



meia·lua

Tradição em Croissants



Desde 1978, a Meia-Lua tem vindo a conquistar gerações com o sabor inconfundível dos seus croissants.

Fundada com paixão pela pastelaria tradicional, a nossa missão é simples: criar momentos deliciosos e inesquecíveis à volta da mesa.

Mantemos viva a nossa receita original, aperfeiçoada ao longo do tempo, mas sempre fiel ao que nos distingue — a dedicação ao sabor, à qualidade e à excelência artesanal.

Cada produto é feito com os melhores ingredientes e uma dose generosa de carinho, porque acreditamos que a vida é demasiado curta para não ser doce e saborosa.

Do aroma da pastelaria acabada de fazer à conveniência dos produtos ultracongelados, levamos tradição e inovação a cada cliente.

Para além dos nossos croissants, oferecemos uma variedade de bolos, padaria, salgados e refeições que surpreendem e encantam.



CROISSANT SIMPLES

140g | 50un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



CROISSANT SIMPLES MÉDIO

65g | 100un/cx

*Levedar 1h30 temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



BAKE UP SANDWICH CROISSANT

85g | 72un/cx

Assar 30min a 165°C



CROISSANT SIMPLES
BAKE UP

80g | 70un/cx

Assar 20min a 180°C





CROISSANT MULTI SEMENTES

80g | 54un/cx

*Descongelar +/- 30min
Assar 20min a 180°C*



CROISSANT MULTI SEMENTES
MINIATURA

35g | 144un/cx

*Descongelar +/- 20min
Assar 12min a 170°C*



CROISSANT SIMPLES
BRIOCHE COZIDO

105g | 30un/cx

Descongelar +/- 40min





CROISSANT DE GALINHA

140g | 40un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



CROISSANT DE QUEIJO E FIAMBRE

140g | 40un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



CROISSANT DE SALSICHA

155g | 40un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



CROISSANT DE CAMARÃO

140g | 40un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



Guia de Preparação

CROISSANTS E FOLHADOS

1. Aplique desmoldante no tabuleiro ou papel vegetal;
2. Disponha o produto com espaçamento entre si;
3. Borrife o produto com água e cubra com plástico para descongelar/levedar;
4. Pré-aqueça o forno à temperatura indicada na descrição do produto;
5. Aplique ovo em spray e decore a gosto;
6. Coza e finalize a decoração.



CROISSANT CHOCOLATE BARRA

125g | 50un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



CROISSANT CHOCOLATE CREME

130g | 50un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



CROISSANT DE OVO

125g | 50un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



CROISSANT DE AMÊNDOA

130g | 50un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



CROISSANT DE CHILA

140g | 50un/cx

*Levedar 1h30 temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



CROISSANT DE CÔCO

140g | 50un/cx

*Levedar 1h30 temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*





FOLHADO QUEIJO E FIAMBRE

135g | 50un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



FOLHADO QUEIJO E FIAMBRE COM SEMENTES

140g | 50un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



FOLHADO QUEIJO, FIAMBRE E COGUMELOS

130g | 50un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



FOLHADO QUEIJO E CARNE

130g | 50un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



FOLHADO COMBINADO

140g | 48un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



FOLHADO QUEIJO E SALSICHA

160g | 40un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



Destaque a sua vitrine!

O mesmo sabor do
nosso famoso
- *Croissant de Galinha* -
com um toque
requintado!



FOLHADO DE FRANGO

135g | 50un/cx

*Levedar 3h temperatura ambiente
Cozer 20min a 180°C*



Guia de Preparação

PASTELARIA

1. Pré-aqueça o forno à temperatura indicada na descrição do produto;
2. Sem descongelar, leve o produto a cozer dentro da forma de alumínio;
3. Desenforme o produto ainda quente.

PASTELARIA PRONTA

Descongele o produto durante o tempo indicado na descrição do mesmo, após esse período o produto está pronto a servir.



