid.
Forno – 180°C – 15 min.



Folhado de Pintada e Castanhas



39673

Folhado recheado com pintada cozida, castanhas e mistura de cogumelos partidos.

Caixa de 2,8 kg – 35 unid. – 80 g unid.
Forno – 200°C – 15 a 20 min.



Queijo de Cabra em Kadaif



77816

Massa kadaif recheada e decorada com queijo de cabra.

Caixa de 1,68 kg – 24 unid. – 70 g unid.
Forno – 180°C – 20 min.



Folhado 4 Queijos



76312

Trança lohada recheada com 4 variedades de queijos: mozzarella, comté, emmental e ricotta.

Caixa de 5,04 kg – 36 unid. – 140 g unid.
Forno – 185°C – 20 a 25 min.



Folhado Queijo de Cabra



76740

Folhado recheado com creme de espinafres, creme fresco e queijo de cabra curado, com uma rodela de queijo de cabra no topo.

Caixa de 4,2 kg – 41 unid. – 100 g unid.
Forno – 180°C a 200°C – 18 a 20 min.



Folhado de Salmão com Erva-Vinagreira



76678

Folhado recheado com salmão, creme de natas, erva-vinagreira e sumos de limão e laranja.

Caixa de 5,04 kg – 36 unid. – 140 g unid.
Forno – 200°C – 20 min.



Folhado de Vieira-da-Patagônia, Bacalhau e Salmão

77902

Folhado recheado com Vieiras-da-Patagônia, Bacalhau, e Salmão-do-Atlântico fumado, envolto num creme de natas, cogumelos de Paris e alho-francês.

Caixa de 4,48 kg – 32 unid. – 140 g unid.
Forno – 180°C – 15 min.



Folhado Mediterrâneo

77521

Folhado recheado com molho de tomate, frango, curgete e azeitonas pretas, decorado com uma rodela de tomate e ervas de Provençe no topo.

Caixa de 5,04 kg – 36 unid. – 140 g unid.
Forno – 200°C – 25 min.



Folhado de Aves

77264

Folhado recheado com molho aveiudado de carne de aves, cogumelos de Paris e natas.

Caixa de 6,12 kg – 36 unid. – 170 g unid.
Forno – 180°C – 25 min.



PEIXE E MOLUSCOS



NOVO

Lavagante Canadiano Inteiro



79488
Lavagante inteiro, cozido.
Caja de 4,54 kg – 300 a 400 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



NOVO

Mini Cauda de Lavagante



77402
Cauda de lavagante com casca, cru.
Caja de 2 kg – 55 a 85 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco

NOVO

Mini Cauda de Lagosta Tropical



72172
Cauda de lagosta com casca, cru.
Caja de 6 kg – 15 sacos de 400 g – 50 a 80 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco

NOVO

Lagostim Inteiro



72163
Lagostim inteiro, cozido.
Caja de 6 kg – 6 tabuleiros de 1 kg – 16 a 20 unid. / tabuleiro
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco

TEC
ZMER

Camarão Tropical Yaki



79910
Camarão cru inteiro, aberto a meio, limpo.
Caja de 5 kg – 10 tabuleiros de 12 unid. – 41 g unid. aprox.
Frigideira – 2 a 3 min. cada lado
Bateute – Esperar no sentido do comprimento
Cozer a vapor – 10 min.

Miolo de Vieira-Americana sem Coral



38779
Miolo de Vieira-Americana, sem coral, perfeitamente limpa e de calibre 10/20 unidades por libra.
Caja de 10 kg – 10 sacos de 1 kg
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 2 h – Utilizar como um produto fresco



SOLUÇÕES NATURA

Filete de Corvina

79811
Filete de corvina com pele, sem espinhas, individualmente embalado em vácuo.

Caixa de 7 kg – 0,6 a 1 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Filete de Robalo

76864
Filete de robalo com pele, sem espinhas.
Caixa de 3 kg – aprox. 18 unid. – 150 a 100 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco

TERRE & MER



Filete de Dourada

76863
Filete de dourada com pele, sem espinhas.
Caixa de 3 kg – aprox. 18 unid. – 150 a 180 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco

TERRE & MER



RECEITA

TENTÁCULOS DE POLVO COM BATATAS CROCANTE NUM MOLHO TÍPICO PORTUGUÊS A BASE DE AZEITE E ESPECIARIAS

Tentáculo de Polvo Cozido

78498
Tentáculo de polvo cozido, individualmente embalado em vácuo.
Caixa de 4 kg – 150 a 200 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Cubos de Escamudo-do-Alasca

73591

Cubos 100% Escamudo-do-Alasca, sem espinhas.

Caixa de 6 kg – 25 g unid. aprox.

Forno – 170°C – 7 a 10 min.

Frigideira – 8 a 10 min.

Tacho – 5 a 6 min. água a ferver



Cubos de Salmão-do-Pacífico

75597

Cubos 100% Salmão-do-Pacífico, sem espinhas.

Caixa de 5 kg – 25 g unid. aprox.

Forno – 170°C – 7 a 10 min.

Frigideira – 8 a 10 min.

Tacho – 5 a 6 min. água a ferver



Porção de Escamudo-do-Alasca

77426

Porção 100% Escamudo-do-Alasca, sem espinhas.

Caixa de 5 kg – min. 47 unid. – 100 g unid. aprox.

Tacho – 15 a 20 min. água a ferver

Frigideira – 10 min.



Porção de Atum

30468

Bife de Atum-Albacora ou Atum-Patudo, sem pele e espinhas, corte anatômico, não reconstituído, individualmente embalado em vácuo.

Caixa de 5 kg – aprox. 36 unid. – 120 a 160 g unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h – Frigideira – 1 min. 30 seg. cada lado



SOLUÇÕES ELABORADAS

Filete de Peixe Branco Panado Aromatizado

77510

Filete de peixe branco (57%), panado com ligeiro aroma a limão, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 5 kg – min. 39 unid. – 120 g unid. aprox.

Forno – 190°C – 15 a 20 min.



Filete de Peixe Branco Panado

77550

Filete de peixe branco (71%), panado, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 5,2 kg – min. 49 unid. – 100 g unid. aprox.

Forno – 180°C – 15 a 20 min.



Porção de Peixe Branco Molho Bordalesa

76518

Porção de peixe branco (70%), coberto com pão ralado, salsa e sumos de limão e laranja, sem espinhas.

Caixa de 5,12 kg – min. 32 unid. – 160 g unid. aprox.

Forno – 200°C – 17 a 20 min.



Porção de Peixe Branco com Amêndoas

76111

Porção de peixe branco (70%), coberto com pão ralado, amêndoas torradas e sumos de limão e laranja, sem espinhas.

Caixa de 5,12 kg – min. 32 unid. – 160 g unid. aprox.

Forno – 190°C – 15 min.



NOVO

Porção de Escamudo-do-Alasca com Cereais

74254
Porção de Escamudo-do-Alasca (70%), panado com sementes de linhaça, abóbora, milho-painço e papoila, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 3 kg – aprox. 21 unid. – 130 a 150 g unid.
Forno – 180°C – 15 a 17 min.



NOVO

Panado de Salmão-do-Pacífico

75068
Porção de Salmão-do-Pacífico (66%), panado com cebola chalota e sumo de limão, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 5 kg – min. 22 unid. – 135 g unid. aprox.
Forno – 190°C – 25 min.



NOVO

Fish 'n Chips de Salmão

79072
Lombo de Salmão-do-Pacífico (61%), envolto em polme, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 120 a 160 g unid.
Forno – 190°C a 200°C – 20 a 25 min.



Fish 'n Chips de Bacalhau

77894
Cauda de bacalhau (61%), envolto em polme, sem espinhas, pré-frito.

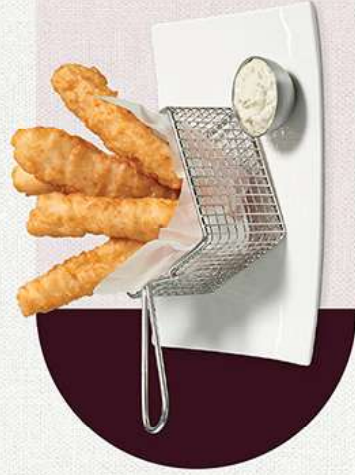
Caixa de 5,5 kg – min. 28 unid. – 160 a 180 g unid.
Forno – 200°C – 15 min.
Fritadeira – 180°C – 7 min.



