



meia·lua

Tradição em Croissants



Conheça a nossa história!

Na Meia-Lua, somos apaixonados por criar momentos deliciosos e inesquecíveis. Desde 1978, a nossa pastelaria tem encantado paladares, transformando dias normais em festas de sabor com irresistíveis croissants e bolos tradicionais. Imagine o aroma de pastelaria acabada de fazer, com a conveniência do ultracongelado – essa é a magia da Meia-Lua!

Do início ao final do dia, somos aquela pitada de alegria nas suas manhãs e o segredo do lanche perfeito. Trabalhamos com os melhores ingredientes e uma dose generosa de carinho em cada receita, porque acreditamos que a vida é demasiado curta para não ser doce e saborosa. E não nos limitamos à pastelaria! Com uma diversidade de produtos que inclui padaria, salgados e refeições ultracongeladas, temos sempre algo para surpreender e deliciar.

Na Meia-Lua, cada produto é uma celebração do sabor e da tradição, pensada para unir gerações à volta da mesa. Venha descobrir porque somos a escolha preferida de tantos e prometemos um sorriso a cada dentada!

 ***Tradição em Croissants***



ÍNDICE

Sobre nós	02
Croissants	04
Folhados e Empadas	12
Pastel de Nata	17
Pastelaria Pronta	20
Pastelaria	28
Padaria	37
Salgados	45
Diversos	61
Guia	62

Croissants





Guia de preparação

CROISSANTS

1. Colocar papel vegetal ou aplicar desmoldante no tabuleiro.
2. Dispor o produto com espaçamento entre si
3. Borrifar o produto com água e cobrir com plástico para descongelar/levedar
4. Pré-aquecer o forno à temperatura indicada
5. Aplicar ovo em spray e decorar a gosto
6. Cozer e finalizar a decoração

Croissants



Croissant Multi Sementes



54 un



80g



30 min



180°C



20 min



Croissant Multi Sementes Miniatura



144 un



35g



20min



170°



12 min



Croissant Pistachio



48 un



80g



15min



170°



20 min



Croissants Simples



Croissant Simples Médio



100 un



65g



1h30



180°



20 min



Croissant Simples



50 un



140g



3h



180°



20 min



Bake Up Sandwich Croissant



72 un



85g



165°



30 min



Croissant Simples Brioche Cozido



30 un



105g



40 min

Croissants Salgados



Croissant de Galinha



50 un



140g



3h



180°



20 min



Croissant de Queijo e Fiambre



40 un



140g



3h



180°



20 min



Croissant de Salsicha



40 un



155g



3h



180°



20 min



Croissant de Camarão



40 un



140g



3h



180°



20 min

Croissants

Doces

🌸 Os croissants Meia-lua são tradição cheia de sabor. Feitos com ingredientes de alta qualidade e de forma artesanal, marcamos a diferença com sabores autênticos e irresistíveis. 🌸



Croissant de Chocolate Creme



50 un



130g



3h



180°C



20 min



Croissant de Amêndoa



50 un



130g



3h



180°C



20 min



Croissant de Ovo



50 un



125g



3h



180°C



20 min

Croissants Doces



Croissant de Chocolate Barra



50 un



125g



3h



180°C



20 min



Croissant de Chila



40 un



130g



3h



180°C



20 min



Croissant de Côco



40 un



125g



3h



180°C



20 min



Folhados e Empadas



Guia de preparação

FOLHADOS

1. Colocar papel vegetal ou aplicar desmoldante no tabuleiro.
2. Dispor o produto com espaçamento entre si
3. Borrifar o produto com água e cobrir com plástico para descongelar/levedar
4. Pré-aquecer o forno à temperatura indicada
5. Aplicar ovo em spray e decorar a gosto
6. Cozer e finalizar a decoração

EMPADAS

1. Pré-aquecer o forno à temperatura indicada
2. Aplicar ovo em spray no produto e decorar a gosto
3. Cozer à temperatura indicada dentro da forma de alumínio
4. Desenformar o produto ainda quente



