



CATALOGO DE PRODUTOS

PRODUCTS CATALOG ♦ CATALOGUE DES PRODUITS
CATALOGO DE PRODUCTOS

www.petalamel.pt



CONHEÇA-NOS

A **Petalamel** é uma empresa jovem e dinâmica, reconhecida pela qualidade, criatividade e tradicionalidade dos seus produtos, fruto da larga experiência dos seus colaboradores que ao longo de vários anos satisfazem as necessidades dos consumidores mais exigentes no setor dos doces e sobremesas ultracongeladas.

A **Petalamel** tem como visão ser conhecida no mercado nacional e internacional como uma empresa de destaque no setor dos bolos e sobremesas ultracongeladas, não só pela qualidade e competitividade dos seus produtos mas também pela relação com os seus parceiros.

A **Petalamel** centraliza a sua atenção na satisfação do seu maior valor que é o CLIENTE, disponibilizando para o efeito uma vasta gama de produtos com excelente relação preço / qualidade direcionados não só para o canal Horeca (Restauração e Hotelaria), bem como para o canal Retalho (supermercados, Hipermercados).

Venha Conhecer-nos !!!

Brigadeirão

Chocolate Wonder Cake ♦ Gâteau Surprise au Chocolat
Pastel Surpresa de Chocolate



BS043

Bolo de chocolate húmido, recheado com creme de leite condensado e cobertura a chocolate granulada

UK Layers of humid chocolate cake with condensed milk cream filling and chocolate sprinkles coverage

FR Gâteau au chocolat humide, fourré à la crème de lait condensé et avec un décoron des vermicelles de chocolat

ES Pastel de chocolate húmedo, con relleno de crema de leche condensada y cubierto con virutas de chocolate

Floresta Negra

Black Forest Cake ♦ Forêt Noire
Bosque Negro



BS003

Bolo de chocolate, recheio de nata e licor de cereja, decorado com raspas de chocolate e cerejas.

UK Chocolate cake, filled with cherry liqueur and cream. Decorated with chocolate raspas and cherries

FR Gâteau au chocolat avec liqueur de cerise et crème. Décoré avec des copeaux de chocolat et cerises

ES Pastel de chocolate con relleno de crema y licor de cerezas, adornado con virutas de chocolate y cerezas

Tentação de Chocolate

Chocolate Temptation ♦ Tentation du Chocolat
Tentación del Chocolate



BS014

Bolo de chocolate muito húmido, com cobertura a creme de chocolate

UK A very humid chocolate cake, decorated with chocolate cream

FR Gâteau au chocolat très humide, décoré avec crème au chocolat

ES Pastel de chocolate muy húmedo con el topping de crema de chocolate

Tentação de Laranja

Orange Temptation ♦ Tentation d'Orange
Tentación de Naranja



BS016

Bolo de sobremesa muito húmido com sabor a laranja e com cobertura de creme de laranja

UK A very humid cake with orange flavor, covered with orange cream

FR Gâteau très humide aromatisée avec l'orange et décoré avec crème d'orange

ES Pastel muy húmedo con sabor a naranja y con cobertura de naranja

Alentejano



BS007

Dois camadas de pão de ló e duas camadas de bolo de chocolate intercaladas com bolacha e creme de ovo. Cobertura a creme de chantilly e bolacharalada

UK Two layers of sponge cake and two chocolate cake layers interspersed with biscuit and egg cream. Covered by whipped cream and grated biscuit

FR Deux couches de génoise et deux couches de gâteau au chocolat intercalées par biscuit et crème aux œufs. Couverture de crème chantilly et biscuit râpé

ES Dos capas de genovesa y dos capas de pastel de chocolate intercaladas con galleta y crema de huevo. Cobertura de nata montada y galleta rallada

Bolo de Sonhos

Proffiterole Cake ♦ Gâteau aux Proffiteroles
Pastel de Proffiteroles



BS025

Base de bolo de chocolate húmido, cobertura com profiteroles recheados a creme lipo pasteleiro, decorado com caramelo

UK Humid chocolate cake, decorated with profiteroles filled with pastry cream and caramel topping

FR Gâteau humid au chocolat, décoré avec choux fourrés à la crème pâtissière et avec glaçage au caramel

ES Base de la tarta de chocolate húmeda, cobertura de profiteroles con relleno de crema pastelera y decorado con caramelo

Tentação de Noz

Walnut Temptation ♦ Tentation du Noix
Tentación del Nuez



BS015

Bolo de noz muito húmido, com cobertura a creme de caramelo

UK A very humid nut cake, covered with caramel cream

FR Gâteau aux noix très humide, décoré avec crème au caramel

ES Pastel de nuez muy húmedo con relleno de crema de caramelo

Bolo Crunch

Crunchy Cake ♦ Gâteau Crunch
Pastel Crunch



BS060

Bolo de chocolate húmido, recheio a chocolate de aveia, cobertura a chocolate e bolas crunch

UK Humid chocolate cake, hazelnut flavoured chocolate cream filling, chocolate and crunchy choco-ball coverage

FR Gâteau au chocolat humide, fourré à crème de chocolat aromatisée avec noisette, couverture de chocolat et balls du chocolat

ES Pastel de chocolate húmedo con relleno de crema de chocolate y avellanas, cobertura de chocolate y bolas de chocolate

Chaparro



BS039

Dois camadas de pão de ló e duas camadas de bolo de chocolate intercaladas com bolacha e creme de ovo. Cobertura a creme de chantilly e caramelo.

UK Two layers of sponge cake and two chocolate cake layers interspersed with biscuit and egg cream. Covered by whipped cream and caramel.

FR Deux couches de génoise et deux couches de gâteau au chocolat intercalées par biscuit et crème aux œufs. Couverture de crème chantilly et caramel.

ES Dos capas de genovesa y dos capas de pastel de chocolate intercaladas con galleta y crema de huevo. Cobertura de nata montada y caramelo.

