

Baking Catalogue
Catálogo de Fornadas

Puff Pastries
Pastéis Folhados

JUL 2013



Vegetables and Cheese

Vegetais e Queijo

Spinach and Cheese Veggie
Veggie de Espinafres e Queijo



Spinach and Mozzarella pastry
Folhado de espinafres com queijo Mozzarella



Spinach and Cheese Veggie

Product code: 1052

Weight (grams): 110

Shape: crescent

Ingredients

Filling: spinach, mozzarella cheese.

Puff pastry: flour, water,
100% vegetal margarine, salt.

Alergenics: gluten, milk.

Veggie de Espinafres e Queijo

Código do produto: 1052

Peso: 110 gramas

Formato: quarto-crescente

Ingredientes

Recheio: espinafres, queijo mozzarella.

Massa: farinha, água,
margarina 100 % vegetal, sal.

Alergénicos: glúten, leite.



Ham and two Cheese Snack
Snack de Fiambre e dois Queijos



Roast ham and two cheese (Gruyere & Cheddar) pastry
Snack de fiambre da perna e dois queijos: Gruyère e Cheddar



Ham and two cheese snack

Product Code: 1051

Weight (grams): 120

Shape: square 9x9 cm

Ingredients

Filling: ham, cheese.

Puff pastry: flour, water,
100% vegetal margarine, salt.

Alergenics: gluten, milk.

Snack de fiambre e dois queijos

Código do produto: 1051

Peso: 120g

Formato: quadrado 9x9 cm

Ingredientes

Recheio: fiambre, queijo.

Massa: farinha, água,
margarina 100% vegetal, sal.

Alergénicos: glúten, leite.



Fish and Meat

Peixe e Carne

Tuna Picnic

Picnic de Atum



Pastry filled with tuna from the Azores and olive-oil mayonnaise
Folhado de atum do mar dos Açores com maionese de azeite



Tuna Picnic

Product Code: 1054

Weight (grams): 120

Shape: full moon, diameter of 9.5 cm

Ingredients

Filling: tuna, red pepper, onion, mayonnaise

Puff pastry: flour, water, 100% vegetal margarine, salt.

Alergenics: gluten, egg

Picnic de Atum

Cód. Produto: 1054

Peso (gramas): 120

Formato: lua-cheia, diâmetro de 9,5 cm

Ingredientes

Recheio: atum, pimento vermelho, cebola, maionese.

Massa: farinha, água, margarina 100% vegetal, sal.

Alergénicos: glúten, ovo.

.

Bolognese Nibble

Trinquinha de Bolonhesa



Mince, tomato and mozzarella pastry coated with sesame seeds
Sementes de sésamo em folhado de carne, polpa de tomate e queijo mozzarella



Bolognese Nibble

Product Code: 1053

Weight (grams): 120

Shape: rectangle

Ingredients

Filling: veal, chorizo, ham, tomato, cheese.

Puff pastry: flour, water, 100% vegetal margarine, salt.

Alergenics: gluten, milk, egg, sesame seeds.

Trinquinha de Bolonhesa

Cód. Produto: 1053

Peso (gramas): 120

Formato: retângulo

Ingredientes

Recheio: vitela, chouriço, fiambre, tomate, queijo.

Massa: farinha, água, margarina 100% vegetal, sal.

Alergénicos: glúten, leite, ovo, sementes de sésamo.



Fruit & Sweet Pastries

Fruta & Doce

Superfruity Organic Apple
Frutíssima de Maça Biológica



Golden Delicious apple pastry with homemade Jam
Folhado de maçã Golden Delicious com compota caseira



Superfruity Organic Apple

Product Code: 1056

Weight (grams): 110

Shape: semicircle

Ingredients

Filling: apple, sugar.

Puff pastry: flour, water,
100% vegetal margarine, salt.

Alergenics: gluten.

Frutíssima de Maçã Biológica

Cód. Produto: 1056

Peso (gramas): 110

Formato: semi-circulo

Ingredientes

Recheio: maçã, açúcar.

Massa: farinha, água,
margarina 100% vegetal, sal.

Alergénicos: glúten.

Custard & Cinnamon Delight

Delícia de Creme e Canela



Pumpkin, custard and cinnamon Pastry
Folhado de creme d'ovo com fios de abóbora-chila e canela



Custard & Cinnamon Delight

Product Code: 1055

Weight (grams): 110

Shape: triangle

Ingredients

Filling: custard, pumpkin, sugar, cinnamon.

Puff pastry: flour, water, 100% vegetal margarine, salt.

Alergenics: gluten.

Delícia de Creme e Canela

Cód. Produto: 1055

Peso (gramas): 110

Formato: triângulo

Ingredientes

Recheio: creme de ovo, chila, açúcar, canela.

Massa: farinha, água, margarina 100% vegetal, sal.

Alergênicos: glúten.

Puff Pastries

Technical data

Preservation: < - 18⁰ C

Expiry: 4 months

Preparation:

- 1- place the pastries on a baking tray
- 2- brush with beaten egg
- 3- bake for 25 minutes at 160⁰ C

Comments:

- a) the preparation time may vary depending on the type of oven
- b) do not refreeze after thawing

Logistic data

Units per box: 50

Boxes per row: 10

N° of rows: 7

Boxes per pallet: 70

Units per pallet: 3.500

Packing: plastic bag

Packaging: cardboard box (cm) 34 x 24.5 x 18

Pastéis Folhados

Dados técnicos

Conservação: < - 18⁰ C

Validade: 4 meses

Preparação:

- 1- colocar os folhados num tabuleiro
- 2- pincelar com ovo batido
- 3- levar ao forno durante 25 min. a 160⁰C

Observações:

- a) o tempo de preparação poderá variar, em função do forno utilizado
- b) não voltar a congelar após descongelação

Dados logísticos

Unidades por Caixa: 50

Caixas por Fiada: 10

N° Fiadas: 7

Caixas por Palete: 70

Unidades por Palete: 3.500

Embalagem: saco de plástico

Acondicionamento: caixa de cartão (cm) 34 x 24,5 x 18