



## CATÁLOGO DE PRODUCTO

CATALOGO DE PRODUCTO

PRODUCT CATALOG

CATALOGUE DE PRODUIT



## legenda . leyendas . captation . légende



micro-ondas . microondas . microwave . micro-ondes



forno . horno . oven . four



frigideira . cocina . pan . casserole



panela . olla . pot . fait-tout



peso . peso . weight . poids



peso por pack . peso por paquete . weight per pack . poids par paquet



embalagem . unidad de consumo . consumer unit . unité de consommation



foodservice . foodservice . foodservice . foodservice



catering . catering . catering . catering



saco de plástico selado . bolsa plastica sellada . sealed plastic bag . sac en plastique scellé



unidades por pack . unidades por paquete . weight per pack . unités par paquet



unidades por paleta . unidades por palet . units per pallet . unités par palette



SOPAS





SOPAS  
SOUPS  
SOUPES









# SOPA DE CALDO VERDE

SOPA DE CALDO VERDE  
"CALDO VERDE" SOUP  
CALDO VERDE SOUPE



				
400 g	7 min.	20 min.	1,100 kg	boil for 2 min.



		
	0,400 kg	1,100 kg
	12	7
	4,800 kg	7,700 kg
	98	104



# SOPA DE LAVRADOR

SOPA DE VERDURAS (LABRADOR)  
FARMER SOUP  
SOUPE AGRICULTEUR



400 g



7 min. 20 min.



1,100 kg



boil for 2 min.



0,400 kg

1,100 kg



12

7



4,800 kg

7,700 kg



98

104



# PRATOS DE CARNE

PLATOS CON CARNE

MEAT DISHES

PLATS AVEC DE LA VIANDE



# ARROZ DE PATO

ARROZ DE PATO  
DUCK RICE  
RIZ DE CANARD



350 g	35 min.	10 min.	2,000 kg	40-45 min.



	0,350kg	2,000 kg
	12	2
	4,200 kg	4,000 kg
	98	120



## PRATOS DE PEIXE

PLATOS DE PESCADO

FISH DISHES

PLATS AVEC DE LA POISSON





# BACALHAU À BRÁS

BACALAO DORADO  
BRÁS-STYLE SALT COD  
MOREAU "ÀBRÁS"



300 g



8 min.



500 g



8 min.










1,000 kg



10-12 min.



			
	0,300 kg	0,500 kg	1,000 kg
	12	12	4
	3,600 kg	6,000 kg	4,000 kg
	84	40	60









# BACALHAU COM NATAS E GRELOS

BACALAO CON CREMA Y GRELOS  
 CODFISHWITHCREAMANDSPROUTS  
 CODÀLÀCRÈMEETVERTS



				
310 g	35 min. 10 min.		2,000 kg	40-45 min.



		
	0,310 kg	2,000 kg
	12	2
	3,720 kg	4,000 kg
	98	120



# BACALHAU NO FORNO COM NATAS

BACALAO EN EL HORNO CON CREMA  
BAKED COD WITH CREAM  
MORUE AU FOUR AVEC DES CRÈMES



350 g



35 min.



10 min.



2,000 kg



40-45 min.



0,350 kg

2,000 kg



12

2



4,200 kg

4,000 kg



98

120

0,350 kg



# ACOMPANHAMENTOS

GUARNICIONES  
SIDE DISHES  
ACCOMPAGNEMENTS



# ESPARREGADO DE GRELOS

ESPARRAGADO DE GRELOS  
MASHED TURNIP GREENS  
FANES DE NAVET PURÉE



350 g



5 min.



4 min.



800 g



8-10 min.



15 min.



0,350kg



0,800kg



12

8



4,200kg

6,400 kg



135

94



# PURÉ DE BATATA DOCE

PURÉ DE PATATA DULCE  
MASHED SWEET POTATOES  
PURÉE DE PATATE DOUCE



350 g



10 min.



5-7 min.



1,500 kg



15 min.



15 min.



0,350kg

1,500 kg



12

12



4,200kg

18,000 kg



98

48









# ESPARREGADO DE ESPINAFRES

ESPARRAGADO DE ESPINACAS  
MASHED SPINACH  
ÉPINARDS PURÉE



					
350 g	5 min.	4 min.	800 g	8-10 min.	15 min.



		
	0,350 kg	0,800 kg
	12	8
	4,200 kg	6,400 kg
	135	94



## VEGETAIS

VEGETALES  
VEGETABLES  
LÉGUMES













# COUVE PARA CALDO VERDE

REPOLLO PARA LA SOPA DE CALDO VERDE  
 CABBAGE FOR "CALDO VERDE" SOUP  
 CHOUPOURLA SOUPE "CALDOVERDE"



				
	0,300 kg	0,250 kg/un	0,500 kg/un	1,000 kg/un
	12	10	8	6
	3,600 kg	2,500 kg	4,000 kg	6,000 kg
	135	96	96	90



## PASTELARIA

PASTELES DULCES

SWEET PASTRY













PÂTISSERIE



# PASTEL DE NATA

PASTEL DE NATA  
CUSTARD TART  
PETIT FLAN PORTUGAIS



							
	16 min.	12-16 min.	-	16 min.	-	20-25 min.	-
	0,330kg(6 un.)	0,030 kg/un	0,030 kg/un	0,065 kg/un	0,055 kg/un	0,090 kg/un	0,090 kg/un
	12	110	108	100	58	48	-
	3,960 kg	3,300 kg	3,240 kg	6,500 kg	3,190 kg	4,320 kg	-
	60	72	130	60	130	80	-



## PASTEL DE NATA DE FRUTOS VERMELHOS

PASTEL DE NATA DE FRUTOS ROJOS  
MIXED BERRIES CUSTARD TART  
PETIT FLAN PORTUGAIS AUX FRUITS ROUGES



## PASTEL DE NATA DECAFÉ

PASTEL DE NATA DE CAFÉ  
COFFEE CUSTARD TART  
PETIT FLAN PORTUGAIS AU CAFÉ



## PASTEL DE NATA DE CHOCOLATE

PASTEL DE NATA DE CHOCOLATE  
CHOCOLATE CUSTARD TART  
PETIT FLAN PORTUGAIS AU CHOCOLAT



6,500 g



16 min.



3,190 g



-



0,065 kg/un 0,055 kg/un



100 58



6,500 kg 3,190 kg



60 130



# PASTEL DE GINGUBA (AMENDOIM)

PASTEL DE MANÍ

PEANUT CUSTARD TART

TARTELETTE DE CRÈME À LÁ CACAHUËTE



9 x 30 g	16 min.	3,300 g	12-16 min.	3,240 g	-



	0,270 kg	0,030 kg/un	0,030 kg/un
	12	110	108
	3,240 kg	3,300 kg	3,240 kg
	60	72	130

**PRODUÇÃO**

**Produtos Alimentares Peipen, S.A.**

Estrada Marginal Norte  
2520-601 Peniche . PORTUGAL

Tel. + 351 262 780 310 . Fax + 351 262 780 315