



FREIXO

Especialidades







A **Nova Freixo – Industria Alimentar, S.A.**, fundada em 1973, dedicou-se desde sempre ao ramo alimentar, em particular ao setor da padaria, pastelaria e confeitaria tradicionais.

Numa estratégia definida desde 1994, lançou a marca **Especialidades Freixo** num conceito de produtos de confeitaria salvaguardando os princípios da regionalidade e sazonalidade desses produtos.

Diversificando e investindo em novos processos, dispomos hoje de ultracongelação podendo disponibilizar os nossos produtos em fresco ou congelado, quer produtos regionais de padaria quer os de pastelaria em especial o “Bolo Rei”.



*Pastelaria
ultracongelada*

Deep-frozen pastry / Pâtisserie surgelée

Bispo



9 80 M 12 60

Bola de Berlim



9 80 M 12 40

Bolo de Arroz



9 80 M 12 40

Bolo de Feijão



9 80 M 12 60

Caramujo



9 80 M 12 40

Caramujo Chocolate



9 80 M 12 40

Croissant Brioche Cozido
Cozido, Congelado



9 80 M 12 50

*Croissant Folhado
recheio de ovo*



9 100 M 12 50

*Croissant Folhado
recheio de chocolate*



9 100 M 12 50

Guardanapos



9 80 M 12 50

Chouriço de Ovo



9 80 M 12 50

Rochas



9 80 M 12 40

Queijadas de Leite



 50  12  60

Pastel de Nata



 80  12  60

Queijadas de Laranja



 50  12  60

Queque (laranja, chocolate, noz, cenoura)



 80  12  40



Milfolhas



 80  12  40

Napoleão de Chocolate



 80  12  40

Eclair



 80  12  40

Palmier Casado



 80  12  40

Jangada



 80  12  40

Travesseiro de Chocolate



 80  12  50

Pata de Veado



 80  12  40

Lanche



 80  12  50

Pão com Chouriço



 80  12  48

Meia Lua



 500  12  12

Rosca Doce de Ovo



 400  12  10

Torta de Laranja



 1000  12  12

*Padaria
ultracongelada*

Deep-frozen bakery / Boulangerie surgelés

Baguete Avó
Pré-cozido



 120
240
 12
12
 40
15

Baguete de Cereais
Pré-cozido



 80
250
 12
12
 40
20

Pão Biju
Pré-cozido



 60
 12
 50

Broa de Milho (branca)



 500
 12
 20

Broa de Milho (amarela)



 500
 12
 20

Pão Alentejano



 400
 12
 10

Sêneas de Trigo/Avó



 400  12  10

Pão da Avó

Pré-cozido



 80  12  50
120 12 40

Pão Tipo Mafra



 400  12  10

Pão de Forma



 500  12  8



Pastelaria regional

Portuguese regional pastry / Pâtisserie régionale portugaise

Argolas



 300  6  16

Argolas de Canela



 300  6  16

Argolas de Côco



 300  3  16

Beijinhos de Azeméis



 150  6  16

Biscoitos (douradinhos)



 300  6  16

Bolinhos de Limão



 270  6  14

Bolinhos de Neve (bolo de gema) Bolo de Champagne



 230  3  16



 250  6  16

Delícias de Canela



 300  6  16

Folhados (Lacinhos)



 260  3  12

Melindres



 225  3  16

Palmieres



 260  3  16

Roscas Integrais



 250
  12
  16

Rosquinhas de Azeméis



 150
  6
  14

Suspiros



 140
  12
  10

Pão Ralado



 250
  6
  40
 500 20
 1000 15

Apresentação do produto



Product presentation
 Présentation du produit



Pastelaria tradicional

Traditional portuguese pastries / Pâtisseries traditionnels portugaise

Bolo Rainha (frutos secos)



9 700 M 1 60

Bolo Rei



9 500 M 1 10
800 1 10
kg 1 10

Bolo Rei - Chocolate



9 700 M 1 10

Bolo Rei Chila (Escangalhado)



9 700 M 1 60

Tranças de Natal



9 700 M 1 12

Pão de Deus



9 500 M 3 10

Fogaça



 500  12  10

Bola/Folar de Carne



 1000  12  12



Folar de Ovos - 2 ovos



9 500 M 1 12

Ninhos de Páscoa c/ Fios de Ovos



9 600 M 15d 12

Pão de Ló



9 600 M 1* 10
600 uc 12 10
300 1* 6

Folar s/ Ovos



9 150 M 1 12

Notas:

 Todos os produtos tradicionais estão disponíveis em Ultracongelado, aumentando o seu prazo de validade para 12 meses.

All traditional products are available in deep frozen, increasing its shelf life up to 12 months.

Tous les produits traditionnels sont disponibles en gelée, en augmentant sa durée de vie de 12 mois.

1* A validade do Pão de Ló poderá alcançar os 45 dias consoante a altura do ano.

The validity of the sponge cake can reach 45 days depending on the time of year.

