

SABOR A CADA FORNADA

na Padaria e Pastelaria
Pingo Doce



**Pão quente
várias vezes
ao dia.**

pingo doce
sabe bem pagar tão pouco



SABOR E TRADIÇÃO A CADA FORNADA

Quem não gosta de começar o dia com aquele cheirinho de pão acabado de fazer?

Seja qual for o seu preferido, garantimos que o vai encontrar na sua Padaria Pingo Doce, sempre quente e estaladiço. Sabores de provar e voltar por mais, com receitas que só vai encontrar aqui. E se os bolos são a sua praia, não se preocupe. Para os mais gulosos, a nossa Pastelaria tem uma seleção de bolos e salgados de fazer água na boca: entre pastelaria tradicional portuguesa e inovações exclusivas, são tantos e tão bons, que o mais difícil vai ser escolher!

E porque tudo o que é bom merece ser partilhado, preparámos este delicioso catálogo que vai certamente adoçar-lhe o apetite.

Esperamos por si!

Salvador Águas

Diretor Padaria e
Pastelaria Pingo Doce

Salvador Águas





ÍNDICE

PADARIA

05 PÃES FAMILIARES

08 PÃES REGIONAIS

09 ESPECIALIDADES

12 PÃES PEQUENOS

14 PÃES EMBALADOS

PASTELARIA

17 PASTELARIA SALGADA

20 PASTELARIA DOCE

24 BOLOS FAMILIARES

26 BOLOS SECOS



PADARIA

Sabe quando vai comprar pão
e vem ainda quentinho e crocante?
No Pingo Doce, isso acontece várias
vezes por dia.

PÃES FAMILIARES

O pão saboroso de todos os dias, que toda a família adora, presente em todas refeições.

EXCLUSIVO
pingo doce

Pão D'ávó

O nosso pão é preparado com massa mãe, através de um método antigo: juntamos a farinha e a água, e deixamos ao ar, para que fermente naturalmente. O processo de levedação é lento e gradual, o que lhe confere um sabor especial e uma cõdea estaladiça.

Com
massa mãe.

o favorito
dos nossos
consumidores

PÃO DA AVÓ RECHEADO

VEJA
A RECEITA
AQUI

Com farinha
de trigo e centeio.

Pão de Mistura

Um pão escuro de sabor distinto, intenso e nutritivo.

pingo doce

O nosso Pão de Rio Maior é feito por um parceiro local, para garantir a sua autenticidade.

Pão de forma Escuro de Rio Maior

Preparado com as melhores farinhas de trigo, de malte de trigo e centeio.



Côdea estaladiça e uma textura macia.

EXCLUSIVO
pingo doce

Pão de Forma Multicereais de Rio Maior

com sementes de girassol

Um pão nutritivo, com cereais e sementes de girassol. Para que fique no ponto, é tradicionalmente cozido em forno de lenha.



O que fazer com as sobras de pão?

Transforme os restos em pão ralado para panados ou coberturas de gratinados.



Pão saboroso, nascido das receitas
e métodos mais tradicionais.

Broa de Milho

Preparada com uma
mistura de milho e trigo.
Experimente com queijo
e marmelada ou mesmo
simples, a acompanhar
um chá!

Crosta crocante,
estaladiça por fora
e fofa por dentro.

Pão de 8 Cereais

400g

Preparado com massa
mãe e uma seleção de
8 cereais e sementes, este
pão tem um sabor único
e textura crocante.

o favorito
dos nossos
consumidores

Fonte
de Fibra

PÃES REGIONAIS

O sabor da tradição portuguesa que todos adoram lá em casa.



Pão de Mafra

Cozido num forno de lenha, é um pão de mistura, preparado com farinha de trigo e centeio, exclusivamente de moleiro. Tem um sabor a cereais e uma textura incomparável!

Pão de Rio Maior

Um pão cheio de tradição, feito apenas de farinha de trigo, levedura água e sal.



Pão Alentejano

Cozido em grandes fornos de lenha, como antigamente. É preparado com farinhas de qualidade e massa mãe, o que lhe confere uma textura única.



**ACORDA
ALENTEJANA**



VEJA
A RECEITA
AQUI

ESPECIALIDADES

Textura e sabores ricos, com várias fornadas por dia.
Perfeitos para ocasiões especiais.