Brigadeirão Branco

White Chocolate Wonder Cake ♦ Gâteau Surprise au Chocolat Blanc
Pastel Surpresa de Chocolate Blanco



BS019

Bolo de Chocolate húmido intercalado por duas camadas de creme de leite condensado e com cobertura de chocolate granulada branco

UK Layers of humid chocolate cake with condensed milk cream filling and decorated with white chocolate sprinkles

FR Couches de gâteau au chocolat intercalées par un crème de lait condensé et avec un décoron des vermicelles de chocolat blanc

ES Pastel de chocolate húmedo intercalado entre dos capas de crema de leche condensada y cubierto con virutas de chocolate blanco

Bolo Ferrero

Ferrero Cake ♦ Gâteau Ferrero
Pastel Ferrero



BS062

Bolo de chocolate húmido, recheio a chocolate de aveia, decorado com chocolate de aveia e arroz lufado

UK Chocolate cake, filled with hazelnut chocolate, decorated with hazelnut chocolate and puffed rice

FR Gâteau au chocolat humide, fourré d'une garniture de chocolat de noisette et décoré avec le chocolat de noisette et riz soufflé

ES Pastel de chocolate húmedo, con relleno de chocolate de avellanas, decorado con chocolate de avellanas y arroz inflado

Molotof



BS008

Clara de Ovo e caramelo

UK Egg white and caramel

FR Blanc d'œuf et caramel

ES Clara de huevo y caramelo

Bolo Chocolate tipo BrigadeiroChocolate Cake ♦ Gâteau aux Chocolat
Pastel de Chocolate**BS004**

Bolo de chocolate, recheio e cobertura a chocolate com sabor a gianduja e decorado a chocolate granulado

Chocolate cake with chocolate gianduja flavoured filling and icing, decorated with chocolate sprinkles

Gâteau au chocolat avec une garniture et couverture au chocolate aromatisée avec gianduja et décoré avec des vermicelles de chocolat

Pastel de Chocolate con relleno y cobertura de chocolate aromatizado con gianduja y decorado con virutas de chocolate

Bolo de Cenoura / ChocolateCarrot Cake ♦ Gâteau aux Carottes
Pastel de Zanahoria**BS035**

Bolo de cenoura, creme de ovo, chocolate e fios de ovos

Carrot cake, egg cream, chocolate and eggs strings

Gâteau au carotte, crème d'œuf, chocolat et fils d'œuf

Pastel de zanahoria, crema de huevos, chocolate y huevos hilados

Bolo BolachaBiscuit Cake ♦ Gâteau Biscuit
Pastel de Galleta**SS009**

Bolacha, natas e creme pasteleiro

Biscuit, cream and pastry cream

Biscuit, crème végétal et crème pâtissière

Galletas, crema y crema pastelera

Bolo Bolacha CarameloCaramel Biscuit Cake ♦ Gâteau Biscuit Caramel
Pastel de Galleta Caramelo**SS010**

Bolacha, nata, creme pasteleiro e caramelo

Biscuit, cream, pastry cream and caramel

Biscuit, crème végétal, crème pâtissière et caramelo

Galletas, crema, crema pastelera y caramelo

Quindim**BOL044**

Sobremesa à base de ovos e coco

A very sweet dessert made mostly of eggs and coconut

Dessert très sucré composée principalement d'œufs et de noix de coco

Postre muy dulce hecho principalmente de huevos y de coco

Toucinho de CéuSweet Heaven's Cake ♦ Gâteau Délices du Ciel
Torta Dulce del Cielo**DR011**

Doce conventual à base de gemas de ovos e chila

Egg yolks and black-seed squash

Jaunes d'œufs et courge de siam

Yema de huevo y cidra

Bolacha Creme d'OvoPastry Cream Biscuit Cake ♦ Gâteau Biscuit Crème Pâtissière
Pastel de Galleta Crema Pastelera**SS017**

Bolacha, natas e creme pasteleiro

Biscuit, cream and pastry cream

Biscuit, crème végétal et crème pâtissière

Galletas, crema y crema pastelera

Bolacha Fios ovosEgg Strings Biscuit Cake ♦ Gâteau Biscuit Fil d'œufs
Pastel de Galleta Huevos Hilados**SS023**

Bolacha, nata, creme pasteleiro e fios de ovos

Biscuit, cream, pastry cream and egg strings

Biscuit, crème végétal, crème pâtissière et fils d'œuf

Galletas, crema, crema pastelera y huevos hilados

Pudim de Ovos FrancêsEgg pudding with Port wine ♦ Pudding d'Œuf avec Vin de Porto
Budín de huevo con vino de Oporto**BS012**

Gema de ovo, açúcar, leite e vinho do porto, cobertura de caramelo

Traditional Portuguese pudding: Egg yolk, milk, sugar and port wine, caramel topping

Pudding Portugais : jaune d'œuf, lait, sucre et vin de Porto, décoré avec caramel

Pudín tradicional portuguesa: yema de huevo, azúcar, leche y vino de Oporto, con cobertura de caramelo

Pudim de LaranjaOrange pudding ♦ Pudding d'Orange
Budín de Naranja**BS065**

Gema de ovo, açúcar, leite e vinho do porto, cobertura de caramelo e sabor a laranja

Traditional Portuguese pudding: orange, egg yolk, milk, sugar and port wine, caramel topping

Pudding Portugais : orange, jaune d'œuf, lait, sucre et vin de Porto, décoré avec caramel

Pudín tradicional portuguesa: naranja, yema de huevo, azúcar, leche y vino de Oporto, con cobertura de caramelo

Bolo Bolacha CôcoBiscuit and Coconut Cake ♦ Gâteau aux Biscuit et Noix Coco
Pastel Galleta Coco**SS018**

Bolo de chocolate, bolachas embebidas em café, mousse de coco, ganache de chocolate branco e coco ralado

Chocolate cake, biscuits soaked in coffee, coconut cream, white chocolate ganache and grated coconut

Gâteau du chocolate, biscuits imprégnés de café, crème de noix de coco, ganache du chocolat blanc et noix de coco râpée

Pastel de chocolate, galletas empapadas en café, mousse de coco, ganache de chocolate blanco y coco ralado

Bolacha Mousse ChocolateBiscuit and Chocolate Mousse Cake ♦ Gâteau Biscuit Gâteau au Mousse du Chocolat
Pastel Galleta Mousse de Chocolate**SS030**

