

 beltrão  
coelho®

2025



 beltrão  
coelho®

EMPRESA CERTIFICADA **eic** ISO 9001  
EMPRESA CERTIFICADA **eic** ISO 14001  
EMPRESA CERTIFICADA **eic** ISO 22000

ATA 15348  
ORGANIZACIONAL  
SISTEMA DE  
GESTÃO DE QUALIDADE  
  
ISO 9001

COMPANHIA  
& PROCESSO  
SISTEMA DE  
GESTÃO AMBIENTAL  
  
ISO 14001

ATA 15348  
SISTEMA DE  
GESTÃO DE SEGURANÇA  
DE ALIMENTOS E  
DE SEGURANÇA  
  
ISO 22000

 COMPROMISSO  
PAGAMENTO  
PONTUAL

 MARCA  
SISTEMA  
DE GESTÃO  
DE QUALIDADE  
SISTEMA  
DE GESTÃO  
DE QUALIDADE

 MARCAS  
PORTUGUEAS

 XEROX



Salas de Aula do Futuro

Robótica



beltrão  
coelho®

Soluções de Impressão



# Treze Meses à Mesa



O calendário da Beltrão Coelho é uma tradição que acompanha a nossa história há já muitos anos.

Sendo uma empresa nacional, com profundas raízes na cultura portuguesa, consideramos ser nosso dever, e de todos, manter viva a riqueza da nossa gastronomia e tradições.

Para o ano de 2025, decidimos celebrar um dos maiores prazeres que nos une à mesa: os petiscos portugueses. Das Amêijoas à Bulhão

Pato às emblemáticas Pataniscas, passando pelo Pica-Pau, escolhemos trazer verdadeiros ícones desta vertente tão descontraída e saborosa da nossa culinária.

Esperamos que, ao folhear este calendário, consiga sentir o encanto dos sabores e a nostalgia dos momentos de convívio que estes petiscos trazem consigo. E que isto o inspire a partilhar, recriar e perpetuar a alma portuguesa em cada mesa.





comidinha de conforto!



# Ovos com Farinheira



Se ainda não provou ovos com farinheira, está a perder um dos maiores prazeres da vida...e da barriga! A farinheira, com o seu sabor defumado, mistura-se na perfeição com os ovos. E acredite, não há dieta que resista a esta delícia. Curiosidade? A farinheira nasceu no Alentejo, mas cá em Portugal já é tradição em muitas casas. Prepare-se para se deliciar e deixar os pratos limpos... literalmente!





Ovos  
com Farinheira



veja a  
receita

# Janeiro

	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB	DOM
1	30	31	1	2	3	4	5
2	6	7	8	9	10	11	12
3	13	14	15	16	17	18	19
4	20	21	22	23	24	25	26
5	27	28	29	30	31	1	2

1-Dia de Ano Novo 6-Dia de Reis

com arroz de  
de feijão



# Pataniscas de Bacalhau

Ah, as pataniscas! São como o bacalhau, mas em versão mais divertida, crocante e em pedaços! Misturam bacalhau desfiado com uma massa fofoinha, criando uma verdadeira festa de sabores. Sabia que são originais do Algarve, mas, tal como o bacalhau, já conquistaram todo o país? Se o bacalhau fosse uma estrela de rock, as pataniscas seriam os fãs mais entusiásticos. Vai resistir? Impossível!



**Pataniscas**



veja a receita

# Fevereiro

	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB	DOM
5	27	28	29	30	31	1	2
6	3	4	5	6	7	8	9
7	10	11	12	13	14	15	16
8	17	18	19	20	21	22	23
9	24	25	26	27	28	1	2



# Peixinhos da Horta



Os peixinhos da horta são como os filhos do mar e da terra. São feijão verde à moda de Lisboa, frito numa capa de massa crocante. É daquelas receitas que começa a saber bem a cada dentada, e, no final, fica a pensar “comi só um... ou dois... ou dez?”. Uma curiosidade? Diz-se que o nome vem de uma semelhança com peixes fritos, mas, acredite, não vão saltar do prato!