Folhados



Folhado de Queijo e Fiambre



50 un



135g



3h



180°C



20 min



Folhado de Queijo e Salsicha



40 un



160g



3h



180°C



20 min



Folhado de Queijo e Carne



50 un



130g



3h



180°C



20 min



Folhado de Queijo, Fiambre e Cogumelos



50 un



130g



3h



180°C



20 min

Folhados



Folhado de Queijo e Fiambre com Sementes



50 un



140g



3h



180°C



20 min



Folhado de Frango



45 un



130g



3h



180°C



20 min



Folhado Combinado



48 un



140g



3h



180°C



20 min



Folhado de Maçã



60 un



135g



3h



180°C



20 min

Empadas



Empada de Galinha



60 un



85g



30min



180°C



20 min



Empada de Galinha Grande



48 un



90g



30min



180°C



20 min



Pastel de Nata





Guia de preparação

PASTEL DE NATA

1. Pré-aquecer o forno à temperatura indicada
2. Sem descongelar, levar o produto a cozer dentro da forma de alumínio
3. Desenformar o produto ainda quente

Pastel de Nata



Pastel de Nata Grande



55 un



110g



250°C



15-20
min



Pastel de Nata



72 un



90g



250°C



15-20
min



Pastel de Nata Miniatura



120 un



45g



250°C



15-20
min



Pastelaria Pronta





Guia de preparação

PASTELARIA PRONTA

1. Descongelar o produto mantendo a cobertura de plástico
2. Decorar a gosto e servir

Pastelaria Pronta



Tarte de Nata



36 un



145g



1h



Tarte de Amêndoa



36 un



120g



1h



Tartes Sortidas



36 un



120-145g



1h



Pastelaria Pronta



Queque de Laranja



20 un



80g



30 min



Queque de Chocolate



20 un



80g



30 min



Queque de Noz



20 un



80g



30 min



Queque de Amêndoa



20 un



80g



30 min

Pastelaria Pronta



Queques Sortidos



20 un



80g



30 min



Alsaciano



25 un



110g



30 min



A Pastelaria Pronta da Meia-Lua vai deliciar o seu dia, com tartes, queques, queijadas, entre outras iguarias.



