

REGULAMENTO

O Jovem Talento da Gastronomia é uma montra de talentos, um lugar de oportunidades e experiências que vão acelerar a carreira dos participantes!

1. Introdução

O presente regulamento descreve o funcionamento do concurso **Jovem Talento da Gastronomia 2025, na categoria Plant Based by Bonduelle**, incluindo as fases da Semifinal e da Final Nacional.

O concurso pretende apurar o vencedor da categoria e valorizar os jovens cozinheiros em Portugal.

2. Quem pode participar?

- Estudantes de hotelaria e restauração a frequentar escolas em Portugal;
- Jovens profissionais que tenham terminado os estudos em 2024;
- Participantes com idade igual ou inferior a 25 anos até 31 de dezembro de 2025.

3. Como funciona?

O concurso decorre em três fases:

- **Apuramento** com base na avaliação das fichas técnicas;
- **Semifinal** com prova ao vivo;
- **Final Nacional** também com prova ao vivo.

Entre os concorrentes inscritos, o júri seleciona um máximo de 6 candidatos para disputar a Semifinal e 3 finalistas para a Final Nacional.

Organização



Patrocinadores Principais



Parceiro



Revista Oficial



4. Inscrição

- A participação é gratuita e as inscrições devem ser feitas até 30 de junho no site oficial.
- Cada candidato deve submeter uma ficha técnica de um prato principal.
- A descrição de receita deve incluir todos os detalhes relevantes: ingredientes e respectivas quantidades, custos, modo de preparação, entre outros elementos que permitam ao júri compreender.
- A receita deve obrigatoriamente incluir três dos seguintes produtos Bonduelle: grão, cevada, quinoa, brócolos minute, espinafres mil folhas, favas extrafinas minute, feijão verde inteiro fino, grelos mil folhas, juliana de pimentos pré-fritos, batata-doce assada, salteado de legumes grelhados, feijão encarnado doypack ou Mix bulgur e quinoa doypack.
- No ato da inscrição, cada candidato deve escolher a loiça de empratamento fornecida pelo parceiro oficial Mesa Ceramics.

5. Regras Gerais

- Cada concorrente poderá submeter apenas uma receita por categoria, sendo permitida a candidatura várias categorias.
- A Organização reserva o direito de reencaminhar uma receita para outra categoria, caso considere mais apropriado.
- Candidaturas sem fotografia e/ou descrição técnica detalhada não serão aceites.

Organização



Patrocinadores Principais



Parceiro



Revista Oficial



6. O que é permitido e não permitido levar?

Permitido:

Ingredientes já marinados, desde que seja demonstrado o processo de preparação;

Fundos claros ou escuros;

Três equipamentos extra, à escolha do concorrente.

Não é permitido:

Molhos já finalizados;

Ingredientes de origem animal.

7. Condições na Prova

- Cada concorrente deve levar consigo a farda, pratos, matérias-primas, utensílios e equipamentos necessários.
- É obrigatório utilizar a loiça de empratamento fornecida pelo parceiro oficial Mesa Ceramics, sendo da responsabilidade de cada concorrente levá-la consigo no dia da Final.
- Algumas matérias-primas poderão ser fornecidas pela Organização, através dos patrocinadores.
- A Organização disponibiliza uma cozinha estará equipada com fogão, frigorífico, forno e bancadas neutras.
- Cada concorrente terá direito a um ajudante, fornecido pela Organização, que apenas poderá limpar e organizar. O não cumprimento desta regra sujeita o concorrente a uma penalização ou eventual desclassificação.

Organização



Patrocinadores Principais



Parceiro



Revista Oficial



8. Tempo e Apresentação

- Cada concorrente dispõe de **2 horas** para preparar a receita.
- É reservado 5 minutos entre cada concorrente no início da prova para evitar coincidências na apresentação dos pratos.
- A apresentação deve ser feita em três porções: duas para o júri e uma para fotografia/exposição.
- A receita apresentada na Final Nacional deve seguir a ficha técnica inicial, salvo alterações recomendadas pelo júri durante as Semifinais.