Tiras de Bacalhau Panadas

75169
Tiras de bacalhau (55%) ao estilo fish 'n chips, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 3 kg – aprox. 60 unid. – 50 g unid. aprox.
Forno – 190°C a 200°C – 15 a 20 min.
Fritadeira – 180°C – 5 min.



Fish Sticks

78831

Palitos de Escamudo-do-Alasca (54,7%), panado, pré-frito.

Caixa de 3 kg – 30 g unid. aprox.

Forno – 180°C – 12 a 14 min.

Fritadeira – 180°C – 3 a 4 min.



Barritas de Peixe

78879

Preparado de peixe branco moído (44%), revestido em polme, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 6 kg – min. 136 unid. – 40 g unid. aprox.

Forno – 190°C a 200°C – 15 a 20 min.



Figurinhas de Peixe

78361

Panadinhos de peixe branco moído (62%) de diferentes formatos lúdicos, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 6 kg – min. 250 unid. – 22 g unid. aprox.

Forno – 200°C – 10 min.

Fritadeira – 180°C – 4 min.



Calamares à Romana

78290

Argolas de pota-gigante (40%), panadas, pré-frito.

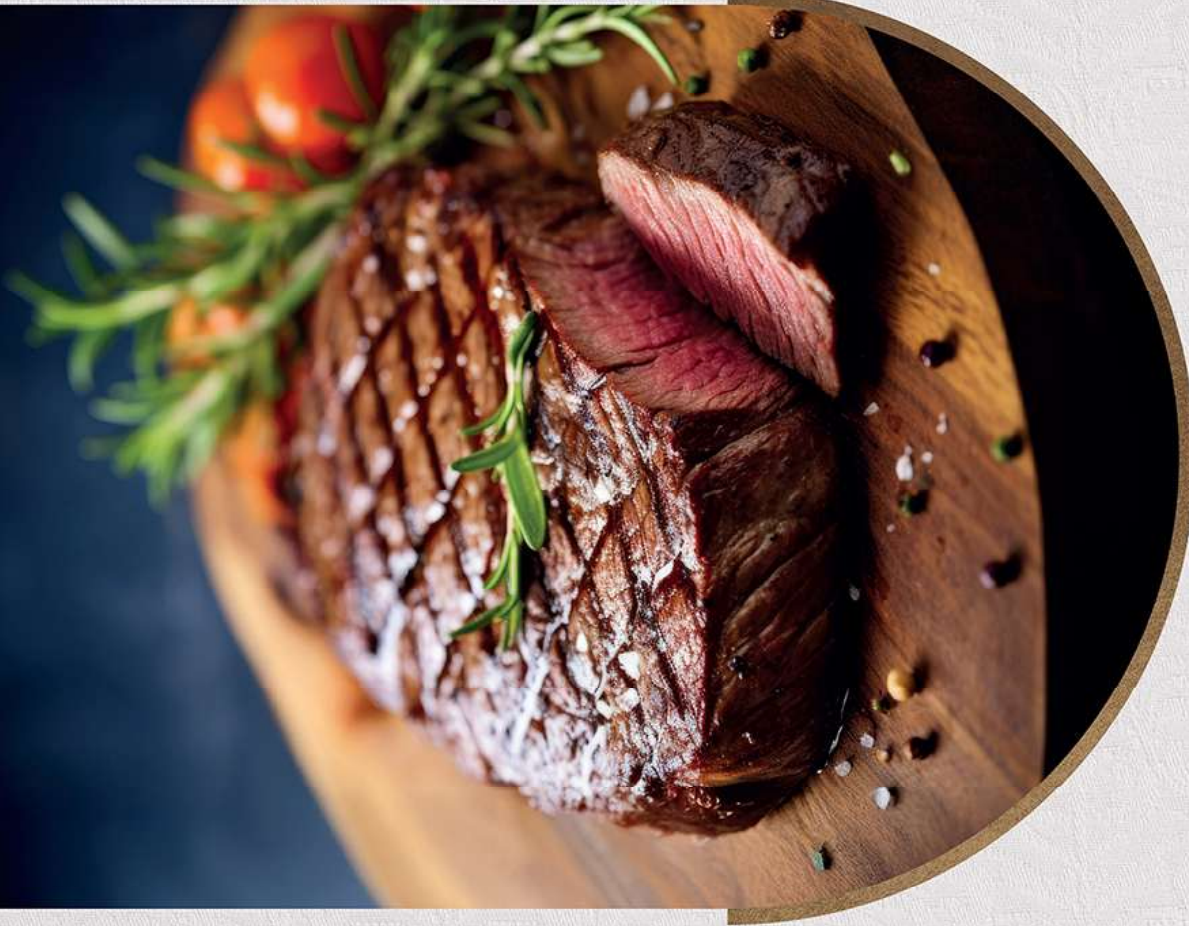
Caixa de 8 kg – 8 sacos de 1 kg – 40 a 60 unid. / saco

Forno – 210°C a 220°C – 18 a 20 min.

Fritadeira – 180°C – 3 a 4 min.



CARNE



SOLUÇÕES NATURA

Hambúrguer Black Angus

73962
Hambúrguer 100% carne de bovino da raça Black Angus.
Caixa de 3 kg – 20 unid. – 150 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



NOVO

Smash Burger

73194
Hambúrguer 100% carne de bovino, ideal para utilização ao estilo smash burger.
Caixa de 2,45 kg – 40 unid. – 62 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Fritadeira – 1 min. (pressionar com espátula)



PRODUTO HALAL

Naco Acém Black Angus

73836
Naco do acém da raça Black Angus, maturação mínima de 14 dias.
Caixa de 6 kg – 20 unid. – 300 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Costeleta de Novilho

39294
Costeleta de novilho, maturação mínima de 14 dias, individualmente embalado em vácuo.
Caixa de aprox. 7,2 kg – 13 a 20 unid. – 400 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Entrecôte de Bovino

36745
Bife de bovino da área da costela, maturação mínima de 14 dias, individualmente embalado em vácuo.
Caixa de aprox. 6 kg – aprox. 30 unid. – 170 a 230 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



T-Bone de Vitela

75777
Costeleta de vitela, em formato de "T", com file mignon de um lado e lombo no outro, individualmente embalado em vácuo.
Caixa de aprox. 5 kg – min. 15 unid. – 300 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Costeletas de Borrego

34137
Costeletas de borrego de corte simples.
Caixa de 5 kg – 50 a 90 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Carré de Borrego ao Estilo Francês

76945
Carré de borrego de 7 a 8 costeletas, apresentadas ao estilo francês, sem pele, embalado em vácuo de duas unidades.
Caixa de peso líquido variável – 300 a 600 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Plumas de Porco

60271

Peça da parte do músculo do porco de textura macia, embalado em vácuo de três unidades.

Caixa de 3,6 kg – 10 sacos de 3 unid. – 120 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Peito de Codorniz

76618

Peito de codorniz, desossado manualmente, aparado e com pele.
Caixa de 3 kg – 3 sacos de 1 kg – 20 a 44 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco

TERRE & MER



Hambúrguer de Frango

76950

Hambúrguer 100% carne de frango.

Caixa de 4,5 kg – 2 sacos de 2,25 kg – 150 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



RECEITA



MAGRET DE PATO COM REDUÇÃO DE FRUTOS VERMELHOS ACOMPANHADO COM ESPARGOS VERDES

Magret de Pato

30925

Peito de pato com uma camada de gordura e pele, individualmente embalado em vácuo.

Caixa de aprox. 3 kg – 250 a 450 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – Utilizar como um produto fresco



Escalope de Aves Panado

77395

Preparado de carne de aves malmada em sal (71%), panado, pré-frito.