**Peixinhos da Horta**



veja a receita

# Março

	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB	DOM
9	24	25	26	27	28	1	2
10	3	4	5	6	7	8	9
11	10	11	12	13	14	15	16
12	17	18	19	20	21	22	23
13	24	25	26	27	28	29	30
14	31	1	2	3	4	5	6

4-Carnaval    20-Início da Primavera    30-Hora de Verão



# Pica-pau



nhaaamm!



Olha o pica-pau! Não, não estamos a falar do desenho animado, mas de algo que vai fazer a sua barriga cantar de felicidade! Carne de vaca, frita e acompanhada de molho de alho, piri-piri e azeitonas, é uma explosão de sabores que nos deixa sempre a pedir mais. Dizem que é o prato ideal para acompanhar uma boa cerveja e uma conversa animada. Vai querer mais? Pois, o pica-pau nunca deixa ninguém "morrer à fome"!





**Pica-Pau**



veja a  
receita

# Abril

	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB	DOM
14	31	1	2	3	4	5	6
15	7	8	9	10	11	12	13
16	14	15	16	17	18	19	20
17	21	22	23	24	25	26	27
18	28	29	30	1	2	3	4

18-Sexta-feira Santa    20-Páscoa    25-Dia da Liberdade



mostardaaa!!

# Croquetes

Os croquetes são aquele tipo de petisco que aparece em todas as festas e jantares, como quem diz “não te esqueças de mim”. Feitos com carne, são fritos até ficarem dourados e crocantes, e desaparecem num piscar de olhos. Acredite: não existe ninguém que resista a um croquete quentinho. Diz-se que têm origem num petisco francês, chique e elegante... mas a melhor forma de comer croquetes é com as mãos e sem vergonha!



**Croquetes**



← veja a receita

# Maio

	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB	DOM
18	28	29	30	1	2	3	4
19	5	6	7	8	9	10	11
20	12	13	14	15	16	17	18
21	19	20	21	22	23	24	25
22	26	27	28	29	30	31	1

1-Dia do Trabalhador





fresquinhoooo!



# Salada de Polvo

Se ainda não experimentou uma salada de polvo à portuguesa, prepare-se para descobrir um dos maiores tesouros da nossa gastronomia. Polvo bem cozido, cebola fresca, alho, coentros e azeite, tudo a dançar no prato. E se alguém lhe disser que o polvo é difícil de cozinhar, diga-lhe que o trabalho que terá na cozinha compensará tudo no prato...e na boca. Dizem que o polvo é tão, mas tão bom, que até o mar tem ciúmes!



Salada de Polvo



veja a receita

# Junho

	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB	DOM
22	26	27	28	29	30	31	1
23	2	3	4	5	6	7	8
24	9	10	11	12	13	14	15
25	16	17	18	19	20	21	22
26	23	24	25	26	27	28	29
27	30	1	2	3	4	5	6

10-Dia de Portugal 13-Sto.António 19-Corpo de Deus  
 21-Início do verão 24-S.João 29-S.Pedro



petisquinho!!

# Caracóis

Impossível esquecer os caracóis! Quem os adora sabe que, na hora de os comer, é um verdadeiro ritual. Temperados com alho, azeite, piri-piri e ervas aromáticas, são o petisco que faz qualquer conversa durar horas. A curiosidade? O segredo está na paciência: o caracol leva tempo a sair da concha, mas quando sai, a diversão começa. Não tenha vergonha de se sujar, a mãozinha é parte da experiência!





Caracóis



veja a  
receita

# Julho

	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB	DOM
27	30	1	2	3	4	5	6
28	7	8	9	10	11	12	13
29	14	15	16	17	18	19	20
30	21	22	23	24	25	26	27
31	28	29	30	31	1	2	3

# Amêijoas à Bulhão Pato



Este prato tem nome de poeta, mas quem declama aqui é o sabor! As amêijoas chegam à mesa banhadas em azeite, alho, coentros e um toque de limão, numa mistura tão boa que devia vir com aviso: “Molhar pão, obrigatório!” Reza a lenda que Bulhão Pato nunca cozinhou isto, mas quem precisa de lógica com um petisco assim? Só falta levantar a travessa e beber o molho... mas calma, que há que ter decoro! Ou não.



