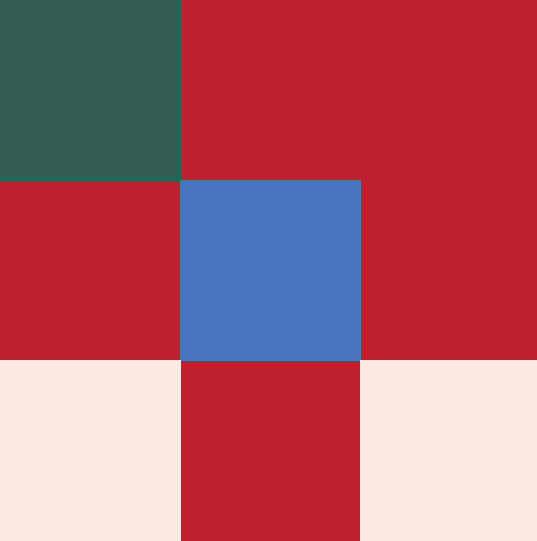
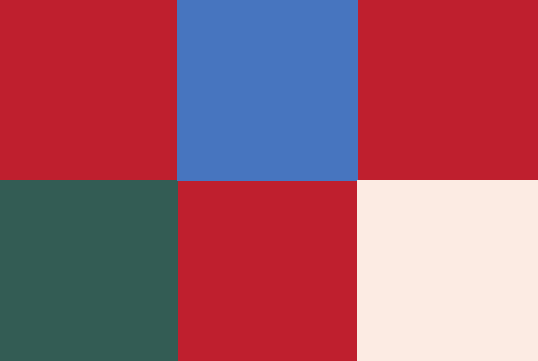




bo.boards

YOU WON'T BELIEVE IT'S GLUTEN FREE!



A REVOLUÇÃO SEM GLÚTEN

Aqui é mãos na massa até a comida deixar
água na boca e a barriga a chorar por mais.

CHEGOU!

Receitas
Inovadoras

Padaria

Sem
glúten

Pastelaria

Salgados

Melhores
Produtos

Refeições

Sem
aditivos





“É IMPOSSÍVEL ISTO NÃO TER GLÚTEN”

Parece mentira, mas o glúten não entra mesmo na nossa equação.

Na nossa receita só usamos:

Qualidade

Quilos e quilos
de qualidade.

Inovação

4 colheres de sopa
de inovação no nosso
processo.

Cuidado

Envolvemos tudo
com o cuidado
que nos caracteriza

Integridade

Juntamos um serviço
íntegro e fiel aos nossos
princípios

Tradição

E rematamos com
um toque de tradição
para dar um sabor
familiar

A NOSSA JORNADA COMEÇOU NOS ANOS 80...



A Cozinha D'Avó Bá

Esta é a história sobre uma instituição gastronómica: a comida d'Avó. Foi na cozinha d'Avó Bá que a Maria Lúcia aprendeu a arte de bem cozinhar.

Cada tarde era uma viagem pelos tachos, pelos cheiros e pelos sabores que atravessaram gerações.

A Cozinha D'Avó Bá para a Batardas

Mas como qualquer história que corre demasiado bem, o universo quis meter o dedo. Desta vez, com um castigo severo. Maria Lúcia descobriu que era celíaca. Haverá pior castigo do que ver um prato de massa e não poder comer? Ou de só sentir o cheiro a pão acabado de fazer sem poder dar uma dentada?

Parecia que estava ditado o seu fim. Só que não. Em vez de chorar sobre leite derramado (ou neste caso, sobre farinha proibida), **Maria Lúcia fez o que os rebeldes fazem melhor: criou as suas próprias regras.**

E desta vontade, nasceu a BATARDAS.

Abertura da primeira Loja

A BATARDAS é um lugar onde a tradição e as receitas familiares encontram a inovação. É um espaço onde o sabor é rei, independentemente das restrições. É uma porta de entrada para a melhor comida 100% sem glúten.

É um legado de família que transformou a adversidade em oportunidade e que levou o prazer de comer a toda a gente.