EXCLUSIVO
pingo doce

Pão de Nozes e Passas

Feito com farinha de trigo, farinha de trigo integral e de malte, sultanas e nozes. É um pão ligeiramente doce, com o delicioso crocante das nozes, constituindo um snack prático e saboroso até para consumir ao natural.

EXCLUSIVO
pingo doce

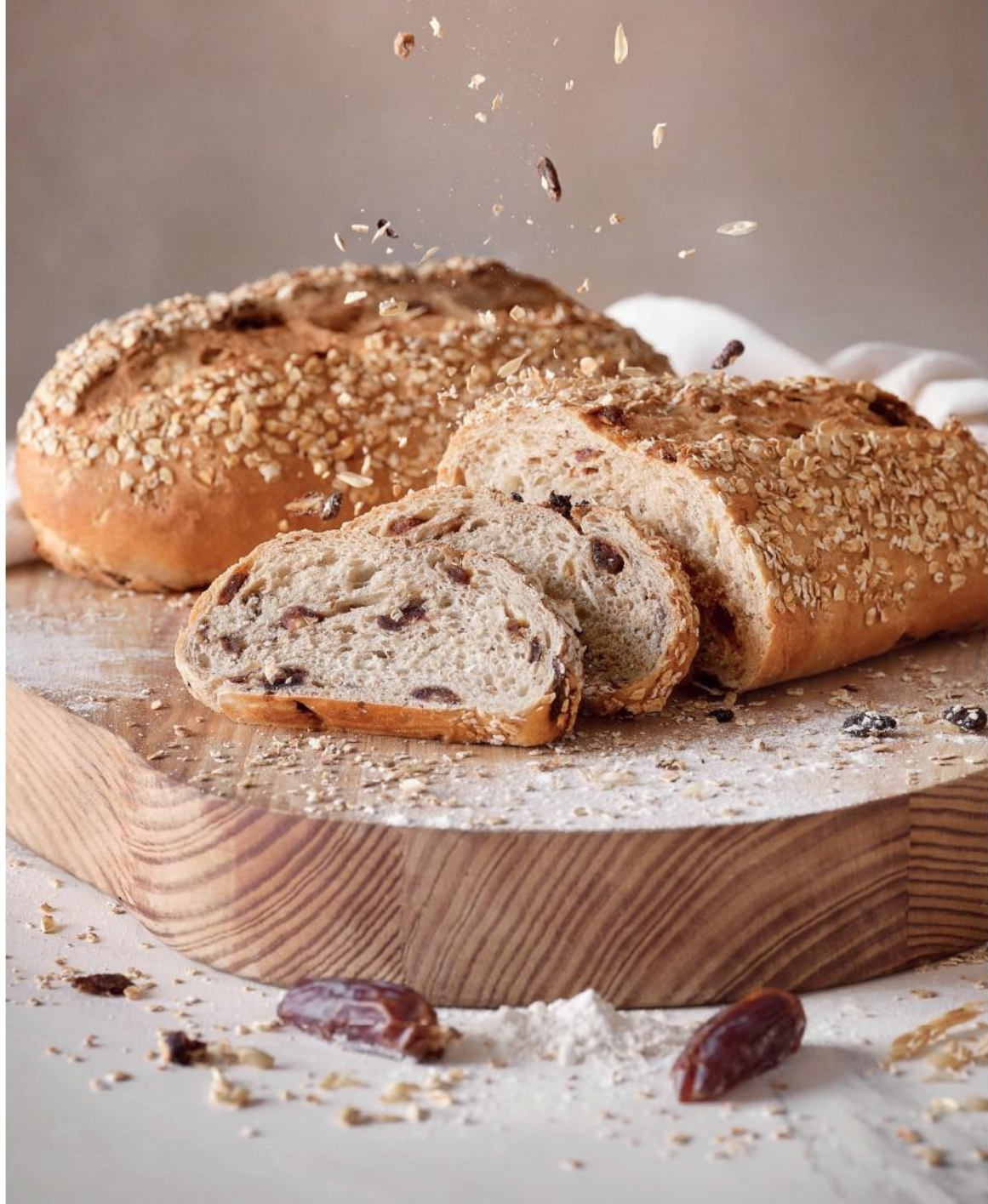
Pão em Forno a Lenha

Preparado com as melhores farinhas: trigo, centeio, aveia e linhaça.