**Amêijoas à  
Bulhão Pato**



veja a  
receita

# Agosto

	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB	DOM
31	28	29	30	31	1	2	3
32	4	5	6	7	8	9	10
33	11	12	13	14	15	16	17
34	18	19	20	21	22	23	24
35	25	26	27	28	29	30	31

15-Assunção de Nossa Senhora





..de Setúbal !!!

# Choco Frito

O choco frito é a prova de que Setúbal não brinca com petiscos! Este molusco, que parece primo tímido da lula, transforma-se em rei quando empanado e mergulhado na fritura douradinha. Crocante por fora, macio por dentro – uma combinação que convence até os céticos. Mas atenção: sem limão e batata frita ao lado, não é choco a sério!



veja a  
receita

# Setembro

	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB	DOM
36	1	2	3	4	5	6	7
37	8	9	10	11	12	13	14
38	15	16	17	18	19	20	21
39	22	23	24	25	26	27	28
40	29	30	1	2	3	4	5

22-Início do outono



# Percebes

Os percebe, também conhecidos como “as delícias do mar”, são um verdadeiro luxo português. Têm um sabor intenso e único, que faz qualquer um ficar a pensar “como é que algo tão pequeno pode ser tão bom?”. A curiosidade? Apanhá-los é uma verdadeira aventura! Só quem tem coragem de se enfiar nas rochas do mar é que pode saborear este petisco tão especial. Aviso: quando começar, não há volta atrás!





Percebes



← veja a receita

# Outubro

	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB	DOM
40	28	29	1	2	3	4	5
41	6	7	8	9	10	11	12
42	13	14	15	16	17	18	19
43	20	21	22	23	24	25	26
44	27	28	29	30	31	1	2

5-Implantação da República    26-Hora de inverno



# Moelas

As moelas são o petisco que prova que os portugueses não desperdiçam nada – e ainda bem! Estas pequenas delícias, cozinhadas lentamente em molho de tomate, alho e especiarias, fazem qualquer conversa de café durar horas. Dizem que o segredo está no vinho – tanto no molho como no copo ao lado! Mas cuidado: começam como entrada e, quando dás por ti, já são jantar. E sim, o pão é obrigatório para não sobrar molho!



**Moelas**



veja a  
receita

# Novembro

	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB	DOM
44	27	28	29	30	31	1	2
45	3	4	5	6	7	8	9
46	10	11	12	13	14	15	16
47	17	18	19	20	21	22	23
48	24	25	26	27	28	29	30

1-Dia de Todos os Santos





yaaaammmmm!



# Pastéis de Bacalhau

Pastéis de bacalhau, ou como os chamamos carinhosamente, “a estrela da festa”! Estes petiscos são a mistura perfeita de bacalhau, batata e um toque de alho. Não há nada como um pastel de bacalhau bem quente e crocante para arrancar um sorriso. Curiosidade? Dizem que foram inventados pelos cozinheiros portugueses para aproveitar o bacalhau, mas agora são tão populares que não podem faltar em nenhum prato.



Pastéis de Bacalhau



← veja a receita

# Dezembro

	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB	DOM
49	1	2	3	4	5	6	7
50	8	9	10	11	12	13	14
51	15	16	17	18	19	20	21
52	22	23	24	25	26	27	28
1	29	30	31	1	2	3	4

1-Restauração da Independência  
Conceição    21-Início do inverno  
8-Dia da Imaculada  
25-Natal



yaammiii!



# Camarão à Guilho

Camarão à guilho, o petisco que é o rei das tascas e das conversas entre amigos! Já sabia que o segredo está no alho? E quanto mais, melhor – o camarão é apenas um convidado nesta festa de sabores. Cozinhado no azeite com alho, piri-piri e coentros, faz salivar só de pensar. A tradição diz que se molha o pão no molho. O perigo? É acabar o pão antes do camarão! Vá, sirva-se e não se faça de tímido!





**Camarão  
à Guilho**



veja a  
receita

# Janeiro 26

	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB	DOM
1	29	30	31	1	2	3	4
2	5	6	7	8	9	10	11
3	12	13	14	15	16	17	18
4	19	20	21	22	23	24	25
5	26	27	28	29	30	31	1

1-Dia de Ano Novo



Salas de Aula do Futuro

Robótica



beltrão  
coelho®

Soluções de Impressão

