



FABRIDOCE®

Doçaria de Excelência

Desde 1989

Diretório de Produtos

Retalho

35 anos de histórias e muito sabor...



A FABRIDOCE

Quem Somos?

FABRIDOCE – DOCES REGIONAIS LDA é uma empresa familiar de capitais portugueses especializada em doçaria e gelados de sabores portugueses.

Fundada em 1989 em Aveiro, um dos pilares gastronómicos da região do centro de Portugal, conhecida pelos Ovos Moles de Aveiro, Raivas de Aveiro, Pão de Ló Conventual entre muitas outras iguarias da doçaria conventual com origem no séc. XVI.

Certificação

Todos os processos são submetidos a um controlo rigoroso para assegurar a qualidade das matérias-primas, a consistência e estabilidade da confeção dos artigos e a transação dos produtos acabados.

FABRIDOCE é uma empresa certificada IFS desde 2011 e PME Excelência desde 2012 (uma distinção atribuída pelo IPAMEI a empresas com perfis de desempenho superiores) que está presente nas principais insígnias de distribuição da península ibérica, segmento Horeca português e junto das comunidades portuguesas em mais de 15 países.



ÍNDICE

Pág. 4 – *Doçaria Conventual*

Pág. 5 – Ovos Moles de Aveiro

Pág. 6 – Creme de Ovos Moles

Pág. 7 – Fios de Ovos

Pág. 8 – Massa de Ovos Moles

Pág. 9 – Pão de Ló Conventual

Pág. 10 – Pão de Ló de Chocolate

Pág. 11 – Moliceiros com Ovos Moles

Pág. 12 – Trouxas de Ovos

Pág. 13 – *Doçaria Contemporânea*

Pág. 14 – Brigadeiros de Cacau

Pág. 15 – Queijinhos de Amêndoa com Ovos Moles

Pág. 16 – Truffas com Ovos Moles

Pág. 17 – Pudim de Leite Condensado

Pág. 18 – Pudim de Ovos

Pág. 19 – Queijadas de Maracujá

Pág. 20 – Quindim de Coco

Pág. 21 – Salame de Chocolate

Pág. 22 – Tarte de Amêndoa

Pág. 23 – *Pastéis*

Pág. 24 – Pastéis de Águeda

Pág. 25 – Pastéis de Torres Vedras

Pág. 26 – Pastéis de Vouzela

Pág. 27 – Tortas de Azeitão

Pág. 28 – *Biscoitos Tradicionais e Gourmet*

Pág. 29 – Raivas de Aveiro

Pág. 30 – Beijinhos de Pombal

Pág. 31 – Bolos de Gema

Pág. 32 – Línguas da Sogra

Pág. 33 – Telhas de Amêndoa

Pág. 34 – Bolinhos de Amendoim

Pág. 35 – Cavacas de Pombal

Pág. 36 – Suspiros

Pág. 37 – *Canal Horeca*

Pág. 38 – Doçaria Conventual

Pág. 39 e 42 – Miniaturas e Pastelaria

Pág. 43 e 45 – Matéria-prima



Doçaria Conventual

Inovar mantendo a Tradição



Ovos Moles de Aveiro

O ícone turístico e gastronómico da região de Aveiro. Nascidos no Século XVI no Convento de Jesus de Aveiro, obtêm-se através da junção de gema com uma calda de açúcar e o saber-fazer tradicional, seguindo a receita conventual transmitida em segredo ao longo de gerações.

Manter em local seco e fresco, até 25°C. Proteger do sol.



