



AMOR^{de}BISCOITO

BISCOITOS GOURMET



ESTES DELICIOSOS BISCOITOS SÃO CONFECCIONADOS
A PENSAR NAQUELES QUE APRECIAM O VERDADEIRO
SABOR CASEIRO DAS RECEITAS TRADICIONAIS.
O "SEGREDO" DA AVÓ, A SELECÇÃO CUIDADA DOS
INGREDIENTES E MUITO CARINHO À MISTURA,
DESPERTAM GENUÍNOS MOMENTOS DE PRAZER
A QUEM OS SABOREIA.

These delicious biscuits are produced thinking of those
who appreciate the true home-made taste of traditional
recipes. The Grandma's "secret", the careful selection of
ingredients and lots of care and nurture added to it
awaken true moments of pleasure to who savours them.

Ces délicieux biscuits sont confectionnés pour tous ceux qui
apprécient les saveurs traditionnelles. Le "secret" de grand-
mère, la sélection minutieuse des ingrédients et une bonne
dose de tendresse créent de parfaits moments de plaisir.

Estas deliciosas galletas son confeccionadas pensando en
todos aquellos a quien les gusta el verdadero sabor casero
de las recetas tradicionales. El "secreto" de la Abuela, la
selección cuidadosa de los ingredientes y mucho cariño
mezclado despiertan genuinos momentos de placer a
quien los saborea.

AMOR^{de} BISCOITO



A NOSSA SELECÇÃO GOURMET

BISCOITOS DE Noz

ORIGEM DA RECEITA: TIA LUÍSA

CONCEITO: O REQUINTE DA NOZ EM PERFEITA
HARMONIA COM MOMENTOS ESPECIAIS.

TEXTURA: BOLACHAS ESTALADIÇAS E CROCANTES

INGREDIENTES: NOZ, OVOS, FARINHA DE TRIGO,
AÇÚCAR, MARGARINA.

WALNUT BISCUITS

Original Recipe: Aunt Luísa

Concept: The refinement of the
walnut in perfect harmony with
special moments.

Texture: crisp and crunchy
cookies

Ingredients: Walnut, eggs, wheat
flour, sugar, margarine.

BISCUITS AUX NOIX

Origine de la recette: Tante Luísa

Notion: Le raffinement de la noix
en parfaite harmonie avec des
moments spéciaux.

Texture: biscuits croquants et
croustillants

Ingrédients: Noix, oeufs, farine
de blé, sucre, margarine.

GALLETAS DE NUEZ

Receta de mi Tía Luísa

Concepto: El refinamiento de la
nuez en perfecta armonía con los
momentos especiales.

Textura: galletas crujientes

Ingredientes: Nuez, huevos,
harina de trigo, azúcar, margarina.



A group of round, golden-brown almond biscuits with a textured surface, surrounded by several whole almonds and one almond with its green leaf still attached.

BISCOITOS DE AMÊNDOA

ORIGEM DA RECEITA: TIA LUÍSA

CONCEITO: À DELICADEZA DA AMÊNDOA JUNTÁMOS O SABOR CASEIRO ORIGINAL.

O RESULTADO, SÓ EXPERIMENTANDO...

TEXTURA: BOLACHAS ESTALADIÇAS E CROCANTES

INGREDIENTES: AMÊNDOA, OVOS, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, MARGARINA .

ALMOND BISCUITS

Original Recipe: Aunt Luísa

Concept: To the almond delicacy we have added the original home-made flavour. The result from that can only be discovered by tasting them...

Texture: crisp and crunchy cookies

Ingredients: Almond, eggs, wheat flour, sugar, margarine.

BISCUITS AUX AMANDES

Origine de la recette: Tante Luísa

Notion: À la délicatesse de l'amende, on ajoute la saveur "maison" originale. Quant au résultat, il faut goûter.

Texture: biscuits croquants et croustillants

Ingrédients: Amandes, oeufs, farine de blé, sucre, margarine.

GALLETAS DE ALMENDRA

Receta de mi Tía Luísa

Concepto: Hemos combinado la delicada almendra con el sabor casero original. El resultado... hay que probárselas.

Textura: galletas crujientes

Ingredientes: Almendra, huevos, harina de trigo, azúcar, margarina.

A group of round, golden-brown coconut biscuits with a textured surface, surrounded by several whole coconuts and one coconut that has been cut open to show the white flesh.

BISCOITOS DE COCO

ORIGEM DA RECEITA: MAMÃ

CONCEITO: O COCO ENTROU NA NOSSA CULINÁRIA

HÁ MUITOS ANOS. HÁ RECEITA TRADICIONAL JUNTÁMOS O SEU SABOR.

TEXTURA: MACIO

INGREDIENTES: OVOS, FARINHA, AÇÚCAR, COCO, MARGARINA, FERMENTO, SAL

COCONUT BISCUITS

Original Recipe: Mum

Concept: Coconut has become a part of our cuisine many years ago. We added its flavour to the traditional recipe.