Caixa de 5 kg – min. 40 unid. – 120 g unid. aprox.

Forno – 180°C – 15 min.



Almôndegas de Bovino

30637

Preparado de carne de bovino (70%) e proteínas de soja.

Caixa de 5 kg – 30 g unid. aprox.

Fritadeira – 15 min.

Forno – 150°C – 30 min.



Almôndegas de Frango

60128

Preparado de carne de frango (70%) e proteínas de soja.

Caixa de 5 kg – 30 g unid. aprox.

Fritadeira – 10 min.

Forno – 180°C – 15 min.



Filete de Frango Assado

74684

Filete de frango (94%), sem pele e osso, temperado, assado.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 110 a 130 g unid.

Recongelar (entre 0°C e -1°C) – Consumir quente ou frio.



Peito de Frango Panado

78794

Peito de frango (44,1%), panado, pré-frito.

Caixa de 2,5 kg – 80 g unid. aprox.

Forno – 180°C – 12 a 14 min.

Fritadeira – 180°C – 3 a 4 min.



NOVO

Panado Crocante de Frango com Corn Flakes

60054

Preparado de carne de frango marinada em sal (73,5%),

panado com flocos de milho, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 110g unid. aprox.

Forno – 180°C – 20min.



Cordon Bleu

78830

Preparado de carne de porco picada (27,7%), hambúrgue de pá e queijo fundido, panado, pré-frito.

Caixa de 2,5 kg – 80 g unid. aprox.

Forno – 180°C – 12 a 14 min.

Fritadeira – 180°C – 3 a 4 min.



Rolo de Frango, Bacon e Queijo

39649
Preparado à base de carne de frango marinada em sal (66%), queijo comilê derretido, natas frescas e bacon de peru fumado, panado, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 110 g unid. aprox.
Forno – 180°C – 25 min.



Nuggets de Aves

77552
Pedacinhos à base de preparado de carne de aves (69%), envoltos em polme, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 22 g unid. aprox.
Forno – 200°C – 12 min.



Frango Tennessee

77383
Pernas de frango em salmoura (70%), envoltos em pão ralado condimentado com pimentão doce.

Caixa de 5 kg – 40 g 60 g unid.
Forno – 200°C – 10 min.



Crocantes de Frango com Flakes

79781
Pedacinhos de carne de frango em salmoura (61,5%), panados com flocos de milho, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 25 g unid. aprox.
Forno – 180°C – 7 a 8 min.
Fritadeira – 170°C – 2 a 3 min.



NOVO

Carne de Aves Kebab

77632
Pedacinho de carne de peru e frango (76,1%), assados e pré-cozinhados com sabor a kebab.

Caixa de 4 kg – 4 sacos de 1 kg
Forno – 180°C – 5 a 10 min.
Fritadeira – 5 a 8 min.
Micro-ondas – 750 W – 1 min. (porção 200 g)



SOLUÇÕES ELABORADAS AO SACO

PRODUTOS HALAL



Tiras de Peito Frango Assado

73823
Tiras de frango (90%), sem pele, assado.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg
Descongelar (entre 4°C e 8°C) – Consumir frio
Fritadeira – 5 a 7 min – Consumir quente



Asinhas de Frango Barbecue

73827
Asinhas de frango (93%) marinadas em molho barbecue.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg
Forno – 180°C – 20 a 25 min.
Micro-ondas – 750 W – 4 a 5 min.



Hambúrguer de Frango com Corn Flakes

73832
Preparado à base de carne de frango marinada em sal (63%), panado com flocos de milho, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg – 100 g unid. aprox.
Forno – 200°C – 17 min.
Fritadeira – 180°C – 4 min.
Fritadeira – 10 min. cada lado



Mini Donuts de Frango com Queijo

73835
Preparado à base de carne de frango marinada em sal (38%) e queijo derretido, panado com flocos de milho, pré-frito.

Caixa de 5,6 kg – 7 sacos de 800 g – 40 g unid. aprox.
Forno – 180°C – 15 a 20 min.
Fritadeira – 180°C – 4 a 5 min.
Fritadeira – 4 min. cada lado

Cordon Bleu de Peru

73830
Preparado à base de carne de peru em salmoura (35%), queijo e flambé de peru, panado, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg – 125 g unid. aprox.
Forno – 180°C – 35 min.
Fritadeira – 180°C a 170°C – 8 min.
Frigideira – 20 a 25 min.



Nuggets de Frango

73844
Preparado à base de carne de frango em salmoura (63%), envolto em polme, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg – 22 g unid. aprox.
Forno – 200°C – 15 a 20 min.
Fritadeira – 180°C – 3 min. 30 seg.
Frigideira – 5 min, cada lado



Finger de Frango Picante

60915
Preparado à base de carne de frango em salmoura (52%), temperado com especiarias, panado, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg.
Forno – 200°C – 10 a 15 min.
Fritadeira – 180°C – 2 min. 30 seg.
Frigideira – 12 min.



Crispy Tender de Frango

73843
Tiras de frango em salmoura (67%), panado, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg.
Forno – 200°C – 25 min.
Fritadeira – 180°C – 4 a 5 min.
Frigideira – 5 min, cada lado



PRATOS COZINHADOS

Rodelas de Queijo de Cabra

38313
Faltas de queijo de cabra curado, diâmetro 4,2 cm.
Caixa de 4 kg – 8 caixas de 500 g – 7 g unid. aprox.
Pronto a consumir.



Cubos de Abacate

76953
Abacate aos cubos.
Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 a 5 h



Massa Folhada Gastronorm

76950
Placa de massa folhada de margarina, coberta com farinha, formato gastronorm (52 cm x 32 cm x 0,28 cm).
Caixa de 7,275 kg – 15 unid. – 485 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – forno – 200°C – Tempo variável



Placas de Lasanha Semi-Gastro

76970
Massa de sêmola de trigo-duro e ovos para confecção de lasanhas e canelones (27,5 cm x 47,5 cm).
Caixa de 10 kg – 5 sacos de 10 placas – 300 g unid.
Descongelar – 1 h



Base de Pizza com Tomate Gastronorm

75921
Massa de pizza com cobertura de molho de tomate, formato gastronorm (50 cm x 30 cm).
Caixa de 6,64 kg – 8 unid. – 830 g unid.
Forno – 170°C – 15 min.



Base de Pizza com Tomate

76984
Massa de pizza com cobertura de molho de tomate, diâmetro 25 cm aproximadamente.
Caixa de 3,22 kg – 4 unid. – 230 g unid.
Forno – 220°C – 6 min.



Base de Pizza com Tomate

77762
Massa de pizza com cobertura de molho de tomate, diâmetro 29 cm aproximadamente.
Caixa de 5,7 kg – 20 unid. – 285 g unid.
Forno – 200°C – 6 min.



Base de Pizza **NOVO**

74327
Massa de pizza, sem cobertura, diâmetro 29 cm aproximadamente.
Caixa de 4,6 kg – 20 unid. – 230 g unid.
Descongelar 1 h – Forno – 240°C – 4 min.





PIZZAS

Pizza Royal

74877
 Pizza coberta com fiambre fumado, cogumelos de Paris, queijos mozzarella e edam e pimentos verdes sobre molho de tomate, em formato banda (48 cm x 13 cm).

Caixa de 5,6 kg – 8 unid. – 700 g unid.
 Forno – 200°C – 12 min.



Placa York e Bacon

60517
 Pizza recheada com fiambre, bacon, queijo mozzarella e molho de tomate, em formato rectangular (36 cm x 28 cm).

Caixa de 6 kg – 5 unid. – 1,2 kg unid. aprox.
 Descongelar 1 h 30 min – Forno – 180°C – 12 a 16 min.
 Forno – 180°C – 19 a 23 min.



Pão Pizza York

60519
 Pizza de pão galego, em formato baquete, recheada com fiambre, queijo mozzarella e molho de tomate.

Caixa de 2,4 kg – 20 unid. – 120 g unid. aprox.
 Descongelar 2 a 3 h – Forno – 180°C – 7 a 11 min.
 Forno – 180°C – 14 a 17 min.



