



# SUBL<sup>Y</sup>ME

CATÁLOGO 2023

**Sysco**<sup>®</sup>  
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,

- **Mais de 50 anos de experiência para partilhar consigo!**

Um conhecimento profundo do mercado da **restauração profissional!**

- **3 fábricas em França** « Les Ateliers du Goût », 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 constan-

- tes 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!**

*A sua Exigência, a nossa Excelência!*

# ÍNDICE

- 05 Entradas e Snacks
- 17 Peixes e Moluscos
- 27 Carne
- 33 Pratos Cozinhados
- 39 Cozinha Vegetariana
- 43 Cozinha Asiática
- 47 Guarnições
- 53 Sobremesas
- 65 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 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 selecionados e indicados para a restauração coletiva.



Os produtos com este logo são fabricados nas nossas fábricas de Offranville, Pontivy e Barbezieux.



Os produtos com este logo cumprem com os requisitos internacionais do MSC para a sustentabilidade: [www.msc.org](http://www.msc.org).



Os produtos com este logo poderão fazer parte de menus vegetarianos.



Os produtos com este logo 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-contratuais e meramente ilustrativas.



## ENTRADAS E SNACKS

## SORTIDOS DE CANAPÉS SALGADOS



**NOVO**  
2023

### Sortido de Folhados Salgados

**74323**

4 variedades de canapés à base de massa folhada recheada: salsicha, salmão e endro, queijo de cabra e tomate e manjerição.

Caixa de 2,94 kg – 4 sacos de 60 unid. – 12 g unid. aprox.  
Forno – 220°C – 10 a 15 min.

### Sortido Aperitivo de Mini Folhados

**78119**

4 variedades de canapés à base de massa folhada recheada: manjerição, provençal, tapenade e queijo.

Caixa de 2 kg – 184 unid. – 8 a 14 g unid.  
Forno – 210°C – 12 a 15 min.

### Sortido Cocktail Prestige

**77827**

6 variedades de receitas de canapés: salmão fumado e queijo creme, queijo de ovelha e tomate confitado, bresaola e pimento vermelho, queijos fresco e comté, ovas de truta e arandos, foie gras de pato.

Caixa de 1,88 kg – 4 tabuleiros de 48 unid. – 10 g unid. aprox.  
Remover película – descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h

### Sortido Cocktail de Salmão

**77765**

5 variedades de canapés de salmão fumado sobre mini blinis e pão de forma especial, temperados com sementes e ervas aromáticas.

Caixa de 1,2 kg – 3 tabuleiros de 35 unid. – 11 g unid. aprox.  
Remover película – descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h

## Sortido de Mini Quiches

**76694**

5 variedades de mini quiches de massa de manteiga: cogumelos, salmão e endro, queijo de cabra e manjerição, brócolos e couve-flor e queijo fundido e bacon.

Caixa de 2,25 kg – 5 tabuleiros de 25 unid. – 18 g unid.  
Forno – 160°C – 15 min.



## Pão Surpresa

**77599**

5 variedades de sanduíches em pão centeio: presunto e manteiga, mousse de pato com vinho do Porto, salmão fumado e manteiga aroma limão, rilette de ganso e queijo comté com manteiga pistácio.

Caixa de 2,5 kg – 2 pães de 60 unid. – 20 g unid. aprox.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 24 h



## Mini Cheeseburger

**77887**

Pão de massa brioche com hambúrguer de carne de bovino, queijo cheddar e um molho à base de pickles e tomate.

Caixa 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 e pasta de manjerição, queijo manchego e tomate semiseco, pancetta e pimento piquillo, queijo comté e tomate-cereja.

Caixa de 820 g – 2 tabuleiros de 16 unid. – 26 g unid. aprox.  
Remover película – descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



## Duo Prestígio de Foie Gras

76650

2 receitas de foie gras:  
mini-óperas de foie gras, biscoito de amêndoa e cacau,  
chutney de frutos vermelhos e presunto seco;  
esferas de foie gras e pera sobre biscoito de cereal crocante.

Caixa de 670 g – 2 tabuleiros de 24 unid. – 14 g unid. aprox.  
Remover película – descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



## Aros de Cebola

70015

Aros de cebola panados.

Caixa 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,  
pimento, feijão encarnado e milho, ligeiramente picante, em  
formato miniatura.

Caixa de 6 kg – 6 sacos de 50 unid. – 20 g unid.  
Forno – 200°C – 9 min.  
Fritadeira – 175°C – 4 min.



## Mini Chamuça de Legumes

75863

Chamuça de massa de farinha de trigo, recheada com  
cebola, cenoura, milho e ervilhas, em formato miniatura.

Caixa de 2,8 kg – 4 caixas de 28 unid. aprox. – 25 g unid. aprox.  
Forno – 220°C – 20 min.

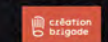


## Trio Sortido de Camarão

77487

3 variedades crocantes à base de camarão:  
chamuça de camarão, rolinho filo de camarão  
e trouxinha de camarão.

Caixa de 2 kg – 3 caixas x min. 50 unid. – 13 g unid. aprox.  
Forno – 180°C – 15 min.



## Camarão Panado com Salsa e Alho

73918

Camarão descascado com ponta de cauda em polme aromatizada com  
salsa e alho.

Caixa de 3 kg – 6 sacos de 500 g – 17 g unid. aprox.  
Fritadeira – 180°C – 1 a 2 min.

**NOVO**  
2023



## Camarão Torpedo

72170

Cauda de camarão descascada, calibre 26/30, panada.

Caixa de 10 kg – 10 tabuleiros de 1 kg – 16 g unid. aprox.  
Forno – 210°C – 10 a 15 min.  
Fritadeira – 180°C – 2 a 3 min.

**NOVO**  
2023





## CRIE OS SEUS CANAPÉS

### Brioche de Manteiga



**77900**

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

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



### Bases de Mini Quiches



**77960**

Bases de quiches de manteiga, cruas, formato miniatura, diâmetro 4 cm.

