pan&past

Since 1998

Torna a vida mais simples.

Catálogo Verão 2023

Índice

Pastelaria Pág. 3

Semifrio com Limão Crocante Pág. 4

Semifrio Mousse de Chocolate Pág. 5

São Marcos de Limão Pág. 6

Fatias Mousse de Manga Pág. 7

Fatias Red Velvet e Mirtilo Pág. 8

Ópera de Caramelo Pág. 9

Arboleda Rosa Pág. 10

Bolo Extra de Ananás Pág. 11

Bolo Queijada de Cenoura e Chocolate Pág. 12

Super Pão de Ló de Chocolate Húmido Pág. 13

Paris-Brest com Frutos Vermelhos Pág. 14

Barras Energéticas Pág. 15

Folhados de Ananás Pág. 16

Strudel Folhado Integral com Frutos Vermelhos Pág. 17

Bolas de Berlim de Alfarroba Pág. 18

Padaria Pág. 19

Pão Chapata com Azeite e Azeitonas Pág. 20

Fibracer Pág. 21

Pão Integral com Sementes Pág. 22

Pizza Mix com Oregãos (Focaccia) Pág. 23

! Os tempos e temperaturas são informativos, pelo que devem ser reajustados e adaptados aos equipamentos utilizados.

Pastelaria

Semifrio de Limão Crocante

Ingredientes

Soft Cake Limão	1 kg
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Leite	250 g

1. Misturar tudo e bater com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Forrar um tabuleiro 75 x 45 cm com papel siliconizado e espalhar o batido uniformemente pelo tabuleiro.
3. Cozer a uma temperatura de 190 ºC durante +- 14 minutos.

Ingredientes Massa de Gelatina

Gelatina em pó	600 g
Água (60ºC)	250 g

1. Misturar os dois ingredientes e depois colocar no frio cerca de 1 hora para se poder utilizar.

Ingredientes Mousse

Natas Vegetais Danwhip	1 Lt
Lemon Cream	500 g
Cobrecake White	300 g
Massa de Gelatina	50 g

1. Deixar as Natas Vegetais Danwhip mal batidas. **NOTA:** As natas devem estar a uma temperatura de 8 ºC.
2. Misturar às natas o Lemon Cream.
3. Por fim adicionar o Cobrecake White e a massa de gelatina ao preparado anterior, misturando até ficar homogéneo.

Ingredientes

Merengue	600 g
Água	250 g

1. Bater com varas durante 5 minutos, velocidade rápida.

Montagem Final

Selecionar o aro do semifrio e cortar a pasta com o aro. Barrar o disco com Crunchy Limão. De seguida encher o aro com a mousse e colocar no frio até solidificar. Retirar o aro e finalizar com o merengue, aplicado com um saco pasteleiro e boquilha lisa. Por fim queimar com um maçarico. Decorar a gosto.

Semifrio Mousse de Chocolate

Ingredientes

Soft Cake Extra Chocolate	1 kg
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Leite	300 g

1. Misturar tudo e bater com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Forrar um tabuleiro 75 x 45 cm com papel siliconizado e espalhar o batido uniformemente pelo tabuleiro.
3. Cozer a uma temperatura de 190 ºC durante +- 14 minutos.

Ingredientes Mousse Toasted

Natas Vegetais Danwhip	1 Lt
Topcream Toasted	450 g

1. Bater as Natas Vegetais Danwhip. **NOTA:** As natas devem estar a uma temperatura de 8 ºC.
2. De seguida envolver o Topcream Toasted até ficar uma mistura homogénea.

Ingredientes

Russo Cream	1 kg
Água	1 Lt
Praliné Amêndoa	q.b.
Mirror Chocolate	q.b.

1. Misturar tudo e bater com varas em velocidade rápida durante 4 minutos.

Montagem Final

Cortar com o aro que se vai fazer o semifrio um disco de Soft Cake Extra Chocolate. Encher sobre a base com Russo Cream. Colocar camada fina de Praliné Amêndoa.
Acabar de encher com a mousse toasted. Colocar de seguida no frio, cerca de 1 hora para solidificar a mousse. Retirar do frio e cobrir a superfície com Mirror Chocolate. Decorar com frutos vermelhos a gosto.

