A Joaninha
Pastelarias e Padarias



Catálogo

Catalog

O prazer de saborear
sabores e tradições

Pleasure to taste
flavors and traditions







Zona Industrial da Adiça, Lote 2 3460-070 Tondela +351 232 817 305
+351 232 817 315 +351 917 614 460 joaninha.2@sapo.pt **www.ajoaninha.pt**
Tondela - PORTUGAL

A Joaninha
Pastelarias e Padarias



Pastel de Nata
Custard tart

Descongelar e pronto / *Thaw and ready*

REF	B89		70		68
	70 g		4,90 Kg		30'

Gama crua / *Raw*

REF	C021		75		54
	70 g		5,25 Kg		20'
	10'	250ºC			

Pastel de Nata de Vinho do Porto
Oporto win custard tart



Descongelar e pronto / *Thaw and ready*

REF	B101		70		68
	70 g		4,90 Kg		30'

Gama crua / *Raw*

REF	C023		75		54
	70 g		5,25 Kg		20'
	10'	250ºC			



REF Referência *Reference* | Peso *Weight* | Unidades por caixa *Units per box* | Peso da caixa *Box weight* | Caixas por palete *Boxes per pallet* | Tempo descongelação *Thawing time* | Tempo de cozedura *Cooking time*

A Joaninha
Pastelarias e Padarias



Pastel de Nata de Limão
Lemon custard tart

Descongelar e pronto / *Thaw and ready*

REF	B100		70		68
	70 g		4,90 Kg		30'

Gama crua / *Raw*

REF	C022		75		54
	70 g		5,25 Kg		20'
	10'	250ºC			





Pastel de Nata de Chocolate
Chocolate custard tart

Descongelar e pronto / *Thaw and ready*

REF	B135		70		68
	70 g		4,90 Kg		30'

Gama crua / *Raw*

REF	C026		75		54
	70 g		5,25 Kg		20'
	10'	250ºC			



REF Referência *Reference* | Peso *Weight* | Unidades por caixa *Units per box* | Peso da caixa *Box weight* | Caixas por palete *Boxes per pallet* | Tempo descongelação *Thawing time* | Tempo de cozedura *Cooking time*

A Joaninha
Pastelarias e Padarias



Pastel de Nata de Frutos Vermelhos
Red fruits custard tart

Descongelar e pronto / *Thaw and ready*

REF	B103		70		68
	70 g		4,90 Kg		30'

Gama crua / *Raw*

REF	C025		75		54
	70 g		5,25 Kg		20'
	10'	250ºC			

Pastel de Nata de Pistache
Pistachio custard tart



Descongelar e pronto / *Thaw and ready*

REF	B102		70		68
	70 g		4,90 Kg		30'

Gama crua / *Raw*

REF	C024		75		54
	70 g		5,25 Kg		20'
	10'	250ºC			



REF Referência *Reference* | Peso *Weight* | Unidades por caixa *Units per box* | Peso da caixa *Box weight* | Caixas por palete *Boxes per pallet* | Tempo descongelação *Thawing time* | Tempo de cozedura *Cooking time*

A Joaninha
Pastelarias e Padarias

Torta de Limão
Rolled lemon cake



REF B88	600 g	6
3,60 Kg	42	60'

Torta de Laranja
Rolled orange cake



REF B87	600 g	6
3,60 Kg	42	60'

Torta de Chocolate
Rolled chocolate cake



REF B73	600 g	6
3,60 Kg	42	60'

Torta de Coco
Rolled coconut cake



REF B75	600 g	6
3,60 Kg	42	60'

Torta de Doce de Ovo
Rolled sweet eggs cake



REF B74	600 g	6
3,60 Kg	42	60'



REF Referência *Reference* | Peso *Weight* | Unidades por caixa *Units per box* | Peso da caixa *Box weight* | Caixas por palete *Boxes per pallet* | Tempo descongelação *Thawing time* | Tempo de cozedura *Cooking time*

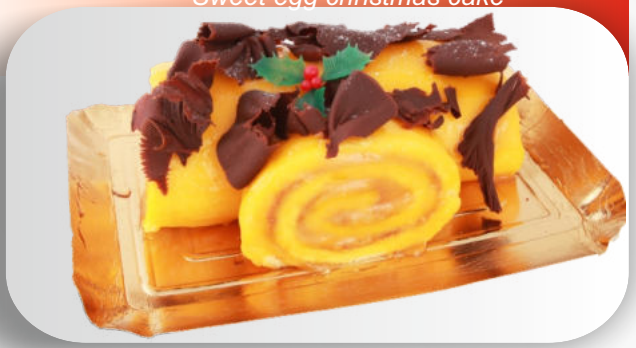
A Joaninha
Pastelarias e Padarias

Tronco de Natal de Chocolate
Chocolate christmas cake



REF	B79		4		42
	700 g		2,80 Kg		60'

