

Traditional®
PADARIA • PASTELARIA



CATÁLOGO



A Traditional tem origem através de uma herança passada entre gerações. Desde muito cedo, quem hoje lidera a Traditional cresceu a observar o trabalho meticuloso do pai — um verdadeiro mestre na arte de fazer pão. Entre noites passadas junto ao forno de lenha e o som ritmado da mó de pedra a moer o trigo, nasceu uma paixão: passar os sabores de sempre, respeitando todos os processos e os tempos.

Inspirada por esta vivência e movida pela vontade de levar o pão tradicional a mais pessoas, a Traditional uniu o conhecimento artesanal à inovação tecnológica, apostando na ultracongelação de última geração como forma de preservar o melhor da panificação portuguesa — com um sabor genuíno, o toque da crosta crocante e o aroma inconfundível do pão quente acabado de sair do forno, num verdadeiro despertar sensorial que nos transporta às origens — mesmo antes de provar.

Com sede na Malveira, terra de forte tradição na panificação e referência na origem do típico Pão de Mafra, desenvolvemos produtos que respeitam a autenticidade das receitas, respondendo em simultâneo às exigências do mercado e à dinâmica da atualidade.

Para dar resposta ao crescimento da procura e garantir a presença dos nossos produtos em mais pontos de venda, reforçámos a nossa capacidade produtiva e logística. Foi neste contexto que expandimos o desenvolvimento de produtos ultracongelados, permitindo que os nossos sabores cheguem a um número crescente de consumidores — em Portugal e além-fronteiras.

A qualidade, a diversidade da nossa oferta e a consistência dos processos fazem da Traditional uma marca de confiança, procurada tanto por grandes operadores do setor como por clientes que valorizam o verdadeiro sabor do pão artesanal. Mantemos o foco em responder às necessidades do mercado, acompanhar as tendências de consumo e marcar presença no dia a dia do consumidor final.

A distribuição em Portugal Continental é assegurada, maioritariamente, por frota própria, o que nos permite garantir uma resposta rápida e eficiente, com entregas fiáveis de norte a sul do país.

Os nossos produtos estão atualmente presentes em: Grandes superfícies comerciais, Canal Horeca, Aeroportos, Hospitais, Eventos e Festivais, Regiões autónomas, vários países da Europa.



04	MINIATURAS
06	PÃES RÚSTICOS
10	PÃES ESPECIAIS
14	ORIGENS
16	PÃES PARA PARTILHAR
24	CLEAN LABEL
26	FATIADOS
30	MASSA CRUA
32	BRIOCHE
36	PASTELARIA
42	PADARIA - GAMA EMBALADA
46	RECEITAS



BIJOU TRADITIONAL

 cod. 819  45g  160  5600817350210  10/15 min.  3 min. 200°C

BIJOU DE CEREAIS

 cod. 535  55g  75  5600817351866  10/15 min.  3 min. 200°C

BOLA DA ALDEIA

 cod. 511  90g  70  5600817350159  15/20 min.  8/12 min. 200°C 



BOLA DA AVÓ

 cod. 781  70g  70  5600817350227  10/15 min.  5/8 min. 200°C 

BOLA DE LENHA

 cod. 734  110g  70  5600817350326  60 min.  5 min. 200°C



BOLA RÚSTICA

 cod. 656  70g  70  5600817350746  10/15 min.  5/8 min. 200°C 

BOLA TRADITIONAL

 cod. 804  90g  65  5600817350265  15/20 min.  8/12 min. 200°C



CARCAÇA TRADITIONAL

 cod. 525  115g  50  5600817350357  15/20 min.  8/10 min. 200°C 

MAMINHAS

 cod. 623  90g  60  5600817350722  15/20 min.  8/12 min. 200°C 



PÃO DE BIFANA

 cod. 610  90g  35  5600817350166  15/20 min.  





BEBÉS

 **cod. 503**  90g  70  5600817350173  15/20 min.  8/12 min. 200°C



BAGUETE 115g

 **cod. 820**  115g  60  5600817350333  45 min.  5 min. 200°C



MEIA BAGUETE RÚSTICA

 **cod. 533**  150g  60  5600817350395  15/20 min.  8/12 min. 200°C



PÃO C/ CHOURIÇO TRADITIONAL

 **cod. 828**  200g  35  5600817350425  15/20 min.  8/12 min. 200°C

PÃO C/CHOURIÇO

 **cod. 534**  120g  40  5600817350401  15/20 min.  8/12 min. 200°C





= PÃES ESPECIAIS



BOLA DE CENTEIO

 cod. 621	 100g	 30	 5600817350234	 15/20 min.	 8/12 min. 200°C	
 cod. 513	 100g	 60	 5600817350234	 15/20 min.	 8/12 min. 200°C	