9. Avaliação da Prova

O júri é composto por personalidades de renome na gastronomia profissional.

Critérios de Avaliação

Fase de Apuramento (máximo 50 pontos)

- Criatividade e Inovação: 0 - 15 pontos
- Composição e Harmonia do Prato: 0 - 15 pontos
- Balanço Nutricional: 0 - 10 pontos
- Conformidade com a moderna arte culinária: 0 - 10 pontos

Prova Técnica (máximo 30 pontos)

- Mise-en-place: 0 - 5 pontos
- Higiene e método de trabalho: 0 - 5 pontos
- Confeção e manuseamento dos equipamentos: 0 - 5 pontos
- Execução das técnicas utilizadas: 0 - 5 pontos
- Qualidade dos produtos e desperdício: 0 - 10 pontos

Prova Final (máximo 50 pontos)

- Sabor e Aroma: 0 - 25 pontos
- Apresentação e empratamento: 0 - 10 pontos
- Ponto de cozedura e texturas: 0 - 15 pontos

Pontuação máxima (técnica + prova) - 80 pontos

Penalizações por Atraso:

- 0 a 2 minutos - sem penalização
- 2 a 5 minutos: -15% dos pontos
- 5 a 10 minutos: -25% dos pontos
- Mais de 10 minutos: Desqualificação

10. Prémios

- O título **Jovem Talento da Gastronomia 2025 - Plant Based by Bonduelle** será atribuído ao concorrente com maior pontuação na Final Nacional.
- Todos os finalistas recebem um diploma de participação.

Prémio Francisco Vieira

Atribuído ao concorrente com a pontuação mais alta de todas as categorias, distinguindo a excelência técnica e criatividade.

Prémio Vencedor

O vencedor receberá um prémio oferecido pela marca.

Organização



Patrocinadores Principais



Parceiro



Revista Oficial



11. Disposições Finais

- A participação no concurso implica a aceitação integral deste regulamento.
- As decisões do júri são finais e não passíveis de recurso.
- O regulamento pode ser alterado a qualquer momento sem aviso prévio, sendo a versão atualizada publicada no oficial do concurso. Versão 1, criada a 1 de abril de 2025.

Mais informações: joventalentodagastronomia.pt

Direitos de Autor

O participante garante ser o detentor de todos os direitos de autor e conexos associados à receita constante da ficha técnica submetida. Nessa qualidade, o participante cede os seus direitos de autor, bem como quaisquer outros direitos eventualmente existentes, às Edições do Gosto para que a possam utilizar livremente e para os fins que entenderem convenientes, sem que lhe possa ser exigida qualquer contrapartida, a título de remuneração, compensação ou outro, não lhe sendo imputável qualquer acto de responsabilidade por esse facto. O participante responsabiliza-se perante as Edições do Gosto, bem como, perante quaisquer terceiros por todos os eventuais danos causados pela divulgação da sua receita. No caso de ser detetado a apresentação de receitas publicadas anteriormente por outros profissionais, o concorrente será desclassificado.

Disposição Final

A participação neste concurso pressupõe a plena aceitação do presente regulamento, com as alterações que, a qualquer momento venham a ser introduzidas pelas Edições do Gosto, bem como a aceitação dos resultados do mesmo e de todas as decisões, em especial do júri, sem possibilidade de reclamação, sendo sempre e em qualquer circunstância inquestionáveis e definitivas. A decisão do júri é final e incontestável. A participação no concurso significa a aceitação do presente Regulamento. O presente regulamento pode ser alterado a qualquer momento sem aviso prévio. A participação no concurso pressupõe a aceitação do uso do email e contacto telefónico para efeitos de promoção dos eventos das Edições do Gosto. Caso não aceite, o concorrente deverá enviar um email indicando expressamente a sua objeção.

Organização



Patrocinadores Principais



Parceiro



Revista Oficial





Bonduelle[®]
Food Service

O CATÁLOGO



GAMA SERVICE



O QUE É?

