



O sabor da tradição.

The background is a gradient of blue, transitioning from a darker shade on the left to a lighter shade on the right. On the left side, there are several overlapping, curved, light blue lines that create a sense of motion and depth, resembling stylized waves or a modern logo element.

JÚLIO DINIS & FILHO, LDA
Fabrico e Comercialização de Produtos Alimentares
Pré-Cozinhados e Ultracongelados

The background is a dark blue gradient with several overlapping, semi-transparent circular lines in various shades of blue, creating a dynamic, swirling effect. A white, rounded rectangular shape is positioned on the right side, containing the text.

Catálogo

Produtos
Tia Maria

25 anos
de *História*
Tradição
Dedicação





A empresa **Júlio Dinis & Filhos, Lda** é uma empresa familiar, nascida em 1989 para dar enquadramento e sustentar o desenvolvimento do negócio que o casal Júlio Dinis e Maria tinham iniciado dois anos antes e que estava a crescer de forma exponencial.

A razão do sucesso eram o sabor e a consistência únicos dos pré-cozinhados, produzidos artesanalmente e que apenas com o auxílio da comunicação boca a boca, fizeram dos produtos “**Tia Maria**” uma referência.

Cada consumidor trazia outro consumidor e a procura crescente obrigou a evoluir para a produção industrial em larga escala.

O desafio era conseguir produzir industrialmente, conservando a qualidade e sabor tradicionais que são a marca dos nossos produtos e a sua vantagem competitiva mais destacada.

Com essa preocupação sempre presente, “**Tia Maria**” dispõe hoje de modernas instalações e da mais avançada tecnologia de produção, o que nos permite manter todo o sabor e texturas da tradição com os mais elevados e irreprensíveis padrões de qualidade e higiene.

Sentimo-nos orgulhosos de ter conseguido vencer este desafio e continuarmos a merecer a confiança dos nossos clientes e preferência dos consumidores.



À portuguesa

O bom sabor
do fiel amigo



Pataniscas de Bacalhau

Bolinhos de Bacalhau

Pataniscas de Bacalhau

Pré Cozinhados



Ingredientes

Massa (100%): Bacalhau (60%), ovo pasteurizado, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), água, sal, intensificadores de sabor (glutamato monossódico), lactose, amido de batata, gordura vegetal, vegetais (cebola, alho, cogumelos), extrato de levedura, salsa, especiarias.

Modo e preparação

Fritar sem descongelas em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto untracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Aperitivo

Peso variável/unidade - 25 (850gr) ou 50 (1kg) un/saco

Médio

Peso variável/unidade - 9 a 6 (500gr) ou 12 a 13 (1Kg) un/saco - 9 sacos de 0,5kg/cx

Bolinhos de Bacalhau

Pré Cozinhados



Ingredientes

Massa (100%): Bacalhau (41%), flocos de batata (20%) [mono e diglicéridos d'ácidos gordos, difosfatos de sódio, curcumina, palmitato d'ascorbilo, ácido cítrico, bissulfito de sódio], ovo pasteurizado, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), farinha de camarão (5,4%), extrato de levedura, maltodextrina, farinha de camarão, especiarias e ervas aromáticas, corante (caramelo), aromas (contém molho de soja), extratos vegetais (contém ligústica), extrato de vinho branco, lactose, amido de batata, vegetais (cebola, alho, cogumelos), extrato de levedura, salsa, especiarias.

Modo e preparação

Fritar sem descongelas em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto untracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Aperitivo

18 unidades - 300gr - 10 cuvetes/cx

Médio

12 unidades - 380gr - 10 cuvetes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Aperitivo

12gr/unidade - 25 un/saco - 100 un/cx

Médio

25gr/unidade - 12 ou 25 un/saco

Grande

45gr/unidade - 12 ou 25 un/saco

Tradicionais

Recheios de
Carne, Peixe e
Marisco
com sabor
português





Croquetes de Carne

Coxinhas de Frango

Rissóis de Leitão

Rissóis de Carne

Rissóis de Bacalhau

Rissóis de Pescada

Rissóis de Atum

Rissóis de Camarão

Almofadas de Salsicha

Almofadas Mistas

Croquetes de Carne

Pré Cozinhados



Ingredientes

Cobertura (5%): Água, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço.