- Mirror chocolate
- Mousse toasted
- Praliné amêndoa
- Russo cream
- Soft cake extra chocolate

São Marcos de Limão e Canela

Ingredientes

Biscuit Tortas Plus	500 g
Ovos	400 g
Água	150 g

1. Juntar todos os ingredientes e bater com varas durante 8 minutos na velocidade máxima.
2. Forrar um tabuleiro 75 x 45 cm com papel siliconizado e espalhar o batido uniformemente pelo tabuleiro.
3. Cozer a uma temperatura de 220 ºC durante +- 6 minutos.

Recheio
Mousse de Limão

Natas Vegetais Danwhip	1 Lt
Lemon Cream	300 g
Leite	150 g
Leite Condensado	150 g

1. Bater as Natas Vegetais Danwhip até ficarem meio batidas. **NOTA:** As natas devem estar a uma temperatura de 8 ºC.
2. À parte misturar o Lemon Cream, o leite e o leite condensado até ficar uma mistura homogénea.
3. Por fim adicionar a mistura anterior às natas meio batidas e envolver tudo suavemente.

Montagem Final

Cortar ao meio a pasta do Biscuit Tortas Plus. Colocar o recheio mousse de limão sobre uma das partes, deixando ficar uma altura do recheio com cerca de 3 cm. Colocar a outra metade da pasta sobre o recheio.
Barrar a superfície com Creme de Ovo. Sobre o Creme de Ovo colocar uma camada fina de Brilho a Frio. Sobre o brilho polvilhar com canela em pó.
Cortar as peças de acordo com o tamanho pretendido e decorar a gosto.

Fatias Mousse de Manga

Ingredientes

Soft Cake Extra Chocolate	1 kg
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Leite	300 g

1. Misturar tudo e bater com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Forrar um tabuleiro 75 x 45 cm com papel siliconizado e espalhar o batido uniformemente pelo tabuleiro.
3. Cozer a uma temperatura de 200 ºC durante +- 12 minutos.

Recheio
Mousse Manga

Natas Vegetais Danwhip	1 Lt
Pancrem Manga	450 g

1. Bater as Natas Vegetais Danwhip. **NOTA:** As natas devem estar a uma temperatura de 8 ºC.
2. De seguida envolver o Pancrem Manga até ficar uma mistura homogénea.

Montagem Final

Para criar as camadas, barrar o Soft Cake Extra Chocolate com uma camada de Mousse de Manga. Repetir este passo mais duas vezes.
Por fim, na superfície barrar com Pancrem Manga.
Decorar com fruta fresca. Ex: manga e mirtilo.

Fatias Red Velvet e Mirtilo

Ingredientes

Soft Cake Red Velvet	1 kg
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Leite	300 g

1. Misturar tudo e bater com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Forrar um tabuleiro 75 x 45 cm com papel siliconizado e espalhar o batido uniformemente pelo tabuleiro.
3. Cozer a uma temperatura de 200 ºC durante +- 12 minutos.

Recheio Mousse Mirtilo

Natas Vegetais Danwhip	1 Lt
Recheio Mirtilo 8%	500 g

1. Bater as Natas Vegetais Danwhip. **NOTA:** As natas devem estar a uma temperatura de 8 ºC.
2. De seguida envolver o Recheio de Mirtilo até ficar uma mistura homogénea.

Gelatina Mirtilo

Eco Brilho Quente	500 g
Recheio Mirtilo	250 g

1. Ferver o Eco Brilho Quente até estar derretido.
2. Envolver o Recheio de Mirtilo.
3. De seguida colocar o preparado num tabuleiro e levar ao frio até que solidifique.

Russo Cream

Russo Cream	1 kg
Água	1 Lt

1. Misturar tudo e bater com varas em velocidade rápida durante 4 minutos.

Recheio de Frutos Silvestres
Soft Cake Red Velvet
Russo Cream
Soft Cake Red Velvet
Mousse Mirtilo
Gelatina de Mirtilo
Mousse Mirtilo
Soft Cake Red Velvet

Montagem Final

Para criar as camadas, barrar o Soft Cake Red Velvet com uma camada de mousse de mirtilo. Por cima colocar a gelatina de mirtilo. Colocar novamente mousse de mirtilo. Repetir este passo duas vezes. Por fim na superfície barrar com Recheio de Frutos Silvestres. Decorar com fruta fresca.