La validité de génoise peut atteindre 45 jours en fonction de la période de l'année

Logística



Logistics / Logistique

Pastelaria Tradicional

Nome do produto Product name/ Nom du produit					
Bolo Rainha (frutos secos)	1	12	700	10	30
			500	10	30
Bolo Rei	1	12	800	10	30
			Kg	10	30
Bolo Rei - Chila	1	12	700	12	24
Bolo Rei - Chocolate	1	12	700	10	30
Tranças de Natal	1	12	700	12	24
Fogaça	15d*	12	500	10	60
Ninhos de Páscoa c/ Fios de Ovos	15d*	12	600	12	24
Folar de Ovos - 2 ovos	1	12	500	12	24
Folar sem Ovos	1	12	500	12	24
Bola/Folar de Carne	8d*	12	1000	12	24
	1**	12	600	10	24
Pão de Ló	1**	12	300	6	40
Pão de Deus	1	12	500	10	24

Notas

- * d - dias | days | jours
- ** até 45 dias de validade de acordo com a época do ano
within 45 days of validity according to the season
dans les 45 jours de validité selon la saison
- ***  tempo de cozedura 7 min; 280 °C
cooking time 7 min; 280 °C
temps de cuisson 7 min; 280 °C

Pastelaria Regional - média duração

Nome do produto Product name / Nom du produit				
Argolas	6	300	16	60
Argolas de Côco	3	300	16	60
Argolas de Canela	6	300	16	60
Beijinhos de Azeméis	6	150	16	60
Biscoitos (Douradinhos)	6	300	16	60
Bolinhos Limão	6	270	14	60
Bolinhos Neve (Bolo de Gema)	3	230	16	60
Bolo de Champagne	6	250	16	60
Delícias de Canela	6	300	16	60
Folhados (Lacinhos)	3	260	12	60
Melindres	3	225	16	60
Palmieres	3	260	16	60
	6	1000	15	60
Pão Ralado	6	500	20	60
	6	250	40	60
Roscas Integrais	12	250	16	60
Rosquinhas de Azeméis	6	150	14	60
Suspiros	12	140	10	60

Pastelaria Ultracongelada - longa duração ❄️

Nome do produto Product name / Nom du produit						
Bispo	12	80	60	60	4x12	60
Bola de Berlim	12	80	40	60	4x12	60
Bolo de Arroz	12	80	40	60	4x12	60
Bolo de Feijão	12	80	60	120	6x12	120
Caramujo	12	80	40	60	4x12	60
Caramujo de Chocolate	12	80	40	60	4x12	60
Chouriço de Ovo	12	80	50	60	5x12	60
Croissant Brioche - cozido, congelado	12	80	50	60	3x12	60
Croissant Folhado Rech. Ovo	12	100	50	60	-	-
Croissant Folhado Rech. Chocolate	12	100	50	60	-	-
Eclair	12	80	40	60	4x12	60
Guardanapos	12	80	50	60	4x12	60
Lanches	12	80	50	60	3x12	60
Meia Lua	12	500	12	30	1x10	30
Milfolhas	12	80	40	60	4x12	60
Napoleão Chocolate	12	80	40	60	4x12	60
Palmier Casado	12	80	40	60	4x12	60
Pata de Veado	12	80	40	60	4x12	60
Pão com Chouriço	12	80	48	60	4x12	60
Pastel de Nata em massa  ***	12	80	60	120	6x12	120
Pastel de Nata	12	80	60	120	6x12	120
Queijadas de Leite	12	50	60	120	6x12	120
Queijadas de Laranja	12	50	60	120	6x12	120
Queque - laranja, cenoura, choc., noz	12	80	40	60	4x12	60
Rochas	12	80	40	60	4x12	60
Rosca Doce de Ovo	12	400	10	30	1x10	30
Torta de Laranja	12	1000	12	24	1x12	24
Travesseiro de Chocolate	12	80	50	60	4x12	60

Padaria Ultracongelada - longa duração ❄️

Nome do produto

Product name / Nom du produit



*



Baguete da Avó	12	120	200°C / 6 min	40	60
		240	200°C / 7 min	15	60
Baguete de Cereais	12	250	200°C / 7 min	20	60
		80	200°C / 6 min	40	60
Broa de Milho - amarela	12	500	200°C / 12 min	20	60
Broa de Milho - branca	12	500	200°C / 12 min	20	60
Pão Alentejano	12	400	200°C / 7 min	10	60
Pão Biju - pré cozido	12	60	200°C / 5 min	50	60
Pão da Avó - pré cozido	12	80	200°C / 6 min	50	60
		120	200°C / 6 min	40	60
Pão de Forma Fatiado	12	500	descongelar**	8	60
Pão Tipo Mafra	12	400	200°C / 7 min	10	60
Sêmeas de Trigo/avó	12	400	200°C / 7 min	10	60

* O tempo de cozedura e a temperatura podem variar consoante o equipamento utilizado.

Depending on the equipment used, cooking time and temperature may vary.

Le temps de cuisson et la température peuvent varier en fonction du matériel utilisé.

** unfreeze | décongeler

Legenda



Validade (mês) | Period of validity (months) | Période de validité (mois)



Validade Ultracongelado (mês) | Best before - deep-frozen (month)

À consumer avant - surgelés (mois)



Pêso (g) | Weight (g) | Poids (g)



Cozedura (min) + Temperatura (°C) | Cooking time (min) + Temperature (°C)

Temps de cuisson (min) + température



Produto p/caixa | Product p/box | Produit p/ boîte



Caixas p/paleta | Boxes in palet | Boîte p/ palet



Produto p/couvete | Product in container | Produit en cuvette



Caixas de couvete p/paleta | Container boxes in palet | Boîtes couvete p/ palette

Contactos

Nova Freixo

Indústria Alimentar, S.A.

Rua Cónego Pires Valente, 1355

Apartado 27 - Freixo

3720-057 Loureiro OAZ

PORTUGAL

Tel. +351 256 692 158

Fax. +351 256 698 139

geral@novafreixo.pt

www.novafreixo.pt



