



meia.lua

Tradição em Croissants



ÍNDICE

Sobre Nós	5
Meia-Lua	
Croissants	7
Folhados e Empadas	15
Pastel de Nata	21
Pastelaria Pronta	25
Pastelaria	33
Padaria	43
Salgados	51
Refeições e Diversos	61
Guia de Preparação	71



Conheça a nossa história!



Na Meia-Lua, somos apaixonados por criar momentos deliciosos e inesquecíveis. Desde 1978, a nossa pastelaria tem encantado paladares, transformando dias normais em festas de sabor com irresistíveis croissants e bolos tradicionais. Imagine o aroma de pastelaria acabada de fazer, com a conveniência do ultracongelado – essa é a magia da Meia-Lua!

Do início ao final do dia, somos aquela pitada de alegria nas suas manhãs e o segredo do lanche perfeito. Trabalhamos com os melhores ingredientes e uma dose generosa de carinho em cada receita, porque acreditamos que a vida é demasiado curta para não ser doce e saborosa. E não nos limitamos à pastelaria! Com uma diversidade de produtos que inclui padaria, salgados e refeições ultracongeladas, temos sempre algo para surpreender e deliciar.

Na Meia-Lua, cada produto é uma celebração do sabor e da tradição, pensada para unir gerações à volta da mesa. Venha descobrir porque somos a escolha preferida de tantos e prometemos um sorriso a cada dentada!



Croissants



Guia de preparação

CROISSANTS

1. Colocar papel vegetal ou aplicar desmoldante no tabuleiro.
2. Dispor o produto com espaçamento entre si
3. Borrifar o produto com água e cobrir com plástico para descongelar/levedar
4. Pré-aquecer o forno à temperatura indicada
5. Aplicar ovo em spray e decorar a gosto
6. Cozer e finalizar a decoração

Croissants Salgados



Croissant de Galinha

 50 un  140g  3h  180°  20 min



Croissant de Queijo e Fiambre

 40 un  140g  3h  180°  20 min



Croissant de Salsicha

 40 un  155g  3h  180°  20 min



Croissant de Camarão

 40 un  140g  3h  180°  20 min

Croissants Doces

Os croissants Meia-lua são tradição cheia de sabor. Feitos com ingredientes de alta qualidade e de forma artesanal, marcamos a diferença com sabores autênticos e irresistíveis.



Croissant de Amêndoa

50 un 130g 3h 180°C 20 min



Croissant de Chocolate Creme

50 un 130g 3h 180°C 20 min



Croissant de Ovo

50 un 125g 3h 180°C 20 min



Croissant de Chocolate Barra

50 un 125g 3h 180°C 20 min



Croissant de Côco

40 un 125g 3h 180°C 20 min

Croissants Doces



Croissant de Chila

40 un 130g 3h 180°C 20 min



Croissants
Simples



Croissant Simples Médio

100 un 65g 1h30 180°C 20 min



Croissant Simples

50 un 115g 3h 180°C 20 min



Croissant Simples Miniatura

kg 20g 30min 180°C 10-15 min



Croissant de Galinha Miniatura

kg 35g 30 min 180°C 10 - 15 min



Croissant Chocolate Creme Miniatura

kg 35g 30 min 180°C 10 - 15 min



Croissant de Salsicha Miniatura

kg 25g 30min 180°C 10 - 15 min



Croissant de Amêndoa Miniatura

kg 35g 30 min 180°C 10-15 min



Croissants
Miniatura

Folhados e Empadas



Guia de preparação

FOLHADOS

1. Colocar papel vegetal ou aplicar desmoldante no tabuleiro.
2. Dispor o produto com espaçamento entre si
3. Borrifar o produto com água e cobrir com plástico para descongelar/levedar
4. Pré-aquecer o forno à temperatura indicada
5. Aplicar ovo em spray e decorar a gosto
6. Cozer e finalizar a decoração

EMPADAS

1. Pré-aquecer o forno à temperatura indicada
2. Aplicar ovo em spray no produto e decorar a gosto
3. Cozer à temperatura indicada dentro da forma de alumínio
4. Desenformar o produto ainda quente