Queque de Maçã



24 un



95g



30 min

Pastelaria Pronta



Queijada de Laranja



16 un



70g



30 min



Queijada de Cenoura



16 un



55g



30 min



Queijada de Amêndoa



16 un



80g



30 min



Pastelaria Pronta



Delícia de Amêndoa



16 un



80g



30 min



Delícia de Feijão



16 un



80g



30 min



Delícia de Côco



16 un



80g



30 min



Salame de Chocolate



-



1,30kg



30 min

Pastelaria Pronta



Bolo de Arroz



32 un



75g



30 min



Bresa do Lis



25 un



60g



20 min



Pastel de Còco



16 un



85g



30 min



Pastelaria Pronta



Bola Berlim Recheada Ovo



20 un



110g



180 min



Bola Berlim Recheada Chocolate



20 un



110g



240 min



Mini Bola Berlim Recheada



20 un



35g



120 min



Pão de Deus



12 un



85g



120 min

Pastelaria Pronta



Mini Doony's Sortidos



90 un



22g



20 min



Éclair



30 un



120g



60 min



Mil Folhas



18 un



160g



60 min

Pastelaria Pronta



Mil Folhas Francês



12 un



70g



60 min



Mil Folhas Francês Especial



12 un



100g



60 min



Mil Folhas Café



12 un



70g



60 min



Mini Mil Folhas



87 un



30g



60 min

Pastelaria Pronta



Palmier Coberto Ovo



12 un



90g



180 min



Palmier Recheado



12 un



110g



180 min



Pata de Veado



18 un



110g



60 min



Guardanapos



30 un



90g



60 min

Pastelaria Pronta



Pastel de Nata Cozido



60 un



60g



120 min



Tachinhos D. Abade



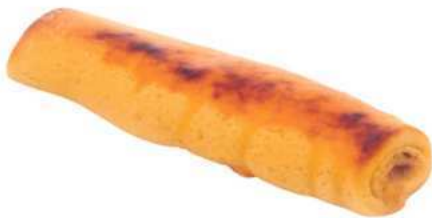
35 un



50g



60-120 min



Pampilho



18 un



100g



180 min



Torta de Ovos



12 un



120g



240 min

Pastelaria Pronta



Fatia de Salame Chocolate



18 un



100g



180 min



Tartelete Maçã



12 un



95g



180 min



Tigelada



24 un



150g



120 min

Pastelaria Pronta



Fatia de Noz



20 un



165g



60 min



Fatia de Chocolate



20 un



185g



60 min



Fatia de Côco



20 un



120g



60 min



Fatia Red Velvet



12 un



95g



180 min

Pastelaria



Pastelaria



Bolo com Maçã e Creme



46 un



110g



25 min



200°C



20 min



Jesuíta Amêndoa Cru



24 un



80g



180°C



Napolitana de Chocolate



50 un



140g



1h30



180°C



20 min



Croissant Simples Bake Up



70 un



80g



0 min



180°C



20 min

Pastelaria



Trança de Noz Pecan



72 un



98g



30 min



180°C



20 min



Chausson de Maçã



54 un



100g



30 min



180°C



20 min



Ferradura de Chocolate



42



170g



30min



180°C



20 min



Padaria





Guia de preparação

PADARIA

1. Descongelar o produto mantendo a cobertura de plástico
2. Para maior crocância, pré-aquecer o forno à temperatura indicada
3. Cozer num forno com vapor ou borrifar com água



Padas



80 un



100g



15 min



220°C



8-10 min



Com sabor tradicional e textura macia.



Bola Regional



80 un



80g



15 min



220°C



8-10 min



Pão D'Avó



80 un



75g



15 min



220°C



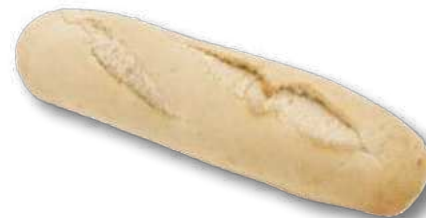
8-10 min

Padaria



Baguete 90g

 80 un  90g  30 min  220°C  8-10 min



Baguete 125g

 60 un  125g  30 min  220°C  8-10 min



Pão Grande

 20 un  400g  1h  220°C  8-10 min



Broa de Milho Branco

 8 un  400g  30 min  220°C  8-10 min



Miniaturas de Mafra



100 un



60g



30 min



220°C



8-10 min



Pães pequenos e saborosos.