Uma gama de legumes cozidos, grelhados ou pré-fritos, que podem ser utilizados frios, sem regenerar.

*Descongelar
e está pronto!*



GAMA MINUTE



O QUE É?

Uma gama exclusiva de legumes ultracongelados previamente COZIDOS A VAPOR.

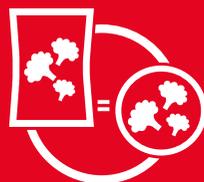


Cada legume é colhido no campo, preparado, COZIDO A VAPOR e ultracongelado em poucas horas.



MAIS QUALIDADE

O processo preserva melhor as propriedades nutricionais, mas também a cor, sabor e a textura do legume.



MAIS RENDIMENTO

Maior poupança em recursos e menos consumo de energia. Praticamente sem desperdício.



MAIS PRÁTICO

Pronto em poucos minutos. Não precisa de regeneração (Gama Service).



SEGURANÇA ALIMENTAR GARANTIDA

SERVICE

Descongelar e está pronto!

CEREAIS



NOVO

QUINOA

Ingredientes	Quinoa pré-cozida.
Formato	6 x 1 kg



NOVO

BULGUR

Ingredientes	Bulgur pré-cozido.
Formato	6 x 1 kg



NOVO

CEVADA PERLADA

Ingredientes	Cevada pré-cozida.
Formato	6 x 1 kg

LEGUMES



NOVO

GRÃO-DE-BICO

Ingredientes	Grão-de-bico.
Formato	6 x 1 kg



NOVO

LENTILHAS VERDES

Ingredientes	Lentilhas verdes.
Formato	6 x 1 kg

GRELHADOS



NOVO

CEBOLA VERMELHA

Ingredientes	Cebola Vermelha.
Formato	6 x 1 kg



NOVO

DUO DE PIMENTOS GRELHADOS

Ingredientes	Duo de pimentos grelhados.
Formato	6 x 1 kg



BERINGELAS GRELHADAS

Ingredientes	Beringelas grelhadas.
Formato	7 x 1 kg



CURGETES GRELHADAS

Ingredientes	Curgetes grelhadas.
Formato	7 x 1 kg



TRIO DE LEGUMES GRELHADOS

Ingredientes	Pimento vermelho, curgete verde, beringela.
Formato	4 x 2,5 kg

SALADAS



NOVO

SALADA DE BULGUR E TRIGO

Ingredientes	Feijão-verde, milho doce em grão, favas de soja, bulgur pré-cozido, mirtilos secos, trigo duro pré-cozido.
Formato	6 x 1 kg



NOVO

SALADA DE QUINOA

Ingredientes	Ervilha torta, pimento vermelho pré-frito, pimento amarelo, quinoa pré-cozida, passas.
Formato	6 x 1 kg

PRÉ-FRITOS



JULIANA DE PIMENTOS PRÉ-FRITOS

Ingredientes	Pimentos vermelhos, verdes e amarelos pré-fritos (em óleo de girassol).
Formato	6 x 1 kg

FEIJÕES



FEIJÃO-VERDE MUITO FINO INTEIRO

Ingredientes	Feijão-verde inteiro (calibre muito fino, dimensão ≤ 8mm).
Formato	4 x 2,5 kg



POKE DE QUINOA, LEGUMES E SALMÃO



MINUTE Vegetais Cozidos no Vapor

FAVAS



FAVAS EXTRAFINAS MINUTE®

Ingredientes Favas extrafinas (calibre ≤ 15mm).

Formato 6 x 1 kg

COUVES



BRÓCOLO MINUTE®

Ingredientes Brócolo (calibre 40-60mm).

Formato 6 x 1 kg 4 x 2,5 kg



TRIO DE COUVES MINUTE®

Ingredientes Couve-flor (calibre 20-35mm), Brócolo (calibre 15-40 mm) e Romanesco (calibre 20-40mm).

Formato 4 x 2,5 kg

COUVES



COUVE-FLOR MINUTE®

Ingredientes Couve-flor (calibre 35-50mm).