Caixa de 1,125 kg – 5 tabuleiros de 25 unid. – 9 g unid.  
Confeção no tabuleiro de origem  
Forno – 180°C – 10 a 15 min.



### Miniaturas de Queijo Camembert

**72443**

Pedaços de queijo camembert e queijo fundido, panado.

Caixa de 6 kg – 6 sacos de 1 kg – 20 g unid. aprox.  
Forno – 200°C – 8 a 12 min.  
Fritadeira – 175°C – 2 a 3 min.



### Nuggets de Queijo Crispidor

**75562**

Pedaços de queijo emmental e flocos de batata, envoltos num revestimento crocante.

Caixa de 5 kg – mín. 166 unid. – 26 a 30 g unid.  
Forno – 200°C – 8 min.



### Base de Mini Tartelete 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).

Caixa de 1,296 kg – 216 unid. – 6 g unid. aprox.  
Pronto a consumir

**NOVO**  
2023



## RECEITA

### DUO DE MINI TARTELETES DE CREME DE RICOTTA COM FRAMBOESA E PÂTE DE SARDINHA COM PIMENTO VERMELHO ASSADO



**NOVO**  
2023

#### Base de Mini Tartelete Redonda

74110

Bases de tartelete com farinha de trigo, ovo e manteiga, salgada, formato miniatura redonda, diâmetro 3,3 cm.

Caixa de 1,26 kg – 5 tabuleiros de 42 unid. – 6 g unid. aprox.  
Pronto a consumir



Ingredientes : 74110 BASE DE MINI TARTELETE REDONDA / FRAMBOESAS / QUEIJO RICOTTA / CEBOLINHO / SARDINHAS EM CONSERVA COM TOMATE / PIMENTO VERMELHO / MAIONESE / PAPRICA FUMADA / HORTELÃ / CEBOLINHO



#### Tortilha Trigo Wrap



78150

Tortilha fina de trigo, redonda, diâmetro 25 cm.

Caixa de 9,92 kg – 8 sacos de 18 unid. – 69 g unid. aprox.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – consumir quente ou frio



#### Guacamole

77684

Molho à base de 95% abacate hass, temperado com alho e pimenta, embalado em saco tipo pasteleiro.

Caixa de 2 kg – 4 sacos de 500 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 24 h



#### Salmão-do-Atlântico Fumado

78499

Banda de Salmão-do-Atlântico, fatiado, sem pele, embalado em vácuo.

Caixa de 10 kg – 10 bandas de 1 kg  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 12 a 24 h





## FOLHADOS SALGADOS

### Estaladiço de Gambas

**77678**

Massa filo recheada com camarões e curgete, cenoura, alho-francês e hortelã-pimenta, em formato juliana.

Caixa de 1,92 kg – 3 tabuleiros de 8 unid. – 80 g unid. aprox.  
Forno – 180°C – 14 min.



## FOLHADOS MINIATURA

### Mini Folhado 4 Queijos

**75542**

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

Caixa de 3,15 kg – 45 unid. – 70 g unid.  
Forno – 190°C – 18 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.



### Mini Folhado de Espinafres

**78617**

Folhado miniatura recheado com espinafres e nata fresca.

Caixa de 3 kg – mín. 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 – mín. 70 unid. – 40 g unid. aprox.  
Forno – 190°C a 200°C – 14 a 17 min.



### Folhado 4 Queijos

**76312**

Trança folhada 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, crème fraiche e queijo de cabra curado, com uma rodela de queijo de cabra no topo.

Caixa de 4,2 kg – 42 unid. – 100 g unid.  
Forno – 200°C a 220°C – 18 a 20 min.





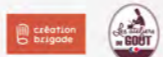
### Folhado de Salmão com Erva-Vinagreira



76678

Folhado recheado com Salmão-do-Pacífico, creme de natas, erva-vinagreira e sumos de limão e laranja.

Caixa de 5,04 kg – 36 unid. – 140 g unid.  
Forno – 180°C a 200°C – 20 a 25 min.



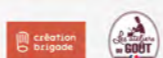
### Folhado de Vieira-da-Patagónia e Salmão



77902

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

Caixa de 4,48 kg – 32 unid. – 140 g unid.  
Forno – 180°C a 200°C – 15 a 20 min.



### Folhado Mediterrâneo



77521

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

Caixa de 5,04 kg – 36 unid. – 140 g unid.  
Forno – 180°C a 200°C – 20 a 25 min.



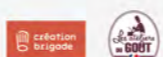
### Folhado de Aves



77264

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

Caixa de 6,12 kg – 36 unid. – 170 g unid.  
Forno – 180°C a 200°C – 25 a 30 min.



# PEIXES E MOLUSCOS

## MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS

### Camarão Tropical Yaki



79910

Camarão cru inteiro, aberto com cabeça e casca, limpo.

Caixa de 5 kg – 10 tabuleiros de 12 unid. – 41 g unid. aprox.

Frigideira – 2 a 3 min. cada lado

Barbecue – espetar no sentido do comprimento

Vapor – 10 min.

**NOVO**  
2023

### Miolo de Vieira-Americana sem Coral



36616

Miolo de Vieira-Americana, sem coral, perfeitamente limpa e de calibre 10/20 unidades por libra.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – utilizar como um produto fresco



### 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



## SOLUÇÕES NATURA

### Filete de Corvina

79811

Filete de corvina com pele.

Caixa de 7 kg – 0,6 a 1 kg unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – utilizar como um produto fresco

**NOVO**  
2023



### Filete de Robalo

79002

Filete duplo de robalo com pele.

Caixa de 3 kg – 150 a 180 g unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – utilizar como um produto fresco

**NOVO**  
2023



## RECEITA

### FILETE DE DOURADA EM RISOTTO DE LIMA E AÇAFRÃO



**NOVO**  
2023

#### Filete de Dourada

**79002**

Filete de dourada com pele.