Embalagem Fabri doce 150g e 500g,
Embalagem 250g Turismo, formato Barrica de
Ovos Moles de Aveiro

EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691250785	Ovos Moles de Aveiro 150g Fabri doce (6 a 7 un)	150g	4 un	600g	21 dias	Seco e Fresco
5602691231999	Ovos Moles de Aveiro 250g Fabri doce (10 a 11 un)	250g	6 un	1,500kg	21 dias	Seco e Fresco
5602691250600	Ovos Moles de Aveiro 250g Turismo (10 a 11 un)	250g	6 un	1,500kg	21 dias	Seco e Fresco
5602691231104	Ovos Moles de Aveiro 500g (20 a 22 un)	500g	4 un	2kg	21 dias	Seco e Fresco
5602691112137	Ovos Moles de Aveiro kg Fabri doce (43 a 45 un)	1kg	2 un	2kg	21 dias	Seco e Fresco
5602691251799	Barricas de Ovos Moles de Aveiro 33 un	≈ 30g	66 un	> 2kg	21 dias	Seco e Fresco

Creme de Ovos Moles

O Creme de Ovos Moles é um doce conventual cremoso preparado à base de gemas e uma calda de açúcar. Este o produto é ideal para os amantes de Ovos Moles, muito utilizado em ambiente doméstico, essencialmente para barrar e decorar bolos ou sobremesas.

Produto refrigerado, conservar entre 0-5°C, com respetivas validades. Produto congelado, conservar a -18°C. Formato em balde 10 kg, depois de descongelado, consumir em 45 dias.



Embalagem 230g e 300g

EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691230183	Creme de Ovos Moles 230g	230g	6 un	1,380kg	60 dias	Refrigerado
5602691253410	Creme de Ovos Moles 300g	300g	6 un	1,800kg	60 dias	Refrigerado
5602691253557	*Creme Ovos Moles Kg – Congelado	10kg	1 un	10kg	12 meses	Congelado
5602691253847	*Creme Ovos Moles Aveiro Kg – PTD	10kg	1 un	10kg	45 dias	Refrigerado

* Produtos em balde faturados ao kg; Encomenda mínima de 5 baldes com antecedência mínima de 5 dias.

Fios de Ovos

Os Fios de Ovos são uma iguaria de origem conventual, das mais apreciadas em Portugal e Espanha. É habitualmente utilizada para acompanhar e decorar as nossas magnificas sobremesas, sendo que, há também quem os utilize com presunto, numa entrada.

Produto refrigerado, conservar entre 0-5°C, até respetivo fim de validade. Produto congelado, conservar a -18°C. Após descongelação, conservar entre 0-5°C. Depois de descongelado, consumir em 50 dias. Depois de aberto, consumir em 5 dias.



Embalagem 100g

EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691253403	Fios de Ovos 100g Fabridoce	100g	4 un	400g	50 dias	Refrigerado
5602691230978	*Fios de Ovos 1kg FR	1kg	2 un	2kg	50 dias	Refrigerado
5602691252680	Fios de Ovos 1kg Congelado	1kg	2 un	2kg	18 meses	Congelado

Fios de Ovos 1kg FR – Encomenda com antecedência mínima de 7 dias.

Massa de Ovos Moles

Massa Dura de Ovos Moles

MASSA DE OVOS MOLES é semelhante ao recheio do Ovos Moles de Aveiro enquanto que o Creme de Ovos Moles é mais líquida. **MASSA DURA DE OVOS MOLES** é outra referência do leque de produtos da Gama HORECA da Fabridoce. O tempo de cozedura é maior que a Massa de Ovos Moles de forma a perder mais água e tornar-se mais maleável. Disponível em baldes congelados 10kg.

Produto refrigerado, conservar entre 0-5°C. Produto congelado, conservar a -18°C. Após descongelação, conservar entre 0-5°C. Depois de descongelado, consumir em 45 dias.



Embalagem 500g

EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691252789	Cuvete Massa de Ovos Moles 500g Congelado	500g	4 un	2kg	12 meses	Congelado
5602691251102	Massa de Ovos Moles Balde de 10kg FR	10kg	1 un	10kg	45 dias	Refrigerado
5602691251102	Massa de Ovos Moles Balde 10kg DF	10kg	1 un	10 kg	45 dias	Refrigerado
5602691251102	Massa de Ovos Moles Balde de 10kg Congelado	10kg	1 un	10 kg	12 meses	Congelado

Massa de Ovos Moles 10kg FR – Encomenda com 2 dias de antecedência.

