NOSTRO

SOBREMESA

Selektion fonseca®

PRODUTO DE PORTUGAL

NOSTRO
SOBREMESA

Vanillecremetörtchen

NOSTRO
SOBREMESA

Die „Pastéis de nata“
Vanillecremetörtchen, sind eine der
beliebtesten Spezialitäten der
portugiesischen Süßigkeiten und von
der internationalen Kritik, als eine
der leckersten der Welt bezeichnet.

NOSTRO
SOBREMESA

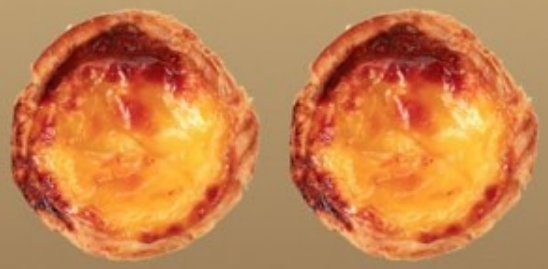
Während die Pastéis de nata in fast allen Cafés und Konditoreien verköstigt werden kann, ist das Originalrezept ein exklusives Geheimnis, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.

NOSTRO
SOBREMESA

Während die Pastéis de nata in fast allen Cafés und Konditoreien verköstigt werden kann, ist das Originalrezept ein exklusives Geheimnis, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.

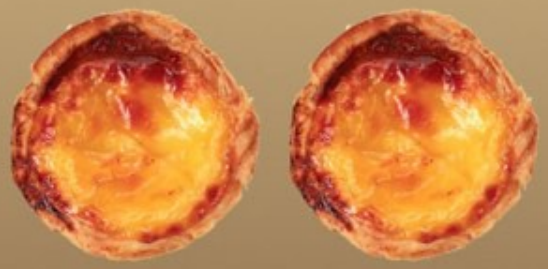
NOSTRO
SOBREMESA

Während die Pastéis de nata in fast allen Cafés und Konditoreien verköstigt werden kann, ist das Originalrezept ein exklusives Geheimnis, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.



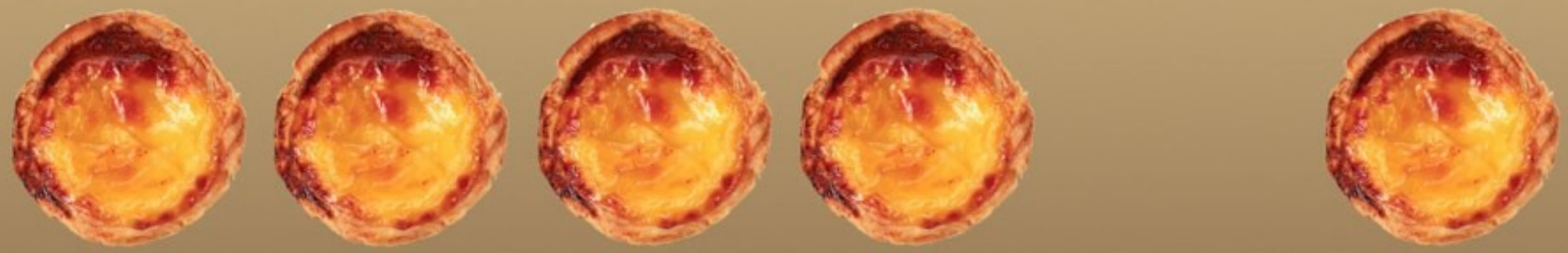
NOSTRO
SOBREMESA

Während die Pastéis de nata in fast allen Cafés und Konditoreien verköstigt werden kann, ist das Originalrezept ein exklusives Geheimnis, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.