CACETINHO DE ALFARROBA

 cod. 516	 90g	 35	 5600817350319	 15/20 min.	 8/12 min. 200°C	
 cod. 517	 90g	 70	 5600817350319	 15/20 min.	 8/12 min. 200°C	



BOLA DE MILHO E GIRASSOL

 cod. 514	 120g	 30	 5600817350241	 15/20 min.	 8/12 min. 200°C
--	--	--	---	--	---



PÃO DE CEREAIS

 cod. 537	 90g	 30	 5600817350449	 15/20 min.	 8/12 min. 200°C	
 cod. 538	 90g	 60	 5600817350449	 15/20 min.	 8/12 min. 200°C	

Curiosidade

A farinha de alfarroba já não é somente um subproduto, mas sim um superproduto saudável e nutritivo.



CACETINHO INTEGRAL

 cod. 520	 100g	 35	 5600817350302	 15/20 min.	 8/12 min. 200°C	
 cod. 521	 100g	 70	 5600817350302	 15/20 min.	 8/12 min. 200°C	

Curiosidade...

Este produto é um regresso às origens. É um pão como de antigamente, cuja sua receita está guardada numa base familiar há mais de 60 anos. É produzido de forma artesanal, com uma fermentação lenta e cozido em fornos de alvenaria. Graças ao seu processo de produção e matérias-primas de excelência, podemos desfrutar do sabor autêntico que nos faz viajar até às nossas origens.



CLEAN
LABEL

CLEAN
LABEL

PÃO CASAL MIGUEL

cod. 718 600g 15



5600817350050



120 min.



>10 min.
>200°C



PÃO CASAL MIGUEL ALONGADO

cod. 753 400g 24



5600817350081



120 min.



>10 min.
>200°C



Sabia que...

A nossa broa de Milho é feita de forma artesanal e em forno de lenha?
Fazemos questão de manter a tradição de antigamente.



PÃO DE MILHO E GIRASSOL

 cod. 542  250g  12  5600817350463  60 min.  8/12 min. 200°C



CLEAN
LABEL

BROA DE MILHO

 cod. 515  500g  14  5600817350289  60 min.  



PÃO DE CEREAIS

 cod. 696  500g  18  5600817351064  60 min.  8/12 min. 200°C 



CLEAN
LABEL

PÃO CURCUMA, MEL E TRIGO SARRACENO

 cod. 694  450g  14  5600817351071  60 min.  8/12 min. 200°C 



PÃO ESPELTA

 cod. 801  350g  24  5600817351170  60 min.  8/12 min. 200°C 

Benefícios...

A **Curcuma** é uma substância que proporciona uma extraordinária capacidade antioxidante e anti-inflamatória natural.



Benefícios...

Em comparação com os cereais, o **trigo-sarraceno** contém elevadas quantidades de **lisina**, um aminoácido muito importante para a saúde da pele, dos tecidos e do nosso sistema imunitário. É um dos componentes do **colagénio** e da **queratina**!



GÉMEOS

cod.
615

250g

24

5600817350388

20
min.

8/12 min.
200°C

Curiosidade...

Já reparou que o nosso pão Gémeos tem o formato de 4 bolas unidas? É o pão ideal para partilhar em família!

clean
label

- NATURAL
- SEM ADITIVOS
- SEM CONSERVANTES

PÃO DE MAFRA COMPRIDO

 cod. **618**  500g  9  5600817350005  60 min.  10/14 min. 200°C

 cod. **619**  500g  18  5600817350005  60 min.  10/14 min. 200°C

PÃO ROSCAS

 cod. **544**  500g  16

 5600817350029  60 min.  10/14 min. 200°C





Podem encontrar as receitas
apresentadas na página 51

Esta gama
não necessita
de cozedura



PÃO DE FORMA ALTO

cod. 550 900g 1 5600817350616 90 min.



PÃO DE FORMA

cod. 551 900g 1 5600817350500 90 min.

PÃO DE FORMA FATIADO

cod. 552 900g 1 5600817350517 90 min.



TOSTA BRANCA

cod. 704 1,7kg 2 5600817350555 120 min.

cod. 705 1,7kg 4 5600817350555 120 min.



TOSTA BRANCA QUADRADA

cod. 706 2,5kg 2 5600817350574 120 min.

cod. 707 2,5kg 4 5600817350574 120 min.



TOSTA ESCURA (TIPO ALENTEJANA)

cod. 708 1,7kg 2 5600817350562 120 min.

cod. 709 1,7kg 4 5600817350562 120 min.



TOSTA ESCURA QUADRADA

cod. 710 2,5kg 2 5600817350586 120 min.

cod. 711 2,5kg 4 5600817350586 120 min.



BOLA DE PIZZA

 cod. **784**  225g  40

 5600216120258  120 min.  > 5 min. > 65°C





BOLO DO CACO

cod. 774 100g 50 5600817350098 45 min.

