



  
**Jolefilo**<sup>®</sup>  
Produtos  
Alimentares

*seleção especial*  
**2016**



*Conhecer o presente,  
reconhecendo o passado*

A Jolefilo iniciou atividade em 2006 dedicando-se ao fabrico de produtos alimentares pré-cozinhados.

Com sede no concelho de Vila Nova de Famalicão, dispõe de distribuição própria, em veículos apropriados para o efeito, levando os seus produtos até vários concelhos de Portugal. Iniciou a exportação para alguns países da Europa em 2011 e o objetivo da empresa é alargar a mais países europeus e a outros continentes.

A empresa confeciona alimentos tradicionais, com recurso a receitas tradicionais, bem como alimentos diferenciados e inovadores, promovendo a diversidade gastronómica, apostando na qualidade e segurança alimentar dos seus produtos.

*os melhores produtos à sua mesa*



Quantidades		Peso	+
Embalagem em cuvete	Embalagem avulso	Unidade	
-	100 Unidades	60g	Grande
12x12 Cuvetes	150 Unidades	33g	Médio
20x12 Cuvetes	300 Unidades	15g	Pequeno

Produto feito à base de bacalhau desfiado, ovo, puré de batata, cebola, salsa e especiarias.

#### Modo de preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.

*bolinhos  
de bacalhau*





## *bolinhos de bacalhau em bola*

Produto feito à base de bacalhau desfiado, ovo, puré de batata, cebola, salsa e especiarias.

### **Modo de preparação**

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.



Pequeno

**Peso**  
Unidade

18g

**Quantidades**

Embalagem em cuvete

18x12 Cuvetes

Embalagem avulso

300 Unidades







## *rissóis de carne*

Recheio à base de carne de bovino e de suíno, chouriço, cebola, alho e especiarias.

Massa de farinha de trigo, água, óleo vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

### **Modo de preparação**

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.



	Peso Unidade	Quantidades	
		Embalagem em cuvete	Embalagem avulso
Grande	80g	-	50 Unidades
Médio	42g	12x12 Cuvetes	150 Unidades
Pequeno	22g	21x12 Cuvetes	300 Unidades









## *rissóis de camarão*

Recheio de camarão envolvido em creme de marisco e molho de bechamel, delícias do mar, polpa de tomate, sal e especiarias.

Massa de farinha de trigo, água, óleo vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

### **Modo de preparação**

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.

+	Peso Unidade	Quantidades	
		Embalagem em cuvete	Embalagem avulso
Grande	70g	-	50 Unidades
Médio	38g	12x12 Cuvetes	150 Unidades
Pequeno	20g	21x12 Cuvetes	300 Unidades



## rissóis de frango

Recheio à base de carne de frango, carne de suíno, chouriço, cebola, polpa de tomate, pimentos, sal, alho e especiarias.

Massa de farinha de trigo, água, óleo vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

### **Modo de preparação**

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.



Médio

**Peso**  
Unidade

40g

#### **Quantidades**

Embalagem em cuvete

10x12 Cuvetes

Embalagem avulso

150 Unidades

Quantidades		Peso	<div>+</div>
Embalagem em cuvete	Embalagem avulso	Unidade	
12x12 cuvetes	150 Unidades	40g	Médio
21x12 cuvetes	300 Unidades	20g	Pequeno

Recheio com um rolinho de queijo e fiambre.

Massa de farinha de trigo, água, óleo vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

#### Modo de preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.

*rissóis de queijo e fiambre*





Grande  
Médio  
Pequeno

Peso  
Unidade

85g  
48g  
27g

Quantidades

Embalagem em cuvete

5x12 Cuvetes  
8x12 Cuvetes  
12x12 Cuvetes

Embalagem avulso

50 Unidades  
150 Unidades  
300 Unidades

Recheio à base de carne de suíno, carne de leitão, cebola, polpa de tomate, vinho branco, molho de leitão, sal, alho e especiarias.