Ópera de Caramelo

Ingredientes

Biscuit Tortas Plus	500 g
Ovos	400 g
Água	150 g

1. Juntar todos os ingredientes e bater com varas durante 8 minutos na velocidade máxima.
2. Forrar um tabuleiro 75 x 45 cm com papel siliconizado e espalhar o batido uniformemente pelo tabuleiro.
3. Cozer a uma temperatura de 220 ºC durante +- 6 minutos.

Ingredientes

Soft Cake Amêndoa	1 kg
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Leite	200 g

1. Misturar todos os ingredientes de cada receita e bater com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Forrar um tabuleiro 75 x 45 cm com papel siliconizado e espalhar o batido uniformemente pelo tabuleiro. Cozer a uma temperatura de 200 ºC durante +- 12 minutos.

Ingredientes

Soft Cake Extra Chocolate	1 kg
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Leite	200 g

1. Modo de operar igual ao anterior.

Montagem Final

Sobre a pasta do Biscuit Tortas Plus barrar com uma camada de Praliné de Amêndoa. Colocar sobre a base anterior a pasta do Soft Cake de Amêndoa e voltar a barrar com uma camada de Praliné de Amêndoa. Repetir este passo duas vezes. Por fim cobrir com a pasta do Soft Cake Extra Chocolate. Barrar a superfície com Caramelo Cream. Decorar com uma bola de Praliné de Amêndoa e uma peça de chocolate de Purechoc 68%.

Arboleda Rosa

Ingredientes

Soft Cake Frutos Silvestres	1 kg
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Leite	200 g

1. Misturar todos os ingredientes e bater com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Forrar um tabuleiro 75x45 cm com papel siliconizado e espalhar o batido uniformemente pelo tabuleiro.
3. Cozer a uma temperatura de 200 ºC durante +- 12 minutos.

Recheio
Mousse de Frutos Silvestres

Natas Vegetais Danwhip	1 Lt
Recheio Frutos Silvestres	300 g
Cobrecake White	300 g

1. Deixar as Natas Vegetais Danwhip mal batidas. **NOTA:** As natas devem estar a uma temperatura de 8 ºC.
2. Misturar às natas o Recheio de Frutos Silvestres e o Cobrecake White.
3. Colocar este preparado num saco pasteleiro com boquilha lisa e aplicar.

Cobertura

Topchoc Pastilha White	500 g
Covercake Red	150 g

1. Derreter o Topchoc Pastilha White e adicionar o Covercake Red, mexer até obter uma mistura homogénea.
2. Verter o preparado sobre uma superfície fria.
3. Deixar o produto solidificar totalmente.

Montagem Final
Cortar as pastas Soft Cake Frutos Silvestres com o tamanho e formato desejado. Montar as peças colocando entre elas a mousse de frutos silvestres. Barrar toda a peça com a mousse. Raspar com uma faca lisa e ou serrilha a cobertura. Aplicar nas laterais e superfície do bolo. Decorar a gosto.

Bolo Extra de Ananás

Ingredientes

Soft Cake Ananás	1 kg
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

1. Misturar tudo e bater com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Forrar um tabuleiro 75 x 45 cm com papel siliconizado e espalhar o batido uniformemente pelo tabuleiro.
3. Cozer a uma temperatura de 200 ºC durante +- 12 minutos.

Ingredientes
Gelatina de Ananás

Eco Brilho Quente	500 g
Recheio de Ananás	250 g

1. Ferver o Eco Brilho Quente até estar derretido.
2. Envolver o Recheio de Ananás.
3. Selecionar um aro ou uma forma e aplicar por dentro do mesmo o **Desmoldante Boyens**.
4. De seguida colocar o preparado até meio da forma e levar ao frio até que solidifique.

Montagem Final
Cortar a pasta com a respetiva forma (discos). Aplicar o disco sobre a gelatina já solidificada. Por fim virar ao contrário e desenformar. Decorar a gosto.