Bolacha com café, mousse chocolate e nata





Biscuit with coffee, chocolate mousse and cream

Biscuit avec café, crème de chocolat et crème

Galletas con café, mousse de chocolate y crema





Semifrio MorangoStrawberry Semifrio ♦ Semifrio au Fraises
Semifrio de Fresa

SS007

-  Bolo de chocolate, mousse de morango, nata e geleia de morango
-  Chocolate cake, strawberry cream, cream and strawberry jam coverage.
-  Gâteau de chocolate, crème au fraise, crème et gelée de fraise
-  Pastel de chocolate, mousse de fresa, natas y jalea de fresa





Semifrio MangaMango Semifrio ♦ Semifrio au Mangue
Semifrio de Manga

SS006

-  Bolo de chocolate, mousse de manga, nata e geleia de manga
-  Chocolate cake, mango cream, cream and mango jam.
-  Gâteau de chocolate, crème au mangue, crème et gelée de mangue.
-  Pastel de chocolate, mousse de mango, natas y jalea de mango





Semifrio AnanásPineapple Semifrio ♦ Semifrio au Ananas
Semifrio de Piña

SS052

-  Bolo de chocolate, mousse de ananás, nata e geleia de ananás
-  Chocolate cake, pineapple cream, cream and pineapple jam.
-  Gâteau de chocolate, crème d'ananas, crème et gelée d'ananas
-  Pastel de chocolate, mousse de piña, natas y jalea de piña.





Cheesecake FramboesaRaspberry Cheesecake ♦ Gâteau au Fromage avec Framboise
Pastel de Queso con Frambuesa

SA013

-  Bolacha, mousse de queijo e doce de framboesa
-  Crushed biscuit, cheese cream and raspberry jam
-  Mélange de fromage à la crème, biscuits et confiture de framboise
-  Queso crema, galletas trituradas y jalea de frambuesas





Semifrio Frutos SilvestresBerries Semifrio ♦ Semifrio de Fruit Rouge
Semifrio Frutos Silvestres

SS020

-  Bolo de frutos silvestres, natas com straciatella e geleia de frutos vermelhos
-  Wild berries cake, cream with straciatella and berries jelly coverage
-  Gâteau de fruits sauvages, crème avec straciatella et gelée de fruits rouges
-  Pastel de frutas del bosque, mousse de straciatella y jalea de frutos rojos





Semifrio LaranjaOrange Semifrio ♦ Semifrio au Orange
Semifrio de Naranja

SS002

-  Bolo de chocolate, mousse de laranja, nata e geleia de laranja
-  Chocolate cake, orange cream, cream and orange jam.
-  Gâteau de chocolate, crème d'orange, crème et gelée d'orange.
-  Pastel de chocolate, mousse de naranja; natas y jalea de naranja.


Semifrio CaféCoffee Semifrio ♦ Semifrio aux Café
Semifrio de Café

SS022

-  Bolo de caramelo, mousse de café, chocolate e tangerina
-  Caramel cake, coffee cream, chocolate and tangerine coverage
-  Gâteau de caramel, crème au café, chocolat et mandarine spatulée
-  Pastel de caramelo, mousse de café, chocolate y mandarina





Semifrio ChocolateChocolate Semifrio ♦ Semifrio aux Chocolat
Semifrio de Chocolate

SS003

-  Bolo de noz, mousse de chocolate, caramelo e chocolate
-  Walnut cake, chocolate cream, caramel and chocolate coverage
-  Gâteau de noix, crème au chocolat, caramel et chocolat spatulée
-  Pastel de nuez, mousse de chocolate, caramelo y chocolate

Semifrio LimãoLemon Semifrio ♦ Semifrio au Citron
Semifrio de Limón

SS001


-  Bolo de chocolate, mousse de limão, nata e geleia de limão
-  Chocolate cake, lemon cream, cream and lemon jam coverage
-  Gâteau de chocolate, crème au citron, crème et gelée de citron
-  Pastel de chocolate, mousse de limón, natas y jalea de limón.

Semifrio Kiwi

Kiwifruit







SS050

-  Bolo de chocolate, mousse de kiwi, nata e geleia de kiwi
-  Chocolate cake, kiwifruit cream, cream and kiwifruit jam.
-  Gâteau de chocolate, crème au kiwi, crème et gelée de kiwi
-  Pastel de chocolate, mousse de kiwi, natas y jalea de kiwi.





Bolacha Moka CrocanteCrunchy Moka Biscuit Cake ♦ Gâteau Galette Croquant
Biscuit Moka Crujiente

SS028

-  Bolacha torrada com café, creme manteiga e amendoim crocante
-  Toasted biscuit with coffee, cream butter and crunchy peanut
-  Biscuit type petit beurre avec café, crème au beurre et arachides croquant
-  Galletas tostadas con café, crema de mantequilla y maní crujiente

Semifrio Bolacha OreoBiscuit Oreo Semifrio ♦ Semifrio Biscuit Oreo
Semifrio Galleta Oreo

SS034

-  Bolo de chocolate, creme de nata com pepitas chocolate e bolacha oreo
-  Chocolate cake, cream with chocolate chips and oreo biscuit
-  Gâteau au chocolate, crème avec pépites de chocolat et biscuit oreo
-  Pastel de chocolate, nata con pepitas de chocolate, galletas oreo

Semifrio Tiramissú



SS026

Bolo de chocolate, biscoito de champanhe com café, mousse de queijo com licor amareto e cacau em pó

Chocolate cake, cheese cream and amaretto liqueur, sponge fingers with coffee and cocoa powder

Gâteau de chocolate, crème et l'amaretto, biscuit à la cuillère avec café et poudre de cacao

Pastel de chocolate, mousse de queso con amaretto y savoiardi con café y cacao en polvo

Semifrio Kiwi Premium



SS036

Bolo de chocolate, mousse de kiwi, nata e geleia de kiwi

Chocolate cake, kiwifruit cream, cream and kiwifruit jam.

Gâteau de chocolate, crème au kiwi, crème et gelée de kiwi

Pastel de chocolate, mousse de kiwi, natas y jalea de kiwi.

Tarte Maçã-Canela

Apple Pie ♦ Tarte aux Pommes
Pastel de Manzana



TA004

Massa folhada, creme tipo pasteleiro, maçã e canela.