Pão Pizza Bacon e Cogumelos Portobello

60520
 Pizza de pão galego, em formato baquete, recheada com bacon, queijos mozzarella e fundido, cogumelos Portobello e molho de tomate.

Caixa de 3 kg – 20 unid. – 150 g unid. aprox.
 Descongelar 2 a 3 h – Forno – 180°C – 7 a 11 min.
 Forno – 180°C – 14 a 17 min.



Pão Pizza Pepperoni

73935
 Pizza de pão galego, em formato baquete, recheada com pepperoni, queijo mozzarella e molho de tomate.

Caixa de 2,4 kg – 20 unid. – 120 g unid. aprox.
 Descongelar 2 a 3 h – Forno – 180°C – 7 a 11 min.
 Forno – 180°C – 14 a 17 min.



Pão Pizza Vegana

60521
 Pizza de pão galego, em formato baquete, recheada com cogumelos, cebola roxa, corgate, tomate-cereja, pimento vermelho, espinafres e molho de tomate.

Caixa de 2,4 kg – 20 unid. – 120 g unid. aprox.
 Descongelar 2 a 3 h – Forno – 180°C – 7 a 11 min.
 Forno – 180°C – 14 a 17 min.



Lasanha de Legumes

75173

Camadas de massa "al dente", recheadas com beringela e curgete (19,5%), molhos de tomate e bechamel e queijo grana padano.

Caixa de 4,8 kg – 2 tabuleiros de 2,4 kg
Forno – 180°C – 45 a 50 min.



Lasanha Bolonhesa Gourmande

60007

Camadas de massa "al dente", recheadas com carne de bovino (24%), tomate, molho bechamel e queijo mozzarella.

Caixa de 6 kg – 3 tabuleiros de 2 kg
Forno – 180°C – 40 a 45 min.



Lasanha Bolonhesa Eco

60005

Camadas de massa "al dente", recheadas com molho bolonhesa de carne de bovino (8%), tomate, molho bechamel e queijo mozzarella.

Caixa de 6 kg – 3 tabuleiros de 2 kg
Forno – 180°C – 40 a 45 min.



Lasanha de Salmão

72525

Camadas de massa "al dente", recheadas com salmão fumado (16,1%), molho bechamel e queijo mozzarella.

Caixa de 6 kg – 3 tabuleiros de 2 kg
Forno – 180°C – 45 min.



Lasanha Vegetal

78674

Camadas de massa "al dente", recheadas com espinafres, beringela, curgete e cenoura (34%), molho bechamel e queijo emmental.

Caixa de 6 kg – 3 tabuleiros de 2 kg
Forno – 180°C – 40 a 45 min.



Canelones à Napolitana

73137

Canelones recheados com carne de bovino (13%) e cenoura, molhos de tomate e bechamel e queijo emmental.

Caixa de 4 kg – 2 tabuleiros de 2 kg
Forno – 180°C – 11 a 10 min.



Cheeseburger

73640

Pão especial com sementes de sésamo, hambúrguer de bovino e proteínas de soja, coberto com molho de tomate e queijo fundido.

Caixa de 3 kg – min. 24 unid. – 125 g unid.
Sem descongelar – retirar da embalagem – Micro-ondas – 1 min. 30 seg. a 2 min.
Forno – 150°C – 20 min.



NOVO

Quiche Lorraine

6944

Base de massa quebrada recheada com fiambre e bacon fumado, ovos, natas e queijo emmental.

Caixa de 2,4 kg – 17 unid. – 200 g
Forno – 200°C – 30 min.



Fagottini de Carne de Porco e Presunto

77543
 Massa fresca recheada com carne de porco picada e presunto.
 Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 6 g und. aprox.
 Tacho – 3 a 4 min. água a ferver
 Frigideira – 3 a 4 min. com molho



Tortelli Mozzarella Pesto

70704
 Massa fresca de espinafres recheada com queijos ricotta e mozzarella e manjericao.
 Caixa de 4 kg – 2 sacos de 2 kg – 14 g und. aprox.
 Tacho – 5 min. água a ferver



Ravioli de Lagostim e Espargos

39635
 Massa fresca recheada com pedaços de lagostim e pontas de espargos verdes, em molho de manteiga ligeiramente avinagrado.
 Caixa de 2,5 kg – 28 g und. aprox.
 Tacho – 4 a 5 min. água a ferver
 Frigideira – 4 a 5 min. com molho



Tortelloni 4 Queijos

77546
 Massa fresca recheada com 4 variedades de queijos: ricotta, tallegio, edam e casatella.
 Caixa de 6 kg – 7 g und. aprox.
 Tacho – 2 a 3 min. água a ferver
 Frigideira – 3 a 4 min. com molho



Tortelloni Ricotta e Espinafres

77972
 Massa fresca recheada com queijo ricotta e espinafres.
 Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 8 g und. aprox.
 Tacho – 3 a 4 min. água a ferver
 Frigideira – 3 a 4 min. com molho



COZINHA VEGETARIANA



SOLUÇÕES ELABORADAS

Croquetes de Trigo e Cenoura

77983

Preparado à base de proteínas vegetais e cenouras laranja e amarela, panado.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 40 g unid.
Forno – 200°C – 13 a 15 min.

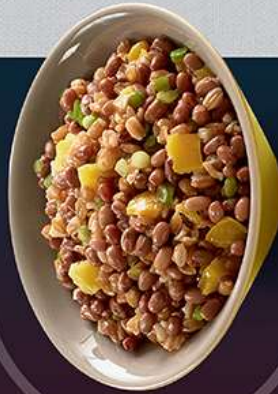


Salteado de Cereais e Leguminosas

77990

Mistura vegan à base de espelta, feijão-azuki e pimento amarelo grelhado, temperada com óleos de colza, avelã e sésamo.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Forno – 160°C – 15 a 20 min.



Falafel

60831

Especialidade libanesa composta por feijão, grão-de-bico, cebola, salsa, hortelã e coentros.

Caixa de 4 kg – 2 sacos de 2 kg – 30 g unid.
Forno – 150°C – 15 min.
Micro-ondas – 750 W – 1 min.

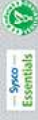


Almôndegas de Lentilhas e Trigo-Sarraceno

77916

Bolinhas à base de lentilhas, alho-francês, trigo-sarraceno, proteínas de trigo e queijo emmental.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 19 a 20 g unid.
Forno – 180°C – 11 a 13 min.



Brócolos Panados

61124

Brócolos envoltos em panado crocante, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 15 x 20 g unid.
Forno – 220°C – 7 min.
Fritadeira – 180°C – 3 min.



HAMBÚRGUERES

Hambúrguer de Trigo Duro e Lentilhas



76743
Preparado à base de trigo duro, lentilhas, coral, espinafres, cenoura amarela, proteínas de trigo, queijo emmental e tomate semi-seco.

Caixa de 5 kg - 2 sacos de 2,5 kg - 100 g unid.
Forno - 200°C - 14 min.



Hambúrguer de Trigo, Queijo e Espinafres



74587
Preparado à base de proteínas de trigo texturizadas, queijo emmental, espinafres e sementes de abóbora.

Caixa de 5 kg - 2 sacos de 2,5 kg - 100 g unid.
Forno - 200°C - 17 a 19 min.



Hambúrguer de Quinoa e Bulgur



78000
Preparado à base de abóbora-manteiga, bulgur, ervilhas, quinoa branca e vermicelha e queijo emmental.

Caixa de 5,04 kg - 2 sacos de 2,52 kg - 140 g unid.
Forno - 180°C - 18 a 20 min.



Hambúrguer de Milho-Paiço e Bulgur



77999
Preparado à base de proteínas de trigo, batata-doce, milho-paiço, bulgur, curgete e beringela.

Caixa de 5 kg - 2 sacos de 2,5 kg - 100 g unid.
Forno - 200°C - 14 min.



COZINHA ASIÁTICA



GYOSAS



SOLUÇÕES NATURA



ESPETADAS



Gyosa de Frango e Legumes

79646

Massa ravioli fina recheada com frango, couve, cebola e cebolinho temperado com molho de soja.