PASTEL DE NATA

90g | 72un/cx

Cozer 15-20min a 250°C



PASTEL DE NATA GRANDE

110g | 55un/cx

Cozer 15-20min a 250°C



PASTEL DE NATA MINIATURA

45g | 120un/cx

Cozer 15-20min a 250°C



PASTEL DE NATA COZIDO

60g | 60un/cx

Descongelar 120min



ALSACIANO

110g | 25un/cx

Descongelar 30min



TIGELADA

150g | 24un/cx

Descongelar 120min





NAPOLITANA CHOCOLATE

140g | 50un/cx

*Levedar 1h30min temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



FERRADURA DE CHOCOLATE

110g | 55un/cx

Assar 15-20min a 250°C



TRANÇA DE NOZ PECAN

98g | 72un/cx

*Levedar 30min temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*



JESUÍTA AMÊNDOA CRU

80g | 24un/cx

Assar 30min a 180°C



BOLO COM MAÇÃ E CREME

80g | 46un/cx

*Levedar 25min temperatura ambiente
Assar 20min a 200°C*



CHAUSSON DE MAÇÃ

100g | 54un/cx

*Levedar 30min temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C*





QUEQUE DE MAÇÃ

140g | 24un/cx

Descongelar 30min



QUEQUE DE LARANJA

80g | 20un/cx

Descongelar 30min



QUEQUE DE CHOCOLATE

80g | 20un/cx

Descongelar 30min



QUEQUE DE AMÊNDOA

80g | 20un/cx

Descongelar 30min



QUEQUE DE NOZ

80g | 20un/cx

Descongelar 30min



QUEQUES SORTIDO

Amêndoa | Noz | Chocolate | Laranja

80g | 20un/cx

Descongelar 30min





BOLO DE ARROZ

75g | 32un/cx

Descongelar 30min



PASTEL DE CÔCO

85g | 16un/cx

Descongelar 30min



TARTE SORTIDA

120-145g | 36un/cx

Descongelar 1h



TARTE DE AMÊNDOA

120g | 36un/cx

Descongelar 1h



TARTE DE NATA

145g | 36un/cx

Descongelar 1h





QUEIJADA DE CENOURA

55g | 16un/cx

Descongelar 30min



QUEIJADA DE LARANJA

70g | 16un/cx

Descongelar 30min



QUEIJADA DE AMÊNDOA

80g | 16un/cx

Descongelar 30min



DELÍCIA DE CÔCO

80g | 16un/cx

Descongelar 30min



DELÍCIA DE AMÊNDOA

80g | 16un/cx

Descongelar 30min



DELÍCIA DE FEIJÃO

80g | 20un/cx

Descongelar 30min





BRISAS DO LIS

60g | 25un/cx

Descongelar 20min



TACHIDOS D'ABADE

50g | 35un/cx

Descongelar 60-120min



GUARDANAPOS

90g | 30un/cx

Descongelar 60min



TORTA OVOS

80g | 16un/cx

Descongelar 30min



PALMIER COBERTO OVO

80g | 16un/cx

Descongelar 30min



PALMIER RECHEADO

80g | 20un/cx

Descongelar 30min





BOLA BERLIM
RECHEADA OVO

110g | 18un/cx

Descongela 180min



BOLA BERLIM
RECHEADA CHOCOLATE

110g | 18un/cx

Descongela 240min



MINI BOLA BERLIM RECHEADA

35g | 20un/cx

Descongela 120min



MINI DOONY'S SORTIDOS

80g | 16un/cx

Descongela 30min



PÃO DE DEUS

55g | 16un/cx

Descongela 30min



ÉCLAIR

70g | 16un/cx

Descongela 30min





MIL FOLHAS FRANCÊS

70g | 12un/cx

Descongela 60min



MIL FOLHAS FRANCÊS ESPECIAL

100g | 12un/cx

Descongela 60min



MINI MIL FOLHAS

30g | 50un/cx

Descongela 60min



MIL FOLHAS CAFÉ

70g | 12un/cx

Descongela 60min



MIL FOLHAS

160g | 18un/cx

Descongela 60min





PATA DE VEADO

110g | 18un/cx
Descongela 60min



FATIA DE SALAME CHOCOLATE