Formato 6 x 1 kg



COUVES-DE-BRUXELAS MINUTE®

Ingredientes Couves-de-Bruxelas (calibre 22-30mm).

Formato 4 x 2,5 kg

SALTEADOS



SALTEADO CAMPESTRE MINUTE®

Ingredientes Feijão-verde, feijão-manteiga, cenouras, beringelas e cebolas pré-fritas (em óleo de girassol).

Formato 4 x 2,5 kg



SALTEADO DE BRÓCOLOS E COGUMELOS MINUTE®

Ingredientes Feijão-verde, brócolos, cebolas, cogumelos de Paris, pimentos vermelhos.

Formato 6 x 1 kg



SALTEADO CHINÊS MINUTE®

Ingredientes Ervilhas, rebentos de feijão Mungo, cenoura, ervilha torta, alho-francês, cogumelos pretos.

Formato 4 x 2,5 kg



SALTEADO MEDITERRÂNEO MINUTE®

Ingredientes Ervilhas, milho doce em grão, cogumelos de Paris, pimento vermelho, feijão-manteiga, beringela pré-frita (óleo de girassol).

Formato 4 x 2,5 kg

SALADAS



MILHO TENRO E DOCE MINUTE®

Ingredientes Milho doce em grão.

Formato 6 x 1 kg



MACEDÓNIA DE LEGUMES MINUTE®

Ingredientes Ervilhas, feijão-verde, flageolets, cenouras, nabo.

Formato 4 x 2,5 kg

CENOURAS



DUO DE CENOURAS ÀS RODELAS MINUTE®

Ingredientes Cenouras e cenouras amarelas às rodelas (diâmetro 20-35mm).

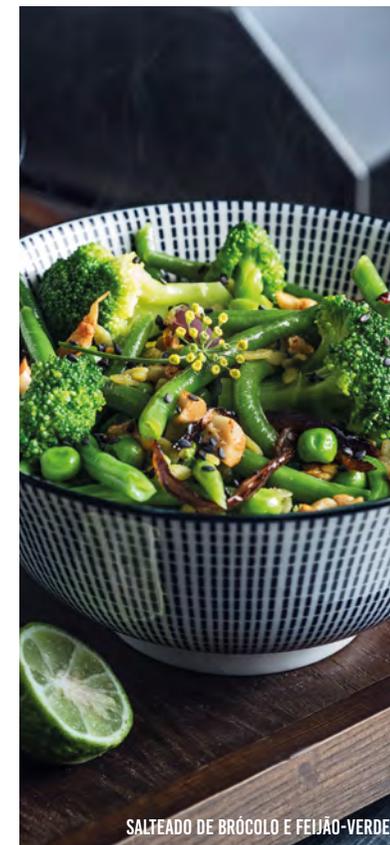
Formato 4 x 2,5 kg



CENOURAS ÀS RODELAS PLANAS MINUTE®

Ingredientes Cenouras (diâmetro: 20-35mm).

Formato 4 x 2,5 kg



SALTEADO DE BRÓCOLO E FEIJÃO-VERDE

ESPECIALIDADES

TAPAS/BURGER



VEGGIE SNACKS FALAFEL

Ingredientes Legumes (grão-de-bico seco demolidado, milho doce, cebola, curgete pré-frita, glúten de TRIGO.

Formato 6 x 1 kg



TEMPURA DE LEGUMES

Ingredientes Curgete verde, cenoura, pimento vermelho e feijão-verde.

Formato 4 x 1 kg



TEXAS VEGGIE BURGER

Ingredientes Feijão vermelho inteiro, milho doce, tomate, pimento vermelho em cubos, farinha de linhaça e arroz.

Formato 6 x 1 kg



SALTEADO DE LEGUMES GRELHADOS

Ingredientes Tiras de curgete grelhada, cubos de pimentos vermelhos e amarelos grelhados, ervilha com vagem, cubos de beringela pré-frita (em óleo de girassol).

Formato 6 x 1 kg



CEBOLA PRÉ-FRITA EM TIRAS

Ingredientes Cebola em tiras pré-fritas (em óleo de girassol).