Bolo Queijada de Cenoura e Chocolate

Ingredientes

Queijada Cenoura Plus	300 g
Ovos	120 g
Água	180 g

1. Misturar tudo com raquete em velocidade lenta durante 2 minutos.

Ingredientes

Soft Cake Extra Chocolate	250 g
Ovos	88 g
Óleo	95 g
Água	75 g

1. Misturar tudo e bater com raquete em velocidade baixa durante 2 minutos.
2. Cozedura: Untar com **Desmoldante Boyens** uma forma de entremeio com 18 cm de diâmetro.
3. Deitar na forma em primeiro lugar a Queijada de Cenoura Plus e colocar por cima o Soft Cake Extra Chocolate.
4. Cozer no forno em banho-maria durante 20 minutos com uma temperatura no teto de 200 ºC e no lar 230 ºC.
5. Depois baixar a temperatura no teto para 180 ºC e cozer mais 15 minutos.

Montagem Final

Decorar a gosto.

Super Pão de Ló Chocolate Húmido

Ingredientes

Super Pão de Ló Chocolate	1 kg
Ovos	500 g
Água	225 g
Óleo Vegetal	115 g

1. Juntar todos os ingredientes na batedeira e bater na velocidade máxima durante 7 minutos.
2. Para uma forma de 20 cm diâmetro previamente forrada com papel vegetal, pesar cerca de 650 g de batido.
3. Cozer a uma temperatura 180 ºC durante 12 a 14 minutos.

   NOTA: De acordo com o produto final pretendido deverá ter em conta o tempo de cozedura.

Sugestão de Apresentação

Pode-se sempre utilizar outros tipos de formas e formatos diferentes.

Paris-Brest com Frutos Vermelhos

Ingredientes

Patê à Choux	1 kg
Óleo	300 g
Água	1,7 kg

1. Juntar todos os ingredientes e bater com a raquete durante 10 minutos na velocidade máxima.
2. Colocar papel siliconizado num tabuleiro e tender as peças com o saco de pasteleiro e boquilha frisada.
3. Cozer a uma temperatura de 220 ºC durante 25 minutos (de acordo com o tamanho das peças).

Recheio

Merengue	600 g
Água	250 g

1. Bater com varas durante 5 minutos velocidade rápida.

Recheio de Frutos Silvestres

Natas Vegetais Danwhip	1 Lt
Recheio de Frutos Silvestres	300 g
Merengue	800 g

1. Bater as Natas Vegetais Danwhip até que fiquem meio montadas. **NOTA:** As natas devem estar a uma temperatura de 8 ºC.
2. Adicionar às natas o Recheio de Frutos Silvestres e bater em velocidade lenta até que fique bem misturado.
3. Misturar o Merengue já batido á mistura anterior e mexer delicadamente com uma espátula até que fique homogéneo.
4. Por fim rechear as peças e decorar a gosto com frutos silvestres frescos.

Barras Energéticas

Ingredientes

Florentina	500 g
Mix Frutos Secos	450 g

1. Misturar os ingredientes e colocar num tabuleiro forrado com papel siliconizado, deixando cerca de 1,5 cm de altura.
2. Cozer a uma temperatura 215 ºC no teto e 190 ºC no lar durante 12 a 15 minutos.
3. Após a cozedura e enquanto o produto estiver quente deve se cortar as peças com o tamanho desejado.

Sugestão de Apresentação
Pode se riscar a superfície com Topchoc 16 FL e Topchoc White, previamente derretidos a uma temperatura até 40 ºC.

Folhados de Ananás

Ingredientes
Massa folhada 1º processo

Farinha de Trigo T55	1 kg
Água	+- 500 g
Sal	15 g
Açúcar	50 g

1. Juntar todos os ingredientes e amassar até obter uma massa elástica e bem homogénea.
2. Descansar 10 minutos.
3. Esticar a massa, colocar a Top Margarina Folhados e fechar.
4. Levar ao laminador e dar 2 voltas simples.
5. Laminar a massa e deixar com 2 mm de espessura.
6. Cortar em retângulos.

Massa folhada 2º processo

Top Margarina Folhados	750 g

Recheio

Super Creme Pasteleiro	1 kg
Açúcar	1 kg
Água	3 Lt

1. Misturar os sólidos à parte e adicionar na água fria. Misturar tudo até ficar homogéneo.

Recheio
Ananás com Pedaços

Super Creme Pasteleiro	100 g
Recheio Ananás com Pedaços	300 g

1. Misturar o Super Creme Pasteleiro já batido e o Recheio Ananás com Pedaços até ficar homogéneo.

Preparação Final

Colocar o recheio na massa e fechar ao meio. Pintar com ovo. Cozer a +- 200 ºC durante 15 minutos. Finalizar com açúcar em pó.

