

Taste  
it!

nutriva<sup>®</sup>



PADARIA • PASTELARIA • SALGADOS •  
BOLOS • SOBREMESAS

[WWW.NUTRIVA.PT](http://WWW.NUTRIVA.PT)



# SABOR

ÚNICO

*Taste  
it!*  
**nutriva**

RECEITA TRADICIONAL

# ÍNDICE

ÍNDICE • TABLE DES MATIÈRES • INDEX

<b>PADARIA</b> • Panadería • Boulangerie • Bakery	4
<b>FOLHADOS</b> • Hojaldres • Feuilletés • Puff Pasties	9
<b>PASTELARIA</b> • Bollería • Pâtisserie • Pastry	10
<b>PASTELARIA PRONTA</b> • Bollería Terminada • Pâtisserie Prête • Ready-made Pastry	14
<b>SALGADOS ESPECIAIS</b> • Salados Especiales • Snacks Salés Particuliers • Special Savoury	18
<b>SALGADOS</b> • Salados • Snacks salés • Savoury	20
<b>BOLOS E SEMI-FRIOS</b> • Pastelería • Gâteaux et Parfaits • Cakes and Semifreddo	24
<b>SOBREMESAS</b> • Postres • Desserts • Desserts	36
<b>PRODUTOS SAZONAIS</b> • Productos Estacionales • Produits Saisonniers • Seasonal Products	40



**Peso Unitário / Volume**  
Peso unitario / Volumen  
Poids unitaire / Volume  
Unit weight / Volume



**Unidades/embalagem individual**  
Unidades / embalaje individual  
Unités/emballage individuel  
Units /individual packaging



**Unidades / Caixa**  
Unidades / Caja  
Unités / Boîte  
Units / Box



**Tempo de descongelação**  
Tiempo de descongelación  
Durée de décongélation  
Defrosting time



**Tempo de confeção**  
Tiempo de elaboración  
Durée de confection  
Cooking time



**Caixas por palete**  
Cajas por palé  
Boîtes par palette  
Boxes per pallet



**Dimensão**  
Dimensión  
Dimensions  
Dimension



**Tempo de levedação em estufa**  
Tiempo de fermentación en la cámara  
Durée de levée  
Leavening time in stove



**Temperatura de fritura**  
Temperatura de fritura  
Température de friture  
Frying temperature



**Potência do microondas**  
Potencia del microondas  
Puissance du micro-ondes  
Microwave Power



**Tostar em tostadeira ou grill**  
Tostar en tostador o grill  
Toast dans un grille-pain  
Toast in a toaster or grill



**Tempo para aquecer**  
Tiempo de precalentamiento  
Durée de préchauffage  
Heating up time



**Temperatura do forno**  
Temperatura del horno  
Température du four  
Oven temperature



**Temperatura de Cozedura**  
Temperatura de cocción  
Température de cuisson  
Baking temperature



**DIRECTO**  
**Não necessita de levedação**  
No requiere fermentación  
Sans levée  
Does not need leavening



**Novo**  
Nuevo  
Nouveau  
New



**Sem glúten**  
Sin gluten  
Sans gluten  
Gluten free



**Porções médias**  
Porciones  
Portions  
Slice





# PADARIA

PANADERÍA • BOULANGERIE • BAKERY



**CARCAÇA DE LENHA**  
PAN EN HORNO DE LEÑA • PAIN CUIT AU FOUR  
À BOIS • WOOD OVEN BREAD

ref. 01331



75g 100 28 30m. 230°C 3-5m.



**PÃO DA BAIRRADA**  
PAN DE BAIRRADA • PAIN DE BAIRADA •  
BAIRRADA BREAD

ref. 01276N



100g 50 28 30m. 230°C 3-5m.



**PÃO DE TRIGO E CENTEIO 80G**  
PAN DE TRIGO Y CENTENO • PAIN DE SEIGLE • RYE BREAD

ref. 01278N



80g 80 28 30m. 230°C 3-5m.