Massa de farinha de trigo, água, óleo vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

### **Modo de preparação**

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.



*rissóis  
de leitão*



## rissóis de cogumelos

Recheio à base de cogumelos laminados, molho de bechamel, cebola, pimentos, sal, alho e especiarias.

Massa de farinha de trigo, água, óleo vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

### Modo de preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.



Quantidades		Peso	(+) Médio
Embalagem em cuvete	Embalagem avulso	Unidade	
8x12 Cuvetes	75 Unidades	50g	



Médio

Peso  
Unidade

43g

Quantidades

Embalagem em cuvete

10x12 Cuvetes

Embalagem avulso

75 Unidades

Recheio à base de peixe, maionese, molho de bechamel, cebola, salsa, sal, alho e especiarias.

Massa de farinha de trigo, água, óleo vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

### **Modo de preparação**

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.

*rissóis de  
peixe*

## rissóis de bacalhau

Recheio à base de bacalhau desfiado, molho de bechamel, maionese, cebola, salsa, alho e especiarias.


Massa de farinha de trigo, água, óleo vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

### Modo de preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.



Quantidades		Peso Unidade	
Embalagem em cuvete	Embalagem avulso		
12x12 Cuvetes	150 Unidades	38g	Médio



Médio  
Pequeno

Peso  
Unidade

50g  
20g

Quantidades  
Embalagem em cuvete    Embalagem avulso

8x12 Cuvetes    75 Unidades  
-    300 Unidades

Recheio à base de atum, cebola,  
salsa e especiarias.

Massa de farinha de trigo, água, óleo  
vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado  
e ovo líquido pasteurizado.

#### **Modo de preparação**

Fritar sem descongelar em óleo bem  
quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos,  
até obter uma cor dourada e uniforme.

*rissóis de  
atum*





# rissóis de alheira

Recheio de alheira tradicional.

Massa de farinha de trigo, água, óleo vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

## Modo de preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.



Quantidades		Peso Unidade	+
Embalagem em cuvete	Embalagem avulso		
5x12 Cuvetes	75 Unidades	70g	Médio



Médio

Peso  
Unidade

50g

Quantidades

Embalagem em cuvete

8x12 Cuvetes

Embalagem avulso

75 Unidades

Recheio à base de polvo, molho de bechamel, cebola, salsa, alho francês, pimentos, sal e especiarias.

Massa de farinha de trigo, água, óleo vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

### **Modo de preparação**

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.

*rissóis  
de polvo*

# coxinhas de frango

Recheio à base de carne de frango, carne de suíno, chouriço, cebola, polpa de tomate, pimentos, sal, alho e especiarias.

Massa de farinha de trigo, água, óleo vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

## Modo de preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.



Quantidades		Peso Unidade	+
Embalagem em cuvete	Embalagem em cuvete		
10x12 cuvetes	150 Unidades	35g	Médio Pequeno
-	300 Unidades	20g	

Quantidades		Peso	+
Embalagem em cuvete	Embalagem avulso	Unidade	
-	100 Unidades	55g	Grande Médio Pequeno
12x12 Cuvetes	150 Unidades	25g	
-	300 Unidades	16g	

Produto à base de carne de bovino e de suíno, pão, ovo, chouriço, cebola, sal, alho e especiarias, envolvido em cobertura de pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

#### Modo de preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.

*croquetes  
de carne*







## *croquetes de carne em bola*

Produto à base de carne de bovino e de suíno, pão, ovo, chouriço, cebola, sal, alho e especiarias, envolvido em cobertura de pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

### **Modo de preparação**

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.



Pequeno

**Peso**  
Unidade

20g

**Quantidades**

Embalagem em cuvete

18x12 Cuvetes

Embalagem avulso

300 Unidades



Médio

Peso  
Unidade

62g

Quantidades

Embalagem em cuvete

6x12 Cuvetes

Embalagem avulso

75 Unidades

Recheio com um rolinho  
de queijo e fiambre.

