

Fábrica do Rebuçado®

— PORTALEGRE —



Os nossos Sabores

A Fábrica do Rebuçado foi criada para dar a conhecer especialidades tradicionais da região de Portalegre.

Os rebuçados de ovo de Portalegre fazem parte das antigas receitas conventuais que aos poucos foram saindo dos conventos e chegaram às nossas casas. Estes rebuçados de ovo, que numa primeira se fase encontravam-se apenas por alturas da Páscoa, estão neste momento presentes todo o ano na gastronomia do Norte Alentejano.

Os rebuçados de ovo da Fábrica do Rebuçado encantam pela sua confecção e apresentação cuidada, ao mesmo tempo que deliciam pelos ingredientes de primeira qualidade com que são feitos.

Da mistura de ovos com açúcar com segredos de antigamente resulta um rebuçado embrulhado em papel de seda que se derrete na boca dos namorados, reconforta crianças, anima festas, ou é simplesmente uma boa companhia para um café depois da refeição.

Produto

Rebuçado de Ovo de Portalegre (Doce Conventual)

Ingredientes

Gema de ovo pasteurizado (50%), açúcar;

Quantidades líquidas

Embalagem de 6 rebuçados: 90 g

Embalagem de 12 rebuçados: 180 g

Embalagem de 18 rebuçados: 270 g

Embalagem avulso de 50 rebuçados

Embalagem avulso de 100 rebuçados

Embalagem avulso de 150 rebuçados

Conservação

Conservar em local seco e fresco

Validade

1 mês após o fabrico

Fabricante

Sabores Santa Clara, Produtos Tradicionais, Lda.

Rua Eng.º Mira Amaral, Zona Industrial, CACE,

Pavilhão C1

7300-058 Portalegre

Telefone 245 341 087

e-mail: rebucado@rebucado.com

www.rebucado.com