100g | 18un/cx
Descongela 180min



FATIA DE NOZ

165g | 20un/cx
Descongela 60min



FATIA DE CHOCOLATE

185g | 20un/cx
Descongela 60min



FATIA DE CÔCO

120g | 20un/cx
Descongela 60min



FATIA RED VELVET

95g | 12un/cx
Descongela 180min





BOLO BOLACHA

1000g | 1un/cx

Descongelar 360min



BRIGADEIRO DE LEITE

1550g | 1un/cx

Descongelar 240min



CHEESECAKE
FRUTOS SILVESTRES

1200g | 1un/cx

Descongelar 300min



CHEESECAKE
CAMELO SALGADO

1200g | 1un/cx

Descongelar 240min



SEMIFRIO DE MERENGUE

1800g | 1un/cx

Descongelar 360min



TARTE AMÊNDOA SOBREMESA

750g | 1un/cx

Descongelar 300min





MINI BOLO BOLACHA

100g | 12un/cx

Descongelar 240min



MINI CHEESECAKE
CAMELO SALGADO

100g | 12un/cx

Descongelar 240min



MINI CHEESECAKE
FRUTOS SILVESTRES

100g | 12un/cx

Descongelar 240min



MINI CHEESECAKE
MARACUJÁ

100g | 12un/cx

Descongelar 240min



TARTELETE
MOUSSE CHOCOLATE

100g | 12un/cx

Descongelar 240min



TARTELETE
LIMA

100g | 12un/cx

Descongelar 240min





**Croissants
e
Folhados**

Pastelaria

Padaria

Salgados



PADAS

100g | 80un/cx

*Descongelar 15min
Assar 8-10min a 220°C*



PÃO D'AVÓ

75g | 80un/cx

*Descongelar 15min
Assar 8-10min a 220°C*



BOLA REGIONAL

80g | 80un/cx

*Descongelar 15min
Assar 8-10min a 220°C*



MINIATURAS DE MAFRA

60g | 100un/cx

*Descongelar 30min
Assar 8-10min a 220°C*



BAIRRADAS

140g | 45un/cx

*Descongelar 30min
Assar 8-10min a 220°C*



MINI BAIRRADAS

80g | 80un/cx

*Descongelar 15min
Assar 8-10min a 220°C*





PÃO CENTEIO ESCURO C/ CEREAIS

60g | 50un/cx

*Descongelar 15min
Assar 8-10min a 220°C*



PÃO GRANDE

400g | 20un/cx

*Descongelar 60min
Assar 8-10min a 220°C*



PÃO GRANDE FATIADO 2kg

2kg | 2un/cx

*Descongelar 3h
Assar 8-10min a 220°C*



PÃO SALÃO FATIADO

840g | 10un/cx

Descongelar 3h



PÃO DE FORMA

850g | 10un/cx

Descongelar 3h



BROA DE MILHO BRANCO

400g | 8un/cx

*Descongelar 30min
Assar 8-10min a 220°C*





BAGUETE 90g

90g | 80un/cx

*Descongelar 30min
Assar 8-10min a 220°C*



BAGUETE 125g

125g | 60un/cx

*Descongelar 30min
Assar 8-10min a 220°C*



CACETE INTEGRAL

80g | 30un/cx

*Descongelar 30min
Assar 8-10min a 220°C*



PÃO DE SEMENTES

90g | 30un/cx

*Descongelar 30min
Assar 8-10min a 220°C*



PÃO DE FORMA DE TRIGO

1500g | 2un/cx

Descongelar 3h





PÃO COM CHOURIÇO

130g | 25un/cx

*Descongelar 30min
Assar 8-10min a 220°C*



PÃO DE HAMBÚRGUER

75g | 30un/cx

Descongelar 30min



PÃO DE LEITE

60g | 35un/cx

Descongelar 30min





**Croissants
e
Folhados**

Pastelaria

Padaria

Salgados



CROQUETES

60-64g | 50un/cx

Fritar 8min a 180°C

CROQUETES FRANGO

60-64g | 50un/cx

Fritar 8min a 180°C

COXAS DE FRANGO

70-80g | 50un/cx

Fritar 8-10min a 220°C

COXAS DE FRANGO GRANDES

100-105g | 50un/cx

Fritar 12min a 180°C

ROLINHOS QUEIJO E FIAMBRE

85-95g | 50un/cx

Fritar 7min a 180°C

ROLINHOS SALSICHA

