

Sopas

*Conheça as nossas condições
especiais para compra de
equipamento*



Sopas



Sopa de Peixe

Ref. V500031 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



Sopa da Pedra

Ref. V500032 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



Canja de Galinha

Ref. V500033 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



Sopa de Caldo Verde

Ref. V500034 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



Sopa Primavera

Ref. V500035 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



Sopa de Feijão Verde

Ref. V500036 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



Sopa de Alho Francês

Ref. V500037 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



Sopa de Abóbora com Espinafres

Ref. V500038 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



Puré de Grão com Agrião

Ref. V500039 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C



Sopa de Nabijas

Ref. V500040 6 x 1.250 Gr ❄️ - 18º C

Sopas



Sopa Juliana

Ref. V500041  6 x 1.250 Gr  - 18º C



Sopa de Feijão Encarnado

Ref. V500042  6 x 1.250 Gr  - 18º C



Sopa Feijão Branco c/ Lombardo

Ref. V500043  6 x 1.250 Gr  - 18º C



Crema de Cenoura

Ref. V500044  6 x 1.250 Gr  - 18º C



Crema de Legumes

Ref. V500045  6 x 1.250 Gr  - 18º C



Crema de Ervilhas

Ref. V500046  6 x 1.250 Gr  - 18º C



Crema de Coentros

Ref. V500047  6 x 1.250 Gr  - 18º C



Crema de Abóbora

Ref. V500048  6 x 1.250 Gr  - 18º C



Crema de Agrião

Ref. V500049  6 x 1.250 Gr  - 18º C

Sopas

Sopa Tradicional

Sopa de Confiança

A Sopa Pré-Cozinhada da Brilha Alimentar tem muitas vantagens:

1. **Redução do número de matérias-primas** - a confeção de qualquer Sopa obriga à compra, gestão e armazenagem de diversas matérias-primas (Legumes, Leguminosas, Temperos,...)
2. **Optimização de tempos de trabalho** – muitas das matérias-primas utilizadas nas Sopas são de preparação demorada e laboriosa, sem esquecer também que alguns procedimentos obrigam a espaços separados (por ex.: descascar batatas)
3. A Brilha Alimentar confecciona as suas Sopas de acordo com **receitas tradicionais e com total garantia de Salubridade**
4. O processo de Ultra-Congelação rápida permite-nos **garantir um produto com todos os Nutrientes e com o mesmo sabor original**
5. A embalagem do produto é muito prática! Ajudando a minimizar o manuseamento; permitem uma excelente **Gestão de Stocks** assim como **Controlo de Custos/Margens do negócio**.
6. **Rapidez** – preparação completa em aproximadamente 15 Minutos:

REGENERAÇÃO

SOPA
ULTRA-CONGELADA

1º

Perfurar a Película da
Embalagem
apenas uma vez

2º

Colocar no
Microndas

Tempo: 7 min.
Potência: 750 W

3º

Terminar o
aquecimento
numa Panela
em Banho-Maria
Nível Potência: 7

7. **Redução quase total das Quebras** – só se prepara mais Sopa na medida em que for necessário

Garantia de Vendas – a rapidez de preparação é uma garantia de que não se perdem vendas desde que exista Stock em armazém.

Contactos Comerciais: