



Délicrance

— 2018 —

FOOD SERVICE

If

Siga-nos nas nossas redes sociais:



Gergran-Delifrance



Gergran_Delifrance



padariadochef



PadariadoChef

ÍNDICE

Pontos de Venda para Inspiração pág. 11

Populi - PORTUGAL
Mercado Café - PORTUGAL
Dahlia Lab - ITÁLIA
IEFA Agencement - FRANÇA
Somewhere - ESPANHA
Coffee Berry - GRÉCIA

Sugestões de Apresentação pág. 137

Em profundidade pág. 157

Recomendações de Cozedura
Recomendações para Conservação
Exposição e Preparação
Vantagens e Benefícios

Viennoiserie pág. 37

Croissants Simples
Croissants Miniatura
Croissants Recheados
Croissants Funcionais
Pães com Chocolate
Caracóis
Danish
Duetos
Especialidades

Pastelaria pág. 61

Pastéis de Nata
Doughnuts
Muffins & Queques
Bolas de Berlim
Queijadas
Especialidades Portuguesas
Especialidades Internacionais
Éclairs
Tartelettes
Bandas
Sobremesas
Isentos de Glúten

Pão pág. 95

Pães Pequenos
Bolinhas Artesanais
Bolos do Caco
Sanduiches
Especialidades
Baguettes
Formas
Pães Grandes
Isentos de Glúten

Salgados pág. 119

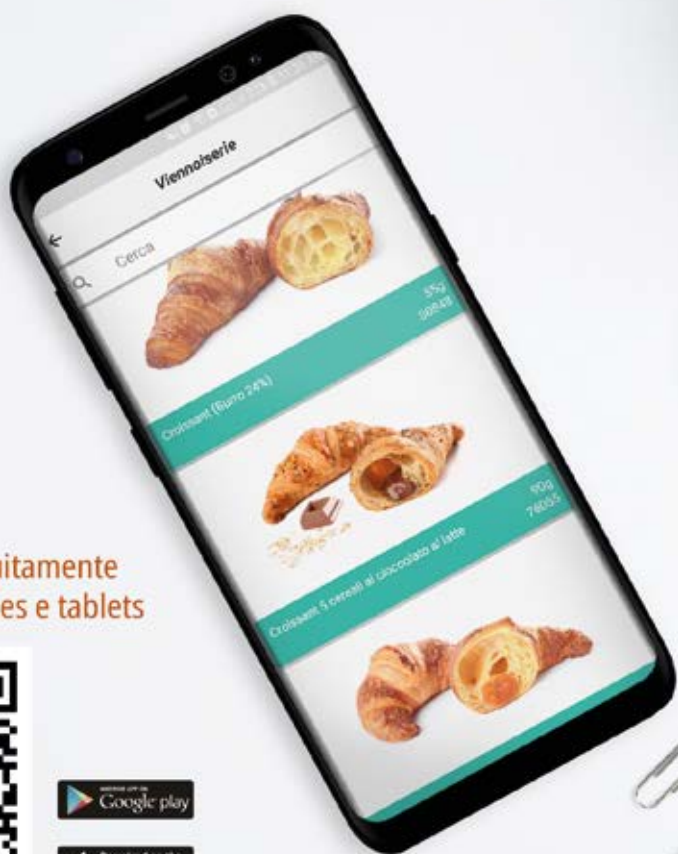
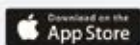
Cestos
Especialidades
Empadas
Caracóis
Folhados
Quiches

Déलिfrance

Entre na nova era

INFINITAS SOLUÇÕES À DISTÂNCIA DE UM CLIQUE

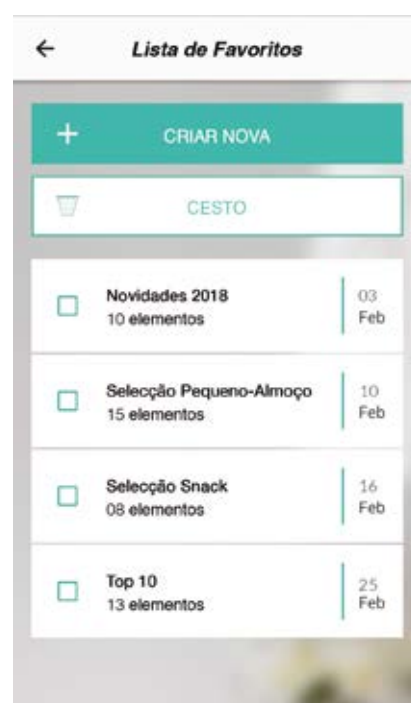
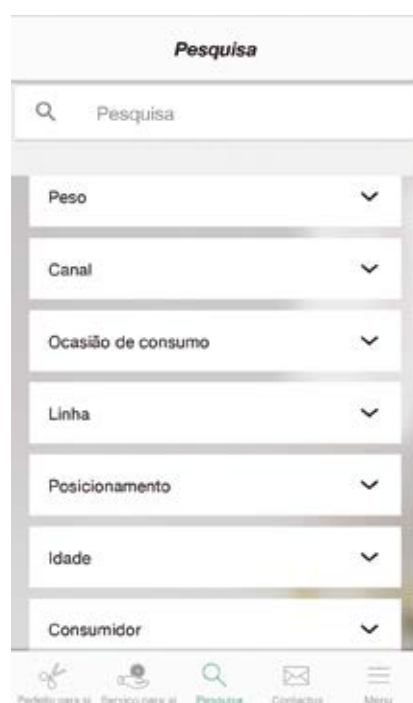
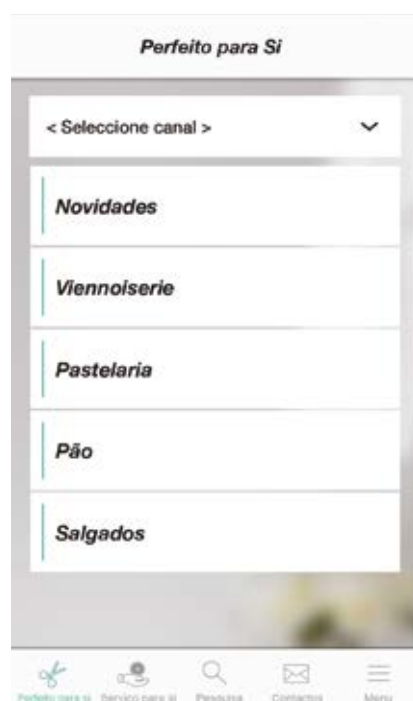
Disponível gratuitamente
para smartphones e tablets



Descubra a nossa

APLICAÇÃO

A aplicação da Délifrance está disponível gratuitamente nas lojas iOS e Google Play. Esta aplicação não só substitui o catálogo em formato papel, como também fornece informações mais completas e detalhadas sobre os produtos. A aplicação ainda lhe permite personalizar materiais de comunicação, através de um perfil adequado, e fornece suporte em tempo real. Oferece conteúdos constantemente actualizados e optimiza o seu tempo graças à possibilidade de descarregar fichas técnicas, imagens HD e conteúdo extra.



Perfeito para Si

Pode encontrar uma selecção de referências dedicadas ao seu negócio, de acordo com o tipo de linha de produtos. Para além disso, permite ter uma visão geral das novidades e do merchandising disponível.

Serviços para Si

Criar e descarregar materiais de comunicação nunca foi tão simples: é possível personalizar catálogos, folhetos, menus, notas de qualquer tipo ou cartazes com o intuito de construir a sua própria comunicação para o ponto de venda.

Pesquisa

O ícone “pesquisa” permite o acesso directo a um catálogo sempre actualizado. Você pode encontrar o produto desejado directamente através do código de referência desse produto ou usando os filtros apresentados no menu.