5602691253335	Massa Dura de Ovos Moles Balde de 10 kg Congelado	10kg	1 un	10 kg	12 meses	Congelado
---------------	---	------	------	-------	----------	-----------

Massa Dura de Ovos Moles 10kg Congelado - Encomenda mínima 5 unidades.

Pão de Ló de Chocolate

Nova versão em chocolate, pensado para o Canal Horeca. Doce tradicional com uma massa leve e macia, seguindo uma receita com mais de duas centenas de anos, onde se acrescenta somente cacau. Com a textura humedecida no centro do doce, esta sobremesa tem presença obrigatória na mesa dos portugueses na época da Páscoa e do Natal, mas também é apreciado em qualquer altura do ano. **Artigo disponível mediante consulta.**

Produto congelado, conservar a -18°C. Depois de descongelado conservar entre 0°-5°C até 3 dias.



Pão de Ló Chocolate 75g

EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691251478	Pão de Ló Chocolate 75g Congelado	75g	6 un	450g	12 meses	Congelado

Moliceiros com Ovos Moles

Os Moliceiros, que outrora eram utilizados para a apanha do moliço, atualmente são os barcos típicos de Aveiro, um dos ex-líbris da cidade, e inspiração para este delicioso doce conventual. A bolacha em forma de barco recheada com creme de Ovos Moles lembra a ria e os sabores simples, mas únicos desta cidade. **Artigo disponível mediante consulta.**

Produto congelado, conservar a -18°C. Depois de descongelado conservar entre 0°-5°C até 21 dias.



Embalagem 160g

EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691252864	Moliceiros com Ovos Moles 160g (4 un) Congelado	160g	6 un	960g	12 meses	Congelado

Trouxas de Ovos

Fazem parte do leque de produtos tradicionais em que a matéria-prima principal são as gemas em calda de açúcar. O nome tão característico deste produto nasce dos molhos de roupa em rolo que lavadeiras colocavam à cabeça quando iam à ribeira. Deverá ser essa a ligação das palavras, que as trouxas também são rolos, mas de imensa doçura.

Produto refrigerado, conservar entre 0-5°C. Produto congelado, conservar a -18°C. Após descongelação, conservar entre 0-5°C. Depois de descongelado, consumir em 35 dias. Depois de aberto, consumir em 5 dias.



Embalagem 250g

EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691253427	Trouxas de Ovos 250g (4 un) Fabridoce	250g	4 un	1kg	35 dias	Refrigerado
5602691252765	Trouxas de Ovos 40 un (2x20 un) HRC	≈ 60g	40 un	≈ 2,400kg	12 meses	Congelado
5602952006069	Capas de Ovos	1 kg	2 un	2 kg	12 meses	Congelado

Capas de Ovos: Após descongelação, conservar entre 0-5°C. Depois de descongelado, consumir em 35 dias. Depois de aberto, consumir em 5 dias.



Doçaria Contemporânea

Inovar mantendo a Tradição



Brigadeiros de Cacau

Sem a adição de corantes ou conservantes, os Brigadeiros fazem parte de um conjunto de produtos de excelência da Fabridoce. Cada brigadeiro tem cerca de 16g e são preparados de acordo com uma abordagem mais contemporânea, nomeadamente menos doce e denso.

Formato 140g - Produto refrigerado, conservar entre 0-5°C e consumir até 120 dias.

Formato HRC - Produto congelado, conservar a -18°C. Após descongelação, conservar em local seco e fresco e consumir em 7 dias. Depois de aberto, consumir em 5 dias.



Embalagem 140g

EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691253359	Brigadeiros de Cacau 140 g (9 un)	140g	6 un	840g	120 dias	Refrigerado
5602691253687	Brigadeiros de Cacau 108 un (12*9 un) HRC Congelado	16g	108 un	1,680kg	12 meses	Congelado

Queijinhos de Amêndoa com Ovos Moles

A harmonia do sabor influenciado pela história. A presença Árabe e a tradição da doçaria conventual conjugam-se numa iguaria de amêndoa com recheio de Ovos Moles, polvilhado com o branco do açúcar em pó. A sua forma dá-lhe o nome e o seu sabor faz com que os apreciadores desta combinação queiram repetir a experiência.