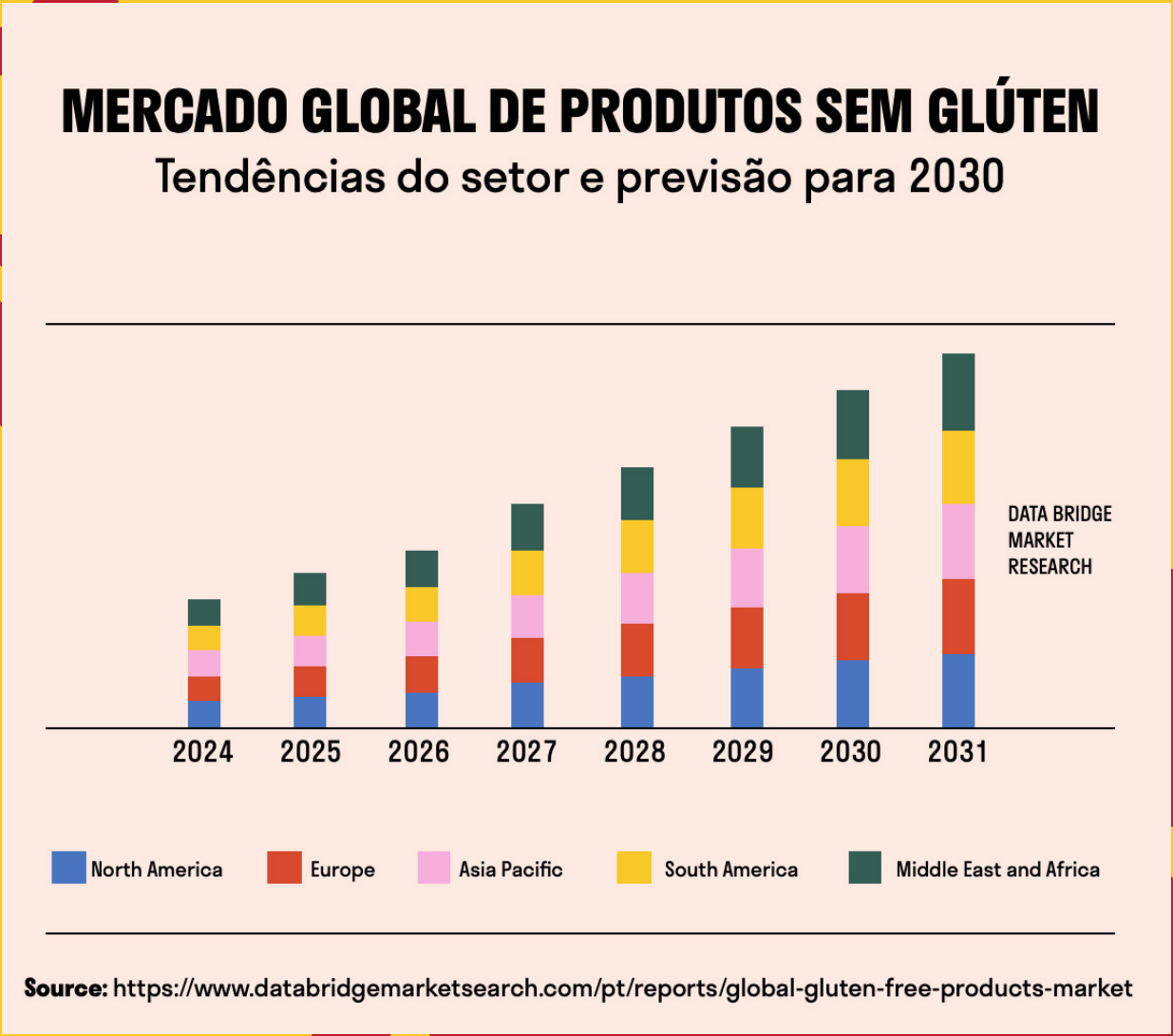
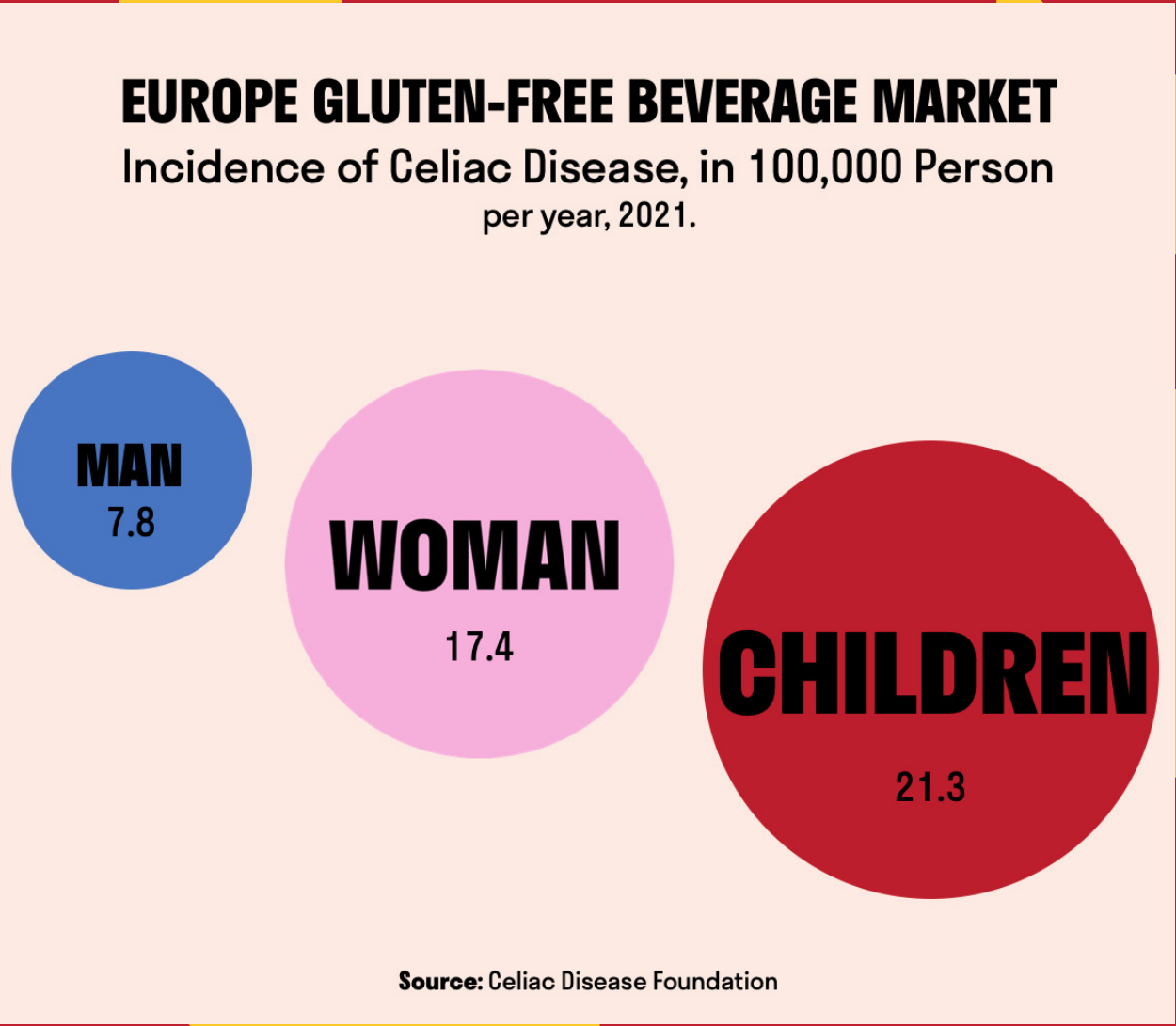
Entrada da Portugal Ventures como investidor