Lista de Favoritos

Cada utilizador pode criar listas de produtos personalizadas e, graças a funções exclusivas de descarregamento, também pode receber directamente no seu e-mail diversos materiais de interesse, tais como fichas técnicas, imagens HD, folhetos ou sugestões de preparação.



Pontos de Venda **PARA INSPIRAÇÃO**



Pontos de Venda
PARA INSPIRAÇÃO

POPULI

Ala Nascente Terreiro do Paço 85/86, Lisboa, Portugal

SELECCIONADO PELAS
PREPARAÇÕES





SELECCIONADO PELAS **PREPARAÇÕES**

POPULI

Ala Nascente Terreiro do Paço 85/86, Lisboa, Portugal

“Ao sol, mar e terra somamos a comida deliciosa, boa companhia, espaço encantador, localização nobre e vista privilegiada. Aqui temos queijos, enchidos e presunto, de Portugal e do mundo, uma generosa carta de vinhos que acompanha o peixe mais fresco ou as cataplanas mais aclamadas de Lisboa.” Os Chefs Giorgio Damasio e Ricardo Estevas estão à frente da cozinha de um espaço inovador, que se diferencia pela qualidade e pela apresentação. Um “posicionamento que mistura gastronomia perfeccionista, decoração e arquitectura com brilho e um estado de espírito animado e dinâmico”. Tudo isto num equilíbrio perfeito entre a tradição Portuguesa e as dinâmicas Internacionais!



Pontos de Venda

PARA INSPIRAÇÃO

MERCADO CAFÉ

Rua do Diário de Notícias 142, Lisboa, Portugal

SELECCIONADO PELO
SORTIDO





SELECCIONADO PELO
SORTIDO

MERCADO CAFÉ

Rua do Diário de Notícias 142, Lisboa, Portugal

“O The Lumiares Hotel está localizado no coração do elegante Bairro Alto, em Lisboa. Situado mesmo no topo do Elevador da Glória, é o ponto de partida ideal para explorar os fantásticos bares, cafés, lojas e cultura do Bairro Alto e do Chiado.” O hotel propõe o Restaurante Mercado para tomar um café ou uma refeição ligeira. Situado no rés-do-chão do hotel, o Mercado tem um ambiente descontraído, e oferece produtos frescos todos os dias, do pão à pastelaria, e café acabado de moer. Com um sortido de produtos rico e variado, tem opções para todas as refeições do dia, do delicioso pequeno-almoço, ao aperitivo de final de dia!



Pontos de Venda
PARA INSPIRAÇÃO

DAHLIA LAB

Via Ferdinando Bocconi 4, Milão, Itália

SELECCIONADO PELO
SORTIDO





SELECCIONADO PELO **SORTIDO**

DAHLIA LAB

Via Ferdinando Bocconi 4, Milano, Itália

O primeiro factor de identificação de um estabelecimento é reflectido no sortido e na oferta disponível. Neste sentido, o Dahlia Lab é um excelente exemplo por se destacar pelo aprimoramento da gama de produtos presentes que fornece assim como pela atenção à variedade, especialmente em função do tempo de consumo e dos clientes.

Este lugar demonstra que uma gama completa deve considerar as principais tendências do mercado, por exemplo, levando em consideração a importância do público interessado em alimentos refinados e combinando a tradição com propostas mais inovadoras e contemporâneas.

Para além disso, o Dahlia Lab tem sempre propostas gourmet e sofisticadas que podem satisfazer a curiosidade dos seus clientes, considerando sempre a importância da sazonalidade dos produtos utilizados.



Pontos de Venda

PARA INSPIRAÇÃO

IFEA AGENCEMENT

14 Avenue de l'Opéra, Paris, França

SELECCIONADO PELA
COMUNICAÇÃO





SELECCIONADO PELA
COMUNICAÇÃO

IFEA AGENCEMENT

14 Avenue de l'Opéra, Paris, França

Com uma recepção moderna e aconchegante, Ifea Agencement é uma excelente oportunidade para deliciosas pausas gastronômicas a qualquer hora do dia. O ambiente é contemporâneo: um inovador restaurante "Fast Casual" que oferece uma gama completa, atraente e diversificada de produtos de panificação e confeitaria. Todos os momentos de consumo são apresentados num novo formato animado. O ponto-chave da diferenciação é a apresentação de produtos por tipo, solução desenhada para melhorar a oferta, tornando-a clara, transparente e compreensível para o consumidor.



Pontos de Venda
PARA INSPIRAÇÃO

SOMEWHERE

Aragó 310, Barcelona, Espanha

SELECCIONADO PELA
EXPOSIÇÃO





SELECCIONADO PELA **EXPOSIÇÃO**

SOMEWHERE

Aragó 310, Barcelona, Espanha

Somewhere foi inspirado nos cafés de Melbourne, Portland, Londres, Berlim e Copenhaga.

O denominador comum é um café de extrema qualidade, combinado com uma oferta gastronómica atraente e extremamente inovadora.

Dentro do restaurante há baristas altamente qualificados que pretendem estimular os amantes do café através dos cinco sentidos.

As propostas são variadas, de forma a possibilitar diversas ocasiões de consumo.

Para além disso, o aspecto da apresentação dos produtos é pensado ao mínimo detalhe, graças ao uso de diferentes materiais de apresentação, como barras de madeira, copos de vidro ou pratos refinados.



Pontos de Venda
PARA INSPIRAÇÃO

COFFEE BERRY

Lazaraki 22, Glyfáda, Grécia

SELECCIONADO PELAS
PREPARAÇÕES





SELECCIONADO PELOS **PREPARATIVOS**

COFFEE BERRY

Lazaraki 22, Glyfáda, Grécia

Seleccionado devido à preparação inovadora, o Café Berry combina as fragrâncias de um café de alta qualidade com uma ampla selecção de frutas secas e acompanhamentos.

A variedade de frutas e nozes, também vendida individualmente dentro da própria sala, oferece infinitas variações para os seus consumidores.

As propostas salgadas são feitas com as melhores referências de pão e recheadas com combinações que combinam tradição e inovação. É uma cadeia de bares em rápido crescimento, uma realidade muito dinâmica e capaz de apresentar aos seus clientes apenas ingredientes refinados e de alta qualidade.



seleção

VIENNOISERIE

seleção
VIENNOISERIE

Croissants Simples



- S7053 **Croissant "Harmonie" PAC**
60g - 100uni/cx
Cozer 18-20 min a 170°C
- S0848 **Croissant Francês Recto PAC**
55g - 80 uni/cx
Cozer 18-20 min a 170°C
- S0114 **Croissant Francês Recto**
50g - 200 uni/cx
Levedar a 24°C 3h e cozer 11-13 min a 185°C
- S7054 **Croissant "Harmonie" PAP**
60g - 180 uni/cx
Cozer 16-18 min a 170°C
- S3101 **Croissant Manteiga Maxi**
90g - 80 uni/cx
Cozer 18-20 min a 170°C
- S0989 **Croissant Manteiga**
70g - 50 uni/cx
Cozer 18-20 min a 170°C
- S0117 **Croissant Francês Recto**
60g - 180 uni/cx
Levedar a 24°C 2h30-3h e cozer 16-18 min a 170°C

seleção
VIENNOISERIE

Croissants Miniatura



- S9482 Croissant Manteiga PAC**
40g - 100 uni/cx
Cozer 18-20 min a 170°C
- S1635 Mini Croissant Manteiga**
25g - 120uni/cx
Cozer 13-15 min a 170°C
- S9564 Mini Croissant Manteiga Integral com Sementes**
30g - 100 uni/cx
Cozer 13-15 min a 170°C
- S3189 Mini Croissant PAC**
25g - 160 uni/cx
Cozer 13-15 min a 170°C
- S0101 Mini Croissant Manteiga**
20g - 400 uni/cx
Levedar a 24°C 2h30-3h e cozer 16-18 min a 170°C
- S9027 Mini Croissants**
40g - 225 uni/cx
Cozer 13 - 15 min a 170°C
- S0161 Mini Croissant**
25g - 340 uni/cx
Cozer 13 - 15 min a 170°C

