



Marieta®



PRODUTOS MARIETA. QUEM PROVA NUNCA ESQUECE.

É unanimidade: todo mundo gosta de um salgadinho feito na hora. É por isso que a Marieta seleciona a dedo seus ingredientes, para não decepcionar nenhum paladar. Ideais para qualquer momento, os salgadinhos Marieta são feitos com carinho, usando uma receita tão saborosa que faz qualquer um perceber a diferença imediatamente.

Para garantir a qualidade e o sabor de seus produtos, a Marieta possui um eficiente sistema de produção e equipamentos que garantem que cada salgadinho seja padronizado. Eles são congelados e chegam no seu estabelecimento prontos para serem preparados.

Tanto a linha de salgados Fast Food quanto a linha Minisalgados, são ideais para lanchonetes, padarias e instituições de ensino.

Qualquer que seja o momento, ele pode ficar ainda melhor se tiver produtos Marieta. É provar e não esquecer jamais.



TORTINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO

Massa assada e leve com recheio de frango cremoso, requeijão e azeitona inteira para dar mais sabor a essa delícia.

Peso individual: 165gr | Quantidade: 8



EMPADA DE FRANGO COM REQUEIJÃO

Massa assada e leve com recheio de frango, requeijão, azeitona inteira e toque de cheiro verde.

Peso individual: 120gr | Quantidade: 10



EMPADA DE FRANGO

Massa assada e leve com puro recheio de frango cremoso e azeitona inteira.

Peso individual: 100gr | Quantidade: 10





PASTEL ASSADO

*Massa leve, saborosa e com toque especial de guaraná.
O recheio é de frango desfiado.*

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10



ESCONDIDINHO DE CALABRESA

*A massa leve, fina e macia recebe o delicioso recheio de calabresa,
mussarela e molho vermelho. Embalado individualmente.*

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10



ESCONDIDINHO DE FRANGO

*A massa leve, fina e macia tem recheio de frango e requentão cremoso
com toque suave de cenoura ralada. Embalado individualmente.*

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10





ROCOMBOLE DE FRANGO

Essa massa saborosa é fermentada com leite e tem recheio de frango cremoso com fatia de mussarela.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10

ROCOMBOLE DE PIZZA

A massa é fermentada e contém leite. O recheio leva fatias de apresuntado, mussarela e tomate, acompanhadas de molho vermelho e orégano.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10

TRANÇADINHO DE PIZZA

A massa fermentada leva leite na medida para não ressecar ao assar. O apresuntado, os dois tipos de queijo e o molho vermelho conferem um delicioso recheio. O formato trançado característico é artesanal.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 7





HAMBÚRGUER ASSADO

A massa é fofa e saborosa. O bife de hambúrguer com pura carne bovina e pouca gordura, o tomate e o queijo cheddar tornam o recheio desse salgado delicioso.

Peso individual: 150gr | Quantidade: 6

ESFIRRA DE CARNE

A massa contém leite e é fermentada. O recheio leva a pura carne bovina com purê de batata e toque de cheiro verde.

Peso individual: 120gr | Quantidade: 10

ESFIRRA DE FRANGO

A massa é fermentada e leva recheio de frango desfiado com um toque final de gergelim e cheiro verde.

Peso individual: 120gr | Quantidade: 10





PÃO DE BATATA

A massa especial levemente adoçada e enriquecida com batata, recebe o recheio de frango cremoso e suave toque de pimentão.

Peso individual: 120gr | Quantidade: 8



NAPOLITANO

Massa especial adocicada e suave. O recheio leva apresuntado, mussarela e um toque especial de queijo parmesão ralado.

Peso individual: 120gr | Quantidade: 10



HOT DOG

Esse salgado é assado e fechado. No recheio a salsicha, o molho vermelho e o milho verde fazem uma deliciosa combinação.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10





MINIPIZZA DE CALABRESA

Com massa crocante, a minipizza leva mussarela, apresuntado, fatias de calabresa, orégano e molho vermelho.

Pode ser aquecida no microondas ou no forno tradicional, mantendo as características do produto.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10



MINIPIZZA DE FRANGO

A massa crocante dessa minipizza recebe o recheio de frango desfiado, queijo, molho vermelho, orégano e é decorada com azeitona.

Pode ser aquecida no microondas ou no forno tradicional, mantendo as características do produto.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10



MINIPIZZA DE PRESUNTO

A massa crocante tem recheio de apresuntado ralado, queijo, molho vermelho e orégano.