Puff pastry, pastry cream, apple and cinnamon

Pâte feuilletée, crème pâtissière, pomme et cannelle

Hojaldre, crema pastelera, manzana y canela

Tarte Amêndoa Caramelizada

Caramelized Almond Pie ♦ Tarte aux Amandes Caramélisées
Tarta de Almendras Caramelizadas



TA024

Amêndoa caramelizada sob base crocante

Caramelized almond in a crunchy bottom

Almond caramélisé sous un fond croustillant

Almendra caramelizada en una base crujiente

Semifrio Coco

Coconut ♦ Noix de Coco



SS038

Bolo de chocolate, mousse de coco, nata e geleia de coco

Chocolate cake, coconut cream, cream and coconut jam.

Gâteau de chocolate, crème au noix de coco, crème et gelée de noix de coco

Pastel de chocolate, mousse de coco, natas y jalea de coco

Semifrio Mirtilo

Blueberry ♦ Myrtille
Arándano



SS037

Bolo de chocolate, mousse de mirtilo, nata e geleia de mirtilo

Chocolate cake, blueberry cream, cream and blueberry jam.

Gâteau de chocolate, crème au myrtille, crème et gelée de myrtille

Pastel de chocolate, mousse d'arándano, natas y jalea d'arándano.

Tarte Delicia de Coco (Feijão)

Portuguese Sweet Coconut Pie ♦ Tarte de Noix de Coco
Tarta de Coco



TAR022

Massa folhada, creme à base de coco e açúcar em pó

Puff pastry, coconut cream and icing sugar

Pâte feuilletée, crème de noix de coco et sucre glace

Hojaldre, crema de coco y azúcar en polvo

Tarte Nata de Belém

Portuguese Custard Tart' Pie ♦ Tarta Nata de Belém
Tarta Nata de Belém



TA010

Massa folhada com creme de nata de belém

Puff pastry bottom with 'Pastel de Nata' like filling

Pâte feuilletée avec farce type 'Pastel de Nata'

Hojaldre con relleno tipo 'Pastel de Nata'

Bomboca Chocolate Crocante

Sweet Crunchy Chocolate Cake ♦ Gâteau Douceur Croquant du Chocolat
Pastel Dulzura Crujiente de Chocolate



SS031

Bolo de pão de ló, natas com straciatella, chocolate e amendoim

Sponge cake, cream with straciatella, chocolate and peanuts

Génoise, crème avec straciatella, chocolat et arachides

Genovesa, crema con straciatella, chocolate y maní

Baldes

Mousse em balde ♦ Mousse Bucket
Mousse en Seau



SS011-012-013

Baldes de 2,5 L de Mousse de Chocolate, Mousse de Manga ou Baba de Camelo

Chocolate Mousse, Mango Mousse or Baba de Camelo (egg yolks and condensed milk) in 2,5L Buckets

Seau de 2,5 L avec crème au chocolat, crème de mangue ou Baba de Camelo (jaunes d'œufs et lait condensé)

Balde de 2,5 L con Mousse de Chocolate, Mousse de Mango o Baba de Camelo (yema de huevo y leche condensada)

Tarte de Whisky

Whisky Pie ♦ Tarte du Whisky
Pastel de Whisky



TA011

Bolo de pão de ló, mousse de whisky, caramelo e amendoim crocante.

Sponge cake, whisky flavoured cream, caramel and peanuts.

Génoise farci avec crème aromatisée avec whisky, caramel et arachides.

Genovesa, crema com sabor a whisky, caramelo y maní.

Tarte de Queijo Inglesa

English Cheese Pie ♦ Tarte Anglais ou Fromage
Pastel Inglés de Queso



TA023

Massa areada, creme de queijo Philadelphia e geleia de framboesa

Short-crust pie shell, Philadelphia cheese cream and raspberry jelly

Pâte brisée farci, crème de fromage Philadelphia et gelée de framboise

Base de pasta brisa, crema de queso Philadelphia y jalea de frambuesa

Torta de NozNuts Cake ♦ Gâteau aux Noix
Pastel de Nuez

TO001

Torta Sublime de BolachaSublime Biscuit Cake ♦ Tarte Sublime de Biscuit
Torta Sublime de Galleta





TO038

Torta Sublime Morango PremiumStrawberry Sublime Cake Premium ♦ Gâteau Sublime au Fraîse Premium
Torta Sublime Fresa Premium





TO048





Torta Sublime Coco PremiumCoconut Sublime Cake Premium ♦ Gâteau Sublime au Noix de Coco Premium
Torta Sublime Coco Premium

TO043

-  Bolo de pão-de-ló, natas, noz e raspas de chocolate
-  Sponge cake, cream, walnut and chocolate rasps
-  Génoise, crème, fruits à coques et copeaux de chocolat
-  Genovesa, crema, nueces y virutas de chocolate

-  Bolo de chocolate, bolachas tostadas com café, nata e caramelo
-  Chocolate cake, toasted biscuits with coffee, cream, and caramel
-  Gâteau du chocolat, biscuits avec café, crème et caramel
-  Pastel de chocolate, galletas con café, crema y caramelo

-  Bolo de chocolate, mousse de morango e geleia de morango
-  Chocolate cake, strawberry mousse and strawberry jelly
-  Gâteau au chocolat, mousse au fraise et gelée de fraise
-  Pastel de chocolate, mousse de fresa y jalea de fresa

-  Bolo de pão-de-ló, mousse de coco e geleia de coco
-  Sponge cake, coconut mousse and coconut jelly
-  Génoise, mousse à la noix de coco et gelée de noix de coco
-  Genovesa, mousse de coco y jalea de coco

Rolo LaranjaOrange Roll ♦ Roulé d'Orange
Brazo de Naranja

TO036

Rolo AmêndoaAlmond Roll ♦ Roulé d'Amandes
Brazo de Almendras





TO037





Torta Sublime Kiwi PremiumKiwi Sublime Cake Premium ♦ Gâteau Sublime au Kiwi Premium
Torta Sublime Kiwi Premium




TO047





Torta Sublime Mirtilo PremiumBlueberry Sublime Cake Premium ♦ Gâteau Sublime au Myrtille Premium
Torta Sublime Arándano Premium