Tronco de Natal de Doce de Ovo
Sweet egg christmas cake



REF	B80		4		42
	700 g		2,80 Kg		60'

Bolo Rei
King cake



REF	B16		10		30
	800 g		8,00 Kg		60'

Bolo Rei
King cake



REF	B16		6		36
	750 g		4,50kg		60'

REF Referência *Reference* | Peso *Weight* | Unidades por caixa *Units per box* | Peso da caixa *Box weight* | Caixas por palete *Boxes per pallet* | Tempo descongelação *Thawing time* | Tempo de cozedura *Cooking time*

A Joaninha
Pastelarias e Padarias

Bolo Rainha
Queen Cake



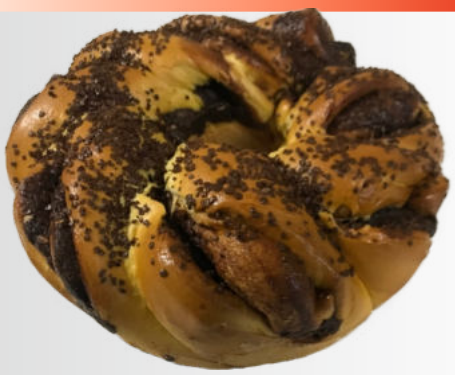
REF B79	6	36
750 g	4,50 Kg	60'

Bolo Rei Escangalhado / Alagado /Scattered Cake

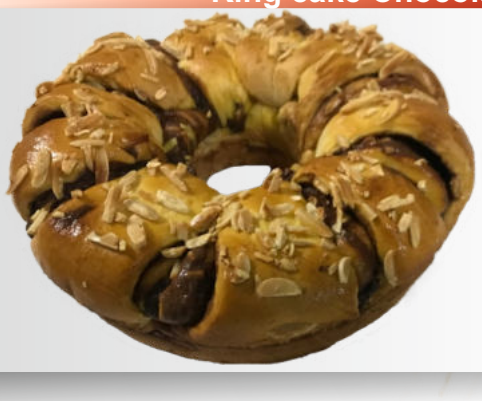


REF B80	6	36
750 g	4,50 Kg	60'

Bolo Rei de Chocolate
King cake Chocolat



Bolo Rei de Chocolate
King cake Chocolat



REF B16	6	36
750 g	4,50 Kg	60'

Bolo Rei de Chocolate
King cake Chocolat



REF Referência *Reference* | Peso *Weight* | Unidades por caixa *Units per box* | Peso da caixa *Box weight* | Caixas por palete *Boxes per pallet* | Tempo descongelação *Thawing time* | Tempo de cozedura *Cooking time*

A Joaninha
Pastelarias e Padarias



Torta de Doce de Ovos com Amêndoa Laminada
Rolled sweet egg tart with almond

REF	CE 007		6		42
	650 g		3,90 Kg		60'

Torta de Chocolate com Raspas de Chocolate
Rolled chocolate cake with chocolate chips

REF	CE 008		6		42
	650 g		3,90 Kg		60'





Torta com Cobertura de Coco
Rolled tart with coconut cover

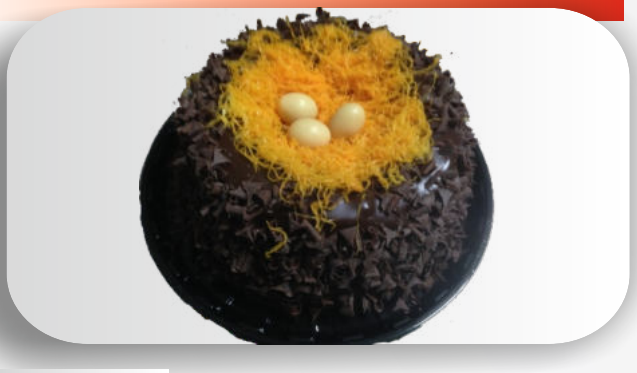
REF	CE 006		6		42
	650 g		3,90 Kg		60'



REF Referência *Reference* | Peso *Weight* | Unidades por caixa *Units per box* | Peso da caixa *Box weight* | Caixas por palete *Boxes per pallet* | Tempo descongelação *Thawing time* | Tempo de cozedura *Cooking time*

A Joaninha
Pastelarias e Padarias

Ninho de Chocolate
Chocolate nest



REF B89	4	42
700 g	2,80 Kg	60'