Caixa de 3 kg – 150 a 180 g unid.

Descongelar (entre 0°C e 4°C) – utilizar como um produto fresco

TERRE  
& MER



Ingredientes: 76863 FILETE DE DOURADA / ARROZ ARBÓREO / LIMAS / QUEJO PARMESÃO / MANTEIGA / VERMUTE BRANCO / CEBOLO / AÇAFRÃO

### Cubos de Escamudo-do-Alasca

**73591**

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

Caixa de 6 kg – mín. 220 unid. – 25 g unid.

Frigideira – 10 a 12 min.

Tacho – 5 a 6 min. água a ferver

Forno – 170°C – 7 a 10 min.



### Cubos de Salmão-do-Pacífico

**75597**

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

Caixa de 5 kg – mín. 200 unid. – 25 g unid.

Frigideira – 8 a 10 min.

Tacho – 5 a 6 min. água a ferver

Forno – 170°C – 7 min.



### Medalhão de Pescada

**60204**

Medalhão 100% Pescada, formado redondo, sem espinhas.

Caixa de 6,5 kg – mín. 63 unid. – 100 g unid.

Forno – 11 a 12 min.

Tacho – 10 a 15 min. água a ferver



### Porção de Escamudo-do-Alasca

**77426**

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

Caixa de 5 kg – mín. 50 unid. – 100 g unid. aprox.

Tacho – 15 a 20 min. água a ferver

Frigideira – 10 min.



### Porção de Atum-Albacora

**77557**

Lombo de atum-Albacora, sem pele, gordura e espinhas, moldado, fatiado em bife.

Caixa de 5 kg – aprox. 40 unid. – 115 a 135 g unid.

Sem descongelar – Frigideira – dourar 1 min. de cada lado – 6 min. lume brando





## SOLUÇÕES ELABORADAS

### Filete Peixe Branco Panado Aromatizado



**77510**

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

Caixa de 5 kg – mín. 39 unid. – 120 g unid. aprox.  
Forno – 180°C – 18 a 20 min.



### Filete Peixe Branco Panado



**77550**

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

Caixa de 5,2 kg – mín. 49 unid. – 100 g unid. aprox.  
Forno – 180°C – 15 a 20 min.



### Escamudo Marcado na Grelha



**77769**

Porção de Escamudo (90%), temperado com caldo de peixe aromatizado e sumo de limão, marcado na grelha, sem espinhas.

Caixa de 5 kg – mín. 37 unid. – 110 a 130 g unid.  
Forno – 180°C – 12 a 15 min.

### Hambúrguer Galopin de Salmão



**77413**

Preparado moldado à base de Salmão-do-Atlântico (35%) e peixe branco (35%), tomate, queijo mozzarella e manjericão.

Caixa de 6 kg – mín. 52 unid. – 110 g unid. aprox.  
Frigideira 30 seg. – Forno – 180°C – 11 min.  
Forno – 180°C a 200°C – 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 – 32 unid. – 160 g unid. aprox.  
Forno – 190°C – 15 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 – 32 unid. – 160 g unid. aprox.  
Forno – 190°C – 15 a 16 min.





### Tiras de Bacalhau Panadas



**75169**

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

Caixa de 3 kg – aprox. 60 unid. – 50 g unid. aprox.  
Forno – 220°C – 16 a 18 min.  
Fritadeira – 180°C – 4 a 6 min.

### Fish'n Chips de Bacalhau

**77894**

Cauda de bacalhau (61%), envolta em polme, sem espinhas, pré-frita.

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



### Panado de Salmão e Erva-Vinagreira



**77424**

Porção de Salmão-do-Atlântico (38,8%), coberto com creme de natas e erva-vinagreira, sem espinhas, panado, pré-frito.

Caixa de 5 kg – mín. 33 unid. – 140 g unid. aprox.  
Forno – 190°C – 23 a 25 min.



### Doughnut de Escamudo-do-Alasca

**74253**

Filete de Escamudo-do-Alasca moído (70%), panado com sementes de millet, formato doughnut, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 5 kg – mín. 39 unid. – 120 g unid.  
Forno – 210°C – 15 min.



**NOVO**  
2023



### Fish Sticks

**78831**

Palitos Escamudo-do-Alasca (54,7%), panados, pré-fritos.

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 de uma polme, sem espinhas, pré-frito.

Caixa de 6 kg – mín. 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 fritos.

Caixa de 6 kg – mín. 250 unid. – 20 a 24 g unid.  
Forno – 200°C – 10 min.  
Fritadeira – 180°C – 3 a 4 min.



### Calamares à Romana

**78290**

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

Caixa de 8 kg – 8 sacos de 1 kg – 45 a 55 unid./saco  
Forno – 180°C – 10 min.  
Fritadeira – 180°C a 190°C – 2 min.



CARNE



### Plumas de Porco

77729

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

Caixa de 4 kg – 10 a 13 embalagens de 2 unid. – 150 a 200 g unid.  
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



### Costeletas de Borrego

77365

Costeletas de borrego de corte simples.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg – 60 a 90 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – utilizar como um produto fresco

### Carré de Borrego ao Estilo Francês

77368

Carré de borrego de 4 a 5 costelas, ao estilo francês, sem pele, embalado em vácuo de duas unidades.

Caixa de peso líquido variável – 200 a 400 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – utilizar como um produto fresco

### Naco de Veado

77168

Naco de veado, embalado em vácuo de quatro unidades.

Caixa de 6,2 kg – 12 sacos de 4 unid. – 120 a 140 g unid.  
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 – 30 unid. aprox. – 170 a 230 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – utilizar como um produto fresco



### Bife da Pá Angus

76661

Bife de bovino da pá da raça Angus, maturação mínima de 18 a 23 dias, individualmente embalado em vácuo.

Caixa de aprox. 3,6 kg – 20 unid. – 180 g unid. aprox.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – utilizar como um produto fresco



### Naco Acém Black Angus

73836

Naco de bovino do acém da raça Black Angus.

