

Sabores
Únicos[®]





Taça Doce D'Ávo

Ref: 62000 | Peso líquido: 110 g / unid. | Caixa de 12 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C .

MODO DE PREPARAÇÃO: Descongelação ($2^{\circ}\text{C}/4^{\circ}\text{C}$) \pm 90min.

Iniciado o processo de descongelação, **Não Volte a Congelar.**



Muffin Panettone Chocolate

Ref: 82007

Peso líquido: 80 g / unid.

Caixa de 20 unid.

Muffin Panettone Tradicional

Ref: 82008

Peso líquido: 80 g / unid.

Caixa de 20 unid.



PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C .

MODO DE PREPARAÇÃO: Descongelção à temperatura ambiente $\pm 45\text{min}$.

Iniciado o processo de descongelção, **Não Volte a Congelar.**



Guardanapo de Chocolate com Creme Francês

Ref: 83049 | Peso líquido: 90 g / unid. | Caixa de 24 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C .

MODO DE PREPARAÇÃO: Descongelar à temperatura ambiente durante, aproximadamente, 20/30 minutos. Após descongelação consumir dentro de 4 dias.

Iniciado o processo de descongelação, **Não Volte a Congelar.**



Queijada de Amêndoa / nova receita

Ref: 83507 | Peso líquido: 80 g / unid. | Caixa de 18 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C .

MODO DE PREPARAÇÃO: Descongelação à temperatura ambiente $\pm 45\text{min}$.

Iniciado o processo de descongelação, **Não Volte a Congelar.**



Queijada de Requeijão

Ref: 83515 | Peso líquido: 80 g / unid. | Caixa de 18 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C .

MODO DE PREPARAÇÃO: Descongelação à temperatura ambiente \pm 45min.

Iniciado o processo de descongelação, **Não Volte a Congelar.**



Sidónio - Massa Folhada

Ref: 83105 | Peso líquido: 60 g / unid. | Caixa de 18 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C.

MODO DE PREPARAÇÃO: Descongelar à temperatura ambiente durante, aproximadamente, 20/30 minutos. Após descongelação consumir dentro de 4 dias.

Iniciado o processo de descongelação, **Não Volte a Congelar.**



Pastel de Feijão - Massa Folhada

Ref: 83103 | Peso líquido: 60 g / unid. | Caixa de 18 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C.

MODO DE PREPARAÇÃO: Descongelar à temperatura ambiente durante, aproximadamente, 20/30 minutos. Após descongelação consumir dentro de 4 dias.

Iniciado o processo de descongelação, **Não Volte a Congelar.**



Coco - Massa Folhada

Ref: 83101 | Peso líquido: 60 g / unid. | Caixa de 18 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C.

MODO DE PREPARAÇÃO: Descongelar à temperatura ambiente durante, aproximadamente, 20/30 minutos. Após descongelação consumir dentro de 4 dias.

Iniciado o processo de descongelação, **Não Volte a Congelar.**



Pastel de Nata - Cozido

Ref: 83104 | Peso líquido: 60 g / unid. | Caixa de 24 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C .

MODO DE PREPARAÇÃO: Descongelar no frigorífico durante, aproximadamente, 80 minutos.

Após descongelação, conservar no frigorífico entre 3 e 7°C , no tempo máximo de 4 dias após confeção.

Pastel de Nata - Cru

Ref: 62149 | Peso líquido: 60 g / unid. | Caixa de 72 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C .

MODO DE PREPARAÇÃO: Descongelar 30 minutos antes de confeccionar; Confeccionar em forno previamente aquecido a temperaturas superiores a 220°C ; Após a cozedura conservar no frigorífico entre 3 e 7°C , no tempo máximo de 4 dias após confeção.

Iniciado o processo de descongelação, **Não Volte a Congelar.**



Bôla de Carne Cozida

Ref: 21151 | Peso líquido: 1,000 kg / unid. | Caixa de 1 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C .