Recheio (95%): Carne Novilho (32%), frango (10%), chouriço apimentado (13%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300], farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), soja, óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissódicos), ovo, soro de leite, molho de soja, corante (caramelo), ligústica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.

Modo e preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto untracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Aperitivo

20 unidades - 210gr - 10 cuvetes/cx

Médio

12 unidades - 330gr - 10 cuvetes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Aperitivo

10gr/unidade - 25 un/saco - 100 un/cx

Médio

25gr/unidade - 12 ou 25 un/saco

Grande

40gr/unidade - 12 ou 25 un/saco

Coxinhas de Frango

Pré Cozinhados



Ingredientes

Massa (52%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.

Cobertura (5%): Água, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e trevoço.

Recheio (43%): Frango (47%), água, farinha de trigo, óleo vegetal, alho, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódico, inosinato e

guanilato dissódicos), extrato de levedura, gordura de galinha, cebola, carne de galinha em pó (0,7%), aromas (contém ovo e soro de leite), especiarias, molho de soja, corante (E150c), extratos vegetais (contém ligústica), dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), piri-piri.

Modo e preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto untracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Aperitivo

18 unidades - 400gr - 10 cuvetes/cx

Médio

8 unidades - 550gr - 6 ou 12 cuvetes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Aperitivo

20gr/unidade - 25 un/saco - 100 un/cx

Médio

60gr/unidade - 12 ou 25 un/saco

Rissóis de Leitão

Pré Cozinhados



Ingredientes

Massa (52%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.

Cobertura (5%): Água, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e trevoço.

Recheio (43%): Leitão assado (carne de suíno 50%), água, farinha de trigo, óleo vegetal, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico,

inosinato e guanilato dissódicos), extrato de levedura, aromas (contém ovo e soro de leite), especiarias, molho de soja, corante (E150c), extratos vegetais (contém ligústica), dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), alho, pimenta preta e vinho branco.

Modo e preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto untracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio
8 unidades - 330gr - 10 cuvetes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Aperitivo
30gr/unidade - 25 un/saco - 100 un/cx
Médio
45gr/unidade - 12 ou 25 un/saco
Grande
80gr/unidade - 12 ou 25 un/saco

Rissóis de Carne

Pré Cozinhados



Ingredientes

Massa (52%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.

Cobertura (5%): Água, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremçoço.

Recheio (43%): Carne Novilho (36%), frango (11%), chouriço apimentado (12%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300], óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e

não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódio, inosinato e guanilato dissódicos), ovo, soro de leite, molho de soja, corante (caramelo), ligústica, dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.

Modo e preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto untracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Aperitivo

18 unidades - 450gr - 10 cuvetes/cx

Médio

12 unidades - 520gr - 10 cuvetes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Aperitivo

24gr/unidade - 25 un/saco - 100 un/cx

Médio

40gr/unidade - 12 ou 25 un/saco

Grande

80gr/unidade - 12 ou 25 un/saco

Rissóis de Bacalhau

Pré Cozinhados



Ingredientes

Massa (52%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.

Cobertura (5%): Água, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremçoço.

Recheio (43%): Água, farinha de trigo, bacalhau (40%), óleo vegetal, alho, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e

guanilato dissódicos), extrato de levedura, gordura de galinha, cebola, carne de galinha em pó (0,7%), aromas (contém ovo e soro de leite), especiarias, molho de soja (contém glúten), corante (E150c), extratos vegetais (contém ligústica), dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), pimenta.

Modo e preparação

Fritar sem descongelas em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto untracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvete, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio
12 unidades - 500gr - 10 cuvetes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Médio
40gr/unidade - 12 un/saco

Rissóis de Pescada

Pré Cozinhados



Ingredientes

Massa (52%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.

Cobertura (5%): Água, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço.