Folhados



Folhado de Queijo e Fiambre

50 un 135g 3h 180°C 20 min



Folhado de Queijo e Salsicha

40 un 160g 3h 180°C 20 min



Folhado de Queijo e Carne

50 un 130g 3h 180°C 20 min



Folhado de Queijo, Fiambre e Cogumelos

50 un 130g 3h 180°C 20 min

Folhados

Empadas



Folhado de Queijo e Fiambre com Sementes

50 un 140g 3h 180°C 20 min



Folhado de Frango

45 un 130g 3h 180°C 20 min



Empada de Galinha

60 un 85g 30min 180°C 20 min



Empada de Galinha Grande

48 un 90g 30min 180°C 20 min



Folhado Combinado

48 un 140g 3h 180°C 20 min



Folhado de Maçã

60 un 135g 3h 180°C 20 min



Pastel de Nata



Guia de preparação

PASTEL DE NATA

1. Pré-aquecer o forno à temperatura indicada
2. Sem descongelar, levar o produto a cozer dentro da forma de alumínio
3. Desenformar o produto ainda quente

Pastel de Nata



Pastel de Nata Grande



55 un



110g



250°C



15-20
min



Pastel de Nata



72 un



90g



250°C



15-20
min



Pastel de Nata Miniatura



120 un



45g



250°C



15-20
min



Pastelaria Pronta



Guia de preparação

PASTELARIA PRONTA

1. Descongelar o produto mantendo a cobertura de plástico
2. Decorar a gosto e servir

Pastelaria Pronta



Tarte de Nata



36 un



145g



1h



Tarte de Amêndoa



36 un



120g



1h



Tartes Sortidas



36 un



120-145g



1h



Pastelaria Pronta



Queque de Laranja



Queque de Noz



Queque de Chocolate



Queque de Amêndoa



Queques Sortidos



Alsaciano



Pastelaria Pronta

🍋 A Pastelaria Pronta da Meia-Lua vai deliciar o seu dia, com tartes, queques, queijadas, entre outras iguarias. 🍋



Queque de Maçã





Queijada de Laranja

16 un 70g 30 min



Queijada de Cenoura

16 un 55g 30 min



Queijada de Amêndoa

16 un 80g 30 min



Delícia de Amêndoa

16 un 80g 30 min



Delícia de Côco

16 un 80g 30 min



Delícia de Feijão

16 un 80g 30 min



Salame de Chocolate

- 1,30kg 30 min



Pastelaria Pronta



Bolo de Arroz

32 un 75g 30 min



Bresa do Lis

25 un 60g 20 min



Pastel de Côco

16 un 85g 30 min

Pastelaria





Croissant Simples Bake Up

 70 un  80g  0 min  180°C  20 min



Croissant Multi Sementes

 54 un  80g  30 min  180°C  20 min



Folhado de Caramelo Salgado

 48 un  95g  30 min  180°C  20 min



Napolitana de Chocolate

 50 un  140g  1h30  180°C  20 min

Pastelaria



Trança de Noz Pecan

72 un 98g 30 min 180°C 20 min



Chausson de Maçã

54 un 100g 30 min 180°C 20 min



Ferradura de Chocolate

42 170g 30min 180°C 20 min



Fatia de Noz

20 un 165g 60 min



Fatia de Côco

20 un 120g 60 min

Pastelaria Pronta

Fatias de bolo, perfeitas para acompanhar o seu café.



Fatia de Chocolate

20 un 185g 60 min





Bola de Berlim com Creme



20 un



125g



60 min



Jangada de Ovo



20 un



120g



60 min



Bola de Berlim Miniatura



40 un



65g



30 min



Jangada de Chantilly e Chocolate



20 un



130g



60 min



Pata de Veado



18 un



110g



60 min



Guardanapo de Ovo



30 un



90g



60 min

Uma seleção de produtos que são a combinação perfeita entre convivência e sabor irresistível.



Rolinho de Ovo



20 un



90g



60 min

Pastelaria Pronta



Caramujo Simples

25 un 105g 60 min



Caramujo de Chocolate

25 un 115g 60 min



Caramujo de Chocolate Branco

25 un 115g 60 min



Mini Doony's Sortidos

90 un 22g 20 min



Mil Folhas

18 un 160g 60 min



Éclair

30 un 120g 60 min

Pastelaria Pronta

A melhor forma de acompanhar o seu chá ou café.