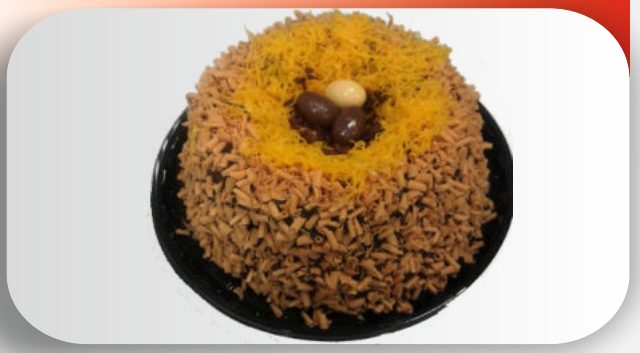


Folar da Páscoa
Folar with eggs



REF B78	6	42 caixas
600 g	3,60 Kg	

Ninho de Caramelo
Caramel nest



REF E31	4	42
700 g	2,80 Kg	60'

Ninho de Massa Pão de Ló e Doce de Ovos
«Pão de Ló» and sweet eggs nest



REF B18	4	42
700 g	2,80 Kg	60'

REF Referência *Reference* | Peso *Weight* | Unidades por caixa *Units per box* | Peso da caixa *Box weight* | Caixas por palete *Boxes per pallet* | Tempo descongelação *Thawing time* | Tempo de cozedura *Cooking time*

A Joaninha
Pastelarias e Padarias



Bolo de Bolacha Gama Restauração
Biscuit cake



REF	C018		6		32
	1000 g		6,00 Kg		60'

Bolo de Bolacha Redondo
Biscuit cake



REF	C19		4		42
	1000 g		4,00 Kg		60'

Bolo Seis Bolacha
Biscuit cake



REF	E23		4		42
	750 g		3,80 Kg		60'



REF Referência *Reference* | Peso *Weight* | Unidades por caixa *Units per box* | Peso da caixa *Box weight* | Caixas por palete *Boxes per pallet* | Tempo descongelação *Thawing time* | Tempo de cozedura *Cooking time*

A Joaninha
Pastelarias e Padarias

Bolo Brigadeiro
Chocolate cake Brigadeiro



REF B81	4	42
1000 g	4,00 Kg	60'



Bombom de Caramelo
Candy caramel cake



REF B82	6	32
1000 g	6,00 Kg	60'

Bolo Marmoreado
Marbled chocolate cake



REF E24	4	42
1000 g	4,80 Kg	60'



Bolo Camadinhas
Layers cake



REF E25	4	42
1000 g	4,00 Kg	60'

REF	Referência *Reference*		Peso *Weight*		Unidades por caixa *Units per box*		Peso da caixa *Box weight*		Caixas por palete *Boxes per pallet*
	Tempo descongelação *Thawing time*		Tempo de cozedura *Cooking time*						

A Joaninha
Pastelarias e Padarias

Bolo de Noz
Walnut cake



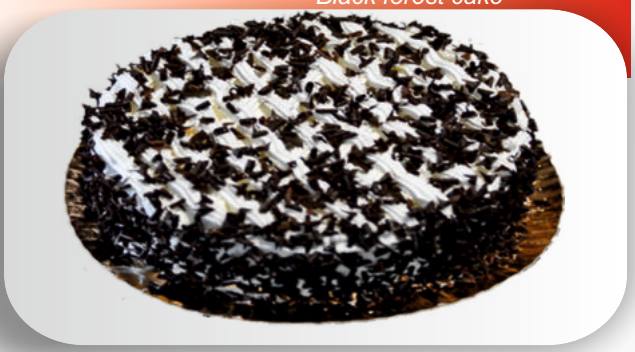
REF	CE 001		6		32
	1000 g		6,00 Kg		60'

Bolo Moka
Moka cake



REF	CE 009		4		42
	1000 g		4,00 Kg		60'

Bolo Floresta Negra
Black forest cake



REF	CE 002		4		42
	1000 g		4,00 Kg		60'



Bolo Caramelo
Caramel cake



REF	E26		4		42
	1000 g		4,00 Kg		60'

REF Referência *Reference* | Peso *Weight* | Unidades por caixa *Units per box* | Peso da caixa *Box weight* | Caixas por palete *Boxes per pallet* | Tempo descongelação *Thawing time* | Tempo de cozedura *Cooking time*

A Joaninha
Pastelarias e Padarias



Pudim de Ovos
Eggs pudding



REF	E003		5		72
	1000 g		5,00 Kg		60'

Pão de Ló



REF	B22		6		30
	1000 g		6,000 Kg		

Molotoff
Molotoff



REF	B09		1		100
	1000 g		1.000 Kg		60'