Caixa de 6 kg – 20 unid. – 300 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – utilizar como um produto fresco



### Acém Black Angus

73350

Peça de bovino do acém da raça Black Angus, embalado em vácuo.

Caixa de peso líquido variável – 2 a 3 kg 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 filé mignon de um lado e lombo no outro, individualmente embalado em vácuo.

Caixa de 5 kg – aprox. 15 unid. – 320 g aprox.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – utilizar como um produto fresco



## RECEITA

### COSTELETA DE NOVILHO COM CROCANTE DE BACON, BATATA-DOCE E COULIS DE COENTROS



**NOVO**  
2023

#### Costeleta de Novilho

39294

Costeleta de novilho, maturação mínima de 14 dias, individualmente embalado em vácuo.

Caixa de 7,2 kg – 13 a 20 unid. – 400 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – utilizar como um produto fresco



Ingredientes: 39294 COSTELETA DE NOVILHO / BATATA-DOCE LARANJA / COENTROS / BACON / TOMILHO

## Hambúrguer de Frango

76950

Hambúrguer 100% carne de frango.

Caixa de 4,5 kg – 2 sacos de 15 unid. – 150 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – utilizar como um produto fresco



## SOLUÇÕES ELABORADAS

### Almôndegas

30637

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

Frigideira – 10 min.

Forno – 150°C – 30 min.



### Filete de Frango Assado

74884

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.

Pronto a utilizar frio ou quente



### 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.







### Escalope de Aves Panado

**77395**

Preparado de carne de aves marinada em sal (71,5%), panado, pré-frito.

Caixa de 5 kg – min. 40 unid. – 120 g unid. aprox.  
Forno – 180°C – 15 min.



### Cordon Bleu

**78830**

Preparado de carne de porco picada (27,7%), fiambre da 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.



### Nuggets de Aves

**77552**

Pedaços à base de preparado de carne de aves (39,5%), envolto em polme, pré-frito.

Caixa de 5 kg – 217 unid. aprox. – 22 g unid. aprox.  
Forno – 200°C – 12 min.



**NOVO**  
2023

### Frango Tennessee

**77383**

Pernas de frango em salmoura (70%), envoltos em pão ralado crocante ligeiramente condimentado e colorido com colorau.

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



### Crocantes de Frango com Corn Flakes

**79781**

Pedaços 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.



**PRATOS  
COZINHADOS**

## CRIE AS SUAS RECEITAS



### Rodelas de Queijo de Cabra

38313

Fatias de queijo de cabra curado.

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

76850

Placa de massa folhada de margarina, coberta com farinha, de 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 confeção de lasanhas e canelones.

Caixa de 10 kg – 5 sacos de 10 placas – 200 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 – 200°C – 8 min.



### Base de Pizza com Tomate

76984

Massa de pizza com cobertura de molho de tomate.

Caixa de 3,22 kg – 14 unid. – 230 g unid.  
Ø 25 cm (+/- 1 cm)  
Forno – 220°C – 6 min.



### Base de Pizza com Tomate

77762

Massa de pizza com cobertura de molho de tomate.

Caixa de 5,7 kg – 20 unid. – 285 g unid.  
Ø 29 cm (+/- 1 cm)  
Forno – 220°C – 6 min.



## REFEIÇÕES PRONTAS



### 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 e salmão fumado (16,1%), molho bechamel e queijo mozzarella.

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

### Lasanha de Atum

79951

Camadas de massa "al dente", recheadas com atum (12,2%), curgete, cenoura, molhos de tomate e bechamel e queijo emmental.

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



**NOVO**  
2023



### 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.



### 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.



### Canelones à Napolitana

38520

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

Caixa de 6 kg – 3 tabuleiros de 2 kg – 55 g unid.  
Forno – 200°C – 55 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 – 24 unid. – 125 g unid.  
Sem descongelar – retirar da embalagem – Micro-ondas – 1 min. 30 seg. a 2 min.





**NOVO**  
2023

### Demi-lune de Cogumelos

72658

Massa fresca recheada com cogumelos e cogumelos porcini e queijo ricotta.

Caixa de 3 kg – 22 g unid. aprox.  
Tacho – 5 a 6 min. água a ferver



### Fagottini de Presunto

77543

Massa fresca recheada com carne de porco picada, presunto e queijo.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 6 g unid. aprox.  
Tacho – 3 a 4 min. água a ferver  
Frigideira – 3 a 4 min. com molho



### Tortelloni 4 Queijos Tortelloni Ricotta e Espinafres

77546

Massa fresca recheada com espinafres e 4 variedades de queijos: ricotta, grana padano, pecorino e queijo duro.

Caixa de 6 kg – 3 sacos de 2 kg – 7 g unid. aprox.  
Tacho – 3 a 4 min. água a ferver  
Frigideira – 3 a 4 min. com molho



77972

Massa fresca recheada com queijo ricotta e espinafres.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg – 6 g unid. aprox.  
Tacho – 3 a 4 min. água a ferver  
Frigideira – 3 a 4 min. com molho



### Pizza Snack

78602

Snack de massa de pizza coberto com queijos mozzarella e edam, fiambre de peru, molho de tomate e orégãos.

Caixa de 4,48 kg – 32 unid. – 140 g unid.  
Forno – 210°C – 10 min.