Pode ser aquecida no microondas ou no forno tradicional, mantendo as características do produto.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10





COXINHA

Com empanamento industrial que leva farinha especial, a coxinha fica sequinha e super crocante. O recheio é o tradicional frango desfiado com cheiro verde. Esse salgado é produzido em máquina para padronizar formato e peso.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10

COXINHA COM REQUEIJÃO

O empanamento industrial que contém farinha especial, faz esse salgado ficar sequinho e crocante. O recheio é de frango cremoso misturado ao requeijão, com um toque de pimenta.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10

CROQUETE

Apresuntado, queijo e mussarela, orégano e milho verde são o recheio desse salgado que recebe um empanamento industrial com farinha especial. Esse empanamento faz o salgado ficar sequinho e crocante.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10





PASTEL DE REQUEIJÃO COM MILHO

Com recheio de puro queijão cremoso e milho verde, esse pastel recebe o empanamento com farinha especial que faz o salgado ficar sequinho e crocante.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10



PASTEL PORTUGUÊS

O recheio leva a pura carne bovina e purê de batata. Com empanamento industrial que leva farinha especial, o pastel português fica sequinho e muito crocante.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10



ENROLADO DE SALSICHA

Esse tradicional salgado leva uma salsicha inteira como recheio. Conta com uma deliciosa massa crocante e sequinha.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10





ESPETINHO DE FRANGO

Pedaços de filé de frango empanados com farinha especial e um tempero delicioso.

Peso individual: 120gr | Quantidade: 10



BOLINHO DE MANDIOCA

A mandioca dá um sabor especial a esse bolinho. O recheio leva a pura carne bovina, cheiro verde e purê de batata. Ao fritar ele fica sequinho e crocante.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10



KIBE RECHEADO COM REQUEIJÃO

Tem a medida certa entre a pura carne bovina e o triguilho. Com recheio de requeijão, leva o sabor do cheiro verde, do manjericão e da hortelã-pimenta.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 10





CIGARRETE

A Massa tem um segredo especial Marieta. Com toque de queijo ela ganha mais crocância e sabor. O recheio leva uma fatia de mussarela e presunto.

Peso individual: 120gr | Quantidade: 10



PÃO DE QUEIJO

Tradicional receita mineira com toque especial da Marieta. A massa leva queijo de verdade, cresce na medida e não gruda na assadeira.

Peso individual: 75gr | Pacote: 2kg



MANDIOCA CONGELADA

*Mandioca in natura, selecionada, cascada, picada e cozida.
Pronta para fritar.*

Peso individual: 400gr cada pacote | Quantidade: 2kg





PASTEL DE FEIRA DE CARNE

Massa crocante, sequinha e saborosa. O recheio, na proporção certa, é de carne soltinha, cheiro verde e pimenta suave.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 8

PASTEL DE FEIRA DE PIZZA

A massa crocante, sequinha e muito saborosa é recheada por queijo, mussarela e presunto, milho verde e toque de orégano.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 8

PASTEL DE FEIRA DE QUEIJO

Queijo mussarela da o sabor especial desse pastel que tem a massa crocante, sequinha e muito saborosa.

Peso individual: 130gr | Quantidade: 8



SALGADINHOS

*Minissalgados prontos para assar ou fritar.
Rocambole, pastel português, pastel assado, empada,
coxinha, croquete, kibe, bolinho de mandioca e bolinha
de requeijão.*

*Sugestão: ideal para distribuição em padarias,
restaurantes e lanchonetes. Também é uma boa opção
para deixar a sua festa mais gostosa.*

Embalagem individual de 1kg



MODO DE PREPARO



SALGADOS FRITOS

Aqueça o óleo a 170° C, retire o produto do freezer e coloque os salgados na panela ou fritadeira de forma que todos fiquem completamente imersos no óleo. Frite por, no máximo, 4 minutos.



SALGADOS ASSADOS OU FRITOS CONGELADOS

No microondas: Retire o produto da embalagem, aqueça de 2 a 3 minutos cada unidade de salgado congelado.

Forno convencional: Pré-aqueça o forno a 180° C, retire o salgado do freezer, distribua em uma bandeja e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos.

VALIDADE:

90 dias se conservado na embalagem fechada e em temperatura mínima de -18°C.

ATENÇÃO:

Quando descongelado, deve ser consumido no mesmo dia.



www.marietasalgados.com.br | 31 3849-6884

Av. Senador Milton Campos, 153
Quitandinha, Timóteo - 35180-073