

Roteiro de Pastelarias - Páscoa Doce

Pastelaria Zé Natário | 258826856

Avenida dos Combatentes da Grande Guerra nº 21, 4900-563 Viana do Castelo

E-mail: geral@zenatario.com

Site: www.zenatario.com

Horário de funcionamento: 7h30 às 20h00

Descanso semanal: quarta-feira

Especialidade: Torta de Viana certificada e o Pão de Ló

Confeitaria Flor | 258 826 677

Rua José Espregueira, 8

Horário de funcionamento: 8h00 às 20h00

Descanso semanal: segunda-feira

Especialidade: Pão de Ló

Confeitaria D. Fernando | 258 829 071

Praça General Barbosa, 108 r/c

Descanso semanal: segunda-feira

Especialidade: Pão de Ló

Dona Farinha Cake Design Unipessoal, Lda | 258 094 195

Rua de Aveiro nº53 a nº57, 4990-495, Viana do Castelo

E-mail: donafarinhascake@gmail.com

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira

Sábado: Apenas entrega de encomendas

Descanso semanal: Domingo

Especialidades: Torta de Viana | Torta de Laranja | Pão de Ló Tradicional | Mini Pão de Ló Húmido | Bolos diversos

AMEADELLA, PASTELARIA, LDA.

Rua António Machado Vilas Boas, 60, Abelheira

E-mail: geral@ameadella.com

Site: www.ameadella.com

Horário de funcionamento: todos os dias, 7h00 às 19h30

Especialidades: Torta de Viana (certificada) | Pão do fumeiro (enchidos caseiros) | Doce de Gema (coberto a chocolate branco) | Doce sortido (tradicional Páscoa) | Massapães | Amêndoas | Ovos de chocolate (Páscoa)

Pastelaria Manuel Natário

Rua Manuel Espregueira nº37, 4900-318 Viana do Castelo

Horário de funcionamento:

Segunda a Sábado, 9h00 às 19h00

Domingo, 9h00 às 13h30 e 15h30 às 19h00

Descanso semanal: terça-feira

Doces mais vendidos em época de Páscoa: Bola de Berlim | Pão de Ló (Jorge Amado) | Torta de Viana | Doce de Gema | Doce sortido | Biscoito de Viana | Sidónios | Manjericos

Pastelaria Jardim | 258409552

Largo João Tomás da Costa, nº 15, Santa Maria Maior, 4900-509 Viana do Castelo

Horário de funcionamento: 7h30 às 19h30

Descanso semanal: segunda-feira

Especialidades: Doce de gema branco | Doce Húngaro | Clarinhas | Pão de ló caseiro | Beijinhos de Páscoa | Torta de Viana (certificada)

Pastelaria Rosarinho | 258102030

Avenida dos Combatentes da Grande Guerra, 4900-563 Viana do Castelo

Descanso semanal: terça-feira

Especialidades: Doce de gema branco | Doce Húngaro | Clarinhas | Pão de ló caseiro | Beijinhos de Páscoa | Torta de Viana certificada

Pastelaria Brasileira | 258822637

Rua Sacadura Cabral, 25

Horário: 8h00 às 19h00

Descanso semanal: Domingo

Especialidades: Sidónio | Rebuçados do Senhor dos Passos | Santas Luzias | Manjericos | Húngaro | Pão de Ló

Pastelaria Picotinha | 258824469

Rua da Picota, 38-40, 4900-539

Horário de funcionamento: 8h00 às 19h00

Descanso semanal: Domingo

Especialidades: Pão de ló | Torta de Viana | Bolo de gema | Manjericos | Barquinhos | Doce de ovos | Sidónios | Arroz Doce

Pastelaria Dantas

Dantas Parente & irmãos | 258822692

Rua Manuel Espregueira 267

E-mail: dulcedantas76@hotmail.com

Horário de funcionamento: 8h30 às 19h00

Descanso semanal: Domingo

Especialidade: Jesuítas | Produtos de Páscoa: Sortido tradicional | Pão de ló | Amêndoas torradas e Amêndoas molares como os Rebuçados sr. dos Passos (amêndoa) | rebuçados de caramelo (coloridos) | Beijinhos - tudo feito no estabelecimento de forma tradicional

Pastelaria Olimpia | 969769322

Rua Grande, 102

E-mail: jorgemiguelmiranda973@gmail.com

Horário de funcionamento: 8h30 às 18h00

Descanso semanal: sábado de tarde e domingo

Especialidades: Bolo Folhado | Manjericos | Torta de Viana

Petinga Doce, Lda | 258401046 | 965369843

Avenida dos Combatentes da Grande Guerra, nº212, 4900-544 Viana do Castelo

Email: geral@petingadoce.com

Site: www.petingadoce.com

Horário de funcionamento: 7h00 às 21h00, todos os dias da semana

Especialidades: Pão de Ló Virado (pão de ló rico, aromatizado com calda de laranja)

Pastelaria Londrina | 258823273

Largo de São Domingos, número 45, 4900-330 Viana do Castelo

Email: pastelaria.londrina@gmail.com

Horário de funcionamento: 8h00 às 19h30, todos os dias da semana
Especialidades: Doce Sortido Tradicional, Pão de Ló