Texture: soft

Ingredients: Eggs, wheat flour, sugar, coconut, margarine, yeast, salt.

BISCUITS AU COCO

Origine de la recette: Maman

Notion: La noix de coco est entrée dans notre cuisine il y a plusieurs années. À la recette traditionnelle, on ajoute la saveur.

Texture: moelleux

Ingrédients: Oeufs, farine de blé, sucre, noix de coco, margarine, levure, sel.

GALLETAS DE COCO

Receta de mi mamá

Concepto: El coco forma parte de nuestra cocina desde hace muchos años. A la receta tradicional añadimos su sabor.

Textura: suave

Ingredientes: Huevos, harina de trigo, azúcar, coco, margarina, levadura, sal.



BISCOITOS DE CHOCOLATE

ORIGEM DA RECEITA: AMIGA ISABEL

CONCEITO: UMA RECEITA CASEIRA, ASSOCIADA AO SABOR ESPECIAL DO CHOCOLATE, DÁ ORIGEM A ESTES BISCOITOS IRRESISTÍVEIS.

TEXTURA: MACIO +

INGREDIENTES: CHOCOLATE, OVOS, FARINHA, AÇÚCAR, MARGARINA, ESSÊNCIA DE BAUNILHA.

CHOCOLATE BISCUITS

Original Recipe: Friend Isabel

Concept: A home-made recipe added to the special chocolate flavour creates these irresistible biscuits.

Texture: soft +

Ingredients: Chocolate, eggs, wheat flour, azúcar, margarine, vanilla essence.

BISCUITS AU CHOCOLAT

Origine de la recette: Amie Isabel

Notion: Une recette "maison", associée à la saveur spéciale du chocolat, est à l'origine de ces biscuits irrésistibles.

Texture: moelleux +

Ingédients: Chocolat, oeufs, farine de blé, sucre, margarine, essence vanille.

GALLETAS DE CHOCOLATE

Receta de mi Amiga Isabel

Concepto: Una receta casera asociada con el sabor del chocolate da lugar a estas galletas irresistibles.

Textura: suave +

Ingredientes: Chocolate, huevos, harina de trigo, azúcar, margarina, extracto de vainilla.



BISCOITOS DE AMENDOIM

ORIGEM DA RECEITA: AMIGO OLIVEIRA

CONCEITO: UM BISCOITO A PENSAR NAQUELES QUE GOSTAM DO VERDADEIRO SABOR DO AMENDOIM.

TEXTURA: MACIO

INGREDIENTES: AMENDOIM, FARINHA, AÇÚCAR, OVOS, MARGARINA, LEITE, BANHA.

PEANUT BISCUITS

Original Recipe: Friend Oliveira

Concept: A biscuit made for all those who love the true peanut flavour.

Texture: soft

Ingredients: Peanut, wheat flour, sugar, eggs, margarine, milk, lard.

BISCUITS AUX CACAHUÈTES

Origine de la recette: Ami Oliveira

Notion: Un biscuit conçu pour ceux qui aiment la véritable saveur des cacahuètes.

Texture: moelleux

Ingédients: Cacahuètes, farine de blé, sucre, oeufs, margarine, lait, saintdoux.

GALLETAS DE CACAHUETE

Receta de mi: amigo Oliveira

Concepto: Una galleta para quienes les gusta el verdadero sabor del cacahuete.

Textura: suave

Ingredientes: Cacahuete, harina de trigo, azúcar, huevos, margarina, leche, manteca.



BISCOITOS DE CANELA—LESMAS

ORIGEM DA RECEITA: MAMÃ/AVÓ

CONCEITO: DELICADOS BISCOITOS COM AZEITE E CANELA
CONFECCIONADOS COM O MESMO RIGOR COM QUE OS
ANTIGOS OS FAZIAM.

TEXTURA: MACIO

INGREDIENTES – OVOS, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR,
MANTEIGA, MARGARINA, AZEITE, CANELA, FERMENTO,
BICARBONATO DE SODA, SAL.

CINNAMON BISCUITS

Original Recipe: Mum/Grandmother

Concept: Delicate biscuits with
olive oil and cinnamon, prepared
with the same precision as the
ancients did.

Texture: soft

Ingredients: Eggs, wheat flour,
sugar, butter, margarine, olive oil,
cinnamon, yeast, baking soda, salt.

BISCUITS À LA CANNELLE

Origine de la recette: Maman/
grand-mère

Notion: De délicats biscuits avec de
l'huile d'olive et de la cannelle fabri-
qués avec la même rigueur de nos
grands-mères (à l'ancienne).

Texture: moelleux

Ingrédients: Oeufs, farine de blé,
sucre, beurre, margarine, huile
d'olive, cannelle, levure, bicar-
bonate de soude, sel.



GALLETAS DE CANELA

Receta de mi mamá y de mi abuela

Concepto: Galletas delicadas hechas
con aceite de oliva y canela con el
mismo rigor con el que hacían los
antiguos.