MODO DE PREPARAÇÃO: Deixar a descongelar, a uma temperatura de $2^{\circ}\text{C}/4^{\circ}\text{C}$, de um dia para o outro ($\pm 14\text{h}-15\text{h}$).

Iniciado o processo de descongelamento, **Não Volte a Congelar.**



Quiches Cozidas

Quiche de Carne: Ref. 21301 | Peso líquido: 1,450 kg / unid. | Caixa de 1 unid.

Quiche de Atum: Ref. 21302 | Peso líquido: 1,450 kg / unid. | Caixa de 1 unid.

Quiche de Legumes: Ref. 21303 | Peso líquido: 1,450 kg / unid. | Caixa de 1 unid.

Quiche de Queijo e Fiambre: Ref. 21304 | Peso líquido: 1,450 kg / unid. | Caixa de 1 unid.

Quiche de Salmão: Ref. 21305 | Peso líquido: 1,450 kg / unid. | Caixa de 1 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C

MODO DE PREPARAÇÃO: Deixar a descongelar, a uma temperatura de 4°C/5°C, de um dia para o outro (±15h). Regenerar em forno a uma temperatura de 170°C/180°C durante, aproximadamente, 15 minutos. O tempo de regeneração pode variar consoante o tipo de forno.

Iniciado o processo de descongelamento, **Não Volte a Congelar.**



Pizza de Atum

Ref: 84301 | Peso líquido: 350 g / unid. | Caixa de 10 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C.

MODO DE PREPARAÇÃO: O PRODUTO NÃO NECESSITA DE LEVEDAÇÃO.

Pré aquecer o forno a 180°C/200°C; Durante o aquecimento do equipamento (10-15min.) deixar a pizza a descongelar à temperatura ambiente; Estando o forno aquecido, colocar o produto no centro da grelha a meia altura deste, aproximadamente, 15-20 min...
O tempo de confecção pode variar consoante o tipo de forno.

Iniciado o processo de descongelamento, **Não Volte a Congelar.**



Pizza de Ananás

Ref: 84302 | Peso líquido: 350 g / unid. | Caixa de 10 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C.

MODO DE PREPARAÇÃO: O PRODUTO NÃO NECESSITA DE LEVEDAÇÃO.

Pré aquecer o forno a 180°C/200°C; Durante o aquecimento do equipamento (10-15min.) deixar a pizza a descongelar à temperatura ambiente; Estando o forno aquecido, colocar o produto no centro da grelha a meia altura deste, aproximadamente, 15-20 min...
O tempo de confecção pode variar consoante o tipo de forno.

Iniciado o processo de descongelamento, **Não Volte a Congelar.**



Patanisca de Bacalhau

Ref: 20014 | Peso líquido: 25 g / unid. | Caixa de 100 unid.

Ref: 20218 | Peso líquido: 75 g / unid. | Caixa de 35 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C.

MODO DE PREPARAÇÃO: Sem descongelar, fritar 3-4 minutos para o peso de 25 g e 4-5 minutos para o peso de 75 g a 180°C, até alourar uniformemente. Fritar poucas unidades de cada vez. Após fritura, colocar em guardanapos de papel, para retirar o excesso de óleo.

Iniciado o processo de descongelamento, **Não Volte a Congelar.**



Panados

Panado de Porco: Ref. 22001 | Caixa: Peso líquido 3 kg

Panado de Porco: Ref: 22101 | Caixa: Peso líquido 5 kg

Panado de Frango: Ref. 22002 | Caixa: Peso líquido 3 kg

Panado de Frango: Ref: 22102 | Caixa: Peso líquido 5 kg

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C.

MODO DE PREPARAÇÃO: Necessidade de cozedura completa antes do consumo. Sem descongelar, fritar durante 4-5 minutos a 180°C, até alourar uniformemente. Fritar poucas unidades de cada vez.

OBSERVAÇÕES: Após fritura, colocar em guardanapos de papel, para retirar o excesso de óleo.