TÂMARA E CEREAIS? É CÁ UM PÃO...

RICO POR FORA E POR DENTRO.

Uma mistura de farinha de trigo e centeio, tâmaras e uma cobertura crocante com flocos de aveia. Um pão que é fonte em fibra. Descubra-o na sua Padaria Pingo Doce. É de provar e voltar por mais.



O PÃO DE FORMA QUE CHEGOU COM TUDO

TRIGO, MILHO E GRÃOS DE CENTEIO GERMINADOS

Descubra esta deliciosa novidade: um pão de forma de textura densa com sabor rico e natural, que combina a doçura do milho com ligeiras notas ácidas do grão de espelta germinado e a crocância da cobertura de milho tufado.



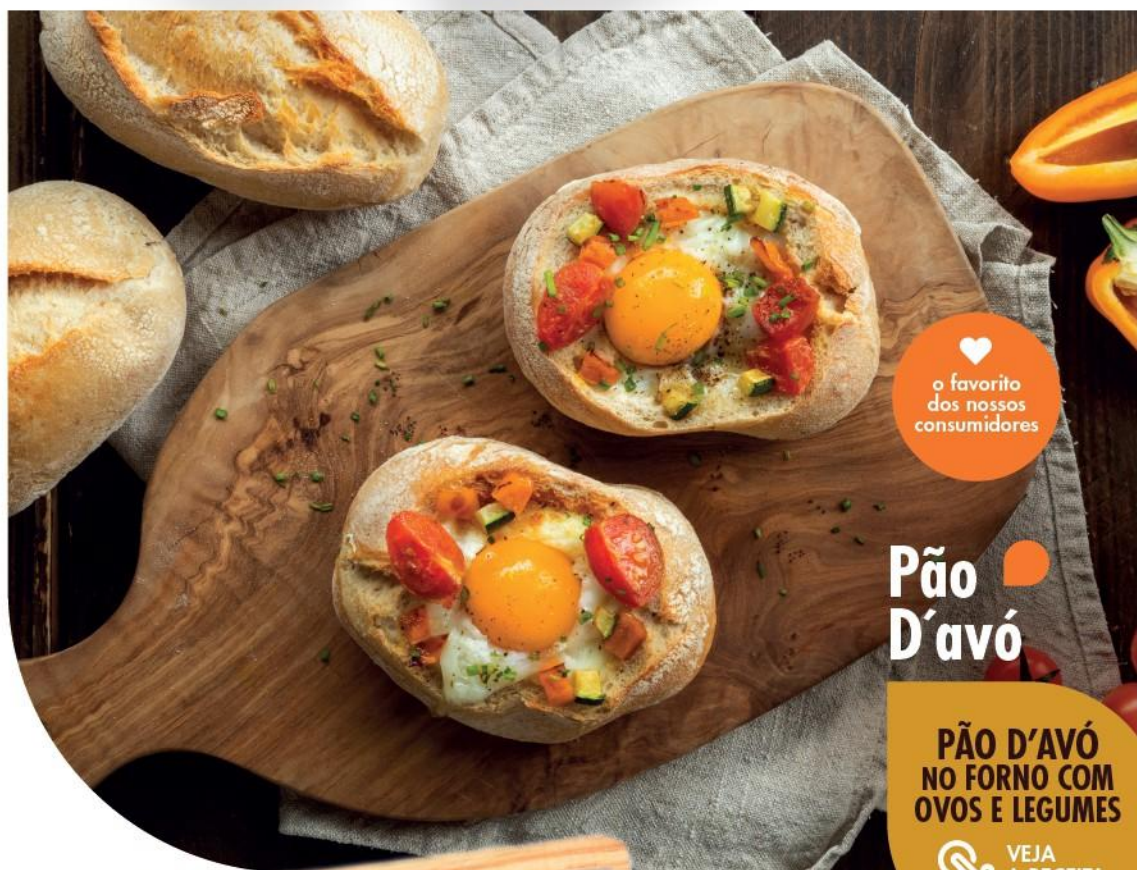
PÃES PEQUENOS

Todos os dias na sua Padaria Pingo Doce, fornadas de pão quentinho e delicioso, para acompanhar qualquer refeição.

