



PASTÉIS DE NATA

L'AUTHENTICITÉ ET LA TRADITION DU MARCHÉ PORTUGAIS

INGRÉDIENTS
DE HAUTE
QUALITÉ

PROCESSUS
TRADITIONNEL

DÉLICIEUSE
PÂTE
FEUILLETÉE

POPULARITÉ ET
PATRIMOINE
PORTUGAIS



65215

Pastéis de Nata - Caprice



20505

Pastéis de Nata - Caprice



Fabriqués avec du **beurre**, ce qui permet un laminage unique. Avec une **touche de citron et de cannelle**.

100% NATUREL

65175

Pastéis de Nata aux fruits rouges (Décongeler et servir)



Fabriqués avec de la **margarine** végétale pour un délicieux feuilletage associé à l'arôme et au goût particuliers des **fruits frais**.

65245

Pastéis de Nata - Cheesecake



Fabriqués avec de la **margarine**, une base de pâte feuilletée croustillante et une garniture spéciale à base de **fromage frais de Philadelphia** et de **compote de fruits rouges**.



65205

Pastéis de Nata - Pomme



Fabriqués avec de la **margarine**, une base de pâte feuilletée délicieusement garnie de **morceaux de pomme**.





45161

Pastéis de Nata



104 u 8x9 66 g 30-45' 250° 8-10' 7.3 cm



45165

Pastéis de Nata



72 u 4x13 64 g 30-45' 8 cm



64820

Pastéis de Nata décongeler et servir



60 u 8x12 61 g 20-25' 7.3 cm



25872

Pastéis de Nata



90 u 8x12 72 g 20' 250° 8-10' 8 cm



Également disponibles sous blister de 4 unités (18 x 4u)

45165
Pastéis de Nata
Blister



Découvrez les visuels que nous vous proposons pour booster vos ventes !

CIRCUITS CONSEILLÉS

LES CHR



· Proposez-les à l'heure du goûter accompagnés d'un café ou d'un thé.

· Servez-les en dessert, avec une boule de glace du même parfum que la garniture pour en booster la rentabilité.

TRADITIONNEL



· Présentez différentes variétés de pastéis de nata sur votre comptoir en indiquant le parfum de leur garniture.

· Proposez des promotions week-end en sachets de plusieurs unités. Des gourmandises idéales pour le dessert !



41 boulevard Vauban - 78280
Guyancourt - France
Tél : +33 1 34 91 04 91
france@europastry.com
www.europastry.com/fr_FR