meia·lua

Tradição em Croissants

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.

meia
lua

Tradição em Croissants

Croissants simples

meia lua

CROISSANT SIMPLES

115g | 50un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

CROISSANT SIMPLES BRIOCHE COZIDO

105g | 30un/cx

Descongelar +/- 40min

CROISSANT MULTI SEMENTES

80g | 54un/cx

Descongelar +/- 30min
Assar 20min a 180ºC

CROISSANT MEIO FOLHADO

100g | 12un/cx

Descongelar 120min

Tradição em Croissants

Croissants salgados

meia lua

CROISSANT DE GALINHA

140g | 40un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

CROISSANT QUEIJO E FIAMBRE

140g | 40un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

CROISSANT DE SALSICHA

155g | 40un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

CROISSANT DE CAMARÃO

140g | 40un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

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.

Tradição em Croissants

Croissants doces | meia lua

CROISSANT CHOCOLATE

125g | 50un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

CROISSANT CHOCOLATE CREME

130g | 50un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

CROISSANT DE OVO

125g | 50un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

CROISSANT DE AMÊNDOA

130g | 50un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

CROISSANT DE CHILA

125g | 40un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

CROISSANT DE CÔCO

125g | 40un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

Tradição em Croissants

Folhados salgados | meia lua

FOLHADO QUEIJO E FIAMBRE

135g | 50un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

FOLHADO QUEIJO E CARNE

130g | 50un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

COMBINADOS

140g | 48un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

FOLHADO QUEIJO E SALSICHA

160g | 40un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

EMPADAS

85g | 60un/cx

Descongelar 30min temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

FOLHADO FRANGO

135g | 45un/cx

Levedar 3h temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

Folhados doces | meia lua

NAPOLITANA CHOCOLATE

140g | 50un/cx

Levedar 1h30min temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

FERRADURA CHOCOLATE

170g | 42un/cx

Descongelar 30min
Assar 20min a 180ºC

TRANÇA DE NOZ PECAN

98g | 72un/cx

Levedar 30min temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

JESUÍTA AMÊNDOA CRU

100g | 24un/cx

Assar 30min a 180ºC

CHAUSSON DE MAÇÃ

100g | 54un/cx

Levedar 30min temperatura ambiente
Assar 20min a 180ºC

Guia de Preparação

PASTELARIA

1. Pré-aqueça o forno à temperatura indicada na descrição do produto;
2. Sem descongelar, leve o produto a assar 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.