TO045

-  Massa de laranja, creme d'ovos e açúcar em pó
-  Orange sponge cake, egg cream and icing sugar
-  Gâteau d'orange, crème d'œufs et sucre glace
-  Pastel de naranja, crema de de huevos y azúcar en polvo

-  Massa de amêndoa, creme d'ovos, amêndoa e açúcar em pó
-  Almond cake, egg cream, almond and icing sugar
-  Gâteau d'amande, crème d'œufs, amandes et sucre glace
-  Pastel de almendra, crema de de huevos, almendras y azúcar en polvo

-  Bolo de pão-de-ló, mousse de kiwi e geleia de kiwi
-  Sponge cake, kiwifruit mousse and kiwifruit jelly
-  Génoise, mousse au kiwi et gelée de kiwi
-  Genovesa, mousse de kiwi y jalea de kiwi

-  Bolo de cenoura, mousse de mirtilo e geleia de mirtilo
-  Carrot cake, blueberry mousse and blueberry jelly
-  Gâteau aux carottes, mousse au myrtille et gelée de myrtille
-  Pastel de zanahoria, mousse de arándanos y jalea de arándanos

Torta Bolacha MokaBiscuit Moka Cake ♦ Gâteau Biscuit Moka
Pastel Biscuit Moka

TO035

Torta Bolacha CrocanteCrunchy Biscuit Cake ♦ Gâteau Biscuit Croquant
Pastel Biscuit Crujiente





TO034





Torta Sublime Laranja/Limão PremiumOrange/Lemon Sublime Cake Premium ♦ Gâteau Sublime au Orange et Citron Premium
Torta Sublime Naranja y Limón Premium





TO044





Torta Duplo ChocolateDouble Chocolate Cake ♦ Gâteau Double Chocolat
Pastel de Chocolate Doble

TO046

-  Bolacha torrada com café, creme de manteiga e moka e caramelo
-  Toasted biscuit with coffee, butter cream and moka and caramel
-  Biscuits avec café, crème au beurre et moka et caramel
-  Galletas tostadas con café, crema de mantequilla y moka y caramelo

-  Bolacha torrada com café, creme manteiga e amendoim crocante
-  Toasted biscuit with in coffee, butter cream and peanuts
-  Biscuits avec café, crème au beurre et arachides
-  Galletas con café, crema de mantequilla y maní

-  Bolo de laranja, mousse de limão e geleia de limão
-  Orange cake, lemon mousse and lemon jelly
-  Gâteau à l'orange, mousse au citron et gelée de citron
-  Pastel de naranja, mousse de limón y jalea de limón





-  Bolo de chocolate, mousse de chocolate e geleia de chocolate
-  Chocolate cake, chocolate mousse and chocolate jelly
-  Gâteau au chocolat, mousse au chocolat et gelée de chocolat
-  Pastel de chocolate, mousse de chocolate y jalea de chocolate

Rolo Doce D' Ovos

Genoise Roll with Pastry Cream ♦ Roulé de Gênoise avec Creme Pâtissière
Braço de Genovesa com Crema Pastelera



TO049





-  Bolo de pão de ló, mousse de limão, creme pasteleiro e canela.
-  Sponge cake, lemon mousse, pastry cream and cinnamon.
-  Gênoise, mousse au citron, crème pâtissière et cannelle.
-  Genovesa, mousse de limón, crema pastelera y canela.

Rolo Chocolate e Morango

Chocolate Roll with Strawberry Jelly ♦ Roulé au Chocolat avec Gelée de Fraise
Braço de Chocolate con Jalea de Fresa



TO050





-  Bolo de chocolate, mousse de chocolate e geleia de morango
-  Chocolate cake, chocolate mousse and strawberry jelly
-  Gâteau au chocolat, mousse au chocolat et gelée de fraise
-  Gâteau de chocolate, relleno de mousse de chocolate y jalea de fresa

Placa de Morango

Strawberry Plaque ♦ Plaque aux Fraise
Placha de Morango



PL002





-  Bolo de pão de ló, natas e geleia morango
-  Sponge cake, cream and strawberry jelly
-  Gênoise, crème et gelée de fraises
-  Genovesa, crema y jalea de fresas

Placa S. Marcos

S. Marcos Plaque ♦ Plaque S. Marcos
Placha S. Marcos



PI001





-  Bolo de pão de ló, natas e caramelo
-  Sponge cake, cream and caramel
-  Gênoise, crème et caramel
-  Genovesa, crema y caramelo

Rolo Cenoura/Chocolate

Carrot Roll with Chocolate ♦ Roulé au Carrot avec Chocolat
Braço de Zanahoria con Chocolate



TO051





-  Bolo de cenoura, creme de ovo, canela e chocolate
-  Carrot cake, egg cream, cinnamon and chocolate
-  Gâteau aux carottes, crème d'œuf, cannelle et chocolat
-  Gâteau de zanahoria, crema de huevos, canela y chocolate

Rolo Ananás

Pineapple Roll ♦ Roulé d'Ananas
Braço de Piña



TO052



-  Bolo de ananás, creme de baunilha e coco ralado
-  Pineapple cake, vanilla cream and grated coconut
-  Gâteau à l'ananas, crème à la vanille et coco râpé
-  Gâteau de piña, crema de vainilla y coco rallado

Placa de Chocolate

Chocolate Plaque ♦ Plaque au Chocolat
Placha de Chocolate



PL003





-  Bolo de chocolate, natas e creme de chocolate
-  Chocolate cake, cream and chocolate cream
-  Gâteau au chocolat, crème et crème au chocolat
-  Pastel de chocolate, crema y crema de chocolate

Placa de Bolacha

Biscuit Plaque ♦ Plaque au Biscuit
Placha de Galleta



PI004





-  Bolacha com café, creme pasteleiro, natas e bolo de chocolate.
-  Toasted biscuit with coffee, pastry cream, cream and chocolate cake.
-  Biscuit avec café, crème pâtissière, crème et gâteau au chocolat
-  Galletas con café, crema pastelera, crema y pastel de chocolate