Massa de farinha de trigo, água, óleo  
vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado  
e ovo líquido pasteurizado.

#### **Modo de preparação**

Fritar sem descongelar em óleo bem  
quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos,  
até obter uma cor dourada e uniforme.

*panamistos de  
queijo e fiambre*

# panamistos de salsicha e queijo

Recheio com um rolinho  
de salsicha e queijo.

Massa de farinha de trigo, água, óleo  
vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado  
e ovo líquido pasteurizado.

## Modo de preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem  
quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos,  
até obter uma cor dourada e uniforme.



Quantidades		Peso Unidade	(+) Médio
Embalagem em cuvete	Embalagem avulso		
6x12 Cuvetes	75 Unidades	58g	









## *cachorrinhos especiais*

Recheio de salsicha, queijo, fiambre e ketchup, envolvido em massa de farinha de trigo, água, óleo vegetal, gordura vegetal e sal.

Cobertura de pão ralado e ovo líquido pasteurizado.

### **Modo de preparação**

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.



Médio

**Peso**  
Unidade

90g

**Quantidades**

Embalagem em cuvete

5x12 Cuvetes

Embalagem avulso

50 Unidades





## chamuças

Recheio à base de carne de bovino, soja, alho, cebola, sal e especiarias.

Massa de farinha de trigo, água, óleo vegetal, gordura vegetal e sal.

### **Modo de preparação**

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.



Médio  
Pequeno

Peso  
Unidade

35g  
11g

### Quantidades

Embalagem em cuvete

6x6 Cuvetes  
10x12 Cuvetes

Embalagem avulso

150 Unidades  
300 Unidades



## panados de porco, frango ou peru

Fêvera de porco, frango ou peru  
panada em pão ralado e ovo líquido,  
temperada com vinho, sal e alho.

### Modo de preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem  
quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos.

+	Tipo	Peso	Quantidades
		1 Cuvete	Embalagem em cuvete
Médio	Porco	400g	6 Cuvetes
	Frango	340g	
	Peru	350g	



Quantidades		Peso	+
Embalagem em cuvete	Embalagem avulso	Unidade	
6x12 cuvetes	150 Unidades	42g	Médio
18x12 cuvetes	300 Unidades	14g	Pequeno

Produto feito à base de bacalhau desfiado, farinha de trigo, ovo, leite, cebola, salsa e especiarias.

#### Modo de preparação

Fritar sem descongelar em óleo bem quente (180 °C), durante 3 a 5 minutos, até obter uma cor dourada e uniforme.

*pataniscas  
de bacalhau*



# principais formatos

panamistos de queijo e fiambre  
panamistos de salsicha e queijo  
cachorrinhos especiais