Palmier

30 un 70g 60 min

Padaria



Guia de preparação

PADARIA

1. Descongelar o produto mantendo a cobertura de plástico
2. Para maior crocância, pré-aquecer o forno à temperatura indicada
3. Cozer num forno com vapor ou borrifar com água



Padas



80 un



100g



15 min



220°C



8-10 min



Com sabor tradicional e textura macia.



Pão D'Avó



80 un



75g



15 min



220°C



8-10 min



Bola Regional



80 un



80g



15 min



220°C



8-10 min



Baguete 90g

80 un 90g 30 min 220°C 8-10 min



Baguete 125g

60 un 125g 30 min 220°C 8-10 min



Pão Grande

20 un 400g 1h 220°C 8-10 min



Broa de Milho Branco

8 un 400g 30 min 220°C 8-10 min



Miniaturas de Mafra

100 un 60g 30 min 220°C 8-10 min



Bairradas

45 un 140g 30 min 220°C 8-10 min



Mini Bairradas

80 un 80g 30 min 220°C 8-10 min

Pães pequenos e saborosos.



Pão com Chouriço

 25 un  130g  30 min  220°C  8-10 min



Pão de Hambúrguer

 30 un  75g  30 min



Pão de Leite

 35 un  60g  30min



Pão de Centeio Escuro com Cereais

 50 un  60g  15 min  220°C  8-10 min



Cacete Integral

 30 un  80g  30 min  220°C  8-10 min

 Uma escolha saudável e saborosa. 



Pão de Sementes

 30 un  90g  30 min  220°C  8-10 min



Padaria

🍌 Perfeitos para facilitar o seu dia. 🍌



Pão de Forma Fatiado



10 un 850g 3h



Pão Salão Fatiado



10 un 840g 3h



Pão Grande Fatiado 2kg



2 un 2kg 3h 220°C 8 - 10 min

Salgados



Guia de preparação

SALGADOS

1. Pré-aquecer o óleo/forno à temperatura indicada
2. Sem descongelar, fritar/cozer durante o tempo indicado

Salgados



Pastéis de Bacalhau Grandes



50 un



60-64g



180°C



8 min



Uma delícia tradicional Portuguesa, crocantes por fora e macios por dentro.



Coxas de Frango Grandes



50 un



100-105 g



180°C



12 min



Coxas de Frango Pequenas



50 un



70-80g



180°C



8 min



Chamuças de Frango Grandes

50 un 52-60g 180°C 3 min



Rolinhos de Salsicha

50 un 80-90g 180°C 7 min



Croquetes de Carne Grandes

50 un 60-64g 180°C 8 min



Canelones

50 un 62-72g 180°C 7 min



Rissóis de Camarão Grandes

50 un 64-74g 180°C 7 min



Rissóis de Pescada Grandes

50 un 64-74g 180°C 7 min

Perfeitos para qualquer ocasião!



Rissóis de Carne Grandes

50 un 62-72 g 180°C 7 min



Rissóis de Leitão Grandes

50 un 90-100g 180°C 7 min



Rissóis de Frango Grandes

50 un 64-74g 180°C 7 min



Pastéis de Bacalhau miniatura

200 un 14-16g 180°C 4 min



Coxas de Frango miniatura

200 un 25-30g 180°C 7 min



Panados de Frango

5 kg 120-170g 180°C 3 min



Panados de Porco

5 kg 120-170g 180°C 3 min



Chamuças de Frango miniatura

200 un 12-16g 180°C 2 min



Chamuças Vegetarianas miniatura

200 un 12-16g 180°C 2 min



Croquetes de Carne Miniatura

 200 un  14-16g  180°C  4 min



Rissóis de Carne Miniatura

 200 un  18-20g  180°C  4 min



Rissóis de Camarão Miniatura

 200 un  18-20g  180°C  4 min



Rissóis de Pescada Miniatura

 200 un  18-20g  180°C  4 min



Rissóis de Camarão no Forno

 50 un  64-74g  220°C  13 min



Croquetes de Carne no Forno

 50 un  60-64g  220°C  13 min

 Com uma variedade de recheios deliciosos e uma massa crocante, estes salgados são uma alternativa saudável, pois podem ser confeccionados no forno. 