Torta Frescura de Limão

Lemon Freshness Cake ♦ Gâteau Fraîcheur de Citron
Pastel Frescura del Limón



TO053





-  Bolo de pão de ló com mousse de limão
-  Sponge cake with lemon mousse filling
-  Gênoise au citron farci de mousse au citron
-  Genovesa con relleno de mousse de citron

Torta Bolacha Creme Ovo

Lemon Freshness Cake ♦ Gâteau Fraîcheur de Citron
Pastel Frescura del Limón



TO039





-  Bolo de pão de ló com mousse de limão
-  Sponge cake with lemon mousse filling
-  Gênoise au citron farci de mousse au citron
-  Genovesa con relleno de mousse de citron

Placa Tiramissú

Tiramisu Plaque ♦ Plaque aux Tiramisu
Placha de Tiramissú



PI006

-  Bolo de chocolate, mousse queijo com licor amaretto, biscoito champanhe com café e cacau em pó
-  Chocolate cake, cheese cream and amaretto liqueur and sponge fingers with coffee and cocoa powder.
-  Gâteau de chocolate, crème et l'amaretto, biscuit à la cuillère avec café et poudre de cacao
-  Pastel de chocolate, mousse de queso con amaretto, savoiardi con café y cacao en polvo

E muito mais...

And much more...





Et plus encore...

Y mucho más...



Taça Mousse ChocolateChocolate Mousse Cup ♦ Tasse de Mousse au Chocolat
Taza de Mousse de Chocolate

IND003

-  Sobremesa individual composta por chocolate de qualidade superior
-  Individual dessert made high quality chocolate
-  Dessert à base de chocolate de qualité supérieure
-  Postre individual hecho con chocolate de calidad extra





Taça Nata Céu / Doce D'AvoHeaven's Delight (Cup) ♦ Crème du Ciel (Tasse)
Dulce de la Abuela/Crema del Cielo (Taza)

IND002

-  Bolacha, nata e creme pasteleiro
-  Biscuits, cream and pastry cream
-  Biscuit, crème végétal et crème pâtissière
-  Galletas, nata y crema pasteleira





Taça Exótica - Chocolate e CocoExotic Cup - Chocolate and Coconut ♦ Tasse Exotique - Chocolat et Noix de Coco
Taza Exótica - Chocolate y Coco

IND006

-  Mousse de chocolate e mousse de coco e escamas de chocolate
-  Chocolate mousse, coconut mousse and chocolate flakes
-  Mousse au chocolat, mousse à la noix de coco et pépites de chocolat
-  Mousse de chocolate, mousse de coco y de virutas de chocolate





Taça ProfiterolesProfiteroles Cup ♦ Tasse de Profiteroles
Taza de Profiteroles

IND001

-  Profiteroles recheados, natas e chocolate
-  Filled cream puffs, cream and chocolate topping
-  Choux fourrés, crème et glaçage au chocolat
-  Profiteroles con relleno, nata y glaseado de chocolate





Taça Supremo MorangoStrawberry Supreme Cup ♦ Tasse de Suprême de Fraise
Taza de Supremo de Fresa

IND009

-  Bolacha, nata e geleia de morango
-  Biscuits, cream and strawberry jelly
-  Biscuit, crème et gelée de fraises
-  Galletas, nata y jalea de fresas





Taça Supremo CarameloCaramel Supreme Cup ♦ Tasse de Suprême de Caramel
Taza de Supremo de Caramelo

IND008

-  Bolacha, nata e creme de caramelo
-  Biscuits, cream and caramel ceam coverage
-  Biscuit, crème et crème au caramel
-  Galletas, nata y crema de caramelo

Petit Gateau / Pré-cozidoPetit Gateau / Pre-cooked ♦ Petit Gateau / Précuit
Petit Gateau / Precocido

IND011

-  Bolo de chocolate com casca crocante e com chocolate cremoso no seu interior
-  Chocolate cake with crunchy rind and mellow chocolate filling
-  Petit gâteau au chocolat avec coquille croustillante et le chocolat crémeux à l'intérieur
-  Pequeña torta de chocolate con la cáscara crujiente y chocolate cremoso en el interior





Pudim Abade Priscos

SI008

-  Pudim conventual d'ovos
-  Typical Portuguese egg pudding
-  Typique portugais pudding d'œuf
-  Pudín tradicional portugués hecho de huevos





Taça Supremo ChocolateChocolate Supreme Cup ♦ Tasse de Suprême de Chocolat
Taza de Supremo de Chocolate

IND007

-  Bolacha, nata e creme de chocolate
-  Biscuits, cream and chocolate ceam coverage
-  Biscuit, crème et crème au chocolat
-  Galletas, nata y crema de chocolate





Taça Baba CameloBaba de Camelo Cup ♦ Tasse de Baba de Camelo
Taza de Baba de Camelo

IND004

-  Sobremesa individual composta por gema de ovo e leite condensado
-  Individual dessert made of egg yolks and condensed milk
-  Dessert à base de jaunes d'œufs et lait condensé
-  Postre individual hecho con yema de huevo y leche condensada





Pão de Ló Tipo Ovar ChocolatePão de Ló like Ovar Chocolate ♦ Pão de Ló type Ovar Chocolat
Pão de Ló tipo Ovar Chocolate

SI014





-  Farinha, gemas de ovos, açúcar e chocolate
-  Flour, egg yolks, sugar and chocolate
-  Farine, jaunes d'œufs, sucre et chocolat
-  Harina, yema de huevo, azúcar y chocolate

Pão de Ló Tipo OvarPão de Ló like Ovar ♦ Pão de Ló type Ovar
Pão de Ló tipo Ovar

SI015





-  Farinha, gemas de ovos e açúcar
-  Flour, egg yolks and sugar
-  Farine, jaunes d'œufs et sucre
-  Harina, yema de huevo y azúcar

Pinha de MorangosStrawberry Cake ♦ Gâteau aux Fraises
Pinha de Fresas

-  Bolo de pão de ló, natas e morangos
-  Sponge cake, cream and strawberries
-  Génoise, crème et fraises
-  Genovesa, crema y fresas

Tarte de FrutosFruits Pie ♦ Tarta aux Fruit
Tarta de Frutas





BS021

-  Massa areada, natas e frutas da época
-  Short-crust pie shell, cream and seasonal fruits
-  Pâte brisée, crème et fruits de saison
-  Pasta brisa, crema y frutas de estación