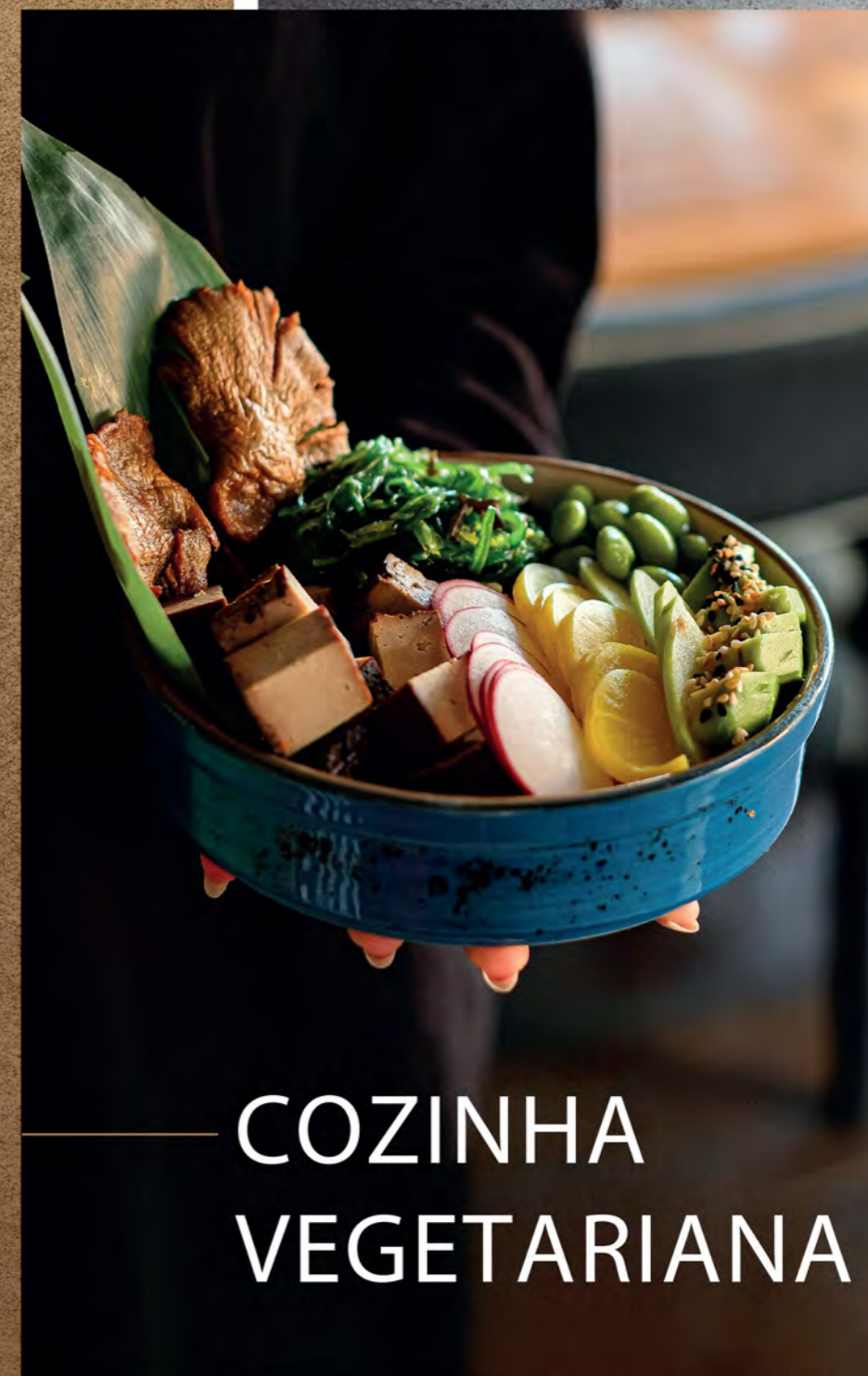


### Pizza Royal

78514

Pizza em banda (48 cm x 13 cm), coberta com fiambre de porco, queijo mozzarella, cogumelos, pasta de tomate e orégãos.

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



**COZINHA  
VEGETARIANA**



## SOLUÇÕES ELABORADAS



### Salteado de Cereais e Leguminosas

**77990**

Mistura vegan à base de espelta, feijão-azuki e rebento de alho, 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.  
Micro-ondas – 850 W – 3 a 4 min.



### Falafel

**77878**

Especialidade libanesa composta por favas secas trituradas, alho-francês, coentros e especiarias.

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



### 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.



### 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 – 7 a 8 min.



### Brócolos Panados

**77556**

Brócolos envoltos em panado crocante, pré-fritos.

Caixa de 5 kg – 15 a 20 g unid.  
Forno – 200°C a 220°C – 5 a 6 min.  
Fritadeira – 180°C – 3 min.



## HAMBÚRGUERES



### Hambúrguer de Trigo Duro e Lentilhas

76743

Preparado à base de trigo duro, lentilhas, 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 – 180°C – 15 min.



### Hambúrguer de Soja e Limão

77980

Preparado à base de proteínas de soja e de trigo com sumo de citrinos concentrado.

Caixa de 5 kg – mín. 48 unid. – 100 g unid.  
Forno – 180°C – 12 min.  
Frigideira – 10 min.



### Hambúrguer de Trigo, Queijo e Espinafres

74587

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

Caixa de 5 kg – mín. 47 unid. – 100 g unid.  
Forno – 180°C – 21 a 25 min.



### Hambúrguer de Milho-Painço e Bulgur

77999

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

Caixa de 5 kg – mín. 47 unid. – 100 g unid.  
Forno – 200°C – 14 min.



### Hambúrguer de Quinoa e Bulgur

78000

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

Caixa de 5,04 kg – mín. 34 unid. – 140 g unid.  
Forno – 180°C – 13 a 17 min.



# COZINHA ASIÁTICA

## GYOSAS

### Gyosa de Frango e Legumes

**79646**  
Massa fina recheada com frango, couve, cebola e cebolinho temperado com molho de soja.  
Caixa de 6 kg – 10 sacos de 30 unid. – 20 g. unid.  
Frigideira com gordura – 2 min. (4 colheres de água) – 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  
Vapor – 100°C – 5 min.

**NOVO**  
2023



### Gyosa de Legumes

**60282**  
Massa fina recheada com couve, cebola, cenoura, alho e cebolinho temperado com molho de soja.  
Caixa de 6 kg – 10 sacos de 30 unid. – 20 g. unid.  
Frigideira com gordura – 2 min. (4 colheres de água) – 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  
Vapor – 100°C – 5 min.