Produto refrigerado, conservar entre 0-5°C. Produto congelado, conservar a -18°C. Após descongelação, conservar entre 0°C-5°C. Depois de descongelado, consumir em 60 dias. Depois de aberto, consumir em 5 dias.



Embalagem 120g

EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691250754	Queijinhos de Amêndoa com Ovos Moles 120g (6un)	120g	6 un	720g	120 dias	Refrigerado
5602691252703	Queijinhos Amêndoa Ovos Moles 72 un (12*6 un) HRC Congelado	≈ 20g	72 un	1,440kg	12 meses	Congelado

Truffas com Ovos Moles

Um produto único e inovador, feito com o carinho artesanal da doçaria. A conjugação do chocolate com o recheio de Ovos Moles e o aroma envolvente da laranja, criam em cada peça uma joia de sabores.

Produto refrigerado, conservar entre 0-5°C. Produto congelado, conservar a -18°C. Após descongelação, conservar entre 0°C-5°C. Depois de descongelado, consumir em 60 dias. Depois de aberto, consumir em 5 dias.



Embalagem 120g

EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691250617	Truffas com Ovos Moles 120g (9un)	120g	6 un	720g	120 dias	Refrigerado
5602691252697	Truffas com Ovos Moles 108 un (12*9 un) HRC Congelado	≈ 14g	108 un	1,440kg	12 meses	Congelado

Pudim de Leite Condensado

Não contêm corantes nem conservantes adicionados. A Fabridoce compromete-se a levar o melhor da doçaria portuguesa à sua mesa, utilizando sempre produtos naturais e confeccionados com métodos tradicionais.

Produto refrigerado, conservar entre 0-5°C.



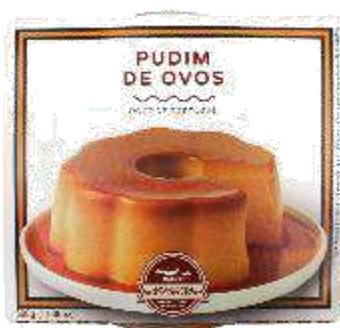
Embalagem 500g

EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691253281	Pudim de Leite Condensado 500g	500g	6 un	3kg	90 dias	Refrigerado

Pudim de Ovos

Não contêm corantes nem conservantes adicionados. A Fabridoce compromete-se a levar o melhor da doçaria portuguesa à sua mesa, utilizando sempre produtos naturais e confeccionados com métodos tradicionais.

Produto refrigerado, conservar entre 0-5°C.



Embalagem 500g

EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validad e	Conservação
5602691253328	Pudim de Ovos 500g	500g	6 un	3kg	90 dias	Refrigerado

Queijada de Maracujá

Queijada redonda de fabrico tradicional com sabor a maracujá. Disponível em formato HORECA, comercializado em congelado que previne quebra de produto.

Produto congelado, conservar a -18°C. Após descongelação, conservar à temperatura ambiente, até 22°C. Depois de descongelado, consumir em 3 dias.



Queijada de Maracujá

EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691253649	Queijadas de Maracujá 36 un (3*12 un) HRC Congelado	≈ 95g	36 un	3,420kg	11 meses	Congelado

Quindim de Coco

Queijada redonda de fabrico tradicional com sabor a coco. Disponível em formato HORECA, comercializado em congelado que previne quebra de produto.

Produto congelado, conservar a -18°C. Após descongelação, conservar à temperatura ambiente, até 22°C. Depois de descongelado, consumir em 3 dias.



Quindim de Coco

EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691253861	Quindim de Coco 36 un (3*12 un) HRC Congelado	≈ 85g	36 un	3,060kg	11 meses	Congelado

Salame de Chocolate

Um delicioso doce tradicional português de Bolacha Maria e Chocolate. Disponível em formato HORECA, comercializada em congelado que previne quebra de produto.