Formato 6 x 1 kg

GRATINADOS



GRATINADO DE BRÓCOLO E BATATA

Ingredientes Brócolo em floretes, brócolo em pequenos pedaços e batatas pré-fritas em rodelas já cozidas, cobertos individualmente com um ligeiro béchamel.

Formato 4 x 2,5 kg



GRATINADO DAUPHINOIS

Ingredientes Batatas selecionadas pré-fritas às rodelas já cozidas, cobertas individualmente com um ligeiro béchamel.

Formato 4 x 2,5 kg

SALTEADOS



SALTEADO DE ESPINAFRES COM PIMENTOS E COGUMELOS

Ingredientes Espinafres, cogumelos, pimentos vermelhos e amarelos, alho.

Formato 6 x 1 kg



GRATINADO DE BATATA COM LEGUMES GRELHADOS

GRILHADOS E PRÉ-FRITOS



MISTURA MEDITERRÂNEA PRÉ-FRITA

Ingredientes Curgetes, beringelas e pimentos vermelhos pré-fritos (em óleo de girassol).

Formato 4 x 2,5 kg

SALTEADOS



SALTEADO DE COUVES COM FEIJÃO-VERDE E CENOURAS

Ingredientes Couve branca, couve frisada, feijão-verde plano, cenouras, cenouras amarelas, alho.

Formato 6 x 1 kg



SALTEADO COM PONTAS DE ESPARGOS

Ingredientes Curgete verde grelhada, beringela pré-frita em óleo de girassol, couve romanesco, pontas de espargo verde, pimento vermelho.

Formato 6 x 1 kg

SALTEADOS



SALTEADO RATATOUILLE

Ingredientes Tomate, curgete, beringela, pimento vermelho, cebola.

Formato 4 x 2,5 kg



SALTEADO MARRAKECH

Ingredientes Curgete grelhada, cenoura, grão-de-bico, azeitonas verdes, passas de uva, molho à base de tomate.

Formato 4 x 2,5 kg

TAPAS/BURGER



HAMBURGUER DE ABÓBORA

Ingredientes Abóbora, nozes, lentilhas, bulgur, cevada, emmental. Diâmetro 80mm. 10 uds/saco.

Formato 6 x 1,2 kg

TRADICIONAL

HOME MADE



BATATA DOCE HOME MADE

Ingredientes	Batata doce.
Formato	4 x 2,5 kg

GRELOS



GRELOS MIL-FOLHAS

Ingredientes	Grelos em folhas.
Formato	6 x 1 kg 4 x 2,5 kg

ERVILHAS



ERVILHAS FINAS

Ingredientes	Ervilhas.
Formato	4 x 2,5 kg



ERVILHAS TORTA

Ingredientes	Ervilhas tortas.
Formato	6 x 1 kg

AMBIENTE

MILHO



MILHO DOCE

Ingredientes	Grãos de milho-doce, água, sal.
Formato	6 x 4/4 kg 3 x 3/1 kg

ESPINAFRES



ESPINAFRES MIL-FOLHAS

Ingredientes	Espinafres em folhas.
Formato	4 x 2,5 kg



ESPINAFRES PICADOS

Ingredientes	Espinafres picados.
Formato	4 x 2,5 kg

FEIJÃO



FEIJÃO-VERDE REDONDO CORTADO

Ingredientes	Feijão-Verde Redondo.
Formato	4 x 2,5 kg



FEIJÃO-VERDE PLANO CORTADO

Ingredientes	Feijão-Verde Plano.
Formato	4 x 2,5 kg



RISOTO DE AÇAFRÃO COM CRUSTÁCEOS E ROMANESCO

COUVES



BRÓCOLOS EM FLORETES

Ingredientes	Brócolos.
Formato	4 x 2,5 kg



COUVE-FLOR

Ingredientes	Couve-flor.
Formato	4 x 2,5 kg



ROMANESCO

Ingredientes	Romanesco.
Formato	6 x 1 kg



MISTURA DE COGUMELOS - SELEÇÃO

Ingredientes	Mistura de boletos, cogumelos ostra, shiitake, phollotas.
Formato	5 x 1 kg

JARDINEIRAS



JARDINEIRA 3 LEGUMES

Ingredientes	Cenouras, ervilhas, Feijão-Verde.
Formato	4 x 2,5 kg

TRADICIONAL

OUTROS INGREDIENTES



ESPARGOS VERDES

Ingredientes Espargos verdes.