**NOVO**  
2023



### Gyosa de 5 Legumes e Espinafres

**60281**  
Massa fina recheada com couve, ervilha, edamame, cenoura e rabanete branco, envolto em espinafre em pó, temperado com molho de soja.  
Caixa de 6 kg – 10 sacos de 30 unid. – 20 g. unid.  
Frigideira com gordura – 2 min. (4 colheres de água) – 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  
Vapor – 100°C – 5 min.

**NOVO**  
2023



## SOLUÇÕES NATURA

### RECEITA

### BOWL SABORES ASIÁTICOS DE ATUM, EDAMAME, ABACATE E MANGA



**NOVO**  
2023

### Saku de Atum

**76279**  
Lombo de Atum-Albacora ou Atum-Patudo, sem pele e sem espinhas, qualidade de 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



Ingredientes : 76279 SAKU DE ATUM / 72148 EDAMAME / 76953 CUBOS DE ABACATE / MANGA / CEBOLA ROXA / COGUMELOS MIX / COENTROS / MOLHO DE SOJA / SEMENTES DE SÊSAMO / LIMA

### Tataki de Atum



**NOVO**  
2023

78454

Lombo de Atum-Bonito, selado, grelhado muito levemente, tostado por fora e cru por dentro, individualmente embalado em vácuo.

Caixa de 4 kg – 250 a 550 g unid.

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

### Espetada de Camarão



**NOVO**  
2023

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.

### Edamame



**NOVO**  
2023

72148

Favas de soja Edamame.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg

Tacho – 3 min. água a ferver

Vapor – 5 min.

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



### YAKITORI



**NOVO**  
2023

76303

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

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

Forno – 180°C – 12 a 15 min.



## GUARNIÇÕES



## BATATAS



**NOVO**  
2023

### Batata Noisette

**39609**  
Bolinhas de purê de batata, pré-frita.

Caixa de 5 kg – 2 sacos de 2,5 kg  
Forno – 180°C – 15 min.  
Fritadeira – 180°C – 3 min.



### Batata Dauphine

**39607**  
Bolinhas de batata reidratada, crocantes por forma e recheio de purê cremoso.

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg – 15 g unid. aprox.  
Forno – 220°C – 12 min.



### Batata Anna

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

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



### Waffle de Batata

**77228**  
Batata condimentada com pimenta branca e sal, em formato de waffle.

Caixa de 6 kg – 3 sacos de 2 kg – 57 g unid. aprox.  
Forno – 180°C – 12 min.  
Fritadeira – 180°C – 2 min.



### Batata Rústica

**77210**  
Quartos de batata com casca, condimentada com pimentas preta, vermelha e de Cayenne, pré-frita.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg  
Forno – 200°C – 15 a 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 – 190°C – 25 min.  
Fritadeira – 175°C – 3 a 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 a 25 min.  
Fritadeira – 175°C – 3 a 5 min.



### Batata Frita Bi-temperatura

**32868**

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

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg  
Fritadeira – 180°C – 3 a 4 min.  
Após descongelação – Fritadeira – 180°C – 2 min.



### Batata Frita U Fry

**76954**

Batata de corte curvo e com pele, pré-frita.

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg  
Forno – 200°C – 15 a 20 min.  
Fritadeira – 175°C – 2 a 3 min.





**NOVO**  
2023

### Batata Pops

**76298**  
Batatas, cortadas em pequenos cilindros, pré-frita.

Caixa de 12,5 kg – 5 sacos de 2,5 kg  
Fritadeira – 175°C – 2 min. 30 seg.



### COGUMELOS

#### Mistura Cocktail de Cogumelos

**35542**

Mistura de 5 variedades de cogumelos de cultura e silvestres: shiitake, cogumelos de Paris, ostra, pholiota e boletos.

Caixa de 3 kg – 3 sacos de 1 kg  
Frigideira – cozinhar no próprio suco



### PURÉS



#### 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 e Cogumelos

**77976**

Puré de batata com cogumelos de Paris e cepes de Bordeus, em cilindros individuais, para melhor doseamento da porção.

Caixa de 3 kg – 2 sacos de 1,5 kg

Micro-ondas – 800 W – 2 min. (porção 150 g)

Forno – 140°C – tempo variável consoante porção



#### Puré de Batata-Doce

**77661**

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

Caixa de 5 kg – 5 sacos de 1 kg

Tacho – 4 min. (porção 250 g)

Micro-ondas – 900 W – 4 min. (porção 250 g)

Forno – 100°C – 12 a 14 min. (porção 500 g)



### Puré de Ervilhas

**74542**

Puré de ervilhas, 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**  
2023



### Cogumelos Porcini

**75890**

100% cogumelos porcini.

Caixa de 2 kg – 2 sacos de 1 kg

Branquear antes de usar – confeccionar

**NOVO**  
2023



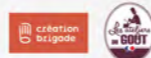
## SALTEADOS

### Salteado de Cogumelos e Castanhas

76867

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  
Frigideira – 15 a 20 min.  
Forno – 150°C – 20 a 30 min.

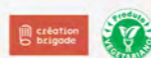


### Ratatouille

75029

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

Caixa de 10 kg – 4 sacos de 2,5 kg  
Frigideira – 6 a 10 min.  
Forno – 180°C – 20 min.



### Salteado Provençal de Curgete e Tomate

77792

Mistura de legumes composta por curgetes 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.



## SOBREMESAS



## CRIE AS SUAS SOBREMESAS

### Base de Tartelete Açucarada Retangular

**75174**

Base de tartelete com farinha de trigo, manteiga e açúcar, formato retangular (10 cm x 3,7 cm x 1,8 cm).

Caixa de 1,75 kg – 70 unid. – 25 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 24 h



### Base de Tartelete Açucarada Redonda

**73951**

Base de tartelete com farinha de trigo, manteiga e açúcar, formato redondo, diâmetro 8,1 cm.

