

THE NATA

PORTUGUESE CUSTARD





Pastel de Nata



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed, Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 12 to 14 minutes at 240°C/250°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 14 à 15 minutes à 240°C/250°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 14 a 15 minutos a 240°C/250°C.

Pastel de Nata Pré-cozido



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed. Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 5 to 8 minutes at 180°C/200°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 5 à 8 minutes à 180°C/200°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 5/8 minutos a 180°C/200°C.



Pastel Nata Miniatura



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed, Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 12 to 14 minutes at 240°C/250°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 12 à 14 minutes à 240°C/250°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 12 a 14 minutos a 240°C/250°C.

Pastel Nata Miniatura Pré-cozido



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed, Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 5 to 8 minutes at 180°C/200°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 5 à 8 minutes à 180°C/200°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 5/8 minutos a 180°C/200°C.



Pastel de Nata Sem Lactose



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed, Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 14 to 15 minutes at 240°C/250°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 14 à 15 minutes à 240°C/250°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 14 a 15 minutos a 240°C/250°C.

Pastel de Nata Sem Lactose Pré-Cozido



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed. Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 5 to 8 minutes at 180°C/200°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 5 à 8 minutes à 180°C/200°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 5/8 minutos a 180°C/200°C.



Pastel de Nata Chocolate



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed, Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 12 to 14 minutes at 240°C/250°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 14 à 15 minutes à 240°C/250°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 14 a 15 minutos a 240°C/250°C.

Pastel de Nata Chocolate Pré-Cozido



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed, Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 5 to 8 minutes at 180°C/200°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 5 à 8 minutes à 180°C/200°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 5/8 minutos a 180°C/200°C.



Pastel de Nata Framboesa



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed, Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 14 to 15 minutes at 240°C/250°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 14 à 15 minutes à 240°C/250°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 14 a 15 minutos a 240°C/250°C.

Pastel de Nata Framboesa Pré-Cozido



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed. Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 5 to 8 minutes at 180°C/200°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 5 à 8 minutes à 180°C/200°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 5/8 minutos a 180°C/200°C.



Pastel de Nata Mirtilo



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed, Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 12 to 14 minutes at 240°C/250°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 14 à 15 minutes à 240°C/250°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 14 a 15 minutos a 240°C/250°C.

Pastel de Nata Mirtilo Pré-Cozido



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed, Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 5 to 8 minutes at 180°C/200°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 5 à 8 minutes à 180°C/200°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 5/8 minutos a 180°C/200°C.



Pastel de Nata Maçã



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed, Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 14 to 15 minutes at 240°C/250°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 14 à 15 minutes à 240°C/250°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 14 a 15 minutos a 240°C/250°C.

Pastel de Nata Maçã Pré-Cozido



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed. Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 5 to 8 minutes at 180°C/200°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 5 à 8 minutes à 180°C/200°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 5/8 minutos a 180°C/200°C.



Pastel de Nata Gila



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed, Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 12 to 14 minutes at 240°C/250°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 14 à 15 minutes à 240°C/250°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 14 a 15 minutos a 240°C/250°C.

Pastel de Nata Gila Pré-Cozido



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed, Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 5 to 8 minutes at 180°C/200°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 5 à 8 minutes à 180°C/200°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 5/8 minutos a 180°C/200°C.



Pastel de Nata Fruta Picada



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed, Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 14 to 15 minutes at 240°C/250°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 14 à 15 minutes à 240°C/250°C.

PT

PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 14 a 15 minutos a 240°C/250°C.

Pastel de Nata Fruta Picada Pré-Cozido



EN

PREPARATION



- Frozen Product. Keep frozen at -18°C. Once thawed. Do Not re-freeze.
- Thawing four about 10 minutes in ambient temperature. Cook in the oven for about 5 to 8 minutes at 180°C/200°C.

FR

PRÉPARATION



- Garder congelé à -18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.
- Décongeler pendant 10 minutes à température ambiante. Cuir dans le four pendant 5 à 8 minutes à 180°C/200°C.