Produto congelado, conservar a -18°C. Após descongelação, conservar entre 0°C-5°C. Depois de descongelado, consumir em 3 dias.



Salame de Chocolate

EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691253434	Salame de Chocolate 30 un HRC Congelado	≈ 75g	30 un	2,250kg	8 meses	Congelado

Tarte de Amêndoa

Clássico da pastelaria tradicional portuguesa, coberta por amêndoa laminada caramelizada. Também disponível em formato HORECA, comercializado em congelado que previne quebra de produto.

Produto congelado, conservar a -18°C. Após descongelação, conservar em local seco e fresco. Depois de descongelado, consumir em 18 dias.



EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691253601	Tarte de Amêndoa (3 un)	160g	6 un	960g	18 dias	Seco e Fresco
5602691253656	Tarte de Amêndoa 54 un (3*18 un) HRC Congelado	≈ 55g	54 un	2,970kg	270 dias	Congelado

Embalagem 160g



Pastelaria Regional

Inovar mantendo a Tradição



Pastéis de Águeda

Os Pastéis de Águeda são confeccionados à base de ovos, açúcar, manteiga e amêndoa, têm uma delicada textura, com uma cobertura estaladiça, o que faz desta especialidade uma das melhores iguarias de Águeda.

Produto em local seco e fresco. Produto congelado, conservar a -18°C. Depois de descongelado, consumir em 21 dias.



Embalagem 300g

EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validad e	Conservação
5602691231166	Pastéis de Águeda 300g (6 un)	300g	6 un	1,800kg	21 dias	Seco e fresco

Pastéis de Torres Vedras

O Pastel de Torres Vedras, também conhecido por pastel de feijão, é um doce típico de Portugal, confeccionado em Torres Vedras desde os finais do século XIX. Embora a receita varie um pouco consoante o fabricante, tem como ingredientes base a amêndoa e o feijão branco cozido.

Produto em local seco e fresco. Produto congelado, conservar a -18°C. Depois de descongelado, consumir em 15 dias.



EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691230459	Pastéis de Torres Vedras 380g (6 un)	380g	6 un	2,280kg	15 dias	Seco e fresco

Embalagem 380g

Pastéis de Vouzela

Um delicioso doce de ovos envolvido numa fina camada de massa filó estaladiça. Um doce requintado e muito procurado.

Produto refrigerado, conservar entre 0-5°C.



EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691251133	Pastéis de Vouzela 170g (4 un)	170g	6 un	1,020kg	15 dias	Refrigerado

Embalagem 170g

Tortas de Azeitão

Feitas à base de ovo e com um leve sabor a limão e canela, as Tortas de Azeitão são um dos ícones representativos da região de Azeitão.

Produto congelado, conservar a -18°C. Após descongelação, conservar entre 0°C-5°C. Depois de descongelado, consumir em 5 dias.



Embalagem 750g

EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691252741	Tortas de Azeitão 20 un (2U*10 un) Congelado	≈ 75g	20 un	1,500kg	12 meses	Congelado



Biscoitos Tradicionais & Gourmet

Inovar mantendo a Tradição



Raivas de Aveiro

A Raivas de Aveiro são biscoitos de origem conventual com mais de 200 anos de história. A sua forma de flores e o seu sabor, fazem das Raivas de Aveiro um clássico da doçaria portuguesa. Algumas pessoas dizem que a origem do nome está associada à dificuldade em trincar o biscoito – “Dá cá uma raiva trincar este biscoito”.



EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validad e	Conservação
5602691253397	Raivas de Aveiro 200g (±9 un) Fabridoce	200g	10 un	2,000kg	120 dias	Seco e Fresco
5602691250662	Raivas de Aveiro Gourmet 250g (±11 un)	250g	12 un	3,000kg	120 dias	Seco e Fresco

Embalagem Gourmet 250g

Beijinhos de Pombal

Os Beijinhos Regionais de Pombal nasceram no início da segunda metade do século XX, tendo como base de fabrico as Cavacas das Caldas da Rainha. São hoje uma das especialidades de Pombal mais apreciadas e conhecidas por todo o país.