seleção
VIENNOISERIE

Croissants Recheados



- S6902 **Mini Croissant Chocolate**
40g - 120 uni/cx
Cozer 15-17 min a 170°C
- S7144 **Croissant (Manteiga) Chocolate Preto**
90g - 48 uni/cx
Cozer 21-23 min a 170°C
- S5047 **Croissant (Manteiga) Creme Pasteleiro**
90g - 48 uni/cx
Cozer 21-23 min a 170°C
- 27937 **Croissant Doce de Ovos**
135g - 50 uni/cx
Cozer 20 min a 200°C
- 27938 **Croissant Chocolate**
135g - 50 uni/cx
Cozer 20 min a 200°C

seleção
VIENNOISERIE

Croissants Funcionais



79368

NOVIDADE

Croissant Vegan Creme Pasteleiro

100g - 48 uni/cx
Cozer 21-23 min a 170°C

79268

NOVIDADE

Croissant Vegan Citrinos

100g - 48 uni/cx
Cozer 21-23 min a 170°C

76907

Croissant Vegan Espelta e Quinoa

56g - 80 uni/cx
Cozer 18-20 min a 170°C

76910

Croissant Vegan Multicereais Aveia

56g - 80 uni/cx
Cozer 18-20 min a 170°C

S6561

Croissant Manteiga Integral com Sementes

56g - 80 uni/cx
Cozer 22-24 min a 160°C

S7095

Croissant Escuro Multisementes

56g - 80 uni/cx
Cozer 22-24 min a 160°C

seleção
VIENNOISERIE

Pães com Chocolate



S1636 Mini Pão com Chocolate Manteiga

25g - 120 uni/cx
Cozer 13-15 min a 170°C

S0163 Mini Pão com Chocolate

25g -380 uni/cx
Cozer 13-15 min a 170°C

S0851 Pão com Chocolate Francês PAC

60g - 80 uni/cx
Cozer 18-20 min a 170°C

S9420 Pão com Chocolate e Avelãs com topping de Amêndoas

80g - 60 uni/cx
Cozer 21-23 min a 170°C





seleção
VIENNOISERIE

Caracóis



S1637 Mini Caracol com Passas de Manteiga

25g - 120 uni/cx
Cozer 13-15 min a 170 °C

S0164 Mini Caracol

30g - 300 uni/cx
Cozer 13-15 min a 170 °C

S0852 Caracol Francês (PAC)

96g - 60 uni/cx
Cozer 18-20 min a 170°C

S0149 Caracol Francês

100g - 120 uni/cx
Levedar a 24 ° C durante 3h30 e cozer 16-18 min a 170°C

seleção
VIENNOISERIE

Danish



74721 **Mini Trança Pecan**
42g - 120 uni/cx
Cozer 13 min a 190°C

74805 **Mix Mini Dinamarquesas**
42g - 120 uni/cx
Cozer 13 min a 190°C

77952 **Trança Pecan**
95g - 48 uni/cx
Cozer 18-20 min a 170°C

S0856 **Danish Canela**
90g - 60 uni/cx
Cozer 16-18 min a 170°C

seleção
VIENNOISERIE

Duetos



S1284 Mini Dueto Crème / Limão

35g - 120 uni/cx
Cozer 15-17 min a 170°C

S1280 Mini Dueto Chocolate / Avelã

35g - 120 uni/cx
Cozer 15-17 min a 170°C

S1286 Mini Dueto Maçã / Acer

35g - 120 uni/cx
Cozer 15-17 min a 170°C

S1281 Mini Dueto Cereja / Ginja

35g - 120 uni/cx
Cozer 15-17 min a 170°C

S1283 Mini Dueto Chocolate / Laranja

35g - 120 uni/cx
Cozer 15-17 min a 170°C

seleção
VIENNOISERIE

Especialidades



S0927 **Mini Suiços com Pedacos de Chocolate**
35g - 300 uni/cx
Levedar a 24 ° C durante 2h30-3h e cozer 13-15 min a 170°C



S5510 **Suiço GD com Pedacos de Chocolate**
120g - 90 uni/cx
Levedar a 24 ° C durante 3:30h e cozer 15-17 min a 170°C



S5295 **Mini Chausson de Maçã**
35g - 120 uni/cx
Cozer 17-19 min a 190°C



S9032 **Chausson de Maçã**
110g - 48 uni/cx
Cozer 20-22 min a 190°C



S1937 **Massa Folhada em Placas**
660g - 20 uni/cx
N.A.



S1973 **Trança com Pepitas de Chocolate**
100g - 60 uni/cx
Cozer 18-20 min a 170°C



28086 **Galette Rois**
500g - 16 uni/cx
Cozer 25-30 min a 220°C



74843 **Crois'Sandwich CLUB**
100g - 50 uni/cx
Cozer 20-23 min a 160°C



28661 **Crois'Sandwich**
100g - 45 uni/cx
Cozer 20-23 min a 160°C









seleção

PASTELARIA

seleção
PASTELARIA

Pastéis de Nata



S7776 Mini Pastel de Nata
35g - 110 uni/cx
Cozer 12-14 min a 235°C

27753 Pastel de Nata
65g - 100 uni/cx
Cozer 12-15 min a 220°C/230°C

79349 Pastel de Nata Gourmet
65g - 80 uni/cx
Cozer 10-11 min a 270°C

seleção
PASTELARIA

Doughnuts



74731

NOVIDADE

Mix Mini Fashion Doughnuts

35g - 36 uni/cx
Descongelar 2h30 hora à temperatura ambiente

28720

Mini Doughnut com Açúcar

28g - 80 uni/cx
Descongelar 1 hora à temperatura ambiente

28721

Mini Doughnut com topping de Chocolate

31g - 80 uni/cx
Descongelar 1 hora à temperatura ambiente

S2240

Doughnut Simples

60g - 72 uni/cx
Descongelar 1 hora à temperatura ambiente

S2238

Doughnut de Chocolate

60g - 72 uni/cx
Descongelar 1 hora à temperatura ambiente

seleção
PASTELARIA

Muffins & Queques



78839

NOVIDADE

Muffin com Recheio de Choco-Avelã

90g - 20 uni/cx
Descongelar 45 min à temperatura ambiente

78840

NOVIDADE

Muffin com Recheio de Mirtilhos

90g - 20 uni/cx
Descongelar 45 min à temperatura ambiente

S5686

Muffin Simples

75g - 36 uni/cx
Descongelar 45 min à temperatura ambiente

S5685

Muffin de Chocolate

75g - 36 uni/cx
Descongelar 45 min à temperatura ambiente

28847

Sortido de Queques

115g - 48 uni/cx
Descongelar 2 horas em frio positivo 0°C a +4°C

18276

Mini Queque de Chocolate

25g - 150 uni/cx
Descongelar 30 min à temperatura ambiente

18275

Mini Queque de Laranja

25g - 150 uni/cx
Descongelar 30 min à temperatura ambiente

18274

Mini Queque de Manteiga

25g - 150 uni/cx
Descongelar 30 min à temperatura ambiente





seleção
PASTELARIA

Bolas de Berlim



- 27130 **Bola de Berlim sem Creme**
60g - 48 uni/cx
Descongelar 1 hora à temperatura ambiente
- S7814 **Bola de Berlim com Creme**
100g - 44 uni/cx
Descongelar 1 hora à temperatura ambiente
- S5056 **Mini Bola Berlim sem Creme**
16g - 140 uni/cx
Descongelar 2 horas à temperatura ambiente
- S8602 **Mini Bola Berlim com Creme**
35g - 100 uni/cx
Descongelar 2 horas à temperatura ambiente
- 27056 **Mini Bola de Berlim com Chocolate**
21g - 70 uni/cx
Descongelar 2 horas à temperatura ambiente
- 27054 **Mini Bola Berlim com Caramelo**
21g - 70 uni/cx
Descongelar 2 horas à temperatura ambiente
- 27055 **Mini Bola de Berlim com Morango**
21g - 70 uni/cx
Descongelar 2 horas à temperatura ambiente
- 27053 **Mini Bola de Berlim com Maçã**
21g - 70 uni/cx
Descongelar 2 horas à temperatura ambiente