Caixa de 6 kg – 10 sacos de 600 g – 20 unid. aprox.

Frigideira com gordura 2 min. – Juntar 4 colheres de sopa – tapar e ferver 2 min. – retirar tampa e ferver 1 min.

Fritadeira – 170°C a 180°C – 2 min. 30 seg.

Tacho – 3 min. 30 seg. água a ferver
Cozer a vapor – 100°C – 5 min.

Saku de Atum

76279

Lombo de Atum-Albacora ou Atum-Patudo, sem pele e sem espinhas, qualidade sashimi, embalado em vácuo de duas unidades.

Caixa de 5 kg – 150 a 400 g unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – cortar durante a descongelação – Consumir

Edamame

72148

Favas de soja edamame.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg

Tacho – 3 min. água a ferver
Cozer a vapor – 5 min.

Micro-ondas – 900 W – 5 min. (porção 500 g)



Espetada de Camarão

71783

6 camarões descascados, crus, em espeto de bambu, individualmente embalado.

Caixa de 3,3 kg – 7 sacos de 6 unid. – 78,5 g unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h – Frigideira – 3 a 5 min. cada lado

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h – Forno – 230°C – 10 a 12 min.

Espetada Yakitori de Frango com Soja

76303

Pedaços de frango marinados em molho de soja em espeto de madeira.

Caixa de 9 kg – 6 tabletes de 50 unid. – 30 g unid. aprox.

Forno – 180°C – 12 a 15 min.

GUARNIÇÕES



Batata Anna

75383
Finas fatias de batata em camadas, em formato rosado, pré-cozida.

Caixa de 2,4 kg – 8 sacos de 5 unid. – 60 g unid.
Forno – 190°C – 10 min.



Batata Rústica Pré-frita

77210
Quartos de batata com casca, condimentada com várias especiarias, pré-frita.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Forno – 200°C – 20 min.
Fritadeira – 175°C – 3 min.



Batata-Doce Wegde

79384
Quartos de batata-doce laranja com casca, pré-frita.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Forno – 210°C – 25 min.
Fritadeira – 175°C – 5 min.



Batata-Doce Frita

77986
Batata-doce laranja aos palitos, condimentada com paprica, Calibre 11/11, pré-frita.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Forno – 220°C – 20 min.
Fritadeira – 175°C – 4 min.



Batata Frita Bi-temperatura

32868
Batata aos palitos, pronta para confeção: congelada ou após descongelamento, calibre 10/10, pré-frita.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Fritadeira – 175°C – 3 a 4 min.
Após descongelamento – Fritadeira – 175°C – 2 min.



Batata Frita U Fry

76954
Batata de corte curvo e com pele, condimentada com paprica e cúrcuma, pré-frita.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Forno – 200°C – 20 min.
Fritadeira – 175°C – 2 a 3 min.



PURÉS E COGUMELOS

Puré de Batata Roxa



77751
Puré de batata roxa, em cubos, para melhor doseamento da porção.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Tacho – Aquecer em lume brando
Forno – 150°C – Tempo variável consoante porção



Puré de Batata-Doce



77661
Puré de batata-doce laranja, em tabletes individuais, para melhor doseamento da porção.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg
Micro-ondas – 750 W – 6 min. (porção 300 g)
Tacho – Banho-maria 90°C – 1 h (porção 500 g)



Puré de Ervilhas



74542
Puré de ervilhas, cenoura e cebola, em blocos ovais, para melhor doseamento da porção.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Tacho – Aquecer em lume brando
Forno – 150°C – Tempo variável consoante porção



NOVO

Trio de Mini Cenouras



76645
Trio de cenouras laranja, amarela e roxa, descascadas e branqueadas, em formato miniatura.

Caixa de 3 kg – 6 sacos de 500 g – 60 unidades, aprox.
Tacho – água a ferver com sal (separa cenoura roxa)
Frigideira – saltear com um pouco de água e manteiga até evaporar



Mistura Cocktail de Cogumelos



35542
Mistura de 5 variedades de cogumelos de cultura e silvestres: shitake, cogumelos de Paris, cogumelos-oliva, cogumelos namexco e bobetes.

Caixa de 3 kg – 3 sacos de 1 kg
Tacho – 3 min. água a ferver com sal – Frigideira – 6 min.



Salteado de Cogumelos e Castanhas

76807
Mistura de cogumelos, castanhas, espinafres e tomate, envolto num preparado à base de vinho do Porto.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Forno – 150°C – 20 a 25 min.
Frigideira – 20 a 25 min.



Ratatouille

75029
Mistura de legumes grelhados composta por courgette, beringela, pimentos verdes e vermelhos, envolto em molho e pedaços de tomate.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Forno – 180°C – 20 min.
Frigideira – 15 min.



Salteado Provençal de Courgette e Tomate

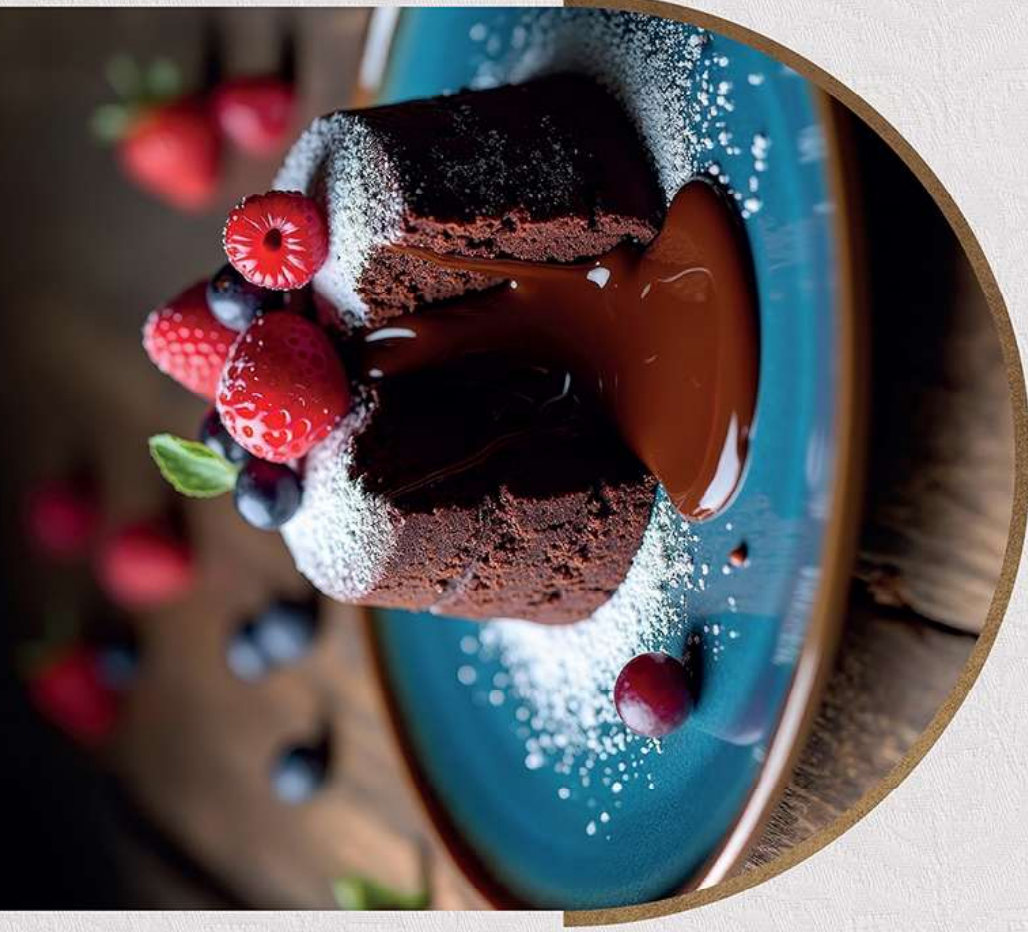
77792
Mistura de legumes composta por courgetes verde e amarela, cebola-roxa e tomate-cereja, envolto num molho provençal à base de azeite, alho e tomilho.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg
Frigideira – 10 min.
Forno – 180°C – 20 min.