Fonte
de fibra

Pão Padas

Enriquecido com
farinha de trigo
integral.



o favorito
dos nossos
consumidores

Pão D'Avó

**PÃO D'AVÓ
NO FORNO COM
OVOS E LEGUMES**



VEJA
A RECEITA
AQUI

Fonte
de fibra

Pão de Mistura



pingo doce

Pão Integral



Sabia que o Pingo Doce foi o primeiro grande supermercado a ter um pão de farinha 100% integral?



Pão sem Sal

Ideal para quem tem restrições no consumo de sal, mas não quer perder pitada de sabor!



Ideal para comer entre refeições como snack.

Pão Enriquecido em Fibras

Combinámos as melhores farinhas de trigo, aveia e espelta com alperces, sultanas, figos e ameixas secas. O resultado é um pão fofo e saboroso que prolonga a sensação de saciedade.



PÃES EMBALADOS



Ana Rita Lopes
Nutricionista Clínica
Pingo Doce,
Jerónimo Martins

Vamos falar de pão e nutrição?

Os nossos especialistas ajudam!

Se acha que o pão de forma embalado é todo igual, não podia estar mais longe da verdade. Opte por versões com farinha integral e/ou enriquecido com sementes. A nossa equipa de nutricionistas apresenta-lhe algumas opções práticas, deliciosas e equilibradas

“ A prática de exercício físico regular requer uma maior ingestão de proteínas, de forma a auxiliar na reparação e regeneração do tecido muscular. Este pão poderá ser uma opção a consumir cerca de 2h antes do treino, visto apresentar uma combinação entre proteína, hidratos de carbono e fibra. ”

Pão de Forma Sporty GO ACTIVE

Ideal para uma
alimentação
e estilo de vida
equilibrados.

**GO
ACTIVE**
pingo doce



Pão de Forma 8 Cereais

Um pão composto por diversas farinhas, sementes e grãos. A fermentação da sua massa confere um sabor e textura diferenciadores.

Pão Shape

Feito com massa mãe e composto por diversas farinhas, sementes e grãos. A fermentação da sua massa confere um sabor e textura diferenciadores.

DICA DA NUTRICIONISTA



DICA DA NUTRICIONISTA



DICA DA NUTRICIONISTA



Pão São Diabéticos

Com um teor de sal reduzido e obtido a partir de uma variedade de farinhas, flocos de aveia e sementes, confere uma digestão mais lenta. Recomendado pela Associação Protetora dos Diabéticos de Portugal.



pingo doce

PASTELARIA



Doces ou salgados, são sempre frescos e deliciosos. Por isso, não há quem não tenha um favorito da nossa pastelaria. Qual é o seu?



PASTELARIA SALGADA

Como não adorar pão de queijo? A sua crosta estaladiça, interior macio e sabor único são apreciados no mundo inteiro. E se o nosso pão de queijo já faz as delícias de tanta gente, os nossos pães de queijo recheados são de provar e voltar por mais!

EXCLUSIVO
pingo doce



Pão de Queijo com Frango

Ao clássico sabor do pão de queijo, acrescentamos frango desfiado, envolvido num delicioso queijo creme.

Pão de Queijo

O autêntico pão de queijo, feito com polvilho azedo, como manda a tradição. Impossível comer só um!



EXCLUSIVO
pingo doce

Pão de Queijo com Bacon

Uma receita exclusiva que junta dois sabores irresistíveis: queijo creme e pedacinhos de bacon!



CONSEGUE RESISTIR?

A nossa pastelaria salgada para uma refeição ligeira.
Tão deliciosa que nem precisa de pretexto!



Empanada de Frango e Cogumelos

Crocante e com um recheio
suculento, perfeita para o seu
dia a dia: prática, tamanho
familiar e cheia de sabor!



Pão com Chouriço e Queijo

Ao delicioso pão com chouriço,
adicionámos queijo e ficou
ainda mais saboroso!

Sugestão: corte às fatias
e sirva como entrada.

Merenda Mista

Deliciosa combinação de queijo e fiambre, com uma massa folhada e estaladiça.



Folhado Misto com Carne

Estaladiço e com um sabor guloso, que resulta da combinação da carne com o queijo e fiambre.



Lanche

Uma massa brioche bem fofa recheada com muito sabor: fiambre, chouriço, queijo e bacon.