PT

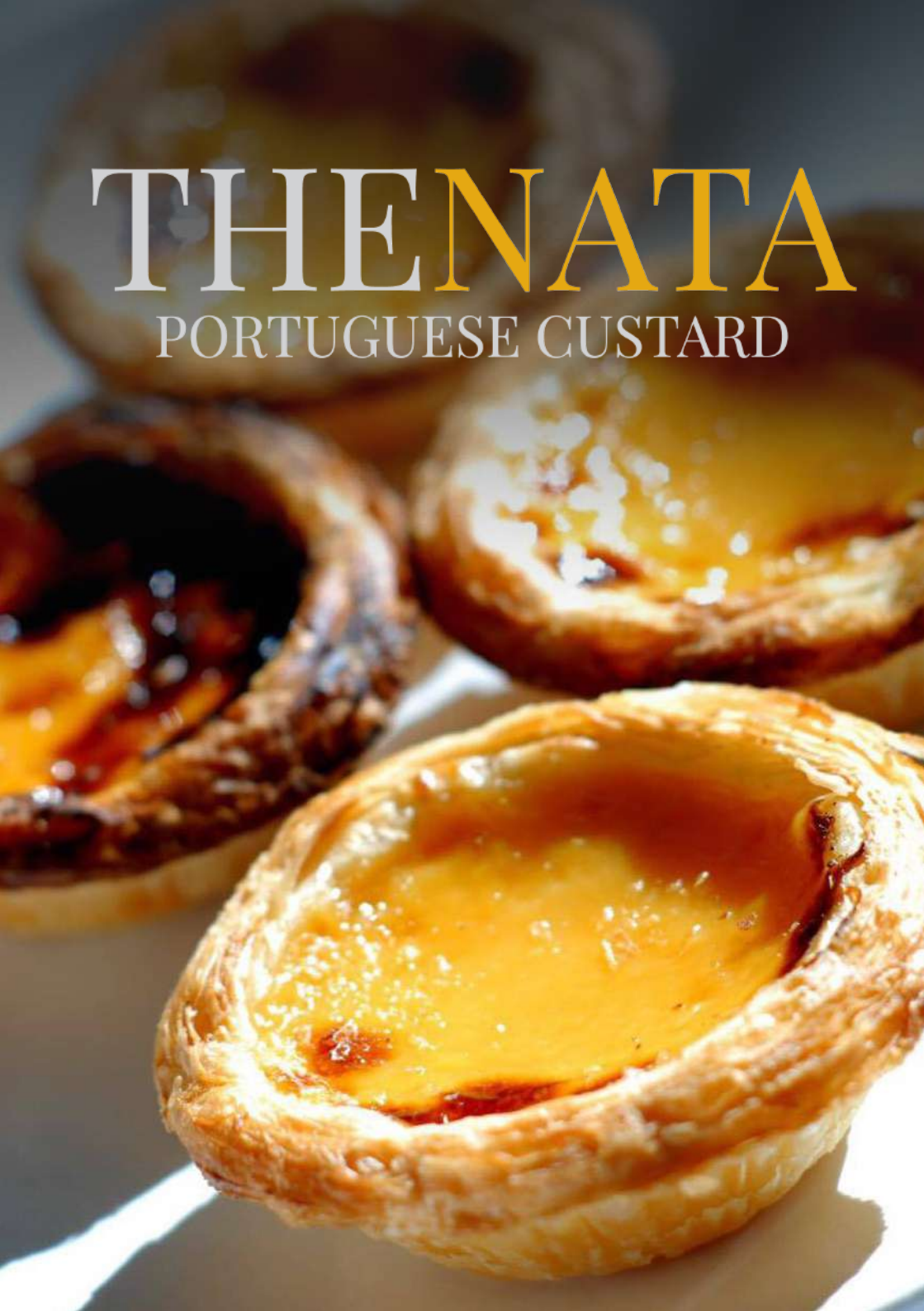
PREPARAÇÃO



- Produto congelado. Mantido a uma temperatura de -18°C. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.
- Deixar em temperatura ambiente durante 10 minutos. Cozer em forno durante 5/8 minutos a 180°C/200°C.

THE NATA

PORTUGUESE CUSTARD





The Nata é
único no sabor e
na simplicidade. É tão fácil.
Nós fazemos o trabalho por si, só tem
de aquecer os nossos deliciosos
produtos e...
Sorrir!

The Nata tem uma receita
única e irresistível do pastel
de nata tradicional
português. Mas oferecemos
igualmente uma grande e
deliciosa variedade de
diferentes sabores.

www.thenata.eu