Embalagem 90g e Gourmet 90g

EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validad e	Conservação
5604551983482	Beijinhos de Pombal 90g (44 un)	90g	16 un	1,440kg	180 dias	Seco e Fresco
5602691250686	Beijinhos de Pombal Gourmet 90g (44 un)	90g	12 un	1,080kg	180 dias	Seco e Fresco

Bolos de Gema

Bolos muito apreciados nas festas populares pela sua textura macia coberta por uma camada fina de açúcar.



EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691250211	Bolos de Gema 250g (±14 un)	250g	12 un	3,000kg	60 dias	Seco e Fresco

Embalagem Gourmet 250g

Línguas da Sogra

Crê-se que a origem desta bolacha de massa fina e estaladiça, enrolada em forma de cone esteja associada ao início do cristianismo e que deriva do pão divino que era distribuído aos fiéis nas igrejas. Na época medieval era bastante apreciado pelos reis, burgueses e grandes senhores passando, posteriormente, a ser comercializado nas ruas. Atualmente é muito apreciado em feiras, festas, romarias e nas praias portuguesas.



EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validad e	Conservação
5602691250679	Línguas da Sogra Gourmet 100g (10 un)	100g	12 un	1,200kg	180 dias	Seco e Fresco

Embalagem Gourmet 100g

Telhas de Amêndoa

As Telhas de Amêndoa são um produto relativamente recente, considerado por alguns pertencente à gama de bolachas, em que se conjuga uma cuidada seleção de ingredientes - amêndoa, açúcar, ovos, farinha e aroma de baunilha - delicadamente cozinhados e servidos em formato de telhas. É a perfeita companhia para o chá.



EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5604388000017	Telhas de Amêndoa 100g (10 un)	100g	15 un	1,500kg	120 dias	Seco e Fresco
5602691250693	Telhas de Amêndoa Gourmet 130g (13 un)	130g	12 un	1,560kg	120 dias	Seco e Fresco

Embalagem 100g e Gourmet 130g

Bolinhos de Amendoim

Delicioso e crocante biscoito, com amendoim à superfície.



Embalagem 200g

EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validad e	Conservação
5604388000437	Bolinhos de Amendoim 200g (8 un)	200g	12 un	2,400kg	120 dias	Seco e Fresco

Cavacas de Pombal

Seguindo a receita original à mais de 70 anos, as Cavacas, oriundas de Pombal, são uma derivação das Cavacas das Caldas da Rainha. Esta especialidade regional é um bolo seco e leve, parcialmente envolvido por cobertura branca com sabor a baunilha, de forma circular, com uma receita original, sem a adição de corantes nem conservantes, mantida em segredo.



Embalagem 90g

EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validad e	Conservação
5604551993481	Cavacas de Pombal 90 g (8 un)	90g	12 un	1,080 kg	180 dias	Seco e Fresco

Suspiros

O Suspiro é um doce muito leve, feito de merengue em pequenas porções, que são assadas num tabuleiro em forno brando. Os primeiros registos deste doce surgem nos finais do século XIX. Este doce surgiu pelo facto de no final do dia o “pasteleiro” lhe sobrar as claras de ovo e o calor do forno de outras receitas.



EAN	Designação	Peso / unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validad e	Conservação
5604388000116	Suspiros 90g (23 un) Fabridoce	90g	12 un	1,080kg	150 dias	Seco e Fresco

Embalagem 90g



Canal HORECA

Inovar mantendo a Tradição



Doçaria Conventual



EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691112137	Ovos Moles de Aveiro kg Fabridoce (43 a 45 un)	1kg	2 un	2kg	21 dias	Seco e Fresco

Manter em local seco e fresco, até 25°C. Proteger do sol.