TA009





Pão de Ló tipo Margaride

BE021





-  Bolo tradicional Português com farinha, gemas de ovos, açúcar e canela
-  Portuguese traditional cake made with flour, egg yolks, sugar and cinnamon
-  Gâteau traditionnel portugais avec farine, jaunes d'œufs, sucre et cannelle
-  Pastel tradicional português hecho con harina, yemas de huevo, azúcar y canela

Pão de Ló Tipo Ovar

BE004





-  Farinha, gemas de ovos, açúcar e canela
-  Flour, egg yolks, sugar and cinnamon
-  Farine, jaunes d'œufs, sucre et cannelle
-  Harina, yemas de huevos, azúcar y canela

Bavaroise AnanásPineapple Bavarois ♦ Bavarois à l'Ananas
Bavaroise de Piña

-  Bolo de pão de ló, natas e ananás
-  Sponge cake, cream and pineapple.
-  Génoise, crème et ananas
-  Genovesa, crema y piña.

SA005





Bavaroise MorangoStrawberry Bavarois ♦ Bavarois aux Fraise
Bavaroise de Fresa

-  Bolo de pão de ló, natas e morango
-  Sponge cake, cream and strawberry
-  Génoise, crème et fraises
-  Genovesa, crema y fresas

SA006





Tronco Natal ChocolateChristmas Log ♦ Bûche de Noël
Tronco de Navidad

BE003





-  Bolo de pão de ló e chocolate de avelãs
-  Sponge cake and hazelnut chocolate
-  Génoise et chocolat aux noisettes
-  Genovesa e crema de chocolate d'avellanas

Bolo Rei TradicionalTraditional King Cake ♦ Gâteau des Rois Traditionnel
Roscón de Reyes Tradicional

BE001

-  Bolo de Natal tradicional Português com frutos secos e cristalizados
-  Portuguese traditional Christmas cake with dried fruits and candied
-  Gâteau traditionnel de Noël avec des fruits secs et confits
-  Pastel tradicional português de Navidad con fruta confitada y seca

Bavaroise PêssegoPeach Bavarois ♦ Bavarois aux Pêche
Bavaroise de Melocotón

-  Bolo de pão de ló, natas e pêssego
-  Sponge cake, cream and peach
-  Génoise, crème et pêche
-  Genovesa, crema y melocotón

SA007

E muito mais...

And much more...

Et plus encore...

Y mucho más...





**Bolo Rei tipo Escangalhado**Lopsided Portuguese King Cake ♦ Gâteau des Rois Revêche
Roscón de Reyes Torcido

BE002

-  Bolo tradicional com frutos, doce d'ovos, chila, canela e frutos secos
-  Traditional cake with fruits, egg cream, black-seed squash, cinnamon and dried fruit
-  Gâteau traditionnel avec fruits, crème d'œuf, courge de Siam, cannelle et fruits secs
-  Postre tradicional con frutas, dulce d'huevos, cidra cayote, canela et frutos secos

Bolo Folhado de Natal

BE041

-  Massa folhada, creme de ovo, natas, canela e azevinhos
-  Puff pastry, egg cream, vegetable cream, cinnamon and Christmas hollies
-  Pâte feuilletée, crème d'œuf, crème, cannelle et houx de Noël
-  Hojaldre, crema de huevo, crema vegetal, canela y acebo de la Navidad

Travesseiro NoivaBride's Pillow ♦ Oreiller de Mariée
Almohada de Noiva

BS011

- Claras, doce d'ovos, canela e fios de ovos
- Egg whites, egg custard, cinnamon and egg strings.
- Blanc d'œufs crème d'œuf, cannelle et fils d'œuf
- Clara de huevo, crema de huevo, canela y huevos hilados

Lampreia OvosEgg Lamprey ♦ Lampreie d'Œuf
Lampreia de Huevo

DRC01

- Doce tradicional à base de ovos
- Traditional sweet cake made from eggs
- Gâteau traditionnel composé d'œufs
- Dulce tradicional hecho de huevos

Ninho Páscoa Chocolate NegroEaster Nest ♦ Nid de Pâques
Nido de Pascua

BE040

- Bolo de chocolate, giandúia, fios d'ovos e amêndoas.
- Chocolate cake, gianduja, egg strings and almonds.
- Gâteau au chocolat, gianduja, fils d'œufs et amandes.
- Pastel de chocolate, gianduja, huevo hilado y almendras.

Ninho Páscoa Chocolate BrancoEaster Nest White Chocolate ♦ Nid de Pâques Chocolat Blanc
Nido de Pascua Chocolate Blanco

BE045

- Bolo de chocolate, giandúia, chocolate branco, fios d'ovos e amêndoas
- Chocolate cake, gianduja, white chocolate, egg strings and almonds.
- Gâteau au chocolat, gianduja, chocolat blanc, fils d'œufs et amandes.
- Pastel de chocolate, gianduja, chocolate blanco, huevo hilado y almendras.

Relíquia ConventualConventual Relic ♦ Relique Monastique
Reliquia Conventual

DRC02

- Doce tradicional à base de ovos
- Traditional sweet cake made from eggs
- Gâteau traditionnel composé d'œufs
- Dulce tradicional hecho de huevos

Torta de Azeitão

DRC09

- Doce tradicional à base de ovos
- Traditional sweet cake made from eggs
- Gâteau traditionnel composé d'œufs
- Dulce tradicional hecho de huevos

Torta do AlgarveAlgarve's Roll ♦ Roulé du Algarve
Torta de Algarve

TO006

- Claras com doce d'ovos, canela e amêndoas
- Egg whites, egg custard, cinnamon and almond.
- Blanc d'œufs, crème d'œuf, cannelle et amandes
- Clara de huevo, crema de huevo, canela y almendras

Torta PáscoaEaster Roll ♦ Roulé de Pâques
Torta de la Pascua

BE051

- Massa de pão de ló, creme de ovo e gema de ovo.
- Sponge cake, egg cream and egg yolk.
- Génoise, crème d'œuf et jaunes d'œuf.
- Genovesa, crema de huevos y yema de huevo