Folhado de Salsicha

O clássico rolinho apetitoso de massa folhada com salsicha alemã.



PASTELARIA DOCE

Surpreenda-se a cada dentada!



PASTEL DE NATA

Estaladiço por fora,
cremoso por dentro.
Um clássico da doçaria
portuguesa.

EXCLUSIVO
pingo doce


o favorito
dos nossos
consumidores

Pastel de Nata Gourmet

Com uma massa mais
estaladiça e crocante,
e um recheio ainda
mais cremoso com
nata portuguesa.
Uma experiência
única de sabor!

CROISSANTS PARA TODOS OS GOSTOS

Francês ou português? Os nossos croissants falam todas as línguas.

Português Pingo Doce

Feito exclusivamente com manteiga dos Açores. Uma mistura de fofo com crocante e polvilhado com açúcar.

Integral

Feito com farinha de malte de cevada, com sementes de linhaça, papoila e girassol.

Brioche

Os apreciadores do croissant não vão resistir a esta massa fofa e deliciosa.

Folhado

O típico croissant francês, delicioso e estaladiço, feito com a melhor seleção de ingredientes.





Merenda com Chocolate

Uma massa folhada estaladiça recheada de verdadeiro chocolate de cacau e avelãs.



Pão de Deus

Também conhecido como estaladinho, é feito com massa brioche e a cobertura de coco é envolvida numa deliciosa massa de pasteleiro.



Dawnuts Recheado

Tão macio, com um cremoso recheio de chocolate.



Dawnuts Açucarado

Miúdos e graúdos adoram o seu sabor característico e guloso.



Dawnuts com Cobertura de Chocolate

Estes deliciosos dawnuts de massa fofa e cobertura de verdadeiro chocolate de cacau.

EXCLUSIVO
pingo doce

Bola de Berlim com Creme

Recheadas à mão, uma a uma, com um delicioso creme de ovo. Sabor a verão o ano inteiro!



BOLOS FAMILIARES

Perfeitos para a sobremesa ou para o lanche de toda a família, com aquele sabor caseiro e tradicional.

Pão de Ló Tradicional em Forma de Barro

Fofo e cozido em forma de barro. Delicioso!



Pão de Ló de Mármore

A combinação com o chocolate confere-lhe um sabor único e diferente, mas é cozido em forma de barro, com papel almaço, como manda a tradição.

Pão de Ló Húmido

Apenas com três ingredientes, ovos, farinha e açúcar e alguns minutos de forno obtemos um delicioso ló, com uma textura cremosa, fofa e saborosa.



Bolos D'avó

Lembra-se dos bolos que a sua avó costumava fazer? Com aquele sabor de antigamente que todos adoram. O mais difícil é escolher!



Laranja



Ananás e coco



logurte



Tarte de Nougat

Uma massa fina coberta por uma camada de nougat e amêndoas laminadas, bem crocantes.



BOLOS SECOS, MAS CHEIOS DE SABOR!

No Pingo Doce, há para todos os gostos. Já tem um preferido? O difícil vai ser comer apenas um!

Areias de Manteiga

Feitas com manteiga autêntica, como manda a tradição. Até se desfazem na boca!

Lajes de Amêndoa

Amêndoas, açúcar e farinha numa mistura surpreendentemente crocante.

Palmiers

Perfeitos para dizer "je t'aime", estes biscoitos de origem francesa em formato de coração são feitos de massa folhada e uma cobertura de açúcar caramelizado.

pingo doce



MUITO MAIS FRESCOS!

Descubra toda a frescura que o Pingo Doce tem para lhe oferecer nos nossos catálogos.

SÓ TEMOS O MELHOR PARA NÃO TER DE ESCOLHER

Repostos todos os dias para si. O trabalho é nosso, o prazer de os saborear é seu.

pingo doce
só da melhor qualidade

FRUTA E LEGUMES



SABOR À SUA MEDIDA

no Talho Pingo Doce

E só com um serviço de talho como o nosso tem o corte e quantidade ao seu gosto.

pingo doce
só da melhor qualidade

TALHO



MARÉ CHEIA DE FRESCURA

na Peixaria Pingo Doce

Peixe e marisco fresquíssimos, arranjados ao seu gosto!

pingo doce
só da melhor qualidade

PEIXARIA