seleção
PASTELARIA

Queijadas



- 75860 **Sortido de Mini Queijadas**
25g - 100 uni/cx
Descongelar 15 min à temperatura ambiente
- 77609 **Mini Queijada de Laranja**
40g - 60 uni/cx
Descongelar 2 horas em frio positivo 0°C a +4°C
- 77607 **Mini Queijada de Requeijão**
40g - 60 uni/cx
Descongelar 2 horas em frio positivo 0°C a +4°C
- 77610 **Mini Queijada de Amêndoa**
40g - 60 uni/cx
Descongelar 2 horas em frio positivo 0°C a +4°C
- 28848 **Sortido de Queijadas**
89g - 72 uni/cx
Descongelar 2 horas em frio positivo 0°C a +4°C

seleção
PASTELARIA

Especialidades Portuguesas



77853 **Torta de Ovo Simples**
130g - 44 uni/cx
Descongelar 2 h em frio positivo 0°C a +4°C



77854 **Torta de Ovo Gratinada**
130g - 44 uni/cx
Descongelar 2 h em frio positivo 0°C a +4°C



78559 **Pão de Deus**
110g - 40 uni/cx
Descongelar 60 a 90 minutos à temperatura ambiente



27238 **Travesseiros**
100g - 50 uni/cx
Cozer 20-25 min a 180°C/200°C



57812 **Bolo de Arroz**
65g - 70 uni/cx
Descongelar 30 min à temperatura ambiente



74692 **Azevia de Batata Doce**
65g - 40 uni/cx
Cozer 4-7 min a 170°C



74693 **Azevia de Grão**
65g - 40 uni/cx
Cozer 4-7 min a 170°C



76256 **Bolo Rei**
700g - 6 uni/cx
Descongelar 60 min à temperatura ambiente



seleção
PASTELARIA

Especialidades Portuguesas - Miniaturas



S7778 **Mini Bolo de Feijão**
30g - 245 uni/cx
Cozer 10-15 min a 260°C/270°C

77505 **Mini Pampilhos**
40g - 60 uni/cx
Descongelar 1 hora em frio positivo 0°C a +4°C

seleção
PASTELARIA

Especialidades Internacionais



- S8840 Scone Pré-Cozido**
80g - 72 uni/cx
Descongelar 30 min à temperatura ambiente
- S7876 Madalenas em Manga**
1660g - 6 uni/cx
Descongelar 120 min e cozer 180°C durante 14-16min
- S4901 Crepe de Açúcar**
55g - 50 uni/cx
Descongelar 2 horas em frio positivo 0°C a +4°C
- S2195 Brownies**
80g - 120 uni/cx
Descongelar 24 horas máximo em frio positivo 0°C a +4°C
- 79851 Fondant de Chocolate**
90g - 20 uni/cx
Cozer 45 segundos e microondas a 650 watt
- S0494 Mil Folhas**
110g - 54 uni/cx
Descongelar 2 horas em frio positivo 0°C a +4°C
- 27762 Cookie**
80g - 30 uni/cx
Descongelar 2 horas à temperatura ambiente
- 76257 Palmier**
100g - 42 uni/cx
Cozer 18-20 min a 190°C
- 18020 Waffle**
80g - 24 uni/cx
Descongelar 3 horas à temperatura de 0°C a +4°C

seleção
PASTELARIA

Especialidades Internacionais - Miniaturas



- 75408 **Mini Panquecas**
25g - 80 uni/cx
Descongelar à temperatura ambiente durante 55 minutos ou levar ao microondas 3 minutos
- 76957 **Mini Macarrons**
12g - 96 uni/cx
Descongelar 30 min em frio positivo 0°C a +4°C
- S7894 **Mini Palmier**
15g - 5 kg/cx
Cozer 14-16 min a 200°C





seleção
PASTELARIA

Éclairs



75329 **Éclair de Chocolate**
65g - 40 uni/cx
Descongelar 4-6 horas em frio positivo 0°C a +4°C

75331 **Éclair de Baunilha**
65g - 40 uni/cx
Descongelar 4-6 horas em frio positivo 0°C a +4°C

75332 **Éclair de Limão**
65g - 40 uni/cx
Descongelar 4-6 horas em frio positivo 0°C a +4°C

75334 **Éclair de Framboesa**
65g - 40 uni/cx
Descongelar 4-6 horas em frio positivo 0°C a +4°C

75330 **Éclair de Café**
65g - 40 uni/cx
Descongelar 4-6 horas em frio positivo 0°C a +4°C

75335 **Éclair de Chocolate Branco**
65g - 40 uni/cx
Descongelar 4-6 horas em frio positivo 0°C a +4°C

75338 **Éclair de Caramelo**
65g - 40 uni/cx
Descongelar 4-6 horas em frio positivo 0°C a +4°C

75333 **Éclair de Pistáchio**
65g - 40 uni/cx
Descongelar 4-6 horas em frio positivo 0°C a +4°C

seleção
PASTELARIA

Tartelettes



S8348 **Tartelete de Limão Merengado**
120g - 24 uni/cx
Descongelar 3 horas em frio positivo 0°C a +4°C

S7038 **Tartelete de Crumble de Maçã**
110g - 18 uni/cx
Cozer 10 min a 175°C

S7039 **Tartelete de Crumble de Frutos Vermelhos**
110g - 18 uni/cx
Cozer 10 min a 175°C

seleção
PASTELARIA

Bandas



75641 **Banda “Opera” Chocolate e Café**
650g - 4 uni/cx
Descongelar 7 horas em frio positivo 0°C a +4°C

75643 **Banda Tiramisu**
610g - 4 uni/cx
Descongelar 7 horas em frio positivo 0°C a +4°C

75642 **Banda Capuccino**
700g - 4 uni/cx
Descongelar 7 horas em frio positivo 0°C a +4°C

74907 **Banda Manga e Maracujá**
770g - 4 uni/cx
Descongelar 7 horas em frio positivo 0°C a +4°C

27959 **Banda 3 Chocolates**
650g - 4 uni/cx
Descongelar 7 horas em frio positivo 0°C a +4°C

75640 **Banda Framboesa**
700g - 4 uni/cx
Descongelar 7 horas em frio positivo 0°C a +4°C

75970 **Banda Frutos Silvestres**
650g - 4 uni/cx
Descongelar 7 horas em frio positivo 0°C a +4°C

75639 **Banda de Morango**
820g - 4 uni/cx
Descongelar 7 horas em frio positivo 0°C a +4°C