Bairradas



45 un



140g



30 min



220°C



8-10 min



Mini Bairradas



80 un



80g



30 min



220°C



8-10 min

Padaria



Pão com Chouriço



25 un



130g



30 min



220°C



8-10 min



Pão de Hambúrguer



30 un



75g



30 min



Pão de Leite



35 un



60g



30min





🌻 Uma escolha saudável e saborosa. 🌻

Pão de Centeio Escuro com Cereais



50 un



60g



15 min



220°C



8-10 min



Cacete Integral



30 un



80g



30 min



220°C



8-10 min



Pão de Sementes



30 un



90g



30 min



220°C



8-10 min

Padaria

🌻 *Perfeitos para facilitar o seu dia.* 🌻



Pão Salão Fatiado



10 un



840g



3h



Pão de Forma Fatiado



10 un



850g



3h



Pão Grande Fatiado 2kg



2 un



2kg



3h



220°C



8 - 10
min

Salgados





Guia de preparação

SALGADOS

1. Pré-aquecer o óleo/forno à temperatura indicada
2. Sem descongelar, fritar/cozer durante o tempo indicado

novidades
Salgados


meia.lua
Tradição em Croissants



Croquetes Frango



50 un



63g



180°



8 min



Filete Pescada Panado



5 Kg



-



180°



3 min



Sortido Miniaturas

Croquetes Carne | Pastéis Bacalhau | Rissóis Camarão | Chamuças Frango



200 un



-



180°



2 min



Panados Frango 4Kg



4 Kg



-



180°



3 min

Salgados



*“Uma delícia tradicional Portuguesa,
crochantes por fora e macios por dentro.”*

Pastéis de Bacalhau Grandes



50 un



60-64g



180°C



8 min



Coxas de Frango Grandes



50 un



100-105g



180°C



12 min



Coxas de Frango



50 un



70-80g



180°C



8 min

Salgados



Chamuças de Frango Grandes



50 un



52-60g



180°C



3 min



Croquetes de Carne Grandes



50 un



60-64g



180°C



8 min



Rolinhos de Salsicha



50 un



80-90g



180°C



7 min



Rolinhos Queijo e Fiambre



50 un



85-95g



180°C



7 min

Salgados



Rissóis de Camarão Grandes



50 un



64-74g



180°C



7 min



Rissóis de Pescada Grandes



50 un



64-74g



180°C



7 min



Perfeitos para qualquer ocasião!



Rissóis de Carne Grandes



50 un



62-72 g



180°C



7 min

Salgados



Rissóis de Leitão Grandes

 50 un  90-100g  180°C  7 min



Rissóis de Frango Grandes

 50 un  64-74g  180°C  7 min



Panados de Frango

 5 kg  120-170g  180°C  3 min



Panados de Porco

 5 kg  120-170g  180°C  3 min

Salgados



Pastéis de Bacalhau miniatura

 200 un  14-16g  180°C  4 min



Coxas de Frango miniatura

 200 un  25-30g  180°C  7 min



Chamuças de Frango miniatura

 200 un  12-16g  180°C  2 min



Chamuças Vegetarianas miniatura

 200 un  12-16g  180°C  2 min

Salgados



Croquetes de Carne Miniatura

 200 un  14-16g  180°C  4 min



Rissóis de Camarão Miniatura

 200 un  18-20g  180°C  4 min



Rissóis de Carne Miniatura

 200 un  18-20g  180°C  4 min



Rissóis de Pescada Miniatura

 200 un  18-20g  180°C  4 min

Salgados



Rissóis de Camarão no Forno



50 un



64-74g



220°C



13 min



Com uma variedade de recheios deliciosos e uma massa crocante, estes salgados são uma alternativa saudável, pois podem ser confeccionados no forno.



Croquetes de Carne no Forno



50 un



60-64g



220°C



13 min



Rissóis de Leitão no Forno



50 un



90-100g



220°C



13 min

Diversos

 Torne os seus produtos mais especiais. 



Papel Vegetal



10 m



Desmoldante em Spray



475g (600ml)



Ovo em Spray



300g (279ml)



40 min

Guia



Guia de Preparação

Armazenamento de produto ultracongelado

- ☪ Ao receber o produto, armazenar imediatamente à temperatura de -18°C ou inferior
- ☪ Quando retirar o produto da caixa, preservar o número do lote junto ao produto
- ☪ Manter o saco devidamente fechado para evitar o contacto direto com o frio
- ☪ Utilizar os produtos por data de recepção, consumindo primeiro o mais antigo
- ☪ Não voltar a congelar um produto que já iniciou a descongelação

Legenda do Modo de Preparação



Peso por
unidade



Unidades
por caixa



Descongelar



Levedar



Temperatura
do Forno



Fritar



Potência do
Micro-ondas



Tempo de
Cozedura



Porção

Notas:

O peso por unidade é aproximado

As instruções do Modo de Preparação são meramente indicativas

O tempo de descongelação e levedação varia consoante a temperatura ambiente

A temperatura e o tempo de cozedura dependem do tipo de equipamento

Não voltar a congelar um produto que já iniciou a descongelação



SILAFRUTOS, LDA
Rua dos Camponeses, 370
2415-444 Leiria - Portugal

+351 244 855 129
geral@meia-lua.pt

meia-lua.pt