Recheio (43%): Água, farinha de trigo, bacalhau (40%), óleo vegetal, alho, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e

guanilato dissódicos), extrato de levedura, gordura de galinha, cebola, carne de galinha em pó (0,7%), aromas (contém ovo e soro de leite), especiarias, molho de soja (contém glúten), corante (E150c), extratos vegetais (contém ligústica), dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), pimenta.

Modo e preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto untracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio

6 unidades - 450gr - 10 cuvetes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Grande

80gr/unidade - 12 ou 25 un/saco

Rissóis de Atum

Pré Cozinhados



Ingredientes

Massa (52%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.

Cobertura (5%): Água, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço.

Recheio (43%): Água, farinha de trigo, atum (37%), óleo vegetal, alho, sal, gordura vegetal hydrogenada e não hydrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos),

extrato de levedura, gordura de galinha, cebola, carne de galinha em pó (0,7%), aromas (contém ovo e soro de leite), especiarias, molho de soja (contém glúten), corante (E150c), extratos vegetais (contém ligústica), dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), piri-piri.

Modo e preparação

Fritar sem descongelas em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto untracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio
12 unidades - 480gr - 10 cуетes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Médio
45gr/unidade - 12 un/saco

Rissóis de Camarão

Pré Cozinhados



Ingredientes

Massa (52%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.

Cobertura (5%): Água, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço.

Recheio (43%): Água, farinha de trigo, miolo de camarão (33%), margarina vegetal, óleo vegetal, soro de leite em pó, emulsionantes, sal, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato

e guanilato dissódicos), vegetais (tomate, cebola, alho, beterraba), marisco em pó (3,9%), especiarias, amido, maltodextrina, açúcar, aromas (contém aipo), dextrose, camarão em pó (3,2%), farinha de peixe, molho de soja, extrato de levedura, corante (E150c), ervas aromáticas.

Modo e preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto untracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Aperitivo

18 unidades - 450gr - 10 cuvetes/cx

Médio

12 unidades - 530gr - 10 cuvetes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Aperitivo

30gr/unidade - 25 un/saco - 100 un/cx

Médio

45gr/unidade - 12 ou 25 un/saco

Grande

80gr/unidade - 12 ou 25 un/saco

Almofadas de Salsicha

Pré Cozinhados



Ingredientes

Massa (52%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.

Cobertura (5%): Água, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremçoço.

Recheio (43%): Salsicha (40%) carne de porco, gelo, carne separada mecanicamente de porco, tecido conjuntivo, proteína vegetal, sal, especiarias, emulsionante (polifosfatos de sódio), antioxidante (eritorbato de sódio), intensificador de sabor (glutamato monossódico), conservante (nitrito de sódio), molho de tomate, água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), óleo vegetal, gordura vegetal

hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato e guanilato dissódicos), extrato de levedura, gordura de galinha, cebola, carne de galinha em pó (0,7%), aromas (contém ovo e soro de leite), especiarias, molho de soja (contém glúten), corante (E150c), extratos vegetais (contém ligística), dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), bacon extra, entremeada selecionada de porco, massa de pimentão, conservantes (E301, E450), intensificador de sabor (E621), piri-piri.

Modo e preparação

Fritar sem descongelas em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto untracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvete, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