**PÃO DE TRIGO E CENTEIO 35G**  
PAN DE TRIGO Y CENTENO • PAIN DE SEIGLE • RYE BREAD

ref. 01277N



35g 75 60 20m. 230°C 3-5m.



**PÃO DE ALFARROBA 80G**  
PAN DE ALGARROBA • PAIN CAROUBE • CAROB BREAD

ref. 01288



80g 35 60 30m. 230°C 3-5m.

**PÃO DE ALFARROBA 35G**

ref. 01289



35g 75 60 20m. 230°C 3-5m.



**PÃO SÃO MIGUEL FATIADO**  
PAN REBANADO • PAIN TRANCHÉE • SLICED BREAD

ref. 01326GS



170g 3 40 10-15m.

**CACETINHO**  
DE SÃO MIGUEL 140G

MEDIA BAGUETTE DE SAN MIGUEL  
SÃO MIGUEL HALF-BAGUETTE  
DEMI BAGUETTE DE SÃO MIGUEL  
ref. 01396N



140g 60 28 30m. 230°C 3-5m.



**BOLO DO CACO 4 UNI**  
BOLO DO CACO • BOLO DO CACO • BOLO DO CACO  
ref. 01393



**BOLO DO CACO 18 UNI**  
BOLO DO CACO • BOLO DO CACO • BOLO DO CACO  
ref. 01397



**PÃO DE CEREAIS 35G**  
PAN DE CEREALES • PAIN AUX CÉRÉALES •  
CEREALS BREAD  
ref. 01222



**BROA DE MILHO AMARELA**  
(FLOW PACK)  
PAN DE MÁIZ TRADICIONAL  
PAIN DE MAÏS JAUNE TRADITIONNEL  
TRADITIONAL YELLOW CORNBREAD  
ref. 01006EA



# BROA DE SÃO MIGUEL DE MILHO 550G

SÃO MIGUEL PAN DE MAÍZ • SÃO MIGUEL PORTUGUESE  
CORN BREAD • SÃO MIGUEL PAIN DE MAÏS

ref. 01006GS



**GOLDEN**  
SELECTION





# FOLHADOS

HOJALDRES • FEUILLETÉS • PUFF PASTRY

## CROISSANT MISTO EM LIVRO



**GOLDEN**  
SELECTION

HOJALDRE DE JAMÓN Y QUESO  
HAM AND CHEESE CROISSANT IN BOOK  
PAIN FEUILLETÉ AU JAMBON ET AU FROMAGE

ref. 01049GS



110g



70



80



40°C/90m.



180°C



15m.





# PASTELARIA

BOLLERÍA • PÂTISSERIE • PASTRY

# PASTEL DE NATA

PASTEL DE NATA • PASTEL DE NATA • PORTUGUESE CUSTARD TARTS

ref. 01010



## MINI PASTEL DE NATA

MINI PASTEL DE NATA • MINI PASTEL DE NATA • MINI PORTUGUESE CUSTARD TARTS

ref. 01068A



*Pastelaria*



## PASTEL DE NATA COZIDO

CAIXA 6 UNIDADES

PASTEL DE NATA COCIDO - CAJA DE 6 UNIDADES  
PASTEL DE NATA CUIT - BOÎTE DE 6 UNITÉS  
BAKED CUSTARD TART - BOX OF 6 UNITS

ref. 01086



## PASTEL DE NATA CRU

CAIXA 6 UNIDADES

PASTEL DE NATA CRUDO - CAJA DE 6 UNIDADES  
PASTEL DE NATA NON CUIT - BOÎTE DE 6 UNITÉS  
RAW CUSTARD TART - BOX OF 6 UNIT