Pão de Ló Húmido

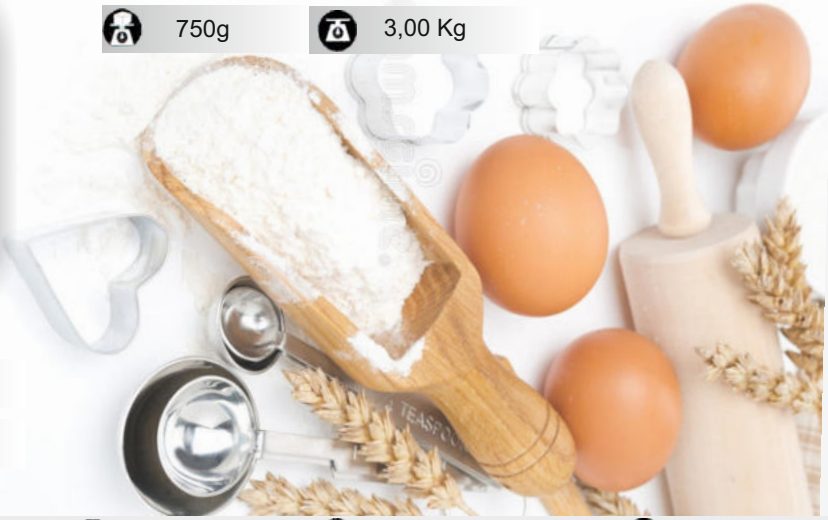


REF	B000		4		
	750g		3,00 Kg		

Pão de Ló (embalado)



REF	B22		6		30
	600 g		3,600 Kg		20'



REF Referência *Reference* | Peso *Weight* | Unidades por caixa *Units per box* | Peso da caixa *Box weight* | Caixas por palete *Boxes per pallet* | Tempo descongelação *Thawing time* | Tempo de cozedura *Cooking time*

A Joaninha
Pastelarias e Padarias

Bolo de Arroz
Rice Cake



REF	E003		40		32
	65g		2.600 Kg		30'



Queque
Cupcakes



REF	B22		40		32
	65 g		2.600 Kg		30'

Viriatos
Viriatos



REF	B138		24		81
	130 g		3.120 Kg		60'

Bola de Berlim
Berliner cake



REF	B128		40		36
	80 g		3,20 Kg		20'

REF Referência *Reference* | Peso *Weight* | Unidades por caixa *Units per box* | Peso da caixa *Box weight* | Caixas por palete *Boxes per pallet* | Tempo descongelação *Thawing time* | Tempo de cozedura *Cooking time*