Strudel Folhado Integral com Frutos Vermelhos

Ingredientes
Massa Folhada 1º Processo

Croissant Integral	1 kg
Água Fria	460 g

1. Juntar todos os ingredientes e amassar 2 minutos na 1ª velocidade e 4 minutos na 2ª velocidade.
2. Descansar 20 minutos.

2º Processo

Top Margarina Folhados	300 g

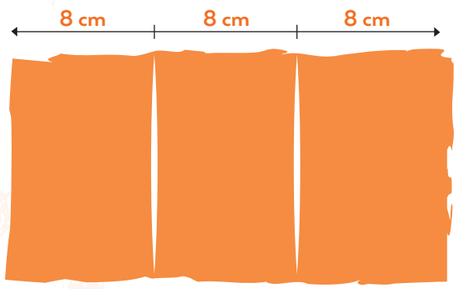

Imagem 1

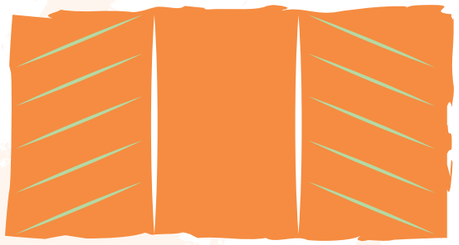

Imagem 2

1. Esticar a massa, colocar a Top Margarina Folhados e fechar.
2. Levar ao laminador e dar 3 voltas simples e 1 volta em livro.
3. Laminar a massa e deixar com 2,5 mm de espessura.
4. Cortar a massa com 24 cm de largura e coloque duas marcas com 8 cm de distância. (Imagem 1)
5. Fazer cortes ligeiramente na diagonal nas laterais da massa. (Imagem 2)
6. Colocar o Recheio de Frutos Silvestres no meio da massa.
7. Entrelaçar com as tiras de massa das laterais.
8. Pintar a superfície com ovo e decorar com sementes.
9. Cozer a uma temperatura de 200 ºC durante +- 14 minutos.
10. Decorar a gosto.

Bolas de Berlim de Alfarroba

Ingredientes

Super Berlim	950 g
Farinha de Alfarroba	50 g
Água	300 g
Ovos	150 g
Levedura Fresca	75 g
ou	
Levedura Seca	25 g

1. Juntar todos os ingredientes e amassar durante 3 minutos em 1ª velocidade e 8 minutos em 2ª velocidade, até obter uma massa macia e elástica. **NOTA:** no início adicionar a levedura seca logo após a água fresca, mas se utilizar levedura fresca adicionar no meio da amassadura.
2. Descansar 15 minutos.
3. Pesar a massa com o peso desejado.
4. Deixar levedar +- 45 minutos.
5. Fritar em Topfrit a uma temperatura de 170 ºC cerca de 4 minutos de cada lado.
6. Após a fritura passar as bolas por açúcar.
7. Rechear com o creme pretendido.

Recheios

Super Creme Pasteleiro	1 kg
Açúcar	1 kg
Água	3 Lt

1. Misturar os sólidos à parte e adicionar na água fria. Misturar tudo até ficar homogéneo.

Creme Berlim	1 kg
Açúcar	1 kg
Água	3 Lt

1. Misturar os sólidos à parte e adicionar na água fria. Misturar tudo até ficar homogéneo.

Óleo de fritura

Topfrit

Padaria

Pão Chapata 50% Dark

Ingredientes

Pão Chapata 50% Dark	50%	500 g
Farinha de Trigo T65	50 %	500 g
Água	75%	750 g
Levedura Fresca	3%	30 g
ou		
Levedura Seca	1%	10 g

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea e elástica. No início deve se adicionar +- 600 g da água e a restante adicionada aos poucos durante a 2ª velocidade. **NOTA:** no início adicionar a levedura seca logo após a água fresca, mas se utilizar levedura fresca adicionar no meio da amassadura.
2. Temperatura da massa +- 24 ºC.
3. Tempo de estanca 45 a 60 minutos (dentro de uma bacia ou estancador).
4. Espalhar a massa e deixar uma altura de +- 2 cm.
5. Cortar a massa em retângulos com 120 g a 150 g (7 cm largura por 18 cm comprimento).
6. Após colocar a massa em telas deixar +- 15 minutos repouso e antes de enfornar, com uma faca de serrilha cortar a massa ao longo.
7. Cozer com vapor a +- 230 ºC durante +- 15 minutos.