Formato 5 x 1 kg



BATATA PARISIENSE

Ingredientes Batatas pré-fritas em óleo de girassol (diâmetro 23-28mm, comprimento <45mm, largura 1,5mm).

Formato 4 x 2,5 kg



MEIAS-MAÇAROCAS DE MILHO

Ingredientes Metades de espiga de milho, variedade super doce.

Formato 4 x 2,5 kg

OUTROS INGREDIENTES



CENOURA BABY

Ingredientes Cenoura Baby.

Formato 4 x 2,5 kg



ALHO-FRANCÊS ÀS RODELAS

Ingredientes Alho-francês às rodelas.

Formato 4 x 2,5 kg



PIMENTOS VERDES E VERMELHOS

Ingredientes Pimentos verdes e pimentos vermelhos.

Formato 4 x 2,5 kg



TOSTA DE SALADA RUSSA



ESPARGOS VERDES COM QUEIJO PARMESÃO



Greenology

**A ARTE (E A MANEIRA)
DE PASSAR AO VEGETAL**

INSPIRAÇÃO
100% vegetal:

**TENDÊNCIAS VEGGIE, TUTORIAIS EXCLUSIVOS,
ACONSELHAMENTO NUTRICIONAL E
ACOMPANHAMENTO PERSONALIZADO.**

Passar para o vegetal nunca foi tão fácil!

INSCREVA-SE EM

BONDUELLE-FOODSERVICE.PT 





PRODUTOS, RECEITAS,
NOTÍCIAS ...

DESCOBRIR

www.bonduelle-foodservice.pt

 [bonduelle_food_service_pt](https://www.instagram.com/bonduelle_food_service_pt)

 [Bonduelle_Food_Service_PT](https://www.facebook.com/Bonduelle_Food_Service_PT)

 [/bonduelle-food-service](https://www.linkedin.com/company/bonduelle-food-service)



Queres criar menus veggies de forma rápida e simples mas achas complicado encontrar produtos de qualidade e de tendência? Então, é porque não conheces a nossa nova gama.

TECNOLOGIA AMBIENTE NAS LEGUMINOSAS



OU NOS CEREAIS? EM AMBOS!

PORQUE A TUA CRIATIVIDADE NÃO TEM LIMITES...

TUDO ISTO É APENAS O INÍCIO!

ESTÃO A CHEGAR MAIS NOVIDADES

Segue-nos

[YouTube](#) Bonduelle Food Service [LinkedIn](#) Bonduelle Food Service PT [Instagram](#) @bonduelle_food_service_pt



NOVO

Bonduelle
Food Service



JÁ NÃO HÁ LIMITES PARA A TUA IMAGINAÇÃO

PÕE ROCK & ROLL NOS TEUS PRATOS!

UMA NOVA GAMA DE CEREAIS E LEGUMINOSAS EM DOYPACK

Bonduelle
Food Service



BRILHANTE!

ABERTURA FÁCIL

PRÁTICO

FORMATO ADAPTADO

800g



NOVO

SEM DESPÉRDÍCIO

✓ **POUPANÇA DE CUSTOS E ARMAZENAMENTO**

Sem frio + Sem desperdício
+ Sem pessoal qualificado

✓ **MODERNO & DA TENDÊNCIA**

Doypack + Uso rápido
+ Tecnologia Ambiente

✓ **ÚNICO E INOVADOR**

Fácil de usar na tua cozinha ou laboratório

✓ **SEGURANÇA & QUALIDADE**

Abertura fácil, sem tesoura ou abre-latas...
sem risco de lesões! Pronto a usar,
frio ou quente