Iniciado o processo de descongelamento, **Não Volte a Congelar.**



Cachorrinhos

Ref: 20005 | Peso líquido: 30 g / unid. | Caixa de 100 unid.

Ref: 20205 | Peso líquido: 85 g / unid. | Caixa de 40 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C .

MODO DE PREPARAÇÃO: Sem descongelar, fritar 5-6 minutos a 180°C , até alourar uniformemente. Fritar poucas unidades de cada vez. Após fritura, colocar em guardanapos de papel, para retirar o excesso de óleo.

Iniciado o processo de descongelamento, **Não Volte a Congelar.**



Empada de Frango Cozida

Ref: 21052 | Peso líquido: 85 g / unid. | Caixa de 18 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C .

MODO DE PREPARAÇÃO: Deixar a descongelar, a uma temperatura de $2^{\circ}\text{C}/4^{\circ}\text{C}$, de um dia para o outro ($\pm 6\text{h}/7\text{h}$).

Iniciado o processo de descongelamento, **Não Volte a Congelar.**



Empada de Carne Cozida

Ref: 21051 | Peso líquido: 85 g / unid. | Caixa de 18 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C .

MODO DE PREPARAÇÃO: Deixar a descongelar, a uma temperatura de $2^{\circ}\text{C}/4^{\circ}\text{C}$, de um dia para o outro ($\pm 6\text{h}/7\text{h}$).

Iniciado o processo de descongelamento, **Não Volte a Congelar.**



Bolo Tipo de Caco

Ref: 91050 | Peso líquido: 100 g / unid. | Caixa de 30 unid.

Ref: 91051 | Peso líquido: 150 g / unid. | Caixa de 35 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C.

MODO DE PREPARAÇÃO: Deixar o produto a descongelar à temperatura ambiente (20°C/22°C) durante, aproximadamente, 40 minutos. OU MICROONDAS: Sem descongelar, retire o bolo da embalagem e coloque-o no micro-ondas a 700W durante, aproximadamente, 1 minuto. Após descongelação, não estando o produto quente (no caso de ir ao microondas descongelar), manter este em saco de plástico fechado e armazenar em local fresco e seco.

Iniciado o processo de descongelação, **Não Volte a Congelar.**



Pão Saloio

Inteiro: Ref: 91060 | Peso líquido: 1,100 kg | Caixa de 4 unid.

Fatiado: Ref: 91061 | Fatias: 15 mm | Peso líquido: 1,100 kg | Caixa de 4 unid.

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C.

MODO DE PREPARAÇÃO: Deixar o produto a descongelar à temperatura ambiente (20°C/22°C) durante, aproximadamente, 4 horas. Após descongelação, manter este em saco de plástico fechado e armazenar em local fresco e seco.

Iniciado o processo de descongelação, **Não Volte a Congelar.**



Placas de Massa Folhada

Ref: 52042 | Medida: 430x310x2 mm | Caixa: 24 unid. / Peso líquido 10 kg

PRODUTO ULTRACONGELADO.

Condições especiais de conservação: Conservar a -18°C .

MODO DE PREPARAÇÃO: Recortar na medida pretendida; Deixar a descongelar, à temperatura ambiente durante, aproximadamente, 15 minutos; Recheiar a gosto; Pré aquecer o forno a 200°C ; Estando o forno aquecido, colocar o produto no centro da grelha a meia altura do forno durante, aproximadamente, 15-20 min..

OBSERVAÇÕES: O tempo de confeção pode variar consoante o tipo de forno

Iniciado o processo de descongelação, **Não Volte a Congelar.**

Casa dos Profiteroles, S. A.

Rua do Pinh , 144
4425 -171  guas Santas - Maia - Portugal
T. +351 229 743 061 | F. +351 229 743 063
mail@casadosprofiteroles.pt
GPS: 41  12' 33'' N | 8  34' 59'' W
www.casadosprofiteroles.pt