PÃO PITTA

cod. 830 70g 75 5600817350739 60 min.



PÃO DE HAMBÚRGUER

cod. 555 70g 45 5600817350104 45 min.

cod. 556 70g 90 5600817350104 45 min.

cod. 557 90g 30 5600817350111 45 min.

cod. 558 90g 60 5600817350111 45 min.

PÃO DE HAMBÚRGUER FATIADO

cod. 613 70g 45 5600817351583 45 min.

cod. 643 70g 90 5600817351583 45 min.

cod. 559 90g 30 5600817350647 45 min.

cod. 560 90g 60 5600817350647 45 min.

PÃO DE HAMBÚRGUER BRIOCHE

cod. 724 70g 35 5600817350128 45 min.

cod. 717 70g 70 5600817350128 45 min.

cod. 800 90g 60 5600817350135 45 min.

PÃO DE HAMBÚRGUER BRIOCHE FATIADO

cod. 639 70g 30 5600817350654 45 min.

cod. 640 70g 60 5600817350654 45 min.



Criatividade...

A nossa gama de hambúrgueres e cachorro é o complemento perfeito. É necessário descongelar e está pronto a servir numa receita deliciosa criada por si!



Esta gama
não necessita
de cozedura





PÃO DE CACHORRO

 cod. 547  90g  30  5600817350142  45 min. 

 cod. 548  90g  60  5600817350142  45 min. 



**Esta gama
não necessita
de cozedura**



História...

O pastel de nata aparece como necessidade de sobrevivência dos monges do Mosteiro do Jerónimos, após a revolução liberal.

Começaram a comercializar, os visitantes nunca mais pararam de comer esta deliciosa iguaria.



BOLA BERLIM CREME OVO *

 cod. **1061**  120g  21  5600817351231  240/300 min. 

*(passar por açúcar granulado antes de servir)

BOLO DE ARROZ

 cod. **1058**  80g  54  5600817358216  180 min. 



GUARDANAPO CREME

 cod. **1054**  100g  18  5600817358179  30 min. 



GUARDANAPO CHOCOLATE C/ RECHEIO FRUTOS VERMELHOS

 cod. **1057**  100g  18  5600817358193  30 min. 



GUARDANAPO CHOCOLATE C/ RECHEIO CHOCOLATE

 cod. **1059**  100g  18  5600817358209  30 min. 



PÃO DE DEUS

 cod. **703**  90g  24  5600817350524  120 min. 



BRIOCHE PÃO DE LEITE

 cod. **773**  70g  40  5600817350531  45 min. 

CROISSANT BRIOCHE C/ CALDA

 cod. **1038**  85g  16  5600817358032  45 min. 



CROISSANT BRIOCHE C/ CHOCOLATE

 cod. **1039**  110g  16  5600817351224  45 min. 

CROISSANT BRIOCHE C/ CREME

 cod. **1044**  140g  16  5600817358049  45 min. 



TRAVESSEIRO

 cod. **1068**  80g  20  5600817358230  180 min. 



MIL FOLHAS

 cod. **1055**  110g  24  5600817358223  60 min. 

PASTEL DE NATA COZIDO

 cod. **1046**  70g  60  5600817358018  8-10 min.  180°C



PASTEL DE NATA CRU

 cod. **1052**  70g  72  5600817358001  30 min.  10 min. 250°C





*Esta gama não
necessita de
cozedura*



BIJOU TRADICIONAL

cod. **669** 45g 12X10 5600817350968 10/15 min.

BROA DE MILHO

cod. **626** 500g 14X1 5600817350982 60 min.



BOLA TRADITIONAL

cod. **672** 90g 10X6 5600817350951 15/20 min.

MAMINHAS

cod. **676** 90g 10x6 5600817350845 15/20 min.



PÃO DE CEREAIS

cod. **668** 90g 14X4 5600817350920 15/20 min.



PÃO C/ CHOURIÇO

cod. **665** 120g 40X1 5600817350715 15/20 min.



PÃO DE MAFRA COMPRIDO

cod. **675** 500g 18X1 5600817350821 60 min.

PÃO MAFRA COMPRIDO FATIADO

cod. **678** 500g 18X1 5600817350944 60 min.



GÊMEOS

cod. **650** 250g 12X2 5600817350913 15/20 min.

PÃO CASAL MIGUEL

cod. **719** 600g 15 5600817350036 120 min.



Inspire-se e crie conosco

Tosta de
presunto e figo

Tosta de manteiga de
amendoim banana e
framboesa

Tosta de queijo ricota
com salmão fumado



WWW.TRADITIONAL.PT

RUA JOSEFINA SILVA, CASAL DO ABADE - 2665-297 MALVEIRA
962 550 979 | 219 666 487
GERAL@TRADITIONAL.PT