IDEIAS DE RECEITAS

SALADA DE GRÃO-DE-BICO



FAJITAS HINDI



FEIJÃO BRANCO, CREME DE ALHO



LEGUMINOSAS

QUASE SEM ÁGUA,
SABOR NATURAL, BOA TEXTURA

SALAD FRIENDLY



GRÃO-DE-BICO

Cozido, pronto a usar
Formato: 800g
Doypack

MÁXIMA COR



FEIJÃO ENCARNADO

Cozido, pronto a usar
Formato: 800g
Doypack

CLÁSSICO



FEIJÃO BRANCO

Cozido, pronto a usar
Formato: 800g
Doypack

As leguminosas são perfeitas se quiseres oferecer receitas saborosas e saudáveis. Os teus clientes poderão comprovar os benefícios das tuas receitas criativas e coloridas.

CEREAIS

SEM ÁGUA, SEM ENDURECIMENTO,
SABOR NATURAL, BOA COR

TENDÊNCIA



TRIGO SARRACENO TOSTADO

Cozido, pronto a usar
Formato: 800g
Doypack

BÁSICO ESSENCIAL



MIX BULGUR & QUINOA

Cozido, pronto a usar
Formato: 800g
Doypack

COLORIDO



MIX TRIGO & QUINOA VERMELHA

Cozido, pronto a usar
Formato: 800g
Doypack

Os cereais são ideais para criar saladas originais ou comidas especiais. **Podes usar especiarias e queijos para potenciar todos os seus sabores.**

IDEIAS DE RECEITAS

BUDDHA BOWL



CUSCUZ



SALADA



DICA DO CHEF

AS LEGUMINOSAS ESTÃO MUITO NA MODA. PODES CRIAR QUALQUER TIPO DE RECEITAS COM ESTES 3 PRODUTOS: HUMMUS OU DIPS ORIGINAIS, POKES GOURMET, SALADAS DE FUSÃO, SOPAS OU GUIADOS...

ISMAEL RUBIO



PODES USAR CEREAIS E LEGUMINOSAS EM DOYPACK PARA PREPARAR SALADAS, POKES, COMIDAS CASEIRAS, RECEITAS ORIGINAIS FRIAS OU QUENTES

Bonduelle
Food Service

PORQUE A TUA CRIATIVIDADE
NÃO TEM LIMITES...

ISTO É SÓ
O INÍCIO!

MAIS NOVIDADES EM BREVE

Segue-nos

▶ Bonduelle Food Service [in](#) Bonduelle Food Service PT [@bonduelle_food_service_pt](#)



A MARCA INOVADORA QUE OUVI OS CHEFS

Bonduelle
Food Service

NOVOS



ASSADOS
NO FORNO

PARA UM USO

SIMPLES E RÁPIDO

A SÉRIO?

NOVA GAMA
DE ASSADOS



SIM, É VERDADE!

➔ **DESCOBRE A NOSSA GAMA DE ASSADOS NO FORNO**



FORMATO

- ➔ Saco de 2,5 kg
- ➔ Congelado ❄️



FORMATO

- ➔ Saco de 1 kg
- ➔ Congelado ❄️



FORMATO

- ➔ Saco de 1kg
- ➔ Congelado ❄️



➔ **GANHA TEMPO E POUPA**
➔ **96,5% DE RENDIMENTO**



FRIGIDEIRA
12 MIN



FORNO DE CONVECÇÃO
10 MIN



FORNO DE COZEDURA RÁPIDA
4 MIN PARA 125g

PRONTOS
para servir em
10 MIN NO FORNO

TEXTURA PERFEITA
desfaz-se na boca

NUTRISCORE B
e
FONTE DE FIBRAS

LAVADOS, CORTADOS
E TEMPERADOS
(óleo de girassol + sal) e **JÁ ASSADOS**

COZINHA NO FORNO
sem fritadeira

Pack
RECICLÁVEL



PARA PARTILHAR



PARA ACOMPANHAR



PARA LEVAR