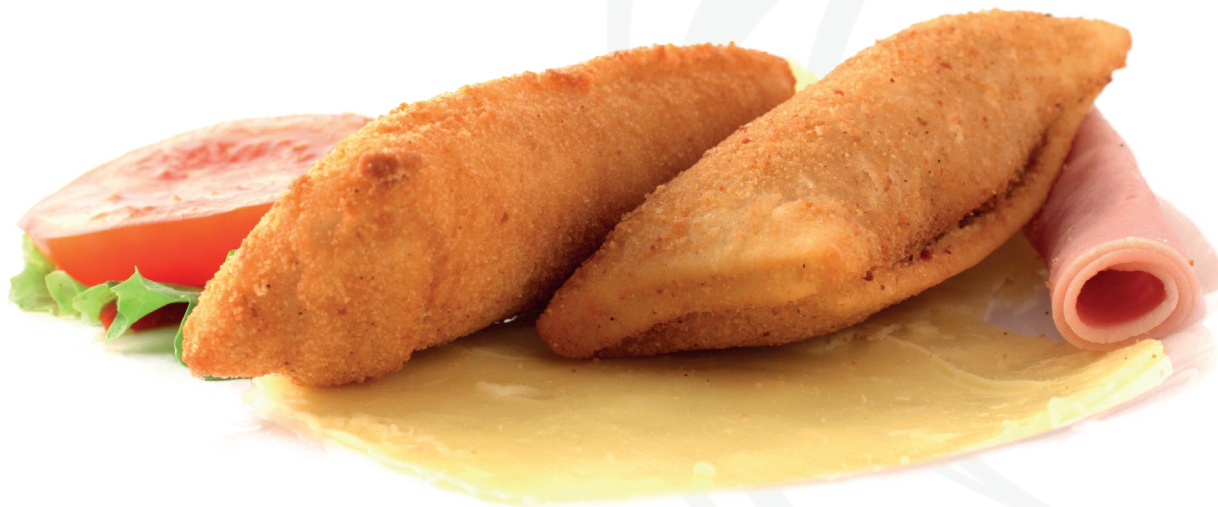
Médio
4 unidades - 420gr - 10 cuvetes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Aperitivo
30gr/unidade - 12 ou 25 un/saco
Médio
80gr/unidade - 12 ou 25 un/saco

Almofadas Mistas

Pré Cozinhados



Ingredientes

Massa (52%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.

Cobertura (5%): Água, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço.

Recheio (43%): Queijo (20%), leite de vaca pasteurizado, sal, levedura, coalho microbiano e corante (B-Caroteno), fiambre (20%), carne de suíno, água, fécula, sal, proteína de soja, dextrose, estabilizadores (E-451, E-407), aromatizante, antioxidante (E-316, E-331), conservante (E-250), corante (E-120), leite em pó.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio
4 unidades - 330gr - 10 cuvetes/cx

Modo e preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Aperitivo
30gr/unidade - 12 ou 25 un/saco
Médio
80gr/unidade - 12 ou 25 un/saco



Familiares

Simples, prático,
rápido e muito,
mas mesmo
muito bom!



Almôndegas

Hamburguer de Bovino

Hamburguer de Suíno

Hamburguer de Galinha

Panados de Porco

Escalopes de Frango

Almôndegas

Preparados de Carne



Ingredientes

Carne de bovino (74%), água, proteína de soja hidratada, composto (ovo em pó, sal, fécula, proteína de soja, especiarias, açúcares, regulador de acidez E331 e antioxidante E301), fibra vegetal, pão ralado (farinha de trigo, água, levedura e sal), cebola tostada (cebolas frescas, óleo de colza e palma, farinha de trigo e sal) e corante (açúcares e corante E120).

Modo e preparação

Coloque o produto ainda congelado numa frigideira quente com o fundo coberto de uma película de óleo, e deixe fritar por aproximadamente 7 minutos. Vire com a ajuda de uma espátula e deixe alourar mais 7 minutos.

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Médio

Peso variável/unidade - 5kg/cx

Hamburguer de Bovino

Preparados de Carne



Ingredientes

Carne de bovino (74%), água, proteína de soja hidratada, composto (ovo em pó, sal, fécula, proteína de soja, especiarias, açúcares, regulador de acidez E331 e antioxidante E301), fibra vegetal, pão ralado (farinha de trigo, água, levedura e sal), cebola tostada (cebolas frescas, óleo de colza e palma, farinha de trigo e sal) e corante (açúcares e corante E120).

Modo e preparação

Coloque o produto ainda congelado na frigideira, grelha ou chapa, aproximadamente 2 minutos. Vire com a ajuda de uma espátula e deixe alourar por mais 2 minutos.

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Médio

Peso variável/unidade - 6kg/cx

Hamburguer de Suíno

Preparados de Carne



Ingredientes

Carne de suíno (72%), proteína de soja hidratada, fibra vegetal, água, pão ralado (farinha de trigo, água, levedura, sal), sal, composto (sal, especiarias, emulsionante E451, açúcar, antioxidante E331, intensificador de sabor E621) e corante (açúcares e corante E120).