S1711 **Banda Noir d’Orange**
660g - 4 uni/cx
Descongelar 7 horas em frio positivo 0°C a +4°C

seleção
PASTELARIA

Sobremesas



18265

NOVIDADE

Salame de Chocolate

1500g - 4 uni/cx
Descongelar 10 horas a uma temperatura inferior a +5°C

18266

NOVIDADE

Pudim de Ovos

2000g - 4 uni/cx
Descongelar 10 horas a uma temperatura inferior a +5°C

75823

Tarte Maravilha de Maçã

1350g - 2 uni/cx
Descongelar 3 horas a temperatura ambiente

57816

Cheesecake de Frutos Silvestres

1500g - 4 uni/cx
Descongelar 4 horas em frio positivo 0°C a +4°C

75825

Red Velvet

1500g - 2 uni/cx
Descongelar 3 horas a temperatura ambiente

28199

Bolo Brigadeiro

1400g - 4 uni/cx
Descongelar 4 horas em frio positivo 0°C a +4°C

75824

Banda de Bolacha

1500g - 2 uni/cx
Descongelar 4 horas em frio positivo 0°C a +4°C

seleção
PASTELARIA

Isento de Glúten



79419

NOVIDADE

Mini Explosão Chocolate Isento de Glúten

80g - 48 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente

79418

NOVIDADE

Mini Cheesecake Isento de Glúten

80g - 48 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente

76656

Sortido de Muffins Isento de Glúten

90g - 20 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente

76810

Croissant Isento de Glúten

80g - 18 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente

76808

Pastel de Nata Isento de Glúten

65g - 20 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente

76811

Panquecas Isento de Glúten

20g - 30 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente

76809

Pão Brioche Isento de Glúten

80g - 16 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente

77985

Cheese Cake Isento de Glúten

1200g - 3 uni/cx
Descongelar 30min em frio positivo 0°C a +4°C

78427

Bolo Chocolate Isento de Glúten

1000g - 3 uni/cx
Descongelar 30min em frio positivo 0°C a +4°C

79452

Mini Bolo Rei Isento de Glúten

250g - 12 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente



seleção
PÃO

seleção
PÃO

Pães Pequenos



- 75757 Pão Sortido Vianinhas**
35g - 200 uni/cx
Cozer 5-7 min a 210°C
- S6565 Pão Redondo com Topping de Sementes de Papoila**
35g - 80 uni/cx
Cozer 7-8 min a 210°C
- S6564 Pão Redondo com Topping de Sementes de Sésamo**
35g - 80 uni/cx
Cozer 7-8 min a 210°C
- S0695 Pão Pequeno**
40g - 160 uni/cx
Cozer 7-8 min a 210°C
- S7767 Bola Rugby de Sementes**
40g - 90 uni/cx
Cozer 5 min a 200 ° C
- S8926 Pão Sortido Petit Heritage**
40g - 105 uni/cx
Cozer 7-8 min a 210°C
- S9373 Triângulo de Cerais Heritage**
40g - 230 uni/cx
Cozer 7-8 min a 210°C
- 77929 Mini Brioche**
30g - 200 uni/cx
Descongelar 1 hora à temperatura ambiente
- 75013 Mini Pão de Leite**
25g - 200 uni/cx
Descongelar 30-60 min à temperatura ambiente

seleção
PÃO

Bolinhas Artesanais



18228

NOVIDADE

Bolinha Artesanal Milho e Girassol

40g - 80 uni/cx
Descongelar 30 min à temperatura ambiente e cozer 5 min a 200°C

18231

NOVIDADE

Bolinha Artesanal de Malte

40g - 160 uni/cx
Descongelar 30 min à temperatura ambiente e cozer 5 min a 200°C

18267

NOVIDADE

Bolinha Artesanal de Cenoura

40g - 160 uni/cx
Descongelar 30 min à temperatura ambiente e cozer 5 min a 200°C

57111

Bolinha Artesanal

40g - 160 uni/cx
Cozer 3-4 min a 220 °C

28699

Bolinha Artesanal com Sementes

40g - 160 uni/cx
Cozer 3-4 min a 220 °C

28348

Bolinha Artesanal com Trigo e Alfarroba

40g - 160 uni/cx
Cozer 5-7 min a 200°C/220°C

75363

Bolinha Artesanal Integral

40g - 160 uni/cx
Cozer 3-4 min a 220 °C

79305

Bolinha Artesanal com Azeitonas

40g - 160 uni/cx
Cozer 2-4 min a 220 °C

75013

Bolinha Artesanal de Água

40g - 160 uni/cx
Cozer 2-4 min a 220 °C

76774

Bolinha Artesanal Cozida

40g - 160 uni/cx
Descongelar 60 min à temperatura ambiente

seleção
PÃO

Bolos do Caco



18152

NOVIDADE

Caco Multicereais

100g - 36 uni/cx
Descongelar 30 min à temperatura ambiente

18153

NOVIDADE

Caco Português

100g - 36 uni/cx
Descongelar 30 min à temperatura ambiente

27336

Bolo do Caco

100g - 100 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente

27335

Bolo do Caco Mini

45g - 135 uni/cx
Descongelar 60 min à temperatura ambiente

75731

Bolo do Caco Maxi

200g - 30 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente

74979

Bolo do Caco de Alfarroba

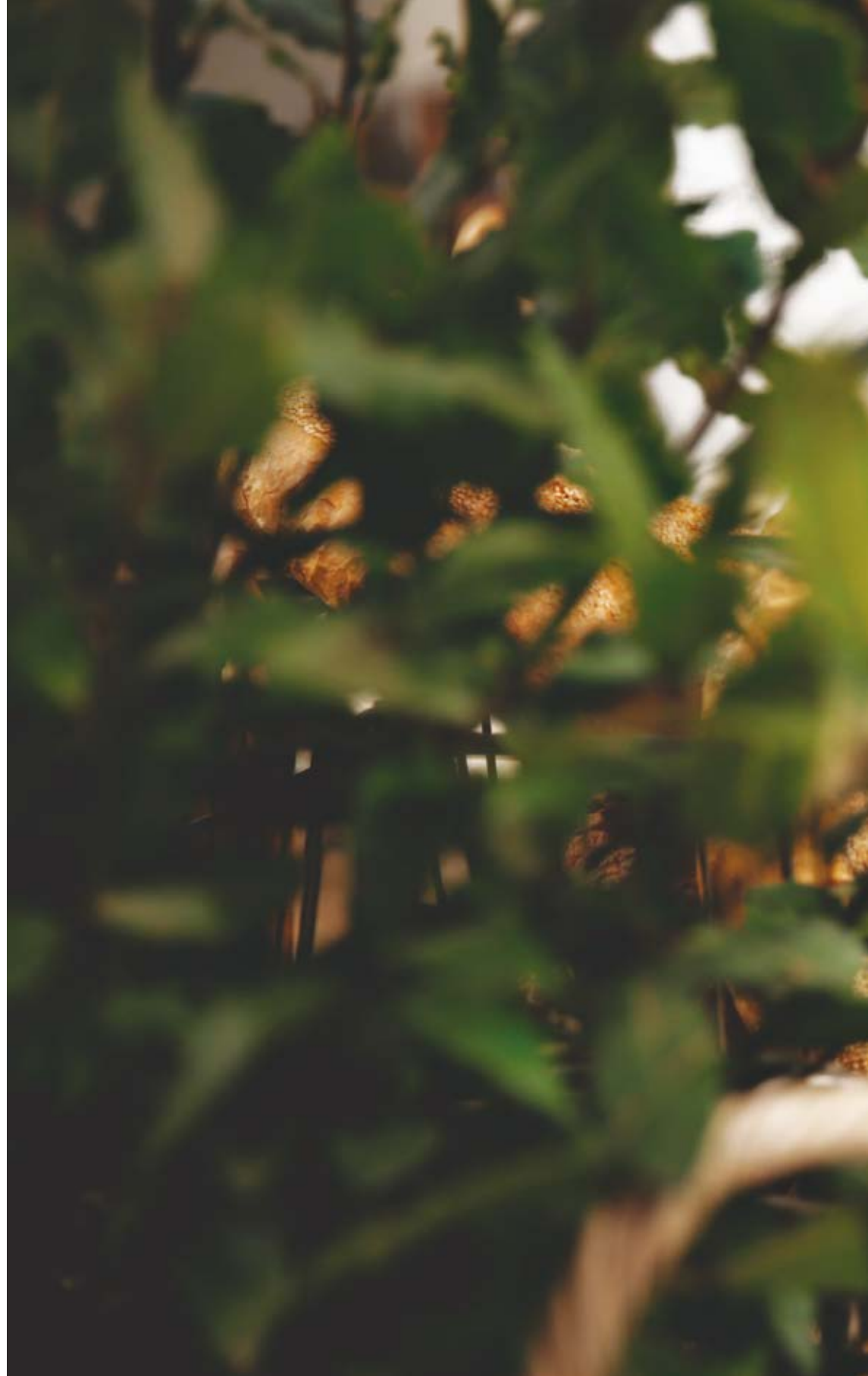
100g - 100 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente

seleção
PÃO

Sanduiches



- S7732 **Pão da Tia**
80g - 100 uni/cx
Cozer 3-4 min a 230°C/240°C
- S2359 **Chapatta Pré-Cozida**
100g - 60 uni/cx
Cozer 6 min a 190°C
- S6643 **Pão Pequeno**
75g - 100 uni/cx
Cozer 7-8 min a 210°C
- S7877 **Mini Chapatta**
95g - 65 uni/cx
Cozer 14-16 min a 180°C
- S9049 **Panini Pré-Grelhado**
110g - 70 uni/cx
Descongelar 60-90 min à temperatura ambiente
- S0684 **Pão Provencette**
90g - 60 uni/cx
Cozer 9-10 min a 210°C
- S7759 **Pão Sementes**
90g - 90 uni/cx
Cozer 8-10 min a 200-220 ° C
- S5070 **Pão Polar**
55g - 84 uni/cx
Descongelar 30 min à temperatura ambiente
- 28705 **Pão Heritage Losango com Cereais**
100g - 70 uni/cx
Cozer 9-10 min a 210°C
- S0661 **Pão Sandwich**
100g - 65 uni/cx
Cozer 9-10 min a 210°C





seleção
PÃO

Especialidades 1/2



18229

NOVIDADE

Pão Rústico com Chouriço

120g - 100 uni/cx
Descongelar 30 min TA cozer 6 min a 200°C

18150

NOVIDADE

Bolo Lêvedo

100g - 36 uni/cx
Descongelar 30 min à temperatura ambiente

78862

Pão de Sementes com Bagas Goji

350g - 12 uni/cx
Cozer 5-7 min a 230-240 ° C

78863

Pão de Sementes de Quinoa

350g - 12 uni/cx
Cozer 5-7 min a 230-240 ° C

78864

Pão de Sementes

350g - 12 uni/cx
Cozer 5-7 min a 230-240 ° C

57773

Pão com Leitão

140g - 50 uni/cx
Cozer 5-7 min a 230-240 ° C

74272

Focaccia Simples

180g - 18 uni/cx
Cozer 3 min a 190°C

74151

Focaccia com Rosmaninho

180g - 18 uni/cx
Cozer 4 min a 190°C

seleção
PÃO

Especialidades 2/2



- S7288 Bagel Sésamo**
85g - 50 uni/cx
Descongelar 45min-1h à temperatura ambiente e cozer 5 min a 180°C
- 75633 Bagel Multicereais**
85g - 50 uni/cx
Descongelar 45min-1h à temperatura ambiente e cozer 5 min a 180°C
- S7289 Bagel Papoila**
85g - 50 uni/cx
Descongelar 45min-1h à temperatura ambiente e cozer 5 min a 180°C
- 77930 Brioche**
80g - 80 uni/cx
Descongelar 2 horas à temperatura ambiente
- 76016 Pão de Leite**
70g - 90 uni/cx
Descongelar 1 hora à temperatura ambiente
- 77688 Broa de Milho Fatiada**
440g - 20 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente
- 75971 Mini Pão com Chouriço**
30g - 100 uni/cx
Descongelar 40 minutos e cozer 5 min a 200°C

seleção
PÃO

Baguettes



- 76812 **Baguette Francesa**
250g - 37 uni/cx
Cozer 18-20 min a 180 ° C
- S7874 **Meia Baguette**
110g - 68 uni/cx
Cozer 15 min a 180°C
- S7926 **Baguette Pré-Cozida Héritage Poolish**
285g - 30 uni/cx
Cozer 10-12 min a 210°C
- S7942 **1/2 Baguette Heritage**
130g - 70 uni/cx
Cozer 9-10 min a 210°C
- S7875 **Meia Baguette Integral**
110g - 65 uni/cx
Cozer 15 min a 180°C
- 75843 **1/2 Barra Galega**
115g - 60 uni/cx
Cozer 12 min a 200°C
- S0682 **Meia Baguette Multicereais**
120g - 55 uni/cx
Cozer 9-10 min a 210°C
- 75845 **Barra Galega**
260g - 22 uni/cx
Cozer 18 min a 200°C

seleção
PÃO

Formas



18227

NOVIDADE

Pão Forma Quinoa

400g - 10 uni/cx
Descongelar 3 h à temperatura ambiente

18225

NOVIDADE

Pão Forma Super Sementes

400g - 10 uni/cx
Descongelar 3 h à temperatura ambiente

18224

NOVIDADE

Pão Forma Proteína

400g - 10 uni/cx
Descongelar 3 h à temperatura ambiente

18226

NOVIDADE

Pão Campestre

400g - 10 uni/cx
Descongelar 3 h à temperatura ambiente

75347

Pão Fatiado de Centeio

750g - 10 uni/cx
Descongelar 3 h à temperatura ambiente

S7753

Pão Forma Fatiado

850g - 10 uni/cx
Descongelar 7 h à temperatura ambiente

S7769

Pão Forma Escuro Fatiado

850g - 10 uni/cx
Descongelar 7 h à temperatura ambiente

27897

Forma Pequena Integral Cereais

300g - 16 uni/cx
Descongelar 7 h à temperatura ambiente

S9057

Pão Forma Fatiado (Fatia Grossa)

850g - 10 uni/cx
Descongelar 7 h à temperatura ambiente

seleção
PÃO

Pães Grandes



18230

NOVIDADE

Pão de Malte

350g - 30 uni/cx

Descongelar 2 h à temperatura ambiente e cozer 10 min a 200°C

S7752

Pão Salão Fatiado

840g - 10 uni/cx

Descongelar 45 min à temperatura ambiente

S9287

Pão Salão Fatiado Premium

900g - 10 uni/cx

Descongelar 60 min à temperatura ambiente

S9503

Pão de Mafra

400g - 20 uni/cx

Cozer 3-4 min a 230°C/240°C

S9507

Pão Integral Fibras

400g - 20 uni/cx

Cozer 3-4 min a 230°C/240°C

79133

Pão Alentejano

400g - 30 uni/cx

Descongelar 4 h à temperatura ambiente

seleção
PÃO

Isentos de Glúten



- 76660 **Bolinha 5 Sementes Isento de Glúten**
40g - 24 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente
- 76659 **Bolinha Alfarroba Isento de Glúten**
40g - 24 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente
- 76658 **Bolinha Branca Isento de Glúten**
40g - 24 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente
- 76657 **Bolinha Passas e Nozes Isento de Glúten**
40g - 24 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente
- 76661 **Baguette Branca Isento de Glúten**
125g - 24 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente
- 76662 **Baguette 5 Sementes Isento de Glúten**
125g - 24 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente
- 76849 **Pão Salão Fatiado Isento de Glúten**
500g - 6 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente
- 76853 **Pão de Forma Isento de Glúten**
350g - 10 uni/cx
Descongelar 120 min à temperatura ambiente