80-90g | 50un/cx

Fritar 7min a 180°C

**CHAMUÇAS FRANGO**

52-60g | 50un/cx

Fritar 3min a 180°C

**PATANISCAS BACALHAU GRANDES**

48-50g | 100un/cx

Fritar 7min a 180°C

**PASTÉIS DE BACALHAU**

60-64g | 50un/cx

Fritar 8min a 180°C

**FILETE PESCADA PANADO**

5kg/cx

Fritar 3min a 180°C

**PANADOS FRANGO**

4kg/cx | 5kg/cx

Fritar 3min a 180°C

**PANADOS PORCO**

5kg/cx

Fritar 3min a 180°C



Destaque a sua vitrine!

O mesmo recheio do nosso famoso
- *Croissant de Galinha* -
com um toque requintado!



EMPADA DE GALINHA

85g | 60un/cx

Descongelar 30min temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C



EMPADA DE GALINHA GRANDE

90g | 48un/cx

Descongelar 30min temperatura ambiente
Assar 20min a 180°C





SORTIDO MINIATURAS

Croquetes | Chamuças Frango | Pastéis Bacalhau | Rissóis Camarão

200un/cx

Fritar 2min a 180°C



CROQUETES MINIATURA

14-16g | 200un/cx

Fritar 4min a 180°C



CHAMUÇAS FRANGO MINIATURA

12-16g | 200un/cx

Fritar 2min a 180°C



PASTÉIS BACALHAU MINIATURA

14-16g | 200un/cx

Fritar 4min a 180°C





RISSÓIS CAMARÃO MINIATURA

18-20g | 200un/cx

Fritar 4min a 180°C



RISSÓIS PESCADA MINIATURA

18-20g | 200un/cx

Fritar 4min a 180°C



RISSÓIS CARNE MINIATURA

18-20g | 200un/cx

Fritar 4min a 180°C



COXAS FRANGO MINIATURA

25-30g | 200un/cx

Fritar 7min a 180°C





RISSÓIS CARNE

62-72g | 50un/cx

Fritar 7min a 180°C



RISSÓIS FRANGO

64-74g | 50un/cx

Fritar 7min a 180°C



RISSÓIS LEITÃO

90-100g | 50un/cx

Fritar 7min a 180°C



RISSÓIS CAMARÃO

64-74g | 50un/cx

Fritar 7min a 180°C



RISSÓIS PESCADA

64-74g | 50un/cx

Fritar 7min a 180°C





CROQUETES FORNO

60-64g | 50un/cx

Assar 13min a 220°C



RISSÓIS LEITÃO FORNO

90-100g | 50un/cx

Assar 13min a 220°C

Sem fritura!

O sabor de sempre,
agora mais saudável e
prático!



RISSÓIS CAMARÃO FORNO

64-74g | 50un/cx

Assar 13min a 220°C



ARMAZENAMENTO DE PRODUTO CONGELADO

- 🌙 Ao receber o produto armazene imediatamente à temperatura de -18°C ;
- 🌙 Preserve o número do lote e validade junto ao produto;
- 🌙 Mantenha o saco fechado para evitar o contacto direto com o frio;
- 🌙 Após o início da descongelação não voltar a congelar.



OVO EM SPRAY

300g / 279ml



PAPEL VEGETAL

10 metros



**DESMOLDANTE
EM SPRAY**

475g / 600ml

Observações:

As imagens neste catálogo são meramente ilustrativas;

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 para finalização dependem do tipo de equipamento utilizado.



meia·lua

Visite o nosso website

www.meia-lua.pt

Siga-nos nas redes sociais

[@meialuapt](https://www.instagram.com/meialuapt)

[@meialuaportugal](https://www.instagram.com/meialuaportugal)

Silafrutos - Sociedade Industrial Lacto-Frutos, Lda

Área Industrial e Comercial - Vale Sepal
Rua dos Camponeses, nº 370
2415-444 Marrazes - Leiria

+351 244 855 129

+351 969 309 649

(Chamada para rede fixa/móvel nacional)

geral@meia-lua.pt