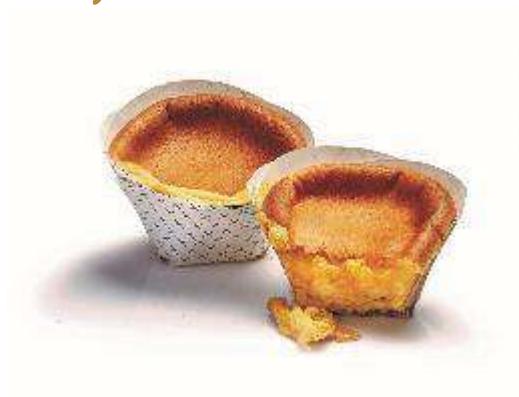
5602691251799	Barricas de Ovos Moles de Aveiro 33 un	≈ 30g	66 un	> 2kg	21 dias	Seco e Fresco
---------------	--	-------	-------	-------	---------	---------------

Manter em local seco e fresco, até 25°C. Proteger do sol.

5602691252765	Trouxas de Ovos 40 un (2x20 un) HRC	≈ 60g	40 un	≈ 2,400kg	12 meses	Congelado
---------------	-------------------------------------	-------	-------	-----------	----------	-----------

Após descongelação, conservar entre 0-5°C.
Depois de descongelado, consumir em 35 dias. Depois de aberto, consumir em 5 dias.

Doçaria Conventual



EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691252321	Pão de Ló Conventual 75g Congelado	75g	6 un	450g	12 meses	Congelado

Após descongelação, conservar entre 0-5°C.
Depois de descongelado, consumir em 3 dias.



5602691252321	Pão de Ló Chocolate 75g Congelado	75g	6 un	450g	12 meses	Congelado
---------------	-----------------------------------	-----	------	------	----------	-----------

Após descongelação, conservar entre 0-5°C.
Depois de descongelado, consumir em 3 dias.

Miniaturas



EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691253687	Brigadeiros de Cacau 108 un (12*9 un) HRC Congelado	≈ 16g	108 un	1,680kg	12 meses	Congelado

Após descongelação, conservar em local seco e fresco e consumir em 7 dias. Depois de aberto, consumir em 5 dias.



5602691252703	Queijinhos Amêndoa Ovos Moles 72 un (12*6 un) HRC Congelado	≈ 20g	72 un	1,440kg	12 meses	Congelado
---------------	---	-------	-------	---------	----------	-----------

Após descongelação, conservar entre 0°C-5°C. Depois de descongelado, consumir em 60 dias. Depois de aberto, consumir em 5 dias.



5602691252697	Truffas com Ovos Moles 108 un (12*9 un) HRC Congelado	≈ 14g	108 un	1,440kg	12 meses	Congelado
---------------	---	-------	--------	---------	----------	-----------

Após descongelação, conservar entre 0°C-5°C. Depois de descongelado, consumir em 60 dias. Depois de aberto, consumir em 5 dias.

Pastelaria



EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691252741	Tortas de Azeitão 20 un (2u*10 un) Congelado	≈ 75g	20 un	1,500kg	12 meses	Congelado

Após descongelação, conservar em local seco e fresco e consumir em 7 dias.
Depois de aberto, consumir em 5 dias.



5602691253649	Queijadas de Maracujá 36 un (3*12 un) HRC Congelado	≈ 95g	36 un	3,420kg	11 meses	Congelado
---------------	---	-------	-------	---------	----------	-----------

Produto congelado, conservar a -18°C.
Após descongelação, conservar à temperatura ambiente, até 22°C. Depois de descongelado, consumir em 3 dias



5602691253861	Quindim de Coco 36 un (3*12 un) HRC Congelado	≈ 85g	36 un	3,060kg	11 meses	Congelado
---------------	---	-------	-------	---------	----------	-----------

Produto congelado, conservar a -18°C.
Após descongelação, conservar à temperatura ambiente, até 22°C. Depois de descongelado, consumir em 3 dias.

Pastelaria



EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691253434	Salame de Chocolate 30 un HRC Congelado	≈ 75g	30 un	2,250kg	8 meses	Congelado

Após descongelação, conservar entre 0°C-5°C.
Depois de descongelado, consumir em 3 dias.



