

Brochura		
Cliente: Neighbourly Lisbon	Função: Copywriting	Idioma: French

Les paniers de petit-déjeuner sont un excellent moyen de déguster le Portugal à votre table et de commencer la journée de manière délicieuse.

Ils sont également très pratiques car vous n'avez pas à vous soucier d'aller faire vos courses pour votre premier petit-déjeuner, choisissez simplement l'une des 2 options disponibles et votre panier sera à l'appartement lors de votre arrivée.

Tous les produits sont locaux, ou fabriqués au Portugal, et très frais.

Pain de Mafra



Mafra est une région essentiellement rurale, située à environ 1h de Lisbonne. Son pain de blé et de seigle est unique et réputé pour être solide mais doux. Il va bien avec tout et il est également très utilisé pour faire des toasts, car sa pâte devient encore plus délicieuse lorsqu'elle est grillée.

Beurre des Açores



Les îles des Açores sont un véritable paradis sur terre, couvert de verts pâturages en raison de son climat. Profitant de ces conditions uniques, le peuple des Açores s'est spécialisé dans l'élevage de bovins en libre parcours et la production de produits laitiers de grande qualité, comme le délicieux beurre des Açores.

Confiture de Vila Real



Venant de la région de Trás-os-Montes, à l'extrémité nord-est du Portugal, ces confitures se trouvent dans les garde-manger portugais depuis des décennies. Ils sont fabriqués sans colorant ni conservateur ajoutés et leur principale caractéristique est leur simplicité savoureuse.

Café



Les Portugais ne vivent pas sans café et aiment commencer à en profiter le matin. Son corps, son arôme et son intensité sont les facteurs les plus importants.

Lait des Açores



Au Portugal, quand on pense au lait, on pense au lait des Açores. Il est naturellement riche en protéines et en calcium, et provient de vaches qui vivent librement en plein air et sont nourries avec de l'herbe verte fraîche.

Fruit



Il n'y a pas de petit-déjeuner sain sans fruits frais et les oranges de la région de l'Algarve, généralement plus juteuses et plus sucrées, ou les poires «Rocha», de la région ouest du Portugal, se distinguant par sa couleur jaune / vert clair ainsi que sa chair granuleuse, sont délicieuses et nutritives.

Pastéis de Nata



Ces délicieuses pâtisseries, également appelées tartes à la crème pâtissière, à base d'œufs, de sucre, de lait et de pâte feuilletée sont les ambassadeurs royaux de la cuisine portugaise en ce qui concerne les pâtisseries. Ils sont irrésistibles et ont juste la bonne quantité de douceur.

Autora: Vanessa Rôla