Ingredientes *
Enriquecimento da Receita

Azeitonas Pretas Descaroçadas	10%	100 g
Azeite	2%	20 g

1. *No final da amassadura, em velocidade lenta, adicionar o azeite a fio e por fim as azeitonas picadas ou em rodelas.
2. O restante processo é todo igual ao passo **2** ao **7**.

Sugestão de Apresentação
Alface, rúcula, pepino e presunto.

Fibracer 100%

Ingredientes

Fibracer 100%	100%	1 kg
Água	55%	550 g
Levedura Fresca	3%	30 g
ou		
Levedura Seca	1%	10 g

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea e elástica.
   NOTA: no início adicionar a levedura seca logo após a água fresca, mas se utilizar levedura fresca adicionar no meio da amassadura.
2. Temperatura da massa +- 24 ºC.
3. Tempo de estanca +- 10 minutos.
4. Pesar a massa (120 g sugestão).
5. Enrolar a massa em bolas. Descansar 10 minutos.
6. Tender em formato de baguete. Humedecer com água a superfície da massa e passar por sementes. Depois colocar em tabuleiros e deixar levedar.
7. Fermentação final +- 40 minutos.
8. Cozer com vapor a +- 220 ºC durante +- 14 minutos.
9. Fazer as sandes com ingredientes a gosto.

Sugestão de Apresentação
Alface, rúcula, pepino e presunto.

Pão Integral 50%

Ingredientes

Pão Integral 50%	50%	500 g
Farinha de Trigo T65	50%	500 g
Água	60%	600 g
Levedura Fresca	3%	30 g
ou		
Levedura Seca	1%	10 g

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea e elástica. **NOTA:** no início adicionar a levedura seca logo após a água fresca, mas se utilizar levedura fresca adicionar no meio da amassadura.
2. Temperatura da massa +- 24 ºC.
3. Tempo de estanca +- 10 minutos.
4. Pesar a massa 120 g.
5. Enrolar a massa em bolas.
6. Humedecer a superfície e passar por sementes. Depois colocar em tabuleiros com papel siliconizado.
7. Fermentação final +- 50 minutos.
8. Polvilhar a massa com farinha, colocar um papel por cima e espalmar a massa com outro tabuleiro e colocar assim no forno.
9. Cozer com vapor a +- 240 ºC durante 7 minutos. Virar a massa ao contrário e cozer mais 7 minutos.
10. Fazer as sandes com ingredientes a gosto.

Sugestão de Apresentação

Alface, rúcula, pepino e presunto.

Pizza Mix com Oregãos

Ingredientes

Pizza Mix com Oregãos	100%	1 kg
Água	65%	650 g
Levedura Fresca	3%	30 g
ou		
Levedura Seca	1%	10 g

Ingredientes Enriquecimento da Receita

Azeite	5%	50 g

1. Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogénea e elástica. **NOTA:** no início adicionar a levedura seca logo após a água fresca, mas se utilizar levedura fresca adicionar no meio da amassadura.
2. Temperatura da massa +- 24 ºC.
3. Tempo de estanca +- 10 minutos.
4. Definir tabuleiro, forrar com papel siliconizado e colocar a massa no mesmo (a altura da massa depende da altura que se pretende o produto final).
5. Fermentação final +- 40 minutos.
6. Após a fermentação final colocar azeite na superfície da massa e com os dedos calcar toda a massa, fazendo pequenos buracos e retirar um pouco do volume.
7. Adicionar ingredientes a gosto.
8. Cozer com vapor a +- 220 ºC dependendo do tamanho da peça varia o tempo.

Sugestão de Apresentação

***Imagem superior**

Bacon, azeitonas verdes descaroçadas, tomate mini.

Flor de sal e alecrim.

Rua Empresarial, nº5
Z.I. Ponte Seca
2510-752 Gaeiras - Óbidos
Tel. 262 958 970 | geral@panepast.com
www.panepast.com