bolinhos  
de bacalhau  
em bola

coxinhas  
de frango

bolinhos de bacalhau

croquetes de carne em bola

croquetes de carne

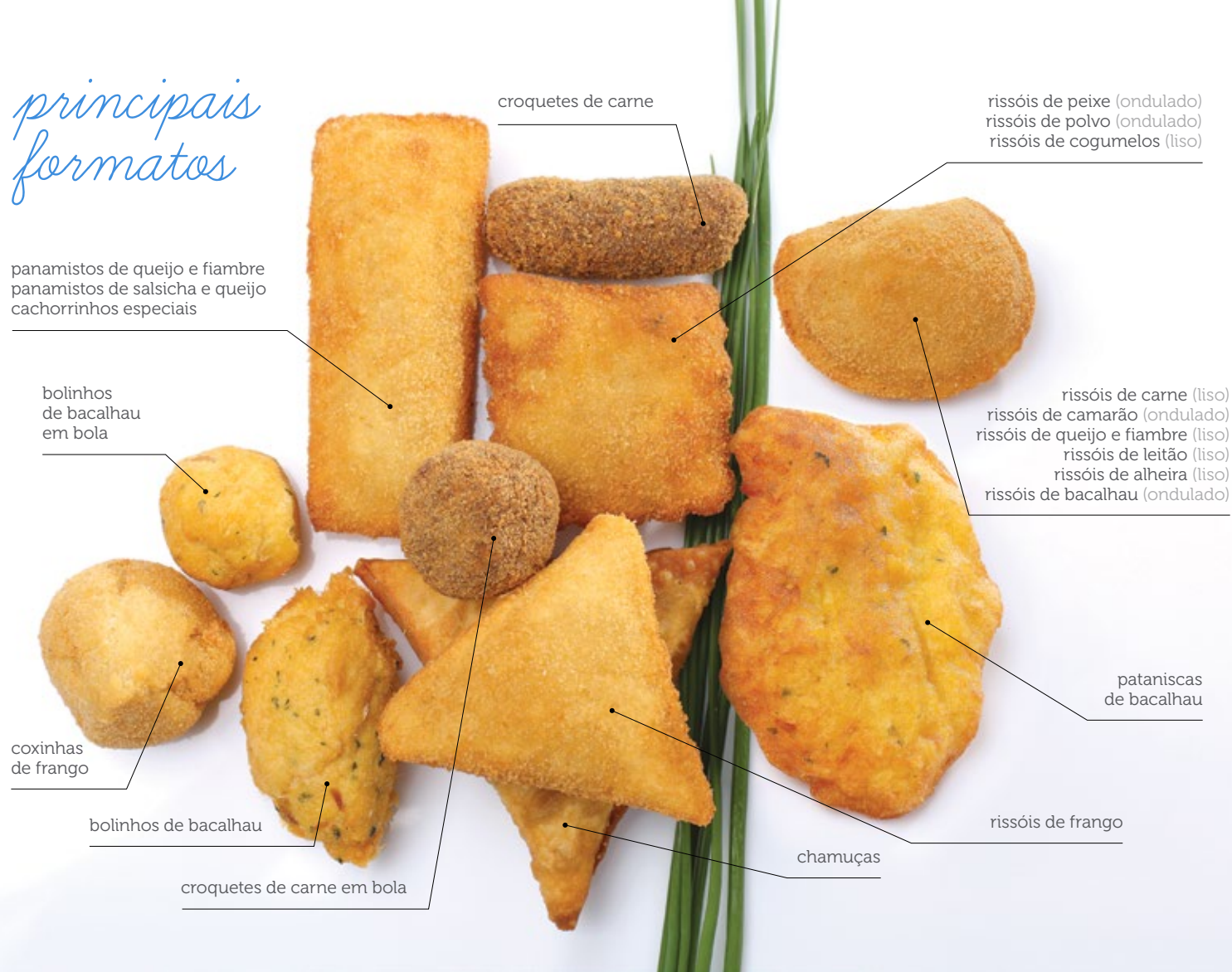
rissóis de peixe (ondulado)  
rissóis de polvo (ondulado)  
rissóis de cogumelos (liso)

rissóis de carne (liso)  
rissóis de camarão (ondulado)  
rissóis de queijo e fiambre (liso)  
rissóis de leitão (liso)  
rissóis de alheira (liso)  
rissóis de bacalhau (ondulado)

pataniscas  
de bacalhau

rissóis de frango

chamuças



**Produtos e Confeção**  
Jolefilo - Produtos Alimentares, Lda.  
**Empratamento e Decoração**  
Chef. Paulo Correia  
**Design Gráfico e Paginação**  
Qoob Design Studio  
**Fotografia**  
Rui Jorge Fotografia

© 2013- 2016



Rua da Indústria, 186  
4770-160 - Jesufrei  
VN Famalicão - Portugal

T +351 252 916 541  
F +351 252 916 543

geral@jolefilo.pt  
[www.jolefilo.pt](http://www.jolefilo.pt)



excelência '15