Pastelaria | meia lua

PASTEL DE NATA

90g | 72un/cx

Assar 15-20min a 250ºC

PASTEL DE NATA GRANDE

110g | 55un/cx

Assar 15-20min a 250ºC

PASTEL DE NATA MINI

45g | 120un/cx

Assar 15-20min a 250ºC

PASTEL DE NATA COZIDO

60g | 60un/cx

Descongelar 120min

ALSACIANOS

110g | 25un/cx

Descongelar 30min

TIGELADA

150g | 24un/cx

Descongelar 120min

Pastelaria pronta | meia lua

QUEQUES MAÇÃ

90g | 24un/cx

Descongelar 30min

QUEQUES LARANJA

80g | 20un/cx

Descongelar 30min

QUEQUES CHOCOLATE

80g | 20un/cx

Descongelar 30min

QUEQUES AMÊNDOA

80g | 20un/cx

Descongelar 30min

QUEQUES NOZ

80g | 20un/cx

Descongelar 30min

QUEQUES SORTIDOS

Amêndoa | Noz | Chocolate | Laranja

80g | 20un/cx

Descongelar 30min

Pastelaria pronta | meia lua

PAMPILHO

100g | 18un/cx

Descongelar 180min

BOLOS DE ARROZ

75g | 32un/cx

Descongelar 30min

TARTES SORTIDAS

120-145g | 36un/cx

Descongelar 60min

TARTES AMÊNDOA

120g | 36un/cx

Descongelar 60min

TARTES NATA

145g | 36un/cx

Descongelar 60min

Pastelaria pronta | meia lua

QUEIJADAS CENOURA

55g | 16un/cx

Descongelar 30min

QUEIJADAS LARANJA

70g | 16un/cx

Descongelar 30min

QUEIJADAS AMÊNDOA

80g | 16un/cx

Descongelar 30min

DELÍCIAS CÔCO

80g | 16un/cx

Descongelar 30min

DELÍCIAS AMÊNDOA

80g | 16un/cx

Descongelar 30min

DELÍCIAS FEIJÃO

80g | 16un/cx

Descongelar 30min

Pastelaria pronta | meia lua

BRISAS

60g | 25un/cx

Descongelar 20min

GUARDANAPOS

90g | 30un/cx

Descongelar 240min

TORTA DE OVOS

90g | 12un/cx

Descongelar 240min

PALMIER COBERTO OVO

90g | 12un/cx

Descongelar 180min

PALMIER RECHEADO

110g | 12un/cx

Descongelar 180min

Pastelaria pronta | meia lua

BOLA BERLIM
RECHEADA OVO

110g | 18un/cx

Descongelar 180min

BOLA BERLIM
RECHEADA CHOCOLATE

110g | 18un/cx

Descongelar 240min

MINI BOLA BERLIM RECHEADA

35g | 20un/cx

Descongelar 120min

DOONY'S MINI CLASSICOS MIX

22g | 108un/cx

Descongelar 15-30min

PÃO DE DEUS

80g | 12un/cx

Descongelar 120min

ÉCLAIR

120g | 30un/cx

Descongelar 60min

Pastelaria pronta | meia lua

MIL FOLHAS FRANCÊS

70g | 12un/cx

Descongelar 60min

MIL FOLHAS FRANCÊS ESPECIAL

100g | 12un/cx

Descongelar 60min

MINI MIL FOLHAS

30g | 50un/cx

Descongelar 60min

MIL FOLHAS CAFÉ

70g | 12un/cx

Descongelar 60min

MIL FOLHAS

160g | 18un/cx

Descongelar 60min

Pastelaria pronta | meia lua

PATA DE VEADO

110g | 18un/cx

Descongelar 60min

FATIA SALAME CHOCOLATE

100g | 18un/cx

Descongelar 180min

FATIAS DE NOZ

165g | 20un/cx

Descongelar 60min

FATIAS DE CHOCOLATE

185g | 20un/cx

Descongelar 60min

FATIAS DE CÔCO

120g | 20un/cx

Descongelar 60min

Pastelaria pronta

meia lua

MINI BOLO BOLACHA

100g | 12un/cx

Descongelar 240min

MINI CHEESECAKE CARAMELO

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

Pastelaria pronta | meia lua

BOLO DE BOLACHA

1000g | 1un/cx

Descongelar 360min

BRIGADEIRO DE LEITE

1550g | 1un/cx

Descongelar 240min

CHEESECAKE FRUTOS SILVESTRES

1200g | 1un/cx

Descongelar 300min

CHEESECAKE CARAMELO SALGADO

1200g | 1un/cx

Descongelar 240min

meia
lua

Padaria | meia lua

PÁDAS

100g | 80un/cx

Descongelar 15min
Assar 8-10min a 220ºC

PÃO D'AVÓ

75g | 80un/cx

Descongelar 15min
Assar 8-10min a 220ºC

PÃO CENTEIO ESCURO CEREAIS

60g | 50un/cx

Descongelar 15min