Micro-ondas – 1000 W – 3 a 4 min. (dose individual)



SOBREMESAS



Bases de Tarteletes Retangular



61036
Bases de tarteletes à base de manteiga, amêndoa e praliné coberto com manteiga de cacau, formato retangular (9,5 cm x 4,5 cm x 1,7 cm).

Caixa de 1,5 kg – 75 unid. – 20 g unid. aprox.
Pronto a consumir

Bases de Tarteletes Redonda



61035
Bases de tarteletes à base de manteiga, amêndoa e praliné coberto com manteiga de cacau, formato redondo, diâmetro 8 cm.

Caixa de 1,5 kg – 60 unid. – 25 g unid. aprox.
Pronto a consumir

Mistura de Frutos Vermelhos



39438
Mistura de variedades de frutos vermelhos: groselha-preta, groselha-vermelha, amora, framboesa, mirtilo e ginja.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 12 h
Consumo imediato – Micro-ondas – 3 min.

Crepe Açucarado



77483
Massa de crepe à base de leite, farinha de trigo, ovos e açúcar, diâmetro 28 cm.

Caixa de 2 kg – 2 sacos de 20 unid. – 50 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – algumas horas

Panqueca Açucarada



77343
Massa à base de leite, farinha de trigo, açúcar e ovos.

Caixa de 1,38 kg – 8 unid. – 33 g unid. aprox.
Consumo frio – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h
Consumo quente – Micro-ondas – 900 W – 30 seg.
Consumo quente – Fritadeira – 1 min.

Mini Waffle de Bruxelas



76020
Waffle típica de Bruxelas, em formato miniatura.

Caixa de 2,16 kg – 4 sacos de 12 unid. – 45 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 1 h
Consumo quente – Fritadeira – 2 min.
Consumo quente – Forno – 200°C – 4 min.

Gaufre de Liège



74745
Gaufre típica de Liège com açúcar xelado no topo.

Caixa de 2,7 kg – 21 unid. – 100 g unid.
Descongelar – 1 h
Consumo quente – Micro-ondas – 700 W – 45 seg.
Consumo quente – Forno – 150°C – 1 min. 30 seg.

SORTIDOS E SOBREMESAS MINIATURA

Sortido de Miniaturas

39492
9 variedades de pastelaria francesa em miniatura: éclair de café, éclair de chocolate, tartelete de limão, quadrado "opera" de café e chocolate, bolo de amêndoa e framboesa, rougail com pistáchos, tartelete de chocolate, ganaduja e avelã, tartelete de alperce e bolinhas choux praliné.

Caixa de 3,152 kg – 4 tabuleiros de 57 unid. – 14 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 5 h



NOVO

Sortido de Miniaturas de Chocolate

39275
8 variedades de receitas doces à base de chocolate em miniatura: tartelete de mousse de chocolate e café, brownie, bolo de ganache de chocolate, bolo de laranja com ganache de chocolate, éclair de chocolate, jelicia de praliné, ganaduja e chocolate negro, crocante de chocolate com coco e fondant de chocolate.

Caixa de 2,656 kg – 4 tabuleiros de 48 unid. – 14 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 5 h



Sortido de Mini Macarons

76574
6 variedades de macarons em miniatura: baunilha, pistáchio, café, framboesa, limão e chocolate.

Caixa de 3,696 kg – 4 tabuleiros de 72 unid. – 12 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 1 h



Profiteroles de Nata

78790
Massa choux com recheio de creme de nata.
Caixa de 4 kg – 4 sacos de 80 unid. – 12,5 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 2 h



Mini Muffin de Chocolate e Avelã

77829

Mini muffin com recheio de chocolate, avelãs e pepitas de chocolate.

Caixa de 1,092 kg – 42 unid. – 26 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h



Mini Tartelete Tatin

76327

Quartos de maçã caramelizados sobre massa quebrada de manteiga, formato miniatura.

Caixa de 1,584 kg – 48 unid. – 33 g unid.
Forno – 120°C – 8 min.
Micro-ondas – 800 W – 1 min.



Churro de Chocolate

79960

Churro recheado com creme de cacau e avelãs, pré-frito.
Caixa de 1,4 kg – 35 unid. – 40 g unid.
Forno – 200°C – 9 a 10 min.





Brookie

60173
Bolo quadrado de chocolate estilo brownie, coberto com biscoito de chocolate tipo cookie americana.
Caja de 2,65 kg – 30 unid. – 88 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 1 h



Brownie

38655
Bolo quadrado de chocolate e pedaços de noz-píca.
Caja de 10 kg – 4 tabuleiros de 30 unid. – 80 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h



Petit Gâteau de Chocolate

77191
Bolo de chocolate com recheio de chocolate derretido.
Caja de 1,8 kg – 20 unid. – 90 g unid.
Micro-ondas – 850 W – 45 seg.



NOVO

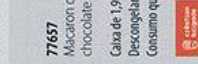
Petit Gâteau de Caramelo

74209
Bolo de chocolate com recheio de caramelo derretido.
Caja de 1,8 kg – 20 unid. – 90 g unid.
Micro-ondas – 850 W – 30 a 45 seg.



Macaron de Chocolate

77657
Macaron de chocolate com recheio de ganache de chocolate preto, amêndoas e praliné de aveiás.
Caja de 1,92 kg – 4 tabuleiros de 6 unid. – 80 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h
Consumo quente – Micro-ondas – 800 W – 30 seg.



Cubo de Chocolate

61287
Cubo à base de mousse de chocolate, interior crocante de amêndoas em merengue de chocolate, coberto com creme de cacau e uma amêndoa caramelizada.

Caja de 900 g – 12 unid. – 75 g unid.
Retirada caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h 30 min.



NOVO

Aveludado de Cacau e Caramelo

77779
Mousse de chocolate e caramelo com interior de avelã caramelizada sobre uma base de bolacha de cacau.

Caixa de 900 g – 12 unid. – 75 g unid.
Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



Delícia de Caramelo

76329
Biscoito crocante à base de manteiga, amêndoas e avelãs coberto com creme de caramelo ligeiramente salgado, decorado com um pedacinho de chocolate de caramelo e avelã.

Caixa de 1,44 kg – 16 unid. – 90 g unid.
Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 2-3 h



Crocante de Chocolate e Avelã

76136
Shortbread de avelã, mousse de chocolate e caramelo com avelãs, decorado com chocolate preto e amêndoa.

Caixa de 960 g – 12 unid. – 80 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4-6 h



Crumble Branco de Frutos Vermelhos

39235
Crumble e queijo fresco batido com natas e amêndoas, coberto com pó de framboesa aromatizada com menta, decorada com frutos vermelhos e pistachos picados.

Caixa de 1,28 kg – 16 unid. – 80 g unid.
Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



Crocante de Pera e Caramelo

39847
Shortbread de amêndoas, mousse de chocolate branco e caramelo com creme de pera, decorado com pedacinhos de pera e chocolate crocante.

Caixa de 1,02 kg – 12 unid. – 85 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4-6 h



NOVO

Onda de Frutos Vermelhos

75115
Mousse de baunilha com interior de compota de frutos vermelhos, pedaços de chocolate branco e bolacha de amêndoas.

Caixa de 900 g – 12 unid. – 75 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



Charlotte de Baunilha e Frutos Vermelhos

76690

Pastel genovês recheado com mousse de baunilha e polme de frutos vermelhos, decorado com framboesas e groselhas.

Caixa de 1,28 kg – 16 unid. – 80 g unid.

Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 2 a 3 h



Rubichic

77735

Mousse de queijo branco e interior de frutos vermelhos, coberto com coquilis de frutos vermelhos, em bolacha de amêndoa e doces de maçã e groselha.

Caixa de 1,44 kg – 16 unid. – 90 g unid.

Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 5 h



Esfera de Clementina e Laranja Bergamota

39845

Mousse de chá preto com laranja bergamota, interior de creme de limão, compota de clementina e pão de ló, decorado com chantilly de baunilha.