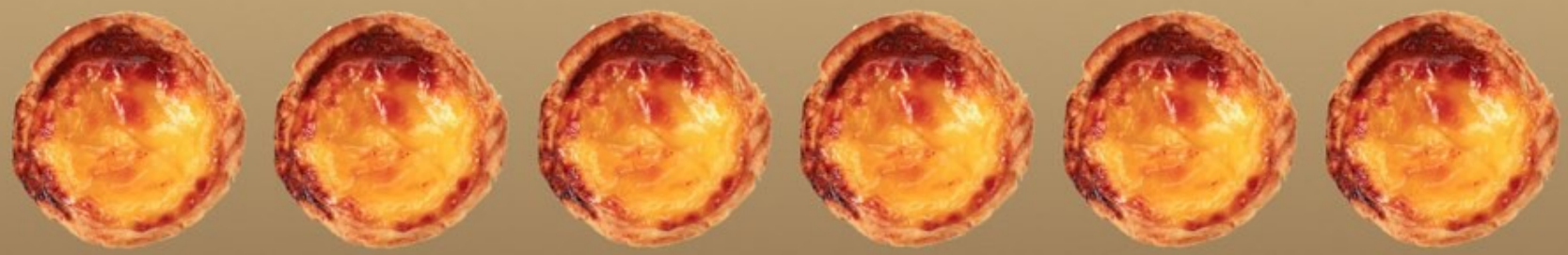
NOSTRO
SOBREMESA

Während die Pastéis de nata in fast allen Cafés und Konditoreien verköstigt werden kann, ist das Originalrezept ein exklusives Geheimnis, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.



NOSTRO
SOBREMESA

Während die Pastéis de nata in fast allen Cafés und Konditoreien verköstigt werden kann, ist das Originalrezept ein exklusives Geheimnis, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.



NOSTRO
SOBREMESA

Traditionell werden die Pastéis de Nata heiß gegessen. Während sie noch heiß sind, kann man sie mit Zimt oder Puderzucker bestreuen.

NOSTRO
SOBREMESA

Die traditionelle portugiesische Nachspeise hat als Grundlage, meist Eigelb und Zucker, und hat seine Wurzeln in Klöstern.

Mönche und Nonnen verwendeten das Eiweiß um ihre Kutten zu bügeln, mit dem Eigelb bereiteten sie dann Süßspeisen.

NOSTRO SOBREMESA

1837, in Belém (Lissabon), die Mönche des Klosters, starteten um zu überleben, den Verkauf in einem Geschäft, mit einem Gebäck aus Sahne und Eigelb.

Sie wurde bekannt als Pastel de Belém Als das Kloster geschlossen wurde, verkaufte der Konditor des Klosters das Rezept an einen portugiesischen Geschäftsmann aus Brasilien. Ein erfolgreicher Weg begann.

NOSTRO SOBREMESA

Heute sind die Vanillecremetörtchen
weltweit beliebt !

NOSTRO SOBREMESA

Zwei präsentier Formen:
Fertig zum Verzehr oder zum aufbacken.

NOSTRO SOBREMESA

FERTIG ZUM VERZEHR

ZUBEREITUNG DES GENUSSFERTIGEN PRODUKTES:
Einfach 30 Minuten auftauen lassen.
OPTION WÄRME
15 Minuten auftauen lassen. Backofen auf 150 °C vorheizen.
2 Minuten erwärmen.

NOSTRO SOBREMESA

ZUM AUFBACKEN

ZUBEREITUNG:
Zubereitung im Backofen: ca. 20 min. auftauen.
Backofen auf 250 °C vorheizen. 12 bis 15 min. backen.
Je nach Geschmack mit Zimt / Puderzucker bestreuen.

NOSTRO SOBREMESA

DIE PASTEL DE NATA

INHALTSSTOFFE:

TEIG: Weizenmehl, Margarine, Wasser, Salz, Zimt.

FÜLLUNG: Milch, Wasser, Mehl, Zucker, Eigelb, Ei, Stärke, Aromen, Konservierungsstoffe; E200 und E202.

Alergene: Milch, Gluten und Eier.

NOSTRO SOBREMESA

DIE PASTEL DE NATA

AUFBEWAHRUNG:
Im Kühlschrank: 2 Tage
Im Gefrierschrank: Ohne* - 3 Tage
* (-6ºC) - 1 Woche
** (-12ºC) - 1 Monat
*** (-18ºC) - Siehe Datum auf der Verpackung.
Im Markt bei - 18ºC lagern.

NOSTRO
SOBREMESA

Selektion fonseca

Vertrieb Deutschland:
Fonseca GmbH
www.fonseca-gmb.com

conceitográfico