Modo e preparação

Coloque o produto ainda congelado na frigideira, grelha ou chapa, aproximadamente 2 minutos. Vire com a ajuda de uma espátula e deixe alourar por mais 2 minutos.

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Médio

Peso variável/unidade - 6kg/cx

Hamburguer de Galinha

Preparados de Carne



Ingredientes

Carne de peito de frango (69%), água, proteína texturizada de soja hidratada, fibra vegetal, sal, pão ralado, composto líquido com aroma de limão, reguladores de acidez (E330 e E325) e alho.

Modo e preparação

Coloque o produto ainda congelado na frigideira, grelha ou chapa, aproximadamente 2 minutos. Vire com a ajuda de uma espátula e deixe alourar por mais 2 minutos.

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Médio

Peso variável/unidade - 6kg/cx

Panados de Porco

Preparados de Carne



Ingredientes

Fêvera de porco (carne de suíno 75%), pão ralado, vinho, água, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos, tremoço, alho, piri-piri, pimenta e sal

Modo e preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio

Qdt. variável - 500gr - 12 cuvetes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Aperitivo

Peso variável/unidade - 1kg /saco - 5kg/cx

Médio

Peso variável/unidade- 1Kg/saco - 5kg/cx

Escalopes de Frango

Preparados de Carne



Ingredientes

Peito de frango (carne de frango 82%), pão ralado, limão, água, farinha de trigo, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos, tremoço, alho, piri-piri, pimenta e sal.

Modo e preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio
Qdt. variável - 500gr - 12 cuvetes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Aperitivo
Peso variável/unidade- 1Kg/saco - 5kg/cx
Médio
Peso variável/unidade- 1Kg/saco - 5kg/cx



Do Mundo
Sabores
do mundo
ao paladar
português



Chamuças de Carne

Chamuças de Caril

Crepes de Legumes

Chamuças de Carne

Pré Cozinhados



Ingredientes

Massa (45%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.

Recheio: Caldo de Carne, carne de bovino (12%), cebola, gordura vegetal, proteína vegetal, sal e especiarias.

Modo e preparação

Fritar sem descongelas em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto untracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio
4 unidades - 170gr - 10 cuvetes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Aperitivo
20gr/unidade - 25 un/saco - 100 un/cx
Médio
50gr/unidade - 12 ou 25 un/saco

Chamuças de Caril

Pré Cozinhados



Ingredientes

Massa (45%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.

Recheio (55%): Carne de bovino, cebola, soja, sal, alho, caril (10%) e piri-piri.

Modo e preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio
4 unidades - 190gr - 10 cuvetes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Aperitivo
20gr/unidade - 25 un/saco - 10 un/cx
Médio
50gr/unidade - 12 ou 25 un/saco

Crepes de Legumes

Pré Cozinhados



Ingredientes

Massa (45%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), margarina vegetal [óleos e gorduras vegetais, soro de leite em pó, emulsionantes (mono ediglicéridos de ácidos gordos e lecitina de soja), conservante (sorbato de potássio), aromatizantes, antioxidante (rico em tocoferóis e palmitato de ascorbilo), corante (B-caroteno), vitamina A, regulador de acidez (ácido cítrico)] e sal.

Recheio (55%): Carne de bovino, cebola, soja, sal, alho, caril (10%) e piri-piri.

Modo e preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180°C), 4 a 6 minutos. Colocar poucas unidades de cada vez para que a temperatura do óleo não arrefeça demasiado.