5602691253656	Tarte de Amêndoa 54 un (3*18 un) HRC Congelado	≈ 55g	54 un	2,970kg	270 dias	Congelado
---------------	--	-------	-------	---------	----------	-----------

Após descongelação, conservar em local seco e fresco.
Depois de descongelado, consumir em 18 dias.

Matéria-Prima



EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691230978	Fios de Ovos 1kg FR	1kg	2 un	2kg	45 dias	Refrigerado
	Fios de Ovos 1kg DF	1kg	2 un	2kg	45 dias	Refrigerado
5602691252680	Fios de Ovos 1kg Congelado	1kg	2 un	2kg	18 meses	Congelado

Após descongelação, conservar entre 0-5°C.
Depois de descongelado, consumir em 50 dias. Depois de aberto, consumir em 5 dias.

5602691253557	Creme Ovos Moles Kg - Congelado	10kg	1 un	10kg	12 meses	Congelado
5602691253847	Creme Ovos Moles Aveiro Kg - PTD	10kg	1 un	10kg	50 dias	Congelado

Após descongelação, conservar entre 0-5°C.
Depois de descongelado, consumir em 50 dias.

Algumas Sugestões de Utilização:

O Creme de Ovos Moles é mais líquido que a massa utilizada para rechear as Hóstias dos Ovos Moles de Aveiro. É ideal para barras sobremesas, rechear Bolas de Berlim, Croissants, Bolos ou Profiteroles e acompanhar com Crepes ou Waffles.

Matéria-Prima



EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691252789	Cuvete Massa de Ovos Moles 500g Congelado	500g	4 un	2kg	12 meses	Congelado
5602691251102	Massa de Ovos Moles Balde de 10kg FR	10kg	1 un	10kg	45 dias	Refrigerado
5602691251102	Massa de Ovos Moles Balde 10kg DF	10kg	1 un	10 kg	45 dias	Refrigerado
5602691251102	Massa de Ovos Moles Balde de 10kg Congelado	10kg	1 un	10 kg	12 meses	Congelado
5602691253847	Creme Ovos Moles Aveiro Kg - PTD	10kg	1 un	10kg	50 dias	Refrigerado

Produto refrigerado, conservar entre 0-5°C. Produto congelado, conservar a -18°C. Após descongelação, conservar entre 0-5°C. Depois de descongelado, consumir em 45 dias.

Algumas Sugestões de Utilização:

A Massa de Ovos Moles é semelhante ao recheio do Ovos Moles de Aveiro enquanto que o Creme de Ovos Moles é mais líquida.

Matéria-prima



EAN	Designação	Peso unidade	Unidade/c x transporte	Peso cx transporte	Validade	Conservação
5602691253335	Massa Dura de Ovos Moles Balde de 10 kg Congelado	10kg	1 un	10 kg	12 meses	Congelado

Após descongelação, conservar entre 0-5°C.
Depois de descongelado, consumir em 45 dias.

Algumas Sugestões de Utilização:

A **Massa Dura de Ovos Moles** tem um tempo de cozedura superior à Massa de Ovos Moles para perder água, e desta forma, tornar-se mais maleável. Ideal para sobremesas que necessitem de manter a sua forma, como por exemplo Castanhas de Ovos, Croquetes ou Rolinhos de Ovos e Nozes Caramelizadas.

5602952006069	Capas de Ovos	1 kg	2 un	2 kg	12 meses	Congelado
5604550910069	Capas de Ovos DDO	1 kg	2 un	2 kg	12 meses	Congelado

Após descongelação, conservar entre 0-5°C.
Depois de descongelado, consumir em 35 dias. Depois de aberto, consumir em 5 dias.



FABRIDOCE®

Doçaria de Excelência

Desde 1989

FABRIDOCE – DOCES REGIONAIS S.A.

geral@fabridoce.pt | www.fabridoce.pt

+351 234 913 392

Rua da Paz 117, Quintã do Loureiro,
3800-587 Cacia, Aveiro, Portugal