Folar de PáscoaPortuguese Easter Bread ♦ Brioche de Pâques
Folar de la Pascua

BE007K

- Bolo tradicional de Páscoa com erva-doce, canela e com ou sem ovos
- Traditional cake with fennel, cinnamon and w/ or w/o eggs
- Gâteau traditionnel composé par anis vert, cannelle et avec ou sans œufs
- Pastel tradicional hecho con anís, canela y decorado con o sin huevos

Fios OvosEgg Strings ♦ Fils d'œufs
Huevos Hilados

DRC05

- Doce tradicional à base de ovos
- Traditional sweet cake made from eggs
- Gâteau traditionnel composé d'œufs
- Dulce tradicional hecho de huevos

Trouxas OvosEgg Trouxas ♦ Trousses d'œuf
Trouxas d'huevos

DRC03

- Doce tradicional à base de ovos
- Traditional sweet cake made from eggs
- Gâteau traditionnel composé d'œufs
- Dulce tradicional hecho de huevos

Folar de Páscoa DecoradoPortuguese Decorated Easter Bread ♦ Brioche de Pâques décoré
Folar de la Pascua decorado

BE046K/BE047K

- Bolo tradicional de Páscoa com erva-doce, canela e fios de ovos
- Traditional cake with fennel, cinnamon and egg strings
- Gâteau traditionnel composé par anis vert, cannelle et fils d'œuf
- Pastel tradicional hecho con anís, canela y decorado con huevos hilados

Folar de Páscoa de GilaBlack-seed squash Easter Bread ♦ Brioche de Pâques avec courge de Siam
Folar de la Pascua com cidra cayote

BE048K/BE049K





- Bolo tradicional de Páscoa com erva-doce, canela e chila
- Traditional cake with fennel, cinnamon and black-seed squash
- Gâteau traditionnel composé par anis vert, cannelle et courge de Siam
- Pastel tradicional hecho con anís, canela y cidra cayote

Aniversário Simples Ovo

Birthday Cake – Egg Cream ♦ Gâteau d'anniversaire Œuf
Torta de Cumpleaños – Dulce d'Huevos



AN006

-  Bolo de pão de ló, creme de ovo, creme chantilly e amendoim.
-  Sponge cake, egg cream, whipped cream and peanut.
-  Gênoise, crème d'œuf, crème fouettée et arachide.
-  Genovesa, crema de huevos, crema batida y maní.

Aniversário Simples Chocolate

Birthday Cake – Chocolate ♦ Gâteau d'anniversaire – Chocolat
Bolo de Aniversário – Chocolate



AN005





-  Bolo de chocolate, creme de chocolate e chantilly
-  Chocolate cake, chocolate cream filling and whipped cream
-  Gâteau au chocolat, crème au chocolat et crème fouettée
-  Pastel de chocolate, crema de chocolate y crema batida

Festivo Artístico imagem Kitty

Birthday Cake – Kitty ♦ Gâteau d'anniversaire – Kitty
Bolo de Aniversário – Kitty



AN011





-  Bolo de pão de ló, creme de ovo e creme chantilly
-  Sponge cake, egg cream and whipped cream
-  Gênoise, crème d'œuf et crème fouettée
-  Genovesa, crema de huevos y crema batida

Festivo Artístico imagem Faisca

Birthday Cake – Faisca McQueen ♦ Gâteau d'anniversaire – Faisca McQueen
Bolo de Aniversário – Faisca McQueen







AN010

-  Bolo de pão de ló, creme de ovo e creme chantilly
-  Sponge cake, egg cream and whipped cream
-  Gênoise, crème d'œuf et crème fouettée
-  Genovesa, crema de huevos y crema batida

Bolo Festivo 01 a 10

Festive Cakes Examples ♦ Exemples de Gâteaux Festifs
Ejemplo de tortas festivas







-  Bolo festivo personalizado
-  Festive cake with various decorations
-  Gâteau de fête avec diverses décorations
-  Pastel de fiesta con varias decoraciones

Bolo Festivo 01 a 10

Festive Cakes Examples ♦ Exemples de Gâteaux Festifs
Ejemplo de tortas festivas



-  Bolo festivo personalizado
-  Festive cake with various decorations
-  Gâteau de fête avec diverses décorations
-  Pastel de fiesta con varias decoraciones

E muito mais...

And much more...

Et plus encore...

Y mucho más...



PASTELARIA CAMPANHA

Trança de Chocolate
BE015K



Trança de Ovo
BE014K



Croissant
PA001K



Pastel de Nata
MERBOL020K



Croissant Brioche Manteiga
BE033K



Croissant Brioche Chocolate
BE050K



Pão com Chouriço
PA002K



Lanches
PA004K



Pão de Ló Tradicional
BE012K



Lanche Misto
PA054K



Lanche Misto com Pimento
PA055K



Misto Quadrado
PA057K



PASTELARIA FINA COZIDA - Também disponível em miniatura

Bola de Berlim
PA009K



Pata de Veado
PA007K



Guardanapo
PA006K



Bolo de Arroz
PA008K



Queques
Cenoura, Chocolate, Noz, Passas
Maça Canela, Marmore e Laranja
QE001K



Salame
PA077K



Tulipa Mix
Chocolate, Ananás, Frutos Silvestres, Cenoura
Laranja, Noz e Limão
PA058K



Côcos
PA010K



Éclairs
PA016K



Jesuitas
PA015K



Pastel de Feijão
PA011K



BOLOS DE CHÃ – DELÍCIAS

Delícia Chocolate e Baunilha
DL001



Delícia Limão
DL002



Mil Folhas (Napoleão)
BE035K



Mil Folhas (Russo)
BE034K



Palmier Recheado
PA012K



Línguas Folhadas
PA013K



Delícia Laranja
DL003



Delícia Caramelo e Framboesa
DL004



Bolo Xadrez
PA017K



Bispos
PA021K



Caramujos Chocolate
PA020K



Caramujos Simples
PA022K





CONTACTOS

Rua António Nobre, 568 - Ataíde
4605-020 Vila Meã
Portugal

Telefone: +351 255 731 587
Fax: +351 255 070 449

E-mail: geral@petalamel.pt