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

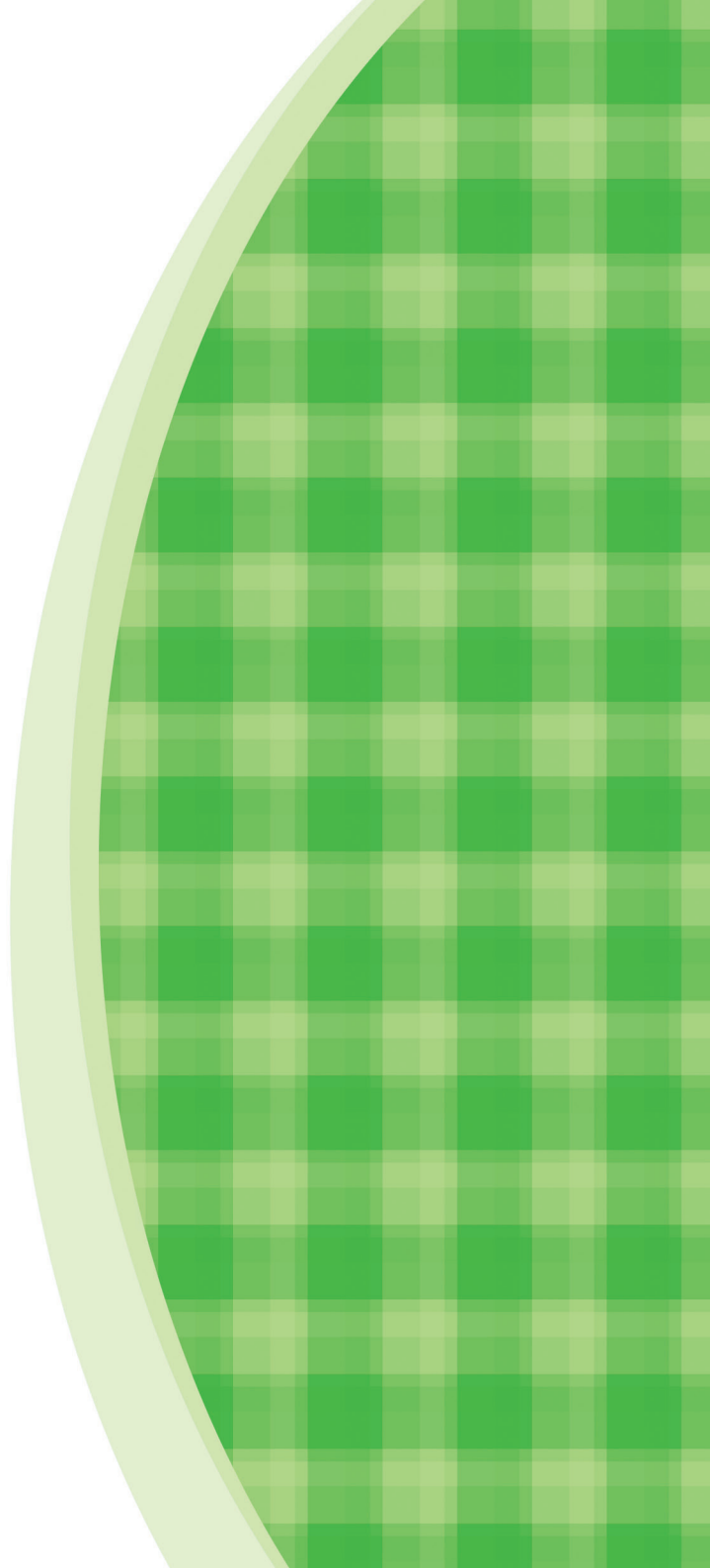
Médio


5 unidades - 250gr - 10 cuvetes/cx

Granel: Produto ultracongelado, acondicionado em saco de plástico alimentar.

Médio

50gr/unidade - 6 ou 12 un/saco





Folhados
Saborosos
em todas
as situações



Folhado de Alheira

Folhado de Carne

Folhado de Chocolate

Folhado de Galinha

Folhado de Leitão

Folhado Misto

Folhado de Salsicha

Massa Folhada

Folhado de Alheira

Folhados



Ingredientes

Massa (85%): farinha de trigo, óleos e gorduras: gordura palma parcialmente hidrogenada, óleo de colza e gordura carite, água, sal, emulsionantes (E322, E471, E475), antioxidante (E320, E310), aroma, regulador de acidez (E330), corante beta caroteno, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremçoço.

Recheio (15%): galinha (45,8%), pão (38,2%), Carne e gordura de suíno (13,6%), alho (0,9%), sal (0,9%), pimentão (0,4%) e malagueta(0,2%).