Caixa de 500 g – 8 unid. – 70 g unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



NOVO Cheesecake de Cítrinos

74572

Cheesecake de baunilha com base de crumble de limão e interior de sabores cítricos.

Caixa de 2 kg – 20 unid. – 100 g unid.

Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



Tartelete Tatin

70517

Quartos de maçã caramelizados sobre massa quebrada de manteiga.

Caixa de 4,8 kg – 4 tabuleiros de 10 unid. – 120 g unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h – Forno – 180°C – 5 a 7 min.

Forno – 180°C – 12 min.

Micro-ondas – 350 W – 3 min.



Tartelete de Limão Merengada

79710

Tartelete açucaada recheada com creme de limão e ovos, decorada com merengue ao estilo italiano em forma de rosa.

Caixa de 2,91 kg – 4 tabuleiros de 5 unid. – 97 g unid.

Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h

NOVO



Tiramisu Delizioso Individual

76622

3 biscoitos de champanhe embebidos em licor de café e creme mascarpone, decorado com cacau em pó.

Caixa de 500 g – 5 unid. – 100 g unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 10 h



BOLOS PRÉ-CORTADOS

NOVO

Bolo de Banana e Cacau



72156
Bolo de cacau recheado com um preparado de banana e decorado com pedaços de banana e geleia, pré-cortado.
Caja de 1,95 kg – 30 unid. – 65 g unid. aprox.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 8 h

NOVO

Bolo de Cenoura e Frutos Secos



73354
Bolo de cenoura e laranja com passas e nozes, coberto com glacé de baunilha e decorado com sementes de abóbora, avellãs caramelizadas e pétalas de centáurea azul secas, pré-cortado.
Caja de 7,53 kg – 3 tabuleiros de 18 unid. – 140 g unid. aprox.
Descongelar – 2 a 3 h

NOVO

Bolo de Banana e Caramelo



73358
Bolo de banana com pedaços de caramelo, coberto com glacé e pedaços de caramelo e noz-pecã e decorado com chips de banana e caramelo, pré-cortado.
Caja de 7,65 kg – 3 tabuleiros de 18 unid. – 140 g unid. aprox.
Descongelar – 2 a 3 h

SOBREMESAS INTEIRAS

Tiramisu Savoiairdi



77633
Biscoitos de champagne embebidos em café e creme mascarpone, polvilhados com cacau em pó.
Caja de 1 kg – 1 unid. – 1 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 10 h

Tiramisu de Frutos Vermelhos



77915
Biscoitos de champagne embebidos em molho de morango e creme mascarpone decorado com groselhas, amoras e mirtilos.
Caja de 1,1 kg – 1 unid. – 1,1 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 10 h

Delícia de 3 Chocolates



38998
Bolo genovês de cacau com sobreposição de crocante de chocolate, mousses de chocolate de leite e de chocolate branco, decoração em pontos de chocolate preto aveudado.
Caja de 870 g – 1 unid. – 870 g unid.
Reitar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 a 6 h



Rocky Toffee Cheesecake



77763
Bolo de base de bolacha, coberto com queijo creme e pedaços de caramelo, decorado com bolacha de cacau, nozes e molho de caramelo, pré-cortado em 12 porções.
Caja de 6,8 kg – 4 unid. – 1,7 kg unid.
Reitar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



Framboesa com Baunilha de Madagáscar

77353

Bolscha de amêndoas embebida em licor Kirsch, com uma camada de framboesa e creme de baunilha de Madagáscar, decorado com biscoito de amêndoa, amêndoas laminadas e açúcar em pó, formato retangular (27 cm x 17 cm x 4 cm).

Caixa de 4,22 kg – 4 unid. – 1,055 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



PLACAS

Bolo de Morango

70326

Base suave de biscoitos de champanhe, com uma camada de bavarose de baunilha e morangos, coberto com bolo joconde simples e decoração glacê rosa, formato retangular (27,5 cm x 36 cm x 3,5 cm).

Caixa de 2,8 kg – 1 unid. – 2,8 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 12 h



Crocante de 3 Chocolates

70734

Base crocante de chocolate de leite e amêla, com uma camada de mousses de chocolate preto e branco, pó de ló de cacau, decorado com raspas de chocolate, formato retangular (27 cm x 17 cm x 4 cm).

Caixa de 4,08 kg – 4 unid. – 1,02 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



Crème Brûlée Crocante com Frutos Vermelhos

79622

Base crocante de nougat coberta com mousse de sabor a crème brûlée e frutos vermelhos, decorada com pedaços de caninelo, formato banda (34 cm x 27 cm x 3,5 cm).

Caixa de 2,24 kg – 3 unid. – 780 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



Ópera

77355

Camadas alternadas de bolo joconde, mergulhadas em molho de café, creme de manteiga de café e ganache de chocolate, com cobertura de chocolate, formato retangular (27 cm x 17 cm x 2,7 cm).

Caixa de 3,8 kg – 4 unid. – 950 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 5 h



Tarte de Maçã

60417
Tarte com base de massa de ovos e manteiga, recheada com purê de maçã e coberta com tiras de maçã.
Caixa de 5,7 kg – 6 unid. – 900 g unid.
Forno – 180°C a 200°C – 15 a 20 min.



Tarte de Limão Merengada

79712
Tarte com base de massa de ovos e manteiga, recheada com creme de limão e merengue.
Caixa de 4 kg – 4 unid. – 1 kg unid.
Retirar da caixa – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h.



Tarte Crumble de Maçã e Frutos Vermelhos

60235
Tarte com base de massa de ovos e manteiga, recheada com maçã, ginjas, framboesas e morangos com pedaços de crumble no topo.
Caixa de 3,6 kg – 4 unid. – 900 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 8 a 9 h
Forno – 170°C – 5 min.



Tarte de Coco

60227
Tarte com base de massa de ovos e manteiga, recheada com creme de coco, polvilhada com coco ralado.
Caixa de 4,6 kg – 4 unid. – 1,15 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 8 a 9 h
Forno – 160°C – 12 a 15 min.



Tarte de Framboesa Merengada

74975
Tarte com base de massa de ovos e açúcar, recheada com polme de framboesas e merengue.
Caixa de 2,3 kg – 2 unid. – 1,15 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 9 h.

NOVO



Tarte de Maracujá Merengada

76583
Tarte com base de massa de ovos e manteiga, recheada com polme de maracujá e merengue polvilhada com coco ralado.
Caixa de 1,7 kg – 2 unid. – 850 g unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 8 a 9 h
Forno – 150°C – 5 min.



TARTES PRÉ-CORTADAS

NOVO

Tarte de Chocolate e Framboesas



61355
Tarte com base de massa de ovos e chocolate, recheada com ganache de chocolate e polme de framboesas, decorada com lascas de chocolate e framboesas, pré-cortada em 12 fatias.

Caixa de 4,88 kg – 4 unid. – 1,2 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 9h

NOVO

Tarte Crumble de Maçã e Caramelo



61352
Tarte com base de massa de ovos e açúcar, recheada com maçã e creme de baunilha, decorada com crumble e uma camada de caramelo, pré-cortada em 12 fatias.

Caixa de 7,2 kg – 4 unid. – 1,8 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 9h

NOVO

Tarte de Maçã e Amêndoas



61351
Tarte com base de massa de ovos e açúcar, recheada com maçã, decorada com amêndoas laminadas e açúcar em pó, pré-cortada em 10 fatias.

Caixa de 5 kg – 5 unid. – 1 kg unid.
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 9h

PASTELARIA





61349
 Massa macia à base de farinha, ovos e açúcar decorada com açúcar e ideal para rechear.
 Caixa de 2,18 kg – 36 unid. – 60 g unid.
 Descongelar – 20 a 30 min.