ref. 01085





**CROISSANT DE PASTELEIRO  
C/ CREME DE OVO 120G**

CROISSANT DE PASTELERO CON CREMA DE HUEVO BAKER  
CROISSANT WITH EGG CREAM  
CROISSANT DE PÂTISSIER À LA CRÈME D'OEUF

ref. 01379



120g 35 70 30-40 min 150°C 20 min



**CROISSANT DE PASTELEIRO  
C/ CREME DE CHOCOLATE**

CROISSANT DE PASTELERO CON CREMA DE CHOCOLATE BAKER  
CROISSANT WITH CHOCOLATE CREAM  
CROISSANT DE PÂTISSIER À LA CRÈME DE CHOCOLAT

ref. 01398



120g 35 70 30-40 min 150°C 20 min

# CROISSANT DE PASTELEIRO

CROISSANT PASTELERO • BAKER CROISSANT •  
CROISSANT DE PÂTISSIER

ref. 01120GS



80g



35



70



20-30min



150°C



15m.



DIRECTO



GOLDEN  
SELECTION



# PASTELARIA PRONTA

BOLLERÍA TERMINADA • PÂTISSERIE PRÊTE • READY TO USE

*só  
Descongelar*



## BOLA DE BERLIM COM CREME

BERLINA CON CREMA • CUSTARD CREAM  
DOUGHNUT • BOULE DE BERLIN À LA CRÈME

ref. 01481



100g 30 70 30m



**GOLDEN**  
SELECTION



# BOLA DE BERLIM

**COM PASTEL DE NATA**  
BERLINA CON PASTEL DE NATA  
BOULE DE BERLIN AVEC PASTEL DE NATA  
DOUGHNUT WITH PORTUGUESE CUSTARD

ref. 01483



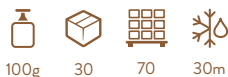
15



## BOLA DE BERLIM COM CHOCOLATE

BERLINA DE CHOCOLATE • BOULE DE BERLIN  
AU CHOCOLAT • CHOCOLATE DOUGHNUT

ref. 01482



## MINI BOLA DE BERLIM COM CHOCOLATE

MINI BERLINA DE CHOCOLATE  
MINI BOULE DE BERLIN AU CHOCOLAT  
MINI CHOCOLATE DOUGHNUT

ref. 01485



## BOLA DE BERLIM SEM CREME

BERLINA SIN CREMA • BOULE DE BERLIN SANS CRÈME •  
SIMPLE DOUGHNUT

ref. 01480



## MINI BOLA BERLIM SEM CREME

MINI BERLINA SIN CREMA  
MINI BOULE DE BERLIN SANS CREME  
MINI SIMPLE DOUGHNUT

ref. 01487





**MINI BOLA DE BERLIM  
COM PASTEL DE NATA**  
MINI BERLINA CON PASTEL DE NATA  
MINI BOULE DE BERLIN AVEC PASTEL DE NATA  
MINI DOUGHNUT WITH PORTUGUESE CUSTARD

ref. 01486



40g 48 90 30m



**MINI BOLA DE BERLIM  
COM CREME**  
MINI BERLINA CON CREMA • MINI BOULE DE BERLIN •  
MINI CUSTARD CREAM DOUGHNUT

ref. 01234



40g 48 90 30m

# PETIT GÂTEAU

COULANT • PETIT GÂTEAU • PETIT GATEAU

ref. 01170N



80g 18 108 60 140°C 10m. DIRECTO

ref. 01254N



80g 4 72 80 140°C 10m. DIRECTO







**MUFFIN MAÇÃ E CANELA**  
MUFFIN DE MANZANA Y CANELA • MUFFIN POMME  
CANNELLE • APPLE AND CINNAMON MUFFIN

ref. 01111



90g 30 80 40m.



**MUFFIN CHOCOLATE**  
MUFFIN DE CHOCOLATE • MUFFIN AU CHOCOLAT  
CHOCOLATE MUFFIN

ref. 01110



90g 30 80 40m.

## BOLO DE ARROZ

BOLO DE ARROZ • PORTUGUESE  
RICE CAKE • GÂTEAU DE RIZ

ref. 01150GS



65g 40 90 30m.