Caixa de 1,305 kg – 45 unid. – 29 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 24 h



### Mistura de Frutos Vermelhos

**39438**

Mistura de 6 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 30 cm.

Caixa de 2 kg – 2 sacos de 20 unid. – 50 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 24 h



### Panqueca Açucarada

**77343**

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

Caixa de 1,584 kg – 48 unid. – 33 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h  
Micro-ondas – 900 W – 30 seg.  
Torradeira – 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.  
Forno – 200°C – 4 min.

**NOVO**  
2023



## RECEITA

### GAUFRE DECORADA COM GANACHE DE CHOCOLATE, CARAMELO SALGADO E PISTÁCIOS PICADOS



**NOVO**  
2023

#### Gaufre de Liège

77469

Gaufre típica de Liège com açúcar perlado no topo.

Caixa de 2,4 kg – 24 unid. – 100 g unid.  
Descongelar – 1 h



Ingredientes : 77469 GAUFRE DE LIÈGE / CHOCOLATE 70% CACAU / NATAS / MANTEIGA / FLOR DE SAL / PISTÁCIOS



## SORTIDOS E SOBREMESAS MINIATURA

### Sortido de Miniaturas

76573

9 variedades de pastelaria francesa em miniatura: éclairs de café e chocolate, tarteletes de manga maracujá, doces húmidos de framboesa, tarteletes venezuela de avelã, barquinhos de alperce, pralinés caramelizados, quadrados de nougat e "Ópera".

Caixa de 3,312 kg – 4 tabuleiros de 57 unid. – 14,5 g unid. aprox.  
Remover película – descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 a 4 h



### Sortido de Mini Macarons

76574

6 variedades de macarons em miniatura: baunilha, pistácio, 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) – 4 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



### Crepe Meia-lua de Chocolate

**37555**  
 Crepe recheado com chocolate e avelãs, formato meia-lua, diâmetro 14 cm.  
 Caixa de 1,6 kg – 2 tabuleiros de 20 unid. – 40 g unid.  
 Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 2 h  
 Forno – 160°C – 5 min.



### Churro de Chocolate

**73905**  
 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.

## SOBREMESAS INDIVIDUAIS

### Lingote de Cacau



**NOVO**  
 2023

**76626**  
 Bolo retangular de biscoito de chocolate, marmoreado de mousse de chocolate branco e cobertura de chocolate.  
 Caixa de 6 kg – 6 tabuleiros de 21 unid. – 47 g unid. aprox.  
 Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 2 a 3 h

### Brownie



**73909**  
 Bolo quadrado de chocolate e pedaços de noz-pecã.  
 Caixa de 10 kg – 4 tabuleiros de 30 unid. – 80 g unid. aprox.  
 Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 24 h

### Petit Gâteau

**77791**  
 Bolo de chocolate com recheio de chocolate derretido.  
 Caixa de 1,8 kg – 20 unid. – 90 g unid.  
 Micro-ondas – 750 W – 30 seg. (1 unid.)  
 Forno – 170°C – 15 min.



### Macaron de Chocolate

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





### Cubo de Chocolate

77914

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

Caixa de 900 g – 12 unid. – 75 g unid.  
Retirar da caixa – descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h



### Trufa de Chocolate

79315

Mousse de chocolate, creme de noz-pecã e amêndoa com brownie no interior, cobertura com chocolate de leite e amêndoa caramelizada.

Caixa de 876 g – 12 unid. – 73 g unid.  
Retirar da caixa – descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h



### Crocante de Chocolate e Avelã

76136

Shortbread de avelã, mousse de chocolate e caramelo com avelãs, decorado com cobertura de chocolate amargo e amêndoa.

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



### Baccara de Caramelo

77308

Mousse de caramelo sobre uma camada de chocolate crocante e bolo de cacau embebido em molho de caramelo, coberto com glaseado de caramelo.

Caixa de 1,62 kg – 25 unid. – 65 g unid. aprox.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h

**NOVO**  
2023



### Delícia de Caramelo

76329

Biscoito crocante à base de manteiga, amêndoas e avelãs coberto com creme de caramelo ligeiramente salgado, decorado com um pedaço 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 a 3 h



### Crumble Branco de Frutos Vermelhos

39235

Crumble e queijo fresco batido com natas e amêndoas, coberto com polme de framboesas aromatizada com menta, decorada com frutos vermelhos e pistácios picados.

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

**NOVO**  
2023



### Pérola de Frutos Vermelhos

78732

Mousse de chocolate branco com compota de frutos vermelhos, yuzu, laranja-bergamota e glacê crocante de chocolate branco.

Caixa de 1,26 kg – 14 unid. – 90 g unid.  
Retirar da caixa – descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h



### Charlottine 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 1,2 kg – 16 unid. – 75 g unid.  
Retirar da caixa – descongelar (entre 0°C e 4°C) – 2 a 3 h



### Rubichic

77735

Bolacha de amêndoas e doce de maçã e groselha, coberta com mousse de queijo branco e interior de coulis de frutos vermelhos, decorado com groselha-preta e framboesa glaciadas.

Caixa de 1,44 kg – 16 unid. – 90 g unid.  
Retirar da caixa – descongelar (entre 0°C e 4°C) – 5 h



### Gratinado de Frutas

79318

Combinação de manga, ananás, framboesa e maracujá com zabaione e cobertura crocante.

Caixa de 2,2 kg – 2 tabuleiros de 10 unid. – 110 g unid.  
Forno – 160°C – 10 min.





**NOVO**  
2023

### Hibisco Exótico Imperial

**79827**  
Mousse exótica de ananás, manga, maracujá e banana, interior com manga e speculoos, coberto com glacé de hibisco e decorado com pedaços de manga.

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



### Cúpula de Manga e Maracujá

**60140**  
Cúpula de biscoito de chocolate branco, creme de manga, maracujá e limão yuzu, interior de polme de manga e ananás, cobertura com aroma a laranja.