Textura: suave

Ingredientes: Huevos, harina de tri-
go, azúcar, mantequilla, margarina,
aceite de oliva, canela, levadura,
bicarbonato de sosa, sal.



BISCOITOS DE LIMÃO

ORIGEM DA RECEITA: AMIGA ISABEL

CONCEITO: UM BISCOITO LEVE COM O
VERDADEIRO SABOR A LIMÃO.

TEXTURA: MACIO +

INGREDIENTES: OVOS, FARINHA DE TRIGO,
AÇÚCAR, LIMÃO, AZEITE, LEITE, FERMENTO.



LEMON BISCUITS

Original Recipe: Friend Isabel

Concept: A light biscuit with a
true lemon flavour.

Texture: soft +

Ingredients: Eggs, wheat flour,
sugar, lemon, olive oil, milk, yeast.

BISCUITS AU CITRON

Origine de la recette: Amie Isabel

Notion: Un biscuit léger avec une
véritable saveur de citron.

Texture: moelleux +

Ingrédients: Oeufs, farine de blé,
sucre, citron, huile de olive, lait,
levure.

GALLETAS DE LIMÓN

Receta de mi amiga Isabel

Concepto: Una galleta suave con
el verdadero sabor a limón.

Textura: suave +

Ingredientes: Huevos, harina de
trigo, azúcar, limón, aceite de
oliva, leche, levadura.



BISCOITOS DE ERVA-DOCE E MEL

ORIGEM DA RECEITA: AMIGA FILOMENA

CONCEITO: O AROMA E O SABOR DESTES

BISCOITOS LEVAM-NOS AOS SABORES MAIS

TRADICIONAIS DA CASA DA "AVÓ".

TEXTURA: MACIO +

INGREDIENTES: OVOS, FARINHA, AÇÚCAR,
MARGARINA, MEL, ERVA-DOCE, SAL, SODA

FENNEL AND HONEY BISCUITS

Original Recipe: Friend Filomena

Concept: The aroma and flavour of these biscuits take us to the most traditional Grandmother's house flavour.

Texture: soft +

Ingredients: Eggs, wheat flour, sugar, margarine, honey, fennel, salt, baking soda.

BISCUITS AU FENOUIL

ET AU MIEL

Origine de la recette: Amie Filomena

Notion: L'arôme et la saveur de ces biscuits nous entraînent dans les saveurs les plus traditionnelles «de grand-mère».

Texture: moelleux +

Ingédients: Oeufs, farine de blé, sucre, margarine, miel, fenouil, sel, bicarbonate de soude.

GALLETAS DE ANÍS Y MIEL

Receta de mi amiga Filomena

Concepto: El aroma y el sabor de estas galletas nos conducen a los sabores más tradicionales de la casa de "nuestra abuela".

Textura: suave +

Ingredientes: Huevos, harina de trigo, azúcar, margarina, miel, anís, sal, bicarbonato de sosa.

A NOSSA SELECÇÃO
GOURMET LOW COST

Biscoitinas

BISCOITINAS, UMA MARCA QUE SE ENQUADRA NUM SEGMENTO GOURMET LOW COST. UM BISCOITO DIFERENCIADO, QUE SE DISTINGUE DE PRODUTOS INDUSTRIAIS, PELA FORMA – FABRICO ARTESANAL – E PELO CONTEÚDO – INGREDIENTES CRITERIOSAMENTE SELECIONADOS, SEM CORANTES NEM CONSERVANTES.

ESTA GAMA APRESENTA-SE EM CINCO SABORES: BOLACHAS DE BAUNILHA, BISCOITOS DE AMÊNDOA, BISCOITOS DE LIMÃO, BISCOITOS DE CANELA E BISCOITOS DE CHOCOLATE.

BISCOITINAS, is a brand within the low-cost gourmet segment. It is a differentiated biscuit, distinct from industrial products, through its form – handmade – and its content – carefully selected ingredients with no added additives or preservatives.

This range has five flavours: vanilla biscuits, almond biscuits, lemon biscuits, cinnamon biscuits and chocolate biscuits.

BISCOITINAS, une marque qui s'adapte à une ligne low cost. Un biscuit différencié, qui se distingue de produits industriels, de par sa forme – fabrication « maison » - et de par son contenu – ingrédients soigneusement sélectionnés, sans colorants, ni conservateurs. Cette gamme présente cinq saveurs: biscuits à la vanille, aux amandes, au citron, à la cannelle et au chocolat.

BISCOITINAS, es una marca que se ajusta a un segmento gourmet low cost. Una galleta diferente, que se distingue de los productos industriales, por cierto - hecho a mano - y por el contenido - ingredientes cuidadosamente seleccionados, sin colorantes ni conservantes. Esta gama viene en cinco sabores: galletas de vainilla, almendra, limón, canela y chocolate.

BISCOITOS DE LIMÃO



BISCOITOS DE BAUNILHA

BISCOITOS DE
CHOCOLATE



BISCOITOS DE
CANELA



BISCOITOS DE
AMÊNDOA