Modo e preparação

Deixar descongelar. Levar ao forno a uma temperatura de 180°C durante 25 minutos

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio

4 unidades - 400gr - 11 cuvetes/cx

Folhado de Carne

Folhados



Ingredientes

Massa (85%): farinha de trigo, óleos e gorduras: gordura palma parcialmente hidrogenada, óleo de colza e gordura carite, água, sal, emulsionantes (E322, E471, E475), antioxidante (E320, E310), aroma, regulador de acidez (E330), corante beta caroteno, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço.

Recheio (15%): Carne de novilho (50%), frango (10%), chouriço apimentado (10%) [carne gordura de porco, sal, difosfato de sódio, E250, E252, E300], óleo de soja, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódico, inosinato e gualinato dissódicos), ovo, soro de leite, soja e molho de soja, corante (caramelo), ligústica, dextrose, antioxidante (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), cebola, alho e piri-piri.

Modo e preparação

Deixar descongelar. Levar ao forno a uma temperatura de 180°C durante 25 minutos

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio

4 unidades - 400gr - 11 cuvetes/cx

Folhado de Chocolate

Folhados



Ingredientes

Massa (85%): farinha de trigo, óleos e gorduras: gordura palma parcialmente hidrogenada, óleo de colza e gordura carite, água, sal, emulsionantes (E322, E471, E475), antioxidante (E320, E310), aroma, regulador de acidez (E330), corante beta caroteno, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço.

Recheio com cacau e sabor a avelãs (15%): açúcar, gordura vegetal (palma, girassol) em proporções variáveis, cacau magro em pó (8,5 %), amido modificado, amido, emulsionante: lecitina de soja, pasta de avelãs, aroma, vanilina;

Pode conter: leite, outros frutos de casca rija

Modo e preparação

Deixar descongelar. Levar ao forno a uma temperatura de 180°C durante 25 minutos

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio

4 unidades - 400gr - 10 cuvetes/cx

Aperitivo

aprox. 12 unidades - 260gr - 10 cuvetes/cx

Folhado de Galinha

Folhados



Ingredientes

Massa (85%): farinha de trigo, óleos e gorduras: gordura palma parcialmente hidrogenada, óleo de colza e gordura carite, água, sal, emulsionantes (E322, E471, E475), antioxidante (E320, E310), aroma, regulador de acidez (E330), corante beta caroteno, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço.

Recheio (43%): Frango (47%), água, farinha de trigo, óleo vegetal, alho, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificadores de sabor (glutamatomonossódico, inosinato e guanilatodissódicos), extrato de levedura, gordura de galinha, cebola, carne de galinha em pó (0,7%), aromas (contém ovo e soro de leite), especiarias, molho de soja, corante (E150c, extratos vegetais (contém ligústica), dextrose, antioxidantes (galato de propilo, BHA, ácido cítrico) e piri-piri.

Modo e preparação

Deixar descongelar. Levar ao forno a uma temperatura de 180°C durante 25 minutos

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio

4 unidades - 400gr - 11 cuvetes/cx

Folhado de Leitão

Folhados



Ingredientes

Massa (85%): farinha de trigo, óleos e gorduras: gordura palma parcialmente hidrogenada, óleo de colza e gordura carite, água, sal, emulsionantes (E322, E471, E475), antioxidante (E320, E310), aroma, regulador de acidez (E330), corante beta caroteno, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremoço.

Recheio (15%): Leitão (carne de suíno 50%), água, farinha de trigo, óleo vegetal, sal, gordura vegetal hidrogenada e não hidrogenada, intensificador de sabor (glutamato monossódico, inosinato e gualinato dissódicos), extrato de levedura, gordura de galinha, cebola, aromas, contem ovo, soro de leite, molho de soja, corante (E150), extratos vegetais, contem ligústica, dextrose, antioxidante (galato de propilo, BHA, ácido cítrico), alho, pimenta preta, piri-piri e vinho branco.

