



DOCES PORTUGUESES

Transformamos a doçura da nossa tradição
em uma boa lembrança à sua mesa.

Nossos doces feitos com ingredientes arte-
sanais, sem conservantes, mantêm o sabor
original e caseiro das delícias da terrinha.

DOCES PORTUGUESES

Os doces portugueses são confeccionados de forma artesanal, com massa folhada caseira, fina e crocante, envolvendo o recheio especial.

PASTEL DE BELÉM NATA PORTUGUESA, POIS!

Pastel de massa folhada fina e crocante com recheio à base de leite, açúcar e gema, com um leve toque de canela e limão.

CAIXA COM 12 UNIDADES: CÓD.1

CAIXA COM 6 UNIDADES: CÓD. 164

PESO UNITÁRIO: 60G



PASTEL DE AMÊndoas

Pastel de massa folhada fina e crocante com recheio à base de amêndoas, ovos e açúcar.

CAIXA COM 12 UNIDADES: CÓD.103

PESO UNITÁRIO: 60G



TRAVESSEIRO DE SINTRA

Massa folhada fina e suave com recheio de doce de ovos, amêndoa e canela.

CAIXA COM 12 UNIDADES: COD. 117

PESO UNITÁRIO: 80G



MODO DE PREPARO DOS PASTÉIS:

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C, durante 15 minutos, enquanto descongela o produto.
- 2 Em uma assadeira leve ao forno por 10 a 15 minutos*.
- 3 Retire o produto do forno e deixe esfriar sobre papel absorvente.

MODO DE PREPARO DOS TRAVESSEIROS:

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C durante 15 minutos.
- 2 Em uma assadeira coloque a emenda do produto para baixo. Ainda congelado, leve ao forno por 20 a 25 minutos*.
- 3 Retire o produto do forno e deixe esfriar sobre papel absorvente.

*O tempo pode variar de acordo com o tipo de forno.

TARTES

Os nossos doces mantêm os requisitos das tradicionais receitas da terrinha: os melhores ingredientes manipulados por mãos portuguesas.

TARTE DE NATA PORTUGUESA

A versão tradicional da Tarte de Nata é feita com Massa Pâte Sucrée (quebrada doce) com recheio à base de leite, açúcar e gemas, com um leve toque de canela e limão. Experimente também nossas deliciosas Tartes de Nata com recheio de frutas silvestres: Mirtilo, Amora e Framboesa.



CAIXA COM 1 UNIDADE: CÓD. 119
PESO UNITÁRIO: 760 G



TARTE DE NATA COM MIRTILO

CAIXA COM 1 UNIDADE: CÓD. 118
PESO UNITÁRIO: 760 G



TARTE DE NATA COM AMORA

CAIXA COM 1 UNIDADE: CÓD. 120
PESO UNITÁRIO: 760 G



TARTE DE NATA COM FRAMBOESA

CAIXA COM 1 UNIDADE: CÓD. 159
PESO UNITÁRIO: 760 G



TARTES

Os nossos doces mantêm os requisitos das tradicionais receitas da terrinha: os melhores ingredientes manipulados por mãos portuguesas.

TARTE DE AMÊndoas

Massa Pâte Sucrée (quebrada doce) com recheio à base de amêndoas, ovos e açúcar.

| CAIXA COM 1 UNIDADE: CÓD. 118
PESO UNITÁRIO: 760 G



TOUCINHO DO CÉU

Doce conventual à base de gema de ovo, amêndoas e calda de açúcar.

| CAIXA COM 1 UNIDADE: CÓD. 120
PESO UNITÁRIO: 760 G



MODO DE PREPARO DAS TARTES:

1 Descongele em refrigerador por 1h.

2 Sirva gelado.

-18 TRANSPORTAR
A -18°C OU MENOS

SE DESCONGELAR,
NÃO RECONGELE

PARA MELHOR CONSERVAR:

Todos os doces portugueses, na embalagem fechada, tem a vida útil de 4 meses no freezer (-18°C), 3 meses no congelador (-7°C) e 3 dias no refrigerador (4°C);

NÃO UTILIZE
MICROONDAS



SALGADOS PORTUGUESES

Nossos salgados têm a textura exata das originais receitas portuguesas.

A massa feita com ingredientes artesanais e nosso recheio caseiro garantem qualidade e sabor à mesa.

BACALHAU

As receitas, que reproduzem a forma original, mantém a tradição do verdadeiro bacalhau com temperos selecionados que dão o toque final do sabor.

EMPADA DE BACALHAU



CAIXA COM 12 UNIDADES: CÓD. 99
CAIXA COM 6 UNIDADES: CÓD. 122
PESO UNITÁRIO: 60G

Empada com massa folhada, fina e crocante, com recheio de bacalhau envolto em creme de leite apurado com especiarias.