Caixa de 910 g – 14 unid. – 65 g unid.  
Retirar da caixa – descongelar (entre 0°C e 4°C) – 2 h



### Pavlova Tropical

**77218**  
Mini pavlova com interior de creme mascarpone e calda de ananás, maracujá, manga e lima, merengue e decoração aveludada à base de chocolate branco.

Caixa de 660 g – 12 unid. – 55 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.

Caixas 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.

### 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

## SOBREMESAS INTEIRAS



### Tiramisu Savoiardi

**77633**  
Biscoitos de champanhe embebidos em café e creme mascarpone, polvilhados com cacau em pó.

Caixa de 1 kg – 1 unid. – 1 kg unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 10 h



### Tiramisu de Frutos Vermelhos

**77915**  
Biscoitos de champanhe embebidos em molho de morango e creme mascarpone, decorado com groselhas, amoras e mirtilos.

Caixa 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 aveludado.

Caixa de 870 g – 1 unid. – 870 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 a 4 h

**NOVO**  
2023



### 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.

Caixa de 6,8 kg – 4 unid. – 1,7 kg unid.  
Retirar da caixa – descongelar (entre 0°C e 4°C) – 4 h



### Cheesecake New York

**77895**

Bolo de base de bolacha, coberto com queijo creme e iogurte, decorado com polme e pedaços de mirtilos, pré-cortado em 12 porções.

Caixa de 1,4 kg – 1 unid. – 1,4 kg unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 10 a 12 h







### Tarte de Maçã

77797

Tarte com base de massa de ovos e manteiga, recheada com tiras de maçãs frescas.

Caixa de 2 kg – 2 unid. – 1 kg unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 10 a 12 h  
Forno – 160°C – 12 a 14 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

77802

Tarte com base de massa de ovos e manteiga, recheada com maçã, ginjas e framboesas e crumble no topo.

Caixa de 1,8 kg – 2 unid. – 900 g unid.  
Forno – 170°C – 5 min.



### Tarte de Coco

78347

Tarte com base de massa de ovos e manteiga, recheada com creme de coco, polvilhada com coco ralado.

Caixa de 1,8 kg – 2 unid. – 900 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 8 a 9 h  
Forno – 160°C – 12 a 15 min.

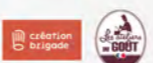


### Tarte de Maracujá Merengada

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.



PASTELARIA

## PASTELARIA



### Doughnut Açucarado

77346

Doughnut coberto com açúcar.

Caixa de 1,764 kg – 36 unid. – 49 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 3 h



### Doughnut de Chocolate

37248

Doughnut de chocolate com decoração glacé e pedacinhos de chocolate de leite.

Caixa de 1,908 kg – 36 unid. – 53 g unid.  
Descongelar (entre 0°C e 4°C) – 30 a 60 min.

### Éclair de Café

77863

Massa choux com recheio e cobertura de creme de chocolate branco e extrato de café.

Caixa de 2,025 kg – 9 tabuleiros de 5 unid. – 45 g unid.  
Retirar da embalagem – descongelar (entre 0°C e 4°C) – 6 h

### Éclair de Chocolate

77865

Massa choux com recheio e cobertura de creme de chocolate.

Caixa de 2,025 kg – 9 tabuleiros de 5 unid. – 45 g unid.  
Retirar da embalagem – descongelar (entre 0°C e 4°C) – 6 h

### Muffin Túlipa 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 Túlipa Mirtilos

77682

Muffin recheado e decorado com pedaços de mirtilos.

Caixa de 3,2 kg – 32 unid. – 100 g unid.  
Descongelar – 1 h



### Muffin Pepitas Chocolate

70021

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

Caixa de 1,92 kg – 24 unid. – 80 g unid.  
Descongelar – 1 h



### Maxi Cookie 2 Chocolates



77693

Bolacha com pedaços de chocolate preto e de leite belga.

Caixa 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.

Caixa de 2,584 kg – 34 unid. – 76 g unid.  
Descongelar – 1 h



### Maxi Cookie Chocolate Branco e Mirtilos



77852

Bolacha de chocolate branco com mirtilos desidratados.

Caixa de 2,584 kg – 34 unid. – 76 g unid.  
Descongelar – 1 h



## PASTELARIA FOLHADA

### Croissant Manteiga

75219

Croissant de manteiga.

Caixa de 5,4 kg – 90 unid. – 60 g unid.  
Descongelar 30 min. – Forno – 165°C – 16 a 18 min.



### Croissant Seleção

76562

Croissant de manteiga Charentes-Poitou DOP.

Caixa de 4,8 kg – 60 unid. – 80 g unid.  
Descongelar 30 a 45 min. – Forno – 170°C a 175°C – 16 a 17 min.



## MINI PASTELARIA



**NOVO**  
2023

### Sortido de Mini Pastelaria

**75469**

4 variedades de pastelaria em miniatura: jesuíta de creme pasteleiro, pão de framboesa, dedo de praliné e torcido de chocolate.

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

### Mini Pão com Chocolate

**73786**

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

Caixa de 4 kg – 4 sacos de 40 unid. – 25 g unid.  
Forno – 180°C a 200°C – 13 a 17 min.

### Mini Caracol com Passas

**78934**

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

Caixa de 4,8 kg – 4 sacos de 40 unid. – 30 g unid.  
Forno – 170°C – 10 a 15 min.

### Mini Croissant

**73285**

Miniatura de croissant folhado de manteiga.

Caixa de 4 kg – 4 sacos de 40 unid. – 25 g unid.  
Forno – 180°C a 200°C – 13 a 17 min.

### Mini Trio de Chocolate

**77747**

3 bolinhas miniatura de chocolate, chocolate-avelã 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





APOIO AO CLIENTE

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

Visite o nosso website: [www.davigel.pt](http://www.davigel.pt) e descubra a nossa gama de produtos e novidades!