Modo e preparação

Deixar descongelar. Levar ao forno a uma temperatura de 180°C durante 25 minutos

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Saco Vácuo: Produto ultracongelado, acondicionado em saco PA/PE aprovado para contacto alimentar.

Médio

4 unidades - 400gr - 11 sacos/cx

Folhado Misto

Folhados



Ingredientes

Massa (70%): farinha de trigo, óleos e gorduras: gordura palma parcialmente hidrogenada, óleo de colza e gordura carite, água, sal, emulsionantes (E322, E471, E475), antioxidante (E320, E310), aroma, regulador de acidez (E330), corante beta caroteno, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremçoço.

Recheio: Fiambre (20%), carne de porco, água, fécula, açúcares redutores, sal, proteína de soja, dextrose, estabilizador (E451i, E450iii), antioxidantes (E331, E301), intensificador de sabor (E621), conservantes (E250), gelificante/ espessante (E407, E412, E415), aromas, corante (E120) e hemoglobina em pó. Queijo (20%), leite de vaca pasteurizado, sal, fermentos lácteos.

Modo e preparação

Deixar descongelar. Levar ao forno a uma temperatura de 180°C durante 25 minutos

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio

4 unidades - 400gr - 11 cuvetes/cx

Folhado de Salsicha

Folhados



Ingredientes

Massa (85%): farinha de trigo, óleos e gorduras: gordura palma parcialmente hidrogenada, óleo de colza e gordura carite, água, sal, emulsionantes (E322, E471, E475), antioxidante (E320, E310), aroma, regulador de acidez (E330), corante beta caroteno, amido de milho, sal, levedura, derivados de leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo, aipo, mostarda, sulfitos e tremçoço.

Recheio: Salsicha (15%): carne de suíno, água, carnes separadas mecanicamente de frango e peru, couratos, gordura de suíno, proteínas de soja, sal, amido, dextrose, especiarias (contem mostarda, proteínas do leite, emulsionantes (difosfatos, trifosfatos, polifosfatos), açúcar, intensificador de sabor (glutamato monossódico), antioxidantes (eritorbato de sódio, ascorbato de sódio), conservante (nitrito de sódio)).

Modo e preparação

Deixar descongelar. Levar ao forno a uma temperatura de 180°C durante 25 minutos

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvette, envolto em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio

4 unidades - 400gr - 11 cuvetes/cx

Massa Folhada

Folhados



Ingredientes

Massa (100%): Água, farinha de trigo (grãos de trigo, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), óleos e gorduras: gordura de palma parcialmente hidrogenada, óleo de colza e gordura cárite, água, sal, emulsionante(E322, E471, E475), antioxidante (E320, E310), aroma, regulador de acidez (E330), corante Beta caroteno, amido de milho, sal, levedura, derivados do Leite, ovo, soja, amêndoas, sésamo ,aipo, mostarda, sulfitos e tremçoço

Modo e preparação

Deixar descongelar. Levar ao forno a uma temperatura de 180°C durante 25 minutos

Conservação

Produto ultracongelado. Manter o produto a temperaturas $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Uma vez descongelado, não volte a congelar.

Embalagem

Cuvete: Produto ultracongelado, acondicionado em cuvete, envolto em folha de papel vegetal e em filme polipropileno aprovado para contacto alimentar.

Médio

1 unidade - 250-300gr - 11 cuvetes/cx

Nova imagem, o mesmo sabor



The background is a gradient of blue, transitioning from a darker shade on the left to a lighter shade on the right. On the left side, there are several overlapping, curved, light blue lines that create a sense of motion and depth, resembling stylized waves or a modern logo element.

JÚLIO DINIS & FILHO, LDA
Fabrico e Comercialização de Produtos Alimentares
Pré-Cozinhados e Ultracongelados



JÚLIO DINIS & FILHO, LDA

**Fabrico e Comercialização de Produtos Alimentares
Pré-Cozinhados e Ultracongelados**

Rua do Progresso, n°523 - Zona Ind. Monte Meão
3720-354 Vila de Cucujães - Portugal
T: +351 256 818 361 - F: +351 256 808 117 - geral@tiamariaprecoginhados.com
www.tiamariaprecoginhados.com