MODO DE PREPARO:

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C durante 15 minutos, enquanto descongela o produto.
- 2 Em uma assadeira leve ao forno por 15 a 20 minutos. O tempo pode variar de acordo com o tipo de forno.
- 3 Retire o produto do forno e deixe esfriar sobre papel absorvente.



BOLINHO DE BACALHAU



PACOTE COM 1,5KG : CÓD. 81
CAIXA COM 360G: CÓD. 123
PESO UNITÁRIO: 30G

Bolinho com bacalhau, batata, ovos e cebola. Temperado com especiarias.

MODO DE PREPARO NA FRIGIDEIRA:

- 1 Fritar sem descongelar em óleo quente até dourar (180°C).
- 2 Colocar sobre papel absorvente.

MODO DE PREPARO NO FORNO:

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C durante 15 minutos.
- 2 Pincele azeite sobre os bolinhos ainda congelados.
- 3 Leve ao forno por 15 a 20 minutos, vire na metade do tempo até dourar.

*O tempo pode variar de acordo com o tipo de forno.

PARA MELHOR CONSERVAR:

Todos os salgados, na embalagem fechada, tem a vida útil de 4 meses no freezer (-18°C) e 3 meses no congelador (-7°C).

Não é recomendado manter no refrigerador.

Após assado ou frito, consumir no mesmo dia.

-18 TRANSPORTAR A -18°C OU MENOS

SE DESCONGELAR, NÃO RECONGELE

NÃO UTILIZE MICROONDAS

PASTÉIS DE CHAVES

Feitos com o método tradicional, o resultado dessa iguaria é um folhado finíssimo recheado com carne desfiada e especialmente temperada.

PASTEL DE CHAVES DE BACALHAU



Massa folhada fina e crocante com recheio de bacalhau envolto em creme de leite apurado com especiarias.

| PACOTE COM 10 UNIDADES: CÓD. 09
PESO UNITÁRIO: 100G



PASTEL DE CHAVES DE CARNE BOVINA



Massa folhada fina e crocante com recheio de carne refogada com alho, cebola, cenoura e ervas aromáticas, posteriormente cozida durante 6 horas em fogo baixo.

| PACOTE COM 10 UNIDADES: CÓD. 10
PESO UNITÁRIO: 100G



PASTEL DE CHAVES DE FRANGO À CAMPONESA



Massa folhada fina e crocante com recheio de coxa e sobrecoxa de frango, refogado em molho de tomate com cebola, alho, pimenta calabresa e bacon e envolta em creme de leite.

| PACOTE COM 10 UNIDADES: CÓD. 08
PESO UNITÁRIO: 100G



PASTEL DE CHAVES DE CARNE SUÍNA



Massa folhada fina e crocante com recheio de sobre paleta suína marinada por 12 horas em pimenta branca, alho, cenoura e ervas aromáticas, refogada e envolta em creme de leite.

| PACOTE COM 10 UNIDADES: CÓD. 11
PESO UNITÁRIO: 100G

MODO DE PREPARO:

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C durante 15 minutos.
- 2 Em uma assadeira coloque a emenda do produto para baixo. Ainda congelado, leve ao forno por 20 a 25 minutos*.
- 3 Retire o produto do forno e deixe esfriar sobre papel absorvente.

-18 °C
TRANSPORTAR
A -18°C OU MENOS

SE DESCONGELAR,
NÃO RECONGELE

NÃO UTILIZE
MICROONDAS

*O tempo pode variar de acordo com o tipo de forno.

MATERIAIS PARA PDV

O portuga ajuda você a mostrar as delícias da terrinha!

Além de caprichar nas receitas, oferecemos materiais para estimular o consumo dos nossos produtos no seu ponto de venda.

DISPLAYS DE MESA

Atrair os olhares é um dos caminhos até o paladar do consumidor. Por isso, oferecemos dois modelos de display para ajudá-lo a mostrar os produtos da Portugaria.



LINHA DE GÔNDOLA

Dos restaurantes e cafeterias para a casa do consumidor. Para expandir e fortalecer nossa marca no mercado, levamos nossas caixas recheadas de delícias para as prateleiras de supermercados e empórios. Agora, o consumidor vai poder saborear as receitas da terrinha dentro e fora de casa.

Você encontra os seguintes produtos do Portuga disponíveis para venda em supermercados e empórios, todos assados e congelados:



PASTEL DE BELÉM - 6 UN

EMPADA DE BACALHAU - 6 UN

BOLINHO DE BACALHAU - 360 G

FALE COM 

O PORTUGA:

chef@portugaria.com.br

48 3372 2310

R. Jornalista Adolfo Ziguelli, 203
Roçado, São José - SC



PORTUGARIA
receitas de terrinha