

20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

Município de Oeiras



1 – Delícias da Oceania

Pastel de massa fina recheado com chila, creme de ovos, calda de açúcar e um “toque” de Vinho de Carcavelos. Vai ao forno e é polvilhado com canela.

2 - Um pouco de história

A pastelaria Oceania foi fundada em 1952 por Serafim, Mário, Júlia Albano e Isabel, e os irmãos Neves. Vindos de Trás-os-Montes, Serafim tornou-se pasteleiro nas grandes casas da época, em Lisboa. Este pastel criado por David Balão, da pastelaria Oceania, foi inspirado no histórico Vinho de Carcavelos onde utiliza como um dos seus ingredientes. Se lá passar, experimente.

Pastelaria Oceania

Av. Patrão Joaquim Lopes, 7A Paço de Arcos | T. 214 432 303

3 - Harmonização

Sugerimos a harmonização das Delícias da Oceania com o Vinho de Carcavelos “Villa Oeiras” Blend 15 anos, um vinho generoso para beber como aperitivo ou digestivo. Sendo um vinho que acompanha muito bem à sobremesa.

Vinho de Carcavelos Doc "Villa Oeiras" Branco Blend 15 anos Superior
Castas: Arinto, Galego Dourado e Ratinho

Produtor: Município de Oeiras

Adega: Adega Casal da Manteiga e Adega do Palácio Marquês de Pombal

Rota: Rota dos Vinhos de Bucelas, Carcavelos e Colares

PVP recomendado: 30,00€ - garrafa 75cl | 17,00€ - garrafa 37,5cl

Foto: noponto.pt

Vídeo: <https://noponto.pt/delicias-de-oceania/>

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

[Tripadvisor](#)

[TheFork](#)

[Zomato](#)

<https://pt-pt.facebook.com/villaoeiras/>