Dezembro
Abertura da primeira fábrica

Disseminação nas grandes superfícies e exportação

Conquistar novos mercados

MERCADO SEM GLÚTEN



batardas

PELO PRAZER DE COMER

**Somos intolerantes à comida aborrecida e sem sabor.
Foi por isso que reinventámos a tradição ao criarmos receitas
sem glúten completamente irresistíveis.**



ba.tardas



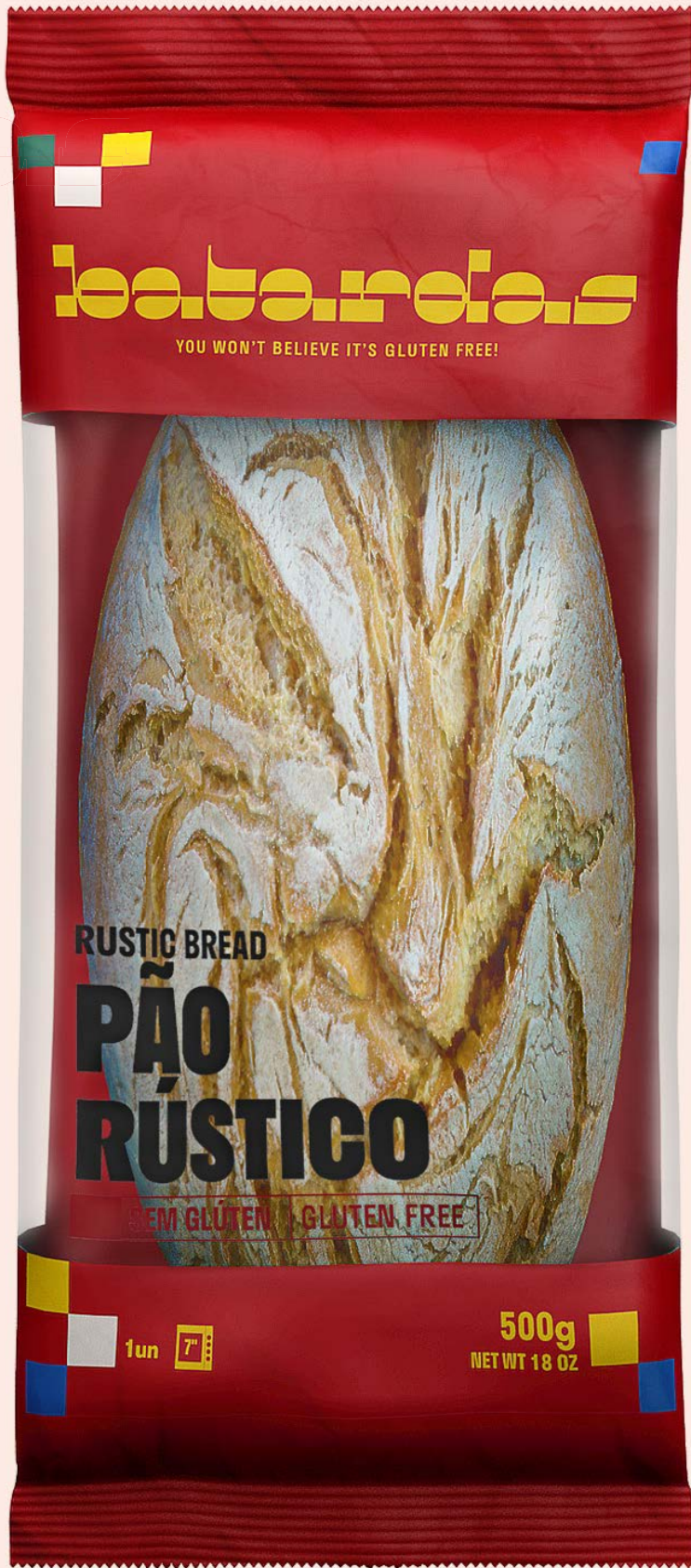
PADARIA

Esqueçam tudo o que sabem sobre padaria sem glúten. Graças ao nosso packaging que permite ir ao forno ou micro-ondas, podemos ter pão acabado de fazer, quente e perfeito, direto para a mesa – sem medo de contaminação cruzada. Sem glúten, sem limites.





beato.rola.s



PACK DE 1

CAIXA COM 24 UNIDADES

INGREDIENTES:

Amido de milho, fécula de mandioca, farinha de trigo sarraceno integral, fécula de batata, azeite, goma xantana, Psyllium biológico, sal, açúcar, fermento, HPMC - hidroxipropilmetilcelulose, inulina

SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO:

Descongele a porção de pão que desejar dentro de uma embalagem para evitar a contaminação cruzada e para conservar a umidade do pão



FORNO: 7' A 190º



**MICROONDAS: 10''
À POTÊNCIA MÁXIMA**

Opções: Deixar descongelar à temperatura ambiente ou descongelar diretamente na torradeira





PACK DE 4

CAIXA COM 24 UNIDADES

INGREDIENTES:

Mix de farinhas sem glúten, mix de sementes, amido de milho, farinha de trigo sarraceno integral, farinha de arroz, azeite, farinha de alfarroba, açúcar, sal, fermento, goma xantana, psyllium biológico, inulina.

SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO:

Descongele o pão dentro da embalagem termoselada para evitar qualquer contaminação cruzada e para conservar a umidade do pão. Para que o pão ganhe novamente crocância após a descongelação, sugere-se:



FORNO: 7' A 190º



MICROONDAS: 15" À POTÊNCIA MÁXIMA

Opções: Deixar descongelar à temperatura ambiente ou descongelar diretamente na torradeira





PACK DE 6

CAIXA COM 24 UNIDADES

INGREDIENTES:

Amido de milho, açúcar, ovo, fécula de batata, gordura vegetal, emulsionante (lecitinas: E471), sal, acidificante (ácido cítrico), regulador de acidez (E33iii), aromas, conservante (E202), corante (carotenos), goma xantana, fermento, farinha de arroz, estabilizante (E341i)), sal. Pode conter vestígios de Leite, Dióxido de Enxofre/Sulfitos e Soja

SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO:

Pré-aqueça o forno a 180°C, pincele o croissant com ovo batido e coza o produto durante aproximadamente entre a 20 a 25 minutos. Até ficar com um aspeto dourado.



FORNO: 20' A 180°



SALGADOS



**Os nossos salgados são feitos para surpreender e provocar o paladar.
Uma surpresa para quem acha que comer sem glúten é abrir mão do
prazer de comer. Seja para petiscar, para fazer uma refeição rápida ou
até para comer em casa, cada salgado faz chorar por mais.**

ba.barela's



PACK DE 4

CAIXA COM 24 UNIDADES

INGREDIENTES:

Carne de frango, mix farinha sem glúten, curgete, cebola, cenoura, ovo, creme vegetal, alemulsionantes (E322, E471), aromas, regulador de acidez (E330), conservante (E202), corante (E160a), vit. A e D, HPMC - hidroxipropilmetilcelulose ,alho, pimenta, noz moscada, azeite. Pode conter vestígios de tremço.

SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO:

Pré aquecer o forno a 180°C, pincelar o topo da empada com ovo e cozer sem descongelar durante 30 minutos.



FORNO: 30' A 180°





PACK DE 6

CAIXA COM 24 UNIDADES

INGREDIENTES:

Carne mista (vaca e porco), amido de milho, pão ralado sem glúten, ovo, cebola, alho, louro, pimenta, noz moscada, sal, azeite, vinho branco.

SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO:

Na fritadeira: Aquecer o óleo vegetal a 175º e fritar os croquetes até ficarem dourados e cozinhados.

No forno: Pré aquecer o forno a 180ºC, cozer durante 20 minutos, sem descongelar.



PRÉ AQUECER O FORNO A 180°C, COZER DURANTE 20 MINUTOS, SEM DESCONGELAR.



AQUECER O ÓLEO VEGETAL A 175º E FRITAR OS CROQUETES ATÉ FICAREM DOURADOS E COZINHADOS



PASTELARIA



Sim, é sem glúten. Mas o que isso importa quando cada dentada faz questionar tudo o que sabíamos sobre doces? A nossa pastelaria é uma provocação ao status quo. Aqui, o sabor é garantido. Porque quando se trata de indulgência, nós não brincamos.

loabarela.s



PACK DE 6

CAIXA COM 24 UNIDADES

INGREDIENTES:

Açúcar, leite, amido de milho, gordura vegetal, emulsionante (lecitinas: E471), sal, acidificante (ácido cítrico), regulador de acidez (E33iii), aromas, conservante (E202), corante (carotenos), ovo, gema de ovo líquida. Pode conter vestígios de: Soja (E160a), Vit. A E D, fécula de batata, goma xantana, casca de limão, crua, sal grosso, canela, pau.

SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO:

Coloque diretamente o pastel de nata no forno pré-aquecido a 250º entre 8 a 10 minutos.



FORNO: 10' A 250º



loabarela.s



PACK DE 4

CAIXA COM 24 UNIDADES

INGREDIENTES:

Requeijão misto, amido de milho, ovo, gema de ovo líquida, gordura vegetal, açúcar, sal, emulsionantes (E322, E471), aromas, regulador de acidez (E330), conservante (E202), corante (E160a), Vit. A e D

SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO:

Após descongelar o produto encontra-se pronto a consumir.

Após descongelação sugere-se o consumo dentro de 48 horas.



batardas



REFEIÇÕES

Quando o tempo é curto, mas a fome é grande, as nossas refeições pré-feitas estão prontas para salvar o dia. Criadas com o mesmo rigor e paixão que dedicamos a tudo o resto, elas são mais do que apenas práticas – são uma celebração do saber comer (e absolutamente sem glúten).

la.barela.s



PACK DE 1

CAIXA COM 24 UNIDADES

INGREDIENTES:

Carne Picada (bovino), placas lasanha sem glúten (farinha de milho e arroz), LEITE, cebola, tomate, cenoura, concentrado de tomate, vinho, queijo mozzarella, azeite, Bechamel sem glúten
Pode conter: Sulfitos

SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO:

Pré-aqueça o forno a 200°C, retire a película superior e coloque a embalagem no forno, durante aproximadamente 30 a 35 minutos. Até ficar com um aspeto dourado. Micro-ondas: aqueça no micro-ondas na potência máxima, durante 7 minutos



FORNO: 30' A 200°



**MICROONDAS: 7'
À POTÊNCIA MÁXIMA**





PACK DE 2

CAIXA COM 24 UNIDADES

INGREDIENTES:
Amido de milho, fécula de mandioca, farinha de trigo sarraceno integral, azeite, açúcar, sal, psyllium,goma xantana, fermento.

SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO:
Rechear a gosto e cozer no forno durante 10 minutos a 200º

10' **FORNO: 10' A 200º**

Opções: pode utilizar esta base de pizza para fazer uma entrada maravilhosa como o pão de alho, ou então rechear a gosto e obter uma pizza deliciosa



lo.b.a.rde.s



PACK DE 1

CAIXA COM 24 UNIDADES

INGREDIENTES:
Amido de milho, fécula de mandioca, farinha de trigo sarraceno integral, azeite, açúcar, tomate, queijo mozzarella, sal, psyllium, goma xantana, fermento

SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO:
Cozer no forno durante 10 minutos a 200º

10' **FORNO: 10' A 200º**



PONTO DE VENDA



VISIBILIDADE

ARCAS CONGELADORAS TEMÁTICAS SEM GLÚTEN
DEGUSTAÇÃO DE PRODUTO
MATERIAL POS

PROMOÇÃO/LOJA

FOLHETOS
BRAND BLOCK
INVESTIMENTO EM FEIRAS TEMÁTICAS

ONLINE



www.batardas.pt

REDES SOCIAIS
PARTILHA DE CONTEÚDO
EMBAIXADORES DA MARCA

SITE
APRESENTAÇÃO DE MARCA
CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO

ONLINE
ACTIVAÇÃO VISIBILIDADE (BANNERS)
PARTILHA CONTEÚDOS
CRIAÇÃO CONTEÚDOS
ESPECIAIS ONLINE

PR
COMUNICAÇÃO REGULAR
SOBRE MARCA E PRODUTO EM MEIOS
DE COMUNICAÇÃO

CONTACTOS

MARIA LÚCIA BATARDA

General Manager

mariabatarda@batardas.pt

+351 967 200 189

ANDREIA GUERREIRO

Sales Manager

andreiaguerreiro@batardas.pt

+351 915 161 436

Ponto de venda Direto
Praceta Lagoa de Óbidos 38,
2775-722 Parede

Unidade Fabril
Estrada do Alcolombal nº112
2705-833 Terrugem – Sintra