seleção
SALGADOS

seleção
SALGADOS

Cestos



S6924 Cesto de Frango e Alho Francês

110g - 40 uni/cx
Cozer 25min a 185°C

S9470 Cesto de Espinafres e Ricotta

110g - 40 uni/cx
Cozer 25min a 190°C/200°C

S9471 Cesto de Vegetais

110g - 40 uni/cx
Cozer 25min a 190°C/200°C

S6890 Cesto de Queijo e Fiambre

110g - 40 uni/cx
Cozer 25min a 190°C/200°C

27404 Cesto de Queijo de Cabra

100g - 40 uni/cx
Cozer 25min a 190°C/200°C

S6916 Cesto de Brócolos

110g - 40 uni/cx
Cozer 25min a 190°C/200°C





seleção
SALGADOS

Especialidades



- 27359 **Sortido Mini Salgados**
20g - 288 uni/cx
Cozer 12-14 min a 170°C
- S7879 **Miniatura Croissant Salsicha**
30g - 167 uni/cx
Cozer 16-18 min a 180°C
- S7884 **Miniatura Croissant Queijo e Fiambre**
30g - 167 uni/cx
Cozer 15 min a 180°C
- 79128 **Pão de Queijo Tradicional**
25g - 200 uni/cx
Cozer 15 min a 180°C
- 79127 **Pão de Queijo com Oregãos**
25g - 200 uni/cx
Cozer 15 min a 180°C
- 27573 **Croquete**
65g - 100 uni/cx
Cozer 30 min a 120°C
- 79260 **Preparado para Milho Frito**
2500g - 4 uni/cx
Fritar 8 a 10 min a 175°C

seleção
SALGADOS

Empadas



- 74682 **Mini Empada de Frango**
55g - 75 uni/cx
Cozer 15-20min a 225°C
- 75873 **Mini Empada de Galinha**
35g - 120 uni/cx
Cozer 15-20min a 225°C
- 74683 **Mini Empada Beirã**
55g - 75 uni/cx
Cozer 15-20min a 225°C
- 74681 **Mini Empada de Pato**
55g - 75 uni/cx
Cozer 15-20min a 225°C
- 75362 **Empada Beirã**
110g - 48 uni/cx
Cozer 15-20min a 225°C
- 77643 **Empada Beirã de Massa Tenra**
110g - 48 uni/cx
Cozer 15-20min a 225°C
- 28298 **Empada de Pato**
80g - 50 uni/cx
Cozer 15-20min a 225°C
- 75361 **Empada de Frango**
85g - 50 uni/cx
Cozer 15-20min a 225°C

seleção
SALGADOS

Caracóis



78687

NOVIDADE

Caracol Filadelfia

40g - 120 uni/cx
Cozer 20 min a 180°C

78688

NOVIDADE

Caracol Atum

40g - 120 uni/cx
Cozer 20 min a 180°C

78689

NOVIDADE

Caracol Espinafres

40g - 120 uni/cx
Cozer 20 min a 180°C

seleção
SALGADOS

Folhados



S0208 Folhado de Espinafres

120g - 56 uni/cx
Cozer 20-25 min a 200°C

S7748 Milaneza Mista

120g - 60 uni/cx
Levedar a 40°C durante 90 minutos. Cozer a 180°C durante 20 minutos

75121 Folhado de Salsicha

120g - 60 uni/cx
Cozer 20-25 min a 200°C/210°C

S8885 Folhado de Pizza

120g - 60 uni/cx
Cozer 20-25 min a 190°C/200°C

S7749 Milanesa Mista com Salsicha

140g - 60 uni/cx
Levedar a 40°C durante 90 minutos. Cozer a 180°C durante 20 minutos

S8049 Folhado de Queijo

110g - 72 uni/cx
Cozer 20-25 min a 200°C/210°C

S7841 Pastel das Beiras

115g - 50 uni/cx
Cozer 20-25 min a 200°C

S8050 Folhado de Carne

110g - 72 uni/cx
Cozer 20-25 min a 200°C/210°C

seleção
SALGADOS

Quiches



77776 Quiche de Frango e Cogumelos

130g - 36 uni/cx
Cozer 20 min a 180°C

77779 Quiche de Legumes

130g - 36 uni/cx
Cozer 20 min a 180°C

77778 Quiche de Espinafres e Requeijão

130g - 36 uni/cx
Cozer 20 min a 180°C

75349 Mini Quiche de Espinafres e Fiambre

55g - 60 uni/cx
Cozer 25-30 min a 180°C

79403 Quiche de Carne com Tampa

1350g - 3 uni/cx
Descongelar 3 h à temperatura ambiente

79404 Quiche Ratatouille

1350g - 3 uni/cx
Descongelar 3 h à temperatura ambiente

79405 Quiche Havaiana

1350g - 3 uni/cx
Descongelar 3 h à temperatura ambiente







SUGESTÕES

— de —

APRESENTAÇÃO

Pode descarregar as receitas na nossa aplicação





Preparação

DELÍCIA DE FRUTOS DO BOSQUE

S3101 – Croissant Manteiga Maxi

pág. 39

Creme de Chantilly com baunilha

Morangos

Amoras

Mirtilos congelados





Preparação

PAUSA GASTRONÓMICA

79368 - Croissant Vegan Creme Pasteleiro

pág. 45

Sumo de frutos vermelhos
(framboesa, amora, mirtilo, morango, morango silvestre)
Frutas frescas a decorar o prato





Preparação

FANTASIA DE QUEQUES

18274/75/76 - Mini Queques

pág. 67

100 g de chocolate branco
100 g de chocolate para culinária
4 miolos de pistachio
4 miolos de noz
100 g de frutos vermelhos

Derreta separadamente, em banho maria, os dois chocolates. Corte ao meio os Queques de manteiga e recheie com os frutos vermelhos. Cubra os Queques de laranja com o chocolate escuro e salpique a superfície com o miolo de noz grosseiramente picado. Cubra os Queques de chocolate com o chocolate branco e salpique com o miolo de pistachio picado.





Preparação

DELÍRIO DE QUEIJADAS

75860 - Sortido de Mini Queijadas

pág. 73

uma colher de sopa de amêndoa laminada
duas claras de ovo
3 colheres de sopa de açúcar em pó
pepitas de chocolate
natas spray
2 colheres de sopa de creme de baunilha
4 miolos de pistachio
100 g de mistura de frutos vermelhos
uma lima
hortelã

Torre as lâminas de amêndoa numa frigideira antiaderente e reserve. Retire uma colher de sopa de clara de ovo e misture açúcar em pó até obter um fondant denso. Coloque uma colher de sopa de fondant no topo das queijadas de cenoura e salpique com as pepitas de chocolate. Bata as restantes claras com açúcar em pó até obter um merengue espesso, distribua-o por cima das queijadas de laranja, queime ligeiramente debaixo do grelhador do forno e decore com raspas de lima. Forme pequenos picos de natas spray no topo das queijadas de amêndoa e salpique com as amêndoas laminadas. Coloque o creme de baunilha por cima das queijadas de canela e salpique com o miolo de pistachio picado. Distribua os frutos vermelhos por cima das queijadas de chocolate e decore uma folhinha de hortelã.





Preparação

SANDES DE STEAK AO POIVRE

S7111 - Bolinha Artesanal

pág. 99

um bife de picanha sem a gordura
mistura de 5 pimentas
uma colher de chá de manteiga com sal
8 pontas de espargos
rucula
flor de sal
azeite

Tempere o bife com bastante pimenta. Coloque ao lume uma frigideira com a manteiga e quando estiver derretida introduza o bife e deixe cozinhar cerca de dois minutos por cada lado, retire-o da frigideira, embrulhe em película de alumínio e reserve. Na mesma frigideira salteie as pontas de espargos até estarem tenras. Corte os pães ao meio e coloque um pouco de rucula por cima da parte cortada. Desembrulhe o bife, corte-o as fatias finas, coloque-as por cima da rucula juntamente com as pontas de espargos, salpique com pimenta, flor de sal, regue com um fio de azeite e sirva.





