

EST.



2000

Doces da
PENHA

✱ PASTELARIA TRADICIONAL ✱

Catálogo de Produtos

Éra uma vez...

Foi no início do séc. XIX que tudo começou, com os pais de José Maria Mesquita.

José Maria Mesquita, um homem alto, com barba até ao peito, sempre que chegava à sua doçaria, arregaçava as mangas, acendia o seu forno a lenha e batia o pão-de-ló à mão. Após a sua morte, o seu filho Guilherme Mesquita, nascido do seu segundo casamento, continuou o fabrico destes tão afamados doces, juntamente com a sua esposa Maria Joaquina da Cunha Ferreira, tendo mais tarde passado essa tarefa para a sua filha mais velha Maria Flora Mesquita.

Agora são os filhos e netos de Maria Flora Mesquita com a ajuda de pessoas com a mesma paixão e vontade que continuam com as suas receitas para que a sua doce história não se perca, recriando as receitas de outrora e trazendo à vossa mesa os sabores das nossas gentes.

Agradecemos a sua preferência e fazemos votos que as nossas receitas sejam uma agradável e doce companhia em momentos de alegria e paz com a sua família, os seus amigos ou às escondidas... porque a vida é mais doce para quem carrega amor no coração.

Mais que as palavras o melhor é provar.

Bom apetite e obrigado em nome de todos os que fazem parte desta equipa de doceiros...



ESPECIALIDADES



BEIJINHOS

PESO: 230G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE

- sem sal e sem corantes



DOCE BRANCO | DOCE DE GEMA

PESO: 300G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE

- sem sal e sem corantes



PÃO DE LO RECEITA ORIGINAL

PESO: 400G / €KG

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE

- sem sal e sem corantes



PUDIM ABADE PRISCOS

PESO: 400G OU 900G

CONSERVAR: LOCAL FRESCO

- sem corantes



DOCE PENHA

PESO: 500 OU 800G

CONSERVAR: LOCAL FRESCO

- sem sal e sem corantes



PÃO DE LO RECEITA ORIGINAL

PESO: 400G / 800G / €KG

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE

- sem sal e sem corantes

“Diz-me o que comes, dir-te-ei o que és.

O carácter de uma raça pode ser deduzido simplesmente do seu método de assar a carne. Um lombo de vaca preparado em Portugal, em França, ou Inglaterra, faz compreender talvez melhor as diferenças intelectuais destes três povos do que o estudo das suas literaturas”.

QUEIROZ, Eça de – Notas contemporâneas, 1979.



SAZONAIS (NATAL E PASCOA)



BOLO REI CHOCOLATE

PESO: 450 G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE



BOLO REI TRADICIONAL

PESO: 800 G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE



BOLO REI CHILA

PESO: 600 G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE



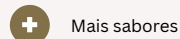
PÃO DE LO RECEITA ORIGINAL

PESO: 600G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE

- sem sal e sem corantes

Legenda:



Informação:

Os nossos produtos são feitos todas as semanas, não usamos congelação nem muitos aditivos alimentares, só assim garantimos que os nossos produtos mantenham a qualidade e sabores característicos. pedimos portanto que seja guloso e os coma rapidamente antes que alguém o faça por si.

Primamos pela frescura e sabor autentico das nossas receitas.



CONTEMPORÂNEOS



COCOS

PESO: 250G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE



CASADINHOS

PESO: 250G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE



HUNGAROS

PESO: 250G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE



LENÇOS

PESO: 230G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE



BARCOS DE COCO

PESO: 230G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE



PASTEL FEIJÃO

PESO: 250G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE



PASTEL CHILA

PESO: 280G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE



JESUITAS

PESO: 180G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE



QUEQUE CENOURA

PESO: 250G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE

- + Sabores | Laranja, limão, chocolate pepitas chocolate

CONTEMPORÂNEOS



ROLOS / TORTAS - VARIOS SABORES

PESO: 450G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE

- + Sabores | Cenoura, Coco, Chocolate, Cenoura & Chocolate, Chocolate e Chocolate Brnaco Avelã, Laranja, Marmelada



VEZO (PASSAS E CREME)

PESO: 400G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE

VEZO CHOCOLATE

PESO: 400G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE

BISCOITOS TRADIÇÃO

PESO: 200G

CONSERVAR: TEMPERATURA AMBIENTE

- + Sabores | Canela, Limão, Amêndoa, Laranja e Amêndoa

Legenda:

+ Mais sabores

Rua de São Romão nº 153
4810 - 237 Mesão Frio | Guimarães
Portugal

253 432 653

geral@docesdapenha.com

@docesdapenhaguimaraes

EST. (X) 2000
Doces da
PENHA
* PASTELARIA TRADICIONAL *