Doughnut Açucarado

71346
 Doughnut coberto com açúcar.
 Caixa de 1,75 kg – 36 unid. – 49 g unid. aprox.
 Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h.
 **Essenciais**



Doughnut de Chocolate

37248
 Doughnut de chocolate com decoração glacé e pedacinhos de chocolate de leite.
 Caixa de 1,988 kg – 36 unid. – 53 g unid.
 Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 30 a 60 min.
 **Essenciais**



Doughnut Rosa

73341
 Doughnut com cobertura glacé rosa e granulado de açúcar branco.
 Caixa de 2,64 kg – 48 unid. – 55 g unid.
 Descongelar – 1 h.



Doughnut de Confetis Colorido

73339
 Doughnut com cobertura glacé branca e confetis coloridos.
 Caixa de 2,496 kg – 48 unid. – 52 g unid.
 Descongelar – 1 h.



Éclair de Café

74998
 Massa choux com recheio e cobertura de creme de chocolate branco e extrato de café.
 Caixa de 3,78 kg – 14 tabuleiros de 6 unid. – 45 g unid. aprox.
 Retirar da embalagem – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 6 h



Éclair de Chocolate

75002
 Massa choux com recheio e cobertura de creme de chocolate.
 Caixa de 3,78 kg – 14 tabuleiros de 6 unid. – 45 g unid. aprox.
 Retirar da embalagem – Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 6 h



Muffin Tulipa Red Velvet

73968
Muffin red velvet recheado e decorado com pepitas de chocolate branco.
Caixa de 2,2 kg – 20 unid. – 110 g unid.
Descongelar – 45 min.



Muffin de Cenoura

61360
Muffin de cenoura recheado com queijo creme e decorado com nozes picadas.

Caixa de 2,3 kg – 20 unid. – 113 g unid. aprox.
Descongelar – 2 h

NOVO



NOVO

Muffin de Maça e Caramelo

61361
Muffin de maçã recheado pedaços de maçã e caramelo e decorado com creme de caramelo.
Caixa de 2,2 kg – 20 unid. – 110 g unid. aprox.
Descongelar – 2 h



Muffin Pepitas Chocolate

70021
Muffin recheado e decorado com pepitas de chocolate de leite, individualmente embalado.

Caixa de 1,92 kg – 14 unid. – 80 g unid.
Descongelar – 1 h



Muffin Tulipa Chocolate

77681
Muffin de chocolate recheado e decorado com pepitas de chocolate de leite.
Caixa de 3,2 kg – 32 unid. – 100 g unid.
Descongelar – 1 h



Muffin Tulipa Mirtilos

77682
Muffin recheado e decorado com pedaços de mirtilos.
Caixa de 3,2 kg – 32 unid. – 100 g unid.
Descongelar – 1 h



Maxi Cookie Red Velvet

73966
Bolacha red velvet com pedaços de chocolate branco.
Caja de 2,28 kg – 30 unid. – 75 g unid. aprox.
Descongelar – 2 h



Maxi Cookie Chocolate Branco e Mirtilos

77852
Bolacha de chocolate branco com mirtilos desidratados.
Caja de 2,584 kg – 34 unid. – 76 g unid.
Descongelar – 1 h



Maxi Cookie 2 Chocolates

77693
Bolacha com pedaços de chocolate preto e de leite belga.
Caja de 2,584 kg – 34 unid. – 76 g unid.
Descongelar – 1 h



Maxi Cookie 3 Chocolates

77692
Bolacha de cacau com pedaços de chocolate preto, leite e branco belga.
Caja de 2,584 kg – 34 unid. – 76 g unid.
Descongelar – 1 h



NOVO

Maxi Cookie Banana e Chocolate Preto

61055
Bolacha com pedaços de banana desidratada e chocolate preto.
Caja de 2,58 kg – 34 unid. – 76 g unid. aprox.
Descongelar – 2 h



NOVO

Maxi Cookie Pistácio e Chocolate Branco

61056
Bolacha com pedaços de pistácio e chocolate branco.
Caja de 2,62 kg – 34 unid. – 77 g unid. aprox.
Descongelar – 2 h



NOVO

Croissant de Manteiga Bake Up



74170
Croissant de manteiga (25%), de formato achatado antes de confeitaria, reduzindo até 60% o volume da caixa de transporte e armazenamento.
Caixa de 5,2 kg – 130 unid. – 40 g unid.
Forno – 165°C – 30 min.

Croissant de Manteiga



79414
Croissant de manteiga (21%).
Caixa de 6,72 kg – 96 unid. – 70 g unid.
Descongelar 20 min. – Forno – 170°C – 16 min.

Croissant Seleção



76562
Croissant de manteiga superior francesa (23%).
Caixa de 4,8 kg – 60 unid. – 80 g unid.
Descongelar 40 min. – Forno – 170°C – 15 min.



Croissant de Espelta e Quinoa

75731
Croissant vegan de farinhas de trigo e espelta com sementes de quinoa.
Caixa de 4,48 kg – 56 unid. – 80 g unid.
Forno – 180°C a 200°C – 13 a 17 min.



NOVO

Croissant Duo Chocolate



61359
Croissant de manteiga recheado com chocolate e cobertura bicolor de cacau.
Caixa de 3,8 kg – 42 unid. – 90 g unid.
Descongelar 30 min. – Forno – 180°C – 14 a 16 min.

Sortido de Mini Doughnuts



60581
3 variedades de doughnuts, com diferentes coberturas, em formato miniatura: açúcarado, pepitas de chocolate de leite e confetes de açúcar coloridos.
Caixa de 1,872 kg – 4 sacos de 27 unid. – 17 g unid. aprox.
Refrigar da caixa – Descongelar – 30 min.

Mini Éclair de Chocolate



60580
Massa choux com recheio e cobertura de creme de chocolate, em formato miniatura.
Caixa de 3,2 kg – 192 unid. – 16,7 g unid. aprox.
Refrigar da caixa – Descongelar – 1 h

Mini Éclair de Café



60579
Massa choux com recheio e cobertura de creme de chocolate branco e extrato de café, em formato miniatura.
Caixa de 3,2 kg – 192 unid. – 16,7 g unid. aprox.
Refrigar da caixa – Descongelar – 1 h

Mini Trio de Chocolate

77747

3 bolinhas miniatura de chocolate, chocolate-aveia e chocolate branco, polvilhadas com açúcar, apresentadas numa caixa de papel "Le Trio Gourmand".

Caixa de 900 g - 12 caixas de 3 unid. - 25 g unid.
Descongelar - 1 a 2 h



Mini Pão com Chocolate

73786

Miniatura de massa folhada recheada com chocolate, em formato de pão.

Caixa de 4 kg - 160 unid. - 25 g unid.
Forno - 180°C a 200°C - 13 a 17 min.



Mini Caracol com Passas

78934

Miniatura de massa folhada recheada com passas, em formato de caracol.

Caixa de 4,8 kg - 160 unid. - 30 g unid.
Forno - 170°C - 10 a 15 min.



Mini Croissant

73285

Miniatura de croissant folhado de manteiga (23,5%).

Caixa de 4 kg - 160 unid. - 25 g unid.
Forno - 180°C a 200°C - 13 a 17 min.



Sortido de Mini Pastelaria

75469

4 variedades de pastelaria folhada, em formato miniatura: Jesuita com creme pasteleiro, pão de framboesas, torcido de chocolate e palitos de praline.

Caixa de 6,9 kg - 4 sacos de 50 unid. - 28 a 40 g unid.
Descongelar 30 min. - 170°C - 13 a 14 min.



Mini Bolas de Berlim de Chocolate

NOVO

61289

Massa macia com recheio de chocolate-aveia e decorada com açúcar em pó, em formato miniatura.

Caixa de 2,8 kg - 4 tabuleiros de 28 unid. - 25 g unid. - aprox.
Descongelar - 1 h



NOVO

Mini Bolas de Berlim Simples

61288

Massa macia decorada com açúcar em pó, em formato miniatura.

Caixa de 2,13 kg - 4 tabuleiros de 28 unid. - 19 g unid. - aprox.
Descongelar - 1 h





APOIO AO CLIENTE

EMAIL: geral@sysco.com | Tel.: 215 968 222 (dias úteis: 9 h - 18 h)

Visite o nosso website: www.davigel.pt e descubra a nossa gama de produtos e novidades!