Preparação

SANDES VEGETARIANA

28348 - Bolinha Artesanal de Trigo e Alfarroba

pág. 99

200 g de pimentos tricolor
uma colher de sopa de molho pesto
um queijo fresco pequeno
manjerição fresco
pimenta
azeite

Coloque ao lume o grelhador pincelado com azeite e quando estiver bem quente grelhe os pimentos cortados em tiras. Corte ao meio os pães e pincele levemente a base cortada com molho pesto, distribua por cima os pimentos, algumas folhinhas de manjerição, o queijo cortado as rodela, salpique com um pouco de pimenta e de molho pesto e sirva.





Preparação

SANDES DE CAMARÃO COM GUACAMOLE

28699 - Bolinha Artesanal com Sementes

pág. 99

2 colheres de sopa de guacamole
uma cebola roxa pequena
2 rabanetes
4 camarões descascados cozidos
rebentos de cebola
uma colher de sobremesa de molho cocktail

Abra os pães ao meio, barre a superfície cortada com o guacamole, coloque por cima a cebola cortada em meia luas finas, os rabanetes cortados em rodela, os camarões cortados em troços, salpique com rebentos de cebola, regue com um pouco de molho cocktail e sirva.





Preparação

SANDES DE POLVO COM CEBOLA CARMELIZADA

27335 - Mini Bolo do Caco

pág. 101

uma colher de chá de manteiga com sal
uma cebola pequena
uma colher de sobremesa de açúcar mascavado
uma colher de chá de vinagre balsâmico
4 rodela finas de limão
micro leaf de espinafres
dois tentáculos de polvo cozidos
colorau

Coloque ao lume uma frigideira com a manteiga e refogue a cebola cortada em meia luas finas. Junte o açúcar, o vinagre e deixe ao lume até ficar caramelizada. Corte ao meio os mini bolos do caco, coloque uma rodela de limão, distribua um pouco de micro leaf de espinafres por cima, os tentáculos do polvo, a cebola caramelizada, salpique com colorau e sirva.





Preparação

CAPRICO DE CANAPÉS

75971 - Mini Pão com Chouriço

pág. 109

¼ de couve roxa pequena
azeite
um pepino pequeno
uma colher de sopa de alcaparras
4 azeitona pretas em rodelas
1 pepino pickles
2 rabanetes
aneto
tomilho
orégãos

Corte a couve roxa em juliana fina. Coloque ao lume uma frigideira com um pouco de azeite e quando estiver quente introduza a couve roxa e deixe saltear durante 2 minutos. Corte metade dos mini pães com chouriço ao meio e a outra metade em rodelas. Distribua a couve roxa e tiras de pepino pela metade dos mini pães com chouriço cortados meio. Decore com os restantes ingredientes os mini pães de chouriço cortados as rodelas, no fim salpique com as ervas e sirva.



EM PROFUNDIDADE

Recomendações

de cozedura

Ligue o forno logo no começo da manhã: não é aconselhável colocar os produtos no forno quando este está desligado. Defina a temperatura do forno para 170-180 ° C. Não é necessário estabelecer uma temperatura mais elevada, visto que o tempo para atingir a temperatura desejada não irá diminuir.

É importante subdividir toda a cozedura durante a manhã, em vez de a concentrar somente durante as primeiras horas de trabalho. Também é aconselhável posicionar correctamente os produtos nos tabuleiros.

Em geral, é preferível deixar espaço entre produtos, especialmente quando estes aumentam o seu volume durante a cozedura.

Evite abrir o forno durante a cozedura: a redução da temperatura pode comprometer o resultado final pretendido. A abertura do forno para verificar o progresso da preparação é aconselhável apenas nos últimos 5 minutos de cozedura.

Siga os tempos de cozedura indicados nas instruções dadas. Verifique o brilho dos produtos após a conclusão da fase de cozedura: deve ser uniforme.

Uma vez retirados os tabuleiros para fora do forno é aconselhável deixar os produtos arrefecer cerca de 15 a 20 minutos. Para lotes em série, é aconselhável remover os produtos do congelador e colocá-los num tabuleiro pelo menos 5 minutos antes do final do lote anterior. Desta forma, eles não serão descongelados mais cedo do que o necessário.

Igualmente importante é manter sempre limpas todas as ferramentas e tabuleiros usados.

Como pode obter uma boa cozedura ao preparar simultaneamente diferentes tipos de produtos? A temperatura ideal é 170-180°C por 20-25 minutos. É possível aumentar a temperatura no máximo em 5-10 ° C, sendo que é importante que o aumento da temperatura seja definido no início da cozedura, nunca durante o período.

Recomendações

para conservação

Verifique se a temperatura do congelador está sempre entre -18°C e -22°C .

Mantenha o congelador limpo e arrumado; é aconselhado que descongele e limpe periodicamente o congelador, e certifique-se que o fecha adequadamente sempre que um produto é retirado desse mesmo congelador.

Em caso de falha de energia, evite abrir a porta repetitivamente. Não sobrecarregue o congelador, de modo a conseguir manter uma alta potência de refrigeração. Verifique sempre o estado dos produtos antes de usá-los.

Feche bem os sacos ou caixas que não foram totalmente utilizados, de forma a não contaminar ou dispersar os alimentos. É também importante salientar que os produtos a baixas temperaturas desidratam mais rapidamente se forem armazenados sem uma protecção adequada.

Nunca recongele o que já foi anteriormente descongelado. Evite congelar diferentes tipos de produtos em conjunto para evitar qualquer tipo de contaminação.

Monitorize a validade dos produtos e verifique se as rotações dos produtos encomendados ocorrem com a frequência devida.

Exposição e preparação

Uma exposição dos produtos pensada em detalhe incentiva o cliente a frequentar o local com mais frequência: isso pode ser alcançado com a ajuda de materiais de exibição atraentes, como bandejas.

Qualquer momento do dia, desde do pequeno-almoço aos aperitivos, do almoço ao jantar, deve ter a sua própria personalização.

De forma a facilitar a escolha do cliente, é preferível usar etiquetas simples que permitam ao consumidor uma leitura fácil, e, ao mesmo tempo, que cativem a sua atenção.

Os produtos exibidos devem ser adequadamente protegidos de modo a evitar o contacto directo com os clientes.

Vantagens

e benefícios

A cozedura é simples e rápida.

Todos os produtos estão prontos a ser utilizados em pouco tempo, e a informação sobre a cozedura pode ser facilmente encontrada nas instruções dadas.

A qualidade permanece inalterada ao longo do dia.

Uma vez cozinhados, os produtos mantêm-se comestíveis, mesmo após algum tempo, desde que as variáveis ambientais permitam a sua preservação.

Não há desperdícios. De fato, mantendo o consumo sob controle, é possível evitar desperdícios cozendo apenas o que é necessário.

Agradecemos a disponibilidade:

Populi
Ala Nascente Terreiro do Paço 85/86, Lisboa
Portugal

Mercado Café
Rua do Diário de Notícias 142, Lisboa
Portugal

Dahlia Lab
Via Ferdinando Bocconi 4, Milão,
Itália

IFEA agencement
14 Avenue de l'Opéra, Paris,
França

Somewhere
Aragó 310, Barcelona
Espanha

Coffee Berry
Lazaraki 22, Glyfáda,
Grécia



Gergran – Produtos Alimentares, Lda.
Quinta da Guedelha, 1º Esquerdo
2616 - 907 Sobralinho, Portugal
Tel.: +351 219 518 470 | Fax: 219 518 479
gergran@delifrance.pt
www.gergran.pt

Descubra muitas outras sugestões!
Descarregue gratuitamente a nossa aplicação a partir do seu smartphone e tablet