Assar 8-10min a 220ºC

MINIATURAS MAFRA

75g | 100un/cx

Descongelar 30min
Assar 10-12min a 200ºC

BAIRRADAS

160g | 60un/cx

Descongelar 30min
Assar 12-15min a 200ºC

MINI BAIRRADAS

115g | 80un/cx

Descongelar 30min
Assar 12-15min a 200ºC

Padaria | meia lua

PÃO GRANDE

500g | 20un/cx

Descongelar 30min
Assar 15-20min a 200ºC

PÃO GRANDE FATIADO 2kg

2kg | 2un/cx

Descongelar 1h
Assar 8-10min a 200ºC

PÃO DE FORMA
12 FATIAS | 18 FATIAS

850g | 10un/cx

Descongelar 3h

PÃO SALOIO FATIADO

840g | 10un/cx

Descongelar 3h

PÃO FORMA RÚSTICO

2000g | 2un/cx

Descongelar 3h

PÃO FORMA RÚSTICO

3000g | 3un/cx

Descongelar 4h

Padaria | meia lua

BROA MILHO BRANCO

400g | 8un/cx

Descongelar 30min
Assar 8-10min a 220ºC

BROA MILHO AMARELO

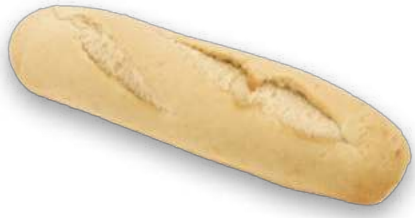
400g | 8un/cx

Descongelar 30min
Assar 8-10min a 220ºC

BAGUETTE 90g

90g | 80un/cx

Descongelar 30min
Assar 8-10min a 220ºC



BAGUETTE 125g

125g | 60un/cx

Descongelar 30min
Assar 8-10min a 220ºC

CACETE INTEGRAL

80g | 30un/cx

Descongelar 30min
Assar 8-10min a 220ºC

Padaria | meia lua

PÃO COM CHOURIÇO

175g | 25un/cx

Descongelar 30min
Assar 10-12min a 200ºC

PÃO DE LEITE

60g | 35un/cx

Descongelar 30min

PÃO HAMBÚRGUER

75g | 30un/cx

Descongelar 30min

meia
lua

Salgados

meia lua

CROQUETES

60-64g | 50un/cx

Fritar 8min a 180ºC

COXAS FRANGO

65-70g | 50un/cx

Fritar 8-10min a 220ºC

COXAS DE FRANGO GRANDES

100-105g | 50un/cx

Fritar 12min a 180ºC

ROLINHOS QUEIJO E FIAMBRE

94-104g | 50un/cx

Fritar 7min a 180ºC

ROLINHOS SALSICHA

80-90g | 50un/cx

Fritar 7min a 180ºC

Salgados

meia lua

PASTÉIS DE BACALHAU

60-64g | 50un/cx

Fritar 8min a 180ºC

CHAMUÇAS FRANGO GRANDES

52-60g | 50un/cx

Fritar 3min a 180ºC

PANADOS FRANGO

5kg/cx

Fritar 3min a 180ºC

PANADOS PORCO

5kg/cx

Fritar 3min a 180ºC

Salgados

meia lua

RISSÓIS CARNE

62-72g | 50un/cx

Fritar 7min a 180ºC

RISSÓIS LEITÃO

90-100g | 50un/cx

Fritar 7min a 180ºC

RISSÓIS PESCADA

64-74g | 50un/cx

Fritar 7min a 180ºC

RISSÓIS CAMARÃO

64-74g | 50un/cx

Fritar 7min a 180ºC

por encomenda

Salgados
miniaturas

meia lua

CROQUETES MINI

14-16g | 200un/cx

Fritar 4min a 180ºC

SORTIDO MINIATURAS

Croquetes | P. Bacalhau | R. Camarão | R. Carne

200un/cx

Fritar 2min a 180ºC

CHAMUÇAS FRANGO MINI

12-16g | 200un/cx

Fritar 2min a 180ºC

PASTÉIS BACALHAU MINI

14-16g | 200un/cx

Fritar 4min a 180ºC

por encomenda

Salgados
miniaturas

meia lua

RISSÓIS CAMARÃO MINI

18-20g | 200un/cx

Fritar 4min a 180ºC

RISSÓIS PESCADA MINI

18-20g | 200un/cx

Fritar 4min a 180ºC

RISSÓIS CARNE MINI

18-20g | 200un/cx

Fritar 4min a 180ºC

COXAS FRANGO MINI

25-30g | 200un/cx

Fritar 7min a 180ºC

Salgados
forno

meia lua

CROQUETES FORNO

61-65g | 50un/cx

Assar 13min a 220ºC

RISSÓIS LEITÃO FORNO

103-113g | 50un/cx

Assar 13min a 220ºC

Sem fritura!

O sabor de sempre,
agora mais saudável e
prático!

RISSÓIS CAMARÃO FORNO

102-112g | 50un/cx

Assar 13min a 220ºC

meia·lua
Tradição em Croissants

ARMAZENAMENTO DE PRODUTO CONGELADO

- Ao receber o produto armazene imediatamente à temperatura de -18ºC;
- 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.

Visite o nosso website

www.meia-lua.pt

Siga-nos nas redes sociais

@meialuapt

@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