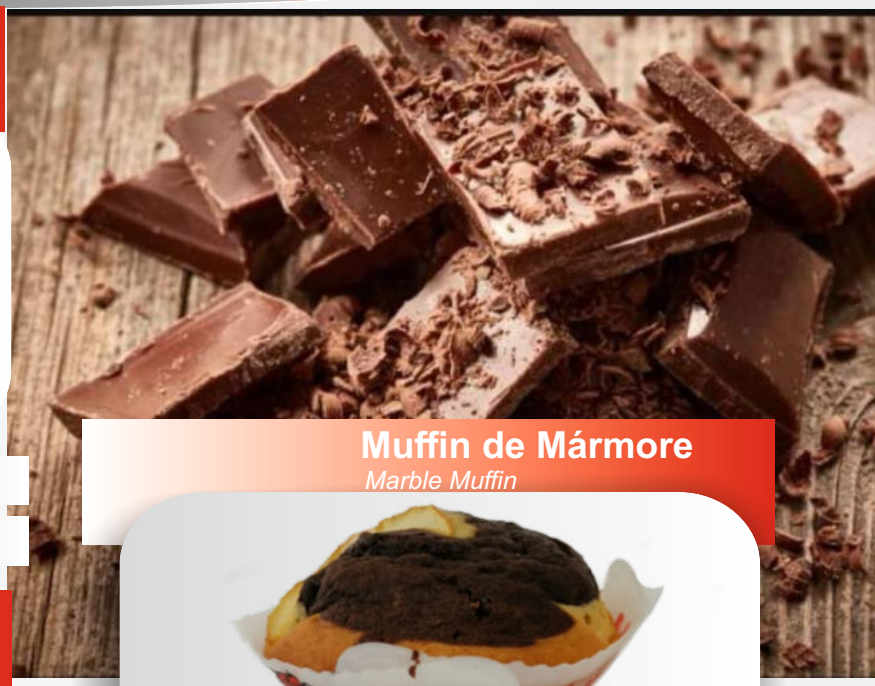
A Joaninha
Pastelarias e Padarias

Muffin de chocolate e
Chocolate Muffin

Muffin de chocolate
Chocolate Muffin



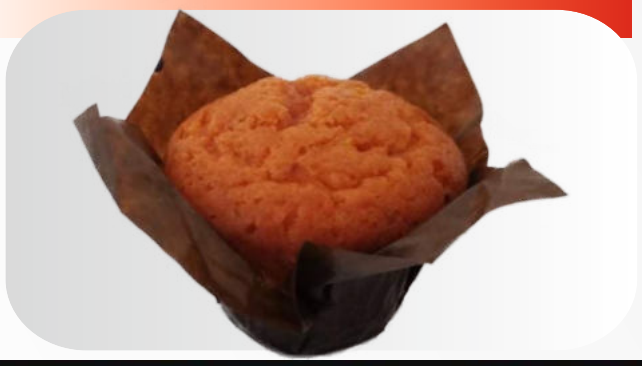
REF E003	20	152
110g	2.200 Kg	120'



Muffin de Mármore
Marble Muffin

REF E005	20	152
110 g	2.200 Kg	120'

Muffin de red Velvet
Red Velvet Muffin



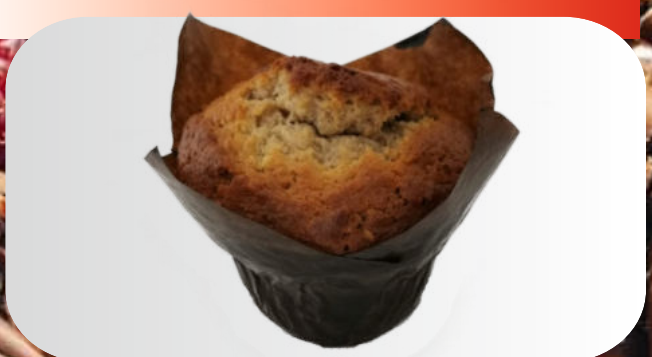
REF E004	20	152
110 g	2.200Kg	120'

Muffin de Cenoura
Carrot Muffin



REF E006	20	152
110 g	2,200 Kg	120'

Muffin de Noz
Nut Muffin



REF E007	20	152
110 g	2,20 Kg	120'

REF Referência *Reference* | Peso *Weight* | Unidades por caixa *Units per box* | Peso da caixa *Box weight* | Caixas por palete *Boxes per pallet* | Tempo descongelação *Thawing time* | Tempo de cozedura *Cooking time*

A Joaninha
Pastelarias e Padarias

Outras Gamas de Pastelaria









Referência *Reference*	Peso *Weight*	Unidades por caixa *Units per box*	Peso da caixa *Box weight*	Caixas por palete *Boxes per pallet*	Tempo descongelação *Thawing time*	Tempo de cozedura *Cooking time*

A Joaninha
Pastelarias e Padarias

Outras Gamas de Pastelaria e Salgados









A Joaninha
Pastelarias e Padarias

Outras Gamas de Pastelaria e Salgados







Referência *Reference*	Peso *Weight*	Unidades por caixa *Units per box*	Peso da caixa *Box weight*	Caixas por palete *Boxes per pallet*	Tempo descongelação *Thawing time*	Tempo de cozedura *Cooking time*

A Joaninha
Pastelarias e Padarias



Semifrio de Limão
Iced lemon cake

REF	CE 005		4		42
	1000 g		4,00 Kg		60'



Semifrio de Framboesa
Iced raspberry cake

REF	CE 004		4		42
	1000 g		4,00 Kg		60'





REF Referência *Reference* | Peso *Weight* | Unidades por caixa *Units per box* | Peso da caixa *Box weight* | Caixas por palete *Boxes per pallet* | Tempo descongelação *Thawing time* | Tempo de cozedura *Cooking time*

A Joaninha
Pastelarias e Padarias



Croissant Manteiga
Butter croissant

REF	B41		40		36
	70 g		2,80 Kg		20'



Croissant Brioche
Brioche croissant

REF	B02		26		80
	70 g		1,82 Kg		20'





FSSC 22000

COMPETE
PROGRAMA OPERACIONAL FACTORES DE COMPETITIVIDADE

QREN QUADRO DE REFERÊNCIA ESTRATÉGICO NACIONAL
PORTUGAL 2007.2013

UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

REF	Referência *Reference*		Peso *Weight*		Unidades por caixa *Units per box*		Peso da caixa *Box weight*		Caixas por palete *Boxes per pallet*
	Tempo descongelação *Thawing time*		Tempo de cozedura *Cooking time*						