**GOLDEN**  
SELECTION



# SALGADOS ESPECIAIS

SALADOS ESPECIALES • SNACKS SALÉS SPÉCIAUX • SPECIAL SAVOURY





**GOLDEN**  
SELECTION






# BOLA DE FIAMBRE, QUEIJO, BACON E CHOURIÇO

PLANCHA DE CHORIZO, BACON Y QUESO  
BREAD DOUGH WITH HAM, CHEESE, BACON AND CHORIZO  
GÂTEAU AU JAMBON, FROMAGE, BACON ET CHORIZO

ref. 01227GS



       
1200g 6 80 40°C/90m. 150°C 30m.

**LANCHE MISTO**  
COM CHOURIÇO DIRECTO  
MINI CHIC MIXTO CHORIZO LISTO  
PAIN MIXTE CHORIZO DIRECT  
DIRECT CHORIZO MIXED SLIDERS

ref. 01334

        
120g 60 48 30m. 180°C 15m.

# SALGADOS

SALADOS • SNACKS SALÉS • SAVOURY





## RISSOL DE LEITÃO PARA FORNO

EMPANADILLA DE LECHÓN PARA EL HORNO  
RISSOL AU COCHON DE LAIT POUR LE FOUR  
SUCKLING PIG RISSOLE FOR THE OVEN

ref. 01845



## RISSOL DE CARNE PARA FORNO

EMPANADILLA DE CARNE PARA EL HORNO  
BEIGNET À LA VIANDE POUR LE FOUR  
MEAT RISSOLE FOR THE OVEN

ref. 01847



## RISSOL DE CAMARÃO PARA FORNO

EMPANADILLA DE GAMBAS HORNO  
SHRIMP RISSOLE OVEN  
BEIGNET AUX CREVETTES FOUR

ref. 01843





### PASTEL DE BACALHAU PARA FORNO

BUÑUELO DE BACALAO HORNO  
BEIGNET À LA MORUE FOUR  
COAD SAVOURY OVEN

ref. 01842



### PANADO DE FRANGO PARA FORNO

POLLO EMPANADO PARA EL HORNO  
POULET PANÉ POUR LE FOUR  
BREADED CHICKEN IN THE OVEN

ref. 01844



### COXINHA DE FRANGO PARA FORNO

MUSLITO DE POLLO HORNO  
CHICKEN LEG SAVOURY PASTRY OVEN  
BEIGNET AU POULET FOUR

ref. 01840



### CROQUETE DE CARNE PARA FORNO

CROQUETA DE CARNE HORNO  
MEAT CROQUETTES OVEN  
CROQUANT À LA VIANDE FOUR

ref. 01841



# Miniaturas



## RISSOL DE CARNE MINI PARA FORNO

MINI EMPANADILLA DE CARNE PARA EL HORNO  
MINI BEIGNET À LA VIANTE POUR LE FOUR  
MINI MEAT RISSOLE FOR THE OVEN

ref. 01848



25g 200 90 160°C 6-8m.



## PASTEL DE BACALHAU MINI

BUÑUELO DE BACALAO MINI  
MINI BEIGNET À LA MORUE  
MINI COAD SAVOURY

ref. 01820



14-16g 200 90 180°C 5m.



## RISSOL DE CAMARÃO MINI PARA FORNO

MINI EMPANADILLA DE GAMBAS PARA EL HORNO  
MINI BEIGNET AUX CREVETTES POUR LE FOUR  
MINI SHRIMP RISSOLE FOR THE OVEN

ref. 01849



25g 200 90 160°C 6-8m.



## CROQUETE DE CARNE MINI PARA FORNO

MINI CROQUETA DE CARNE PARA EL HORNO  
MINI CROQUANT À LA VIANDE POUR LE FOUR  
MINI MEAT CROQUETTES FOR THE OVEN

ref. 01850



15g 200 90 160°C 6-8m.