Rissóis de Leitão no Forno

 50 un  90-100g  220°C  13 min

Refeições



Guia de preparação

REFEIÇÕES NO MICRO-ONDAS

1. Sem descongelar, perfurar a película
2. Levar ao micro-ondas com a potência indicada
3. Retirar a película e transferir o produto para um prato ou travessa
4. Decorar e servir com acompanhamento a gosto

REFEIÇÕES NO FORNO

1. Pré-aquecer o forno à temperatura indicada
2. Sem descongelar, retirar a película e levar ao forno
3. Depois de pronto transferir o produto para um prato ou travessa
4. Decorar e servir com acompanhamento a gosto



Caldo Verde



Canja de Frango



Sopa da Pedra



Sopa de Peixe



Comida tradicional pronta para si



Dobrada



12 un 350g 1 pessoa -
furar película 700 W 8 min



Arroz de Pato



12 un 350g 1 pessoa -
furar película 700 W 7 min



Favas à Portuguesa



12 un 350g 1 pessoa -
furar película 700 W 8 min



Feijoada à Transmontana



12 un 350g 1 pessoa -
furar película 700 W 8 min



Francesinha à moda do Porto



10 un 450g 1 pessoa -
furar película 700 W 8 min



Moelas à Portuguesa



12 un 350g 1 pessoa -
furar película 700 W 9 min



Migas de Couve e Broa



12 un 350g 2 pessoas -
furar película 700 W 5 min



Açorda de Camarão


12 un


350g


1 pessoa


-
furar película


700 W


8 min



Arrozada de Tentáculos


12 un


350g


1 pessoa


-
furar película


700 W


7 min



Arroz de Pato


4 un


2 kg


6 pessoas


-
furar película


160°


45 min



Bacalhau com Natas


4 un


2 Kg


6 pessoas


-
furar película


160°


45 min



Bacalhau com Natas


12 un


350g


1 pessoa


-
furar película


700 W


7 min



Bacalhau à Brás


12 un


320g


1 pessoa


-
furar película


700 W


5 min



Empadão de Carne


4 un


2 kg


6 pessoas


-
furar película


160°


45 min



Favas à Portuguesa


4 un


2 kg


6 pessoas


-
furar película


160°


40 min

Estes tabuleiros são ideais para servir em grandes eventos ou reuniões familiares.



Feijoada à Transmontana


4 un


2 kg


6 pessoas


-
furar película


160º


40 min



Lasanha de Frango com Espinafres


4 un


2 kg


6 pessoas


-
furar película


160º


45 min



Moelas à Portuguesa


4 un


2 kg


6 pessoas


-
furar película


160º


40 min



Frango Assado em Carvão Vegetal


12 un


740g


3 pessoas


-
furar película


160º


30 min



Meio Frango Assado em Carvão Vegetal


12 un


370g


2 pessoas


-
furar película


160º


25 min

O Frango Assado é um prato clássico e reconfortante, assado até ficar dourado e suculento.

Diversos

 Torne os seus produtos mais especiais. 



Desmoldante em Spray



475g (600ml)



Papel Vegetal



10 m



Ovo em Spray



300g (279ml)



40 min





Guia de Preparação

Armazenamento de produto ultracongelado

- ☾ Ao receber o produto, armazenar imediatamente à temperatura de -18°C ou inferior
- ☾ Quando retirar o produto da caixa, preservar o número do lote junto ao produto
- ☾ Manter o saco devidamente fechado para evitar o contacto direto com o frio
- ☾ Utilizar os produtos por data de receção, consumindo primeiro o mais antigo
- ☾ Não voltar a congelar um produto que já iniciou a descongelação

Legenda do Modo de Preparação



Peso por unidade



Unidades por caixa



Descongelar



Levedar



Temperatura do Forno



Fritar



Potência do Micro-ondas



Tempo de Cozedura



Porção

Notas:

O peso por unidade é aproximado
As instruções do Modo de Preparação são meramente indicativas
O tempo de descongelação e levedação varia consoante a temperatura ambiente
A temperatura e o tempo de cozedura dependem do tipo de equipamento
Não voltar a congelar um produto que já iniciou a descongelação