# BOLOS E SEMI-FRIOS

PASTELERÍA • GÂTEAUX ET PARFAITS • CAKES AND SEMIFREDO







**CHEESE CAKE DE FRUTOS SILVESTRES - CAIXA**  
TARTA DE QUESO CON FRUTOS DEL BOSQUE - CAJA  
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES - BOÎTE  
RED FRUIT CHEESECAKE - BOX

ref. 04091



**BOLO DE BRIGADEIRO - CAIXA**  
TARTA BOMBÓN DE CHOCOLATE - CAJA  
BRIGADIER - BOÎTE  
RICH CHOCOLATE CAKE - BOX

ref. 04092



**BOLO DE PROFITEROLES-CAIXA**  
TARTA DE PROFITEROLES - CAJA  
GÂTEAUX AUX PROFITEROLES - BOÎTE  
PROFITEROLES CAKE - BOX

ref. 04093



**BOLO DE BOLACHA-CAIXA**  
TARTA DE GALLETAS - CAJA  
GÂTEAU AU BISCUIT - BOÎTE  
BISCUIT LAYER CAKE - BOX

ref. 04094



# Sobremesas



## BOLO BRIGADEIRO

TARTA BOMBÓN DE CHOCOLATE • BRIGADIER • RICH CHOCOLATE CAKE

ref. 04008



1500g 1 120 3-4h 14-16



## BOLO DE BOLACHA CRÈME DE CAFÉ

TARTA DE GALLETAS CON CREMA DE CAFÉ  
GÂTEAU AU BISCUIT À LA CRÈME DE CAFÉ  
COFFEE BISCUIT LAYER CAKE

ref. 04010



1200g 1 120 3-4h 14-16



## BOLO DE BOLACHA CARAMELO

TARTA DE GALLETAS Y CARAMELO • GÂTEAU AU BISCUIT AU CARAMEL • CARAMEL BISCUIT LAYER CAKE

ref. 04001



1500g 1 120 3-4h 14-16



## ENSOPADO DE CHOCOLATE

TARTA DE CHOCOLATE • GÂTEAU CRÈMEUX AU CHOCOLAT • HUMID CHOCOLATE CAKE

ref. 04030



1500g 1 120 3-4h 14-16



**BOLO DE COOKIES**  
TARTA DE GALLETAS • GÂTEAU AUX BISCUITS • COOKIE CAKE  
ref. 04667





  
 700g    2    84    2-4h



**BOLO MIL FOLHAS**  
BOLO MILHOJAS • GÂTEAU DE MILLE FEUILLES •  
MILLEFEUILLE CAKE

ref. 04384N






  
 500g    4    70    45m    6



**CHEESE CAKE DE FRUTOS SILVESTRES**  
TARTA DE QUESO CON FRUTOS DEL BOSQUE • CHEESECAKE  
AUX FRUITS ROUGES • RED FRUIT CHEESECAKE

ref. 04014






  
 1500g    1    120    3-4h    14-16



**TORTA DE LARANJA PREMIUM**  
BRAZO DE NARANJA • TORTA À L'ORANGE •  
ORANGE ROLL

ref. 04636










  
 1300g    1    156    6-12h



# TARTE DE AMÊNDOA

TARTA DE ALMENDRA • ALMOND TART •  
TARTE AUX AMANDES

ref. 04353GS

      
900g 3 120 4-6h 10



**GOLDEN**  
SELECTION



**BOMBOM DE CAMELO**  
PLANCHA DE CAMELO BOMBOM • BONBON  
AU CAMEL • SLICE OF CAMEL SWEETS

ref. 04003



1300g 1 156 3-4h 12



**TRANCHE DE BOLACHA CROCANTE**

BANDA DE GALLETAS CRUJIENTES  
TRANCHE AU GÂTEAU SEC CROQUANT  
SLICE OF CRISPY BISCUIT

ref. 04043



1000g 1 156 3-4h 12



**TRANCHE DE PROFITEROLES**

BANDA DE PROFITEROLES • TRANCHE AUX  
PROFITEROLES • SLICE OF PROFITEROLES

ref. 04004



1300g 1 156 3-4h 12



**TRANCHE DE BOLACHA  
COM LEITE CONDENSADO**

BANDA DE GALLETAS CON LECHE CONDENSADA  
GÂTEAU AUX BISCUITS AU LAIT CONDENSÉ  
BISCUIT LAYER CAKE WITH CONDENSED MILK

ref. 04308



1200g 1 156 3-4h 12



PLACA DE  
**BRIGADEIRO**  
FATIADA

25  
FATIAS

PLANCHA BOMBÓN DE CHOCOLATE PRECORTADA  
SLICED RICH CHOCOLATE CAKE PLATE  
PLAQUE BRIGADIER EN TRANCHE

ref. 04669

      
2300g 2 60 2-4h 25





PLACA DE  
**CHEESECAKE**  
DE CARAMELO SALGADO FATIADA

 25  
FATIAS

PLANCHA CHEESECAKE CARAMELO SALADO PRECORTADA  
SLICED PLATE OF SALTED CARAMEL CHEESECAKE  
PLAQUE AU CHEESECAKE AU CARAMEL SALÉ EN TRANCHE

ref. 04672

 2300g  2  60  2-4h  25





# PLACA DE BOLACHA E LEITE CONDENSADO FATIADA

 25  
FATIAS

PLANCHA DE GALLETAS E LECHE CONDENSADA PRECORTADA  
SLICED BISCUIT LAYER AND CONDENSED MILK PLATE  
PLAQUE AUX BISCUITS AU LAIT CONDENSÉ EN TRANCHE

ref. 04670

      
2300g 2 60 2-4h 25







PLACA DE  
**CHEESECAKE**  
DE FRUTOS SILVESTRES FATIADA



25  
FATIAS

PLANCHA DE CHEESECAKE DE FRUTOS SILVESTRES PRECORTADA  
SLICED PLATE OF WILD BERRIES CHEESECAKE  
PLAQUE DE CHEESE-CAKE AUX FRUITS DES BOIS EN TRANCHE

ref. 04671

      
2300g 2 60 2-4h 25





PLACA DE  
**COOKIES**  
FATIADA

PLANCHA CON CHOCOLATE SALAMI PRECORTADA  
SLICED CHOCOLATE SALAMI PLATE  
PLAQUE AUX CHOCOLATE SALAMI EN TRANCH

ref. 04668



PLACA DE  
**S. MARCOS**  
FATIADA

PLANCHA S. MARCOS PRECORTADA  
SLICED S. MARCOS PLATE  
PLAQUE S. MARCOS EN TRANCH

ref. 04673





PLACA  
**BROWNIE**  
COM NOZ PRÉ-CORTADA

PLANCHA DE BROWNIE CON NUEZ PRECORTADA  
PLAQUE À BROWNIE AVEC NOIX PRÉTRANCHÉE - BROWNIE  
PLATE WITH PRE-SLICED WALNUT

ref. 04660



1350g 2 60 4-6h 18





**BEM BOM LIMÃO**

BEM BOM LIMÓN • BEM BOM CITRON • BEM BOM LEMÓN

ref. 04369



280g 8 70 2-3h 12-14



**BEM BOM BOLACHA**

BEM BOM GALLETAS • BEM BOM BISCUIT • BEM BOM COOKIE

ref. 04365



280g 8 70 2-3h 12-14



**BEM BOM CARAMELO**

BEM BOM CARAMELO • BEM BOM CAMEL •  
BEM BOM CAMEL

ref. 04366



280g 8 70 2-3h 12-14



**BEM BOM FRUTOS SILVESTRES**

BEM BOM FRUTOS SILVESTRES • BEM BOM FRUITS DES BOIS •  
BEM BOM WILD FRUITS

ref. 04370



280g 8 70 2-3h 12-14

# SOBREMESAS

POSTRES • DESSERTS • DESSERTS





**BABA DE CAMELO**

**TAÇA DE BARRO**

BABA DE CAMELO EN CUENCOS DE ARCILLA

BABA DE CAMELO DANS DES BOLS EN ARGILE

BABA DE CAMELO IN CLAY BOWLS

ref. 04022



90g 18 96 2-4h



**MOUSSE DE CHOCOLATE**

**TAÇA DE BARRO**

MOUSSE DE CHOCOLATE EN CUENCOS DE ARCILLA

MOUSSE AU CHOCOLAT DANS DES BOLS EN ARGILE

CHOCOLATE MOUSSE IN CLAY BOWLS

ref. 04024



90g 18 96 2-4h



**NATAS DO CÉU**

**TAÇA DE BARRO**

NATAS DEL CIELO EN CUENCOS DE ARCILLA

CRÈME DU CIEL DANS DES BOLS EN ARGILE

HEAVENLY CREAM IN CLAY BOWLS

ref. 04020



90g 18 96 2-4h



# MOUSSE DE CHOCOLATE

## MOUSSE DE CHOCOLATE FAMILIAR

MOUSSE DE CHOCOLATE FAMILIAR  
MOUSSE FAMILIALE AU CHOCOLAT  
FAMILY CHOCOLATE MOUSSE

ref. 04393

     
1000g 6 84 3-4h

## MOUSSE DE CHOCOLATE 2,5L FOOD SERVICE

ref. 04391

     
2100g 2 80 5-6h





**PROFITEROLES COM  
CHOCOLATE FAMILIAR**  
PROFITEROLES CON CHOCOLATE FAMILIAR  
PROFITEROLES FAMILIALES AU CHOCOLAT  
FAMILY CHOCOLATE PROFITEROLES

ref. 04397



750g 6 84 3-4h

*Sobremesas*



**NATAS DO CÉU FAMILIAR**  
NATAS DO CÉU FAMILIAR • CRÈME DE CIEL FAMILIALE •  
FAMILIAR SKY CREAM

ref. 04394



750g 6 84 3-4h



**CHEESECAKE FAMILIAR**  
CHEESECAKE FAMILIAR • GÂTEAU AU FROMAGE FAMILIAL •  
FAMILY CHEESECAKE

ref. 04396



730g 6 84 3-4h



**BABA DE CAMELO FAMILIAR**  
CREME DE CARAMELO • BABA DE CAMELO •  
BABA DE CAMELO

ref. 04395



1000g 6 84 3-4h



# PRODUTOS SAZONAIS

PRODUCTOS ESTACIONALES • PRODUITS SAISONNIERS •  
SEASONAL PRODUCTS





# BOLO REI

## BOLO REI CRU

ROSCÓN DE REYES • GÂTEAU ROI •  
PORTUGUESE KING CAKE

ref. 01101



## BOLO REI COZIDO

ROSCÓN DE REYES COCIDA • GÂTEAU ROI CUIT •  
BAKED PORTUGUESE KING CAKE

ref. 01102



# BOLO RAINHA COZIDO

ROSCÓN DE LA REINA • GÂTEAU REINE CUIT •  
BAKED PORTUGUESE QUEEN CAKE

ref. 01103





**TRONCO DE NATAL DE NATA**  
BRAZO DE NAVIDAD CON NATA • BÛCHE DE NOËL  
À LA CRÈME • CREAM CHRISTMAS LOG

ref. 01106



**TRONCO DE NATAL DE CHOCOLATE**  
BRAZO DE NAVIDAD CON CHOCOLATE • BÛCHE DE NOËL AU  
CHOCOLAT • CHRISTMAS CHOCOLATE LOG

ref. 01107



**BROA CASTELAR**  
BROAS CASTELARES • PAIN DE MAÏS  
CASTELAR • SMALL CASTELAR BREAD

ref. 01105



Taste  
it!

# SABOR PREMIUM



nutriva®

RECEITA TRADICIONAL

Parque Empresarial de Eiras, lote 6  
3020-265 Coimbra - PORTUGAL  
Tel. +351 239 497 170  
Fax +351 239 497 179  
info@nutriva.pt

[www.nutriva.pt](http://www.nutriva.pt)

