

Confira o cardápio de pães da padaria Zona Sul



Cardápio  
**Pães**  
Zona Sul ❤️



Clique e  
**Encontre**  
com Facilidade

**Pães Artesanais** ..... **4**

**Levain** - Fermentação Natural ..... **5**

**Dicas do Expert** ..... **10**



panetto  
O sabor do dia-a-dia



# Dia a dia

**Pão Francês** ..... <sup>R\$</sup> **1,69** | 100g

Com farinha de qualidade, crocante por fora e macio por dentro.



## Artesanais

**Mini Folhado Maçã**

.....  
<sup>R\$</sup> **3,95** | und

uma massa leve, não fermentada, feita em várias camadas com recheio de maçã



**Croissant** ..... R\$ **5,90** | und

Farinha branca francesa, Manteiga pura francesa, açúcar e fermento biológico fresco. O café da manhã tradicional dos franceses. A sua massa Crocante o seu delicioso sabor de manteiga são inesquecíveis .



**Croissant Chocolate** ..... R\$ **10,90** | und

Farinha branca francesa, Manteiga pura francesa, açúcar e fermento biológico fresco e chocolate.



**Mini Croissant** ..... R\$ **2,95** | und

Sabor irresistível.



# Levain

## Fermentação Natural

**Santa Mônica** ..... R\$ **3,49** | 100 g

Farinha “Label Rouge” francesa, farinha branca, farinha integral e farinha de centeio, levain. o Pão de fermentação natural que tem um pé na França e um pé no Brasil. Feito por nosso com farinhas francesa “Label rouge” (sem aditivos químicos). Pra quem gosto de pão de verdade! Ideal para bruschetta, café da manhã ou a qualquer hora



**Pão Integral** ..... R\$ **3,99** | 100 g

Farinha de trigo 100% integral e levain. Um pão 100% integral, sem açúcares e gorduras. O melhor para quem gosta de uma alimentação mais saudável.



**Ciabatta Simples** ..... R\$ **5,49** | 100 g

Farinha de trigo, azeite extravirgem, levain. Pão tipicamente italiano, combina com todos os tipos de frios, especialmente mortadela ou presunto cru e pastas.



**Pão Lambrot** ..... R\$ **5,99** | 100 g

Farinha de centeio e graos nobres. Este rico pão escuro é feito com farinha de centeio, levain e é o pão da Alemanha com sabor mais marcante com grãos inteiros. Rico em ômega 3 e 6.



**Pão com Figos** ..... R\$ **7,89** | 100 g

Farinha de trigo, farinha de centeio integral, levain e figo seco. Fica maravilhoso levemente grelhado ou tostado com uma fatia fina de presunto cru, uma colher de queijo burrata e uma gota de creme de balsâmico.



**Pavê com Frutas Secas**

.....  
R\$ **8,99** | 100 g

Farinha de trigo, farinha de centeio integral, flocos de aveia mel e levain. Ótimo para o café da manhã ou para servir com uma bela salada e queijo de cabra.



## Italiano Filoni ..... R\$ **4,39** | 100 g

Farinha branca, farinha de semola de trigo italiano, levain. Este pão clássico da Itália leve o nome por causa do formato comprido (filo em italiano). Elaborado com sêmola de grano duro e fermento selvagem para garantir uma casca fina e crocante com miolo macio. Simplesmente perfeito para criar as suas bruschettas em casa



## Italiano Redondo

.....  
R\$ **4,39** | 100 g

Farinha branca, farinha de semola de trigo italiano, levain. Este rústico italiano elaborado com sêmola de grano duro e fermento selvagem para garantir um pão saboroso com casca fina e crocante com miolo macio. Ótimo para acompanhar sopas e saladas ou cortar em pedaços nos fondue de queijos!



## Pão Canoa Recheado ..... R\$ **4,99** | 100 g

Venha conhecer a Canoa Recheada: novidade que irá fazer você navegar no mundo dos sabores...

Um pão recheado de Ricotta fresca, mussarela e calabresa ou cebolinha.

Um pão ideal para lanche e compartilhar em família.

As Canoas desembarcaram no ZONA SUL!





## Pão Pochon

.....  
R\$ **5,99** | 100 g

Farinha de sarraceno, farinha de trigo, levain e baixo teor de glúten. Receita antiga pão bem aromado com notas de mel. Uma delícia para acompanhar um bom queijo francês.



## Rustiguette Multicereais

.....  
R\$ **5,99** | 100 g

Farinha de Trigo, farinha de centeio, levain e sementes de girassol, linhaça, quinoa e flocos de aveia. Possui a mesma crocância da Rustiguette tradicional, além de ter muito sabor de grãos, fonte de fibras e ômega 3.



## Pão Integral com Nozes, Castanha do Pará e Damasco

.....  
R\$ **6,49** | 100 g

Farinha de trigo integral francesa, levain de trigo e centeio farinha branca, nozes, castanha do pará e damasco. Receita elaborado pelo Expert Stanislas Brito. É um pão artesanal feito a mão ideal para acompanhar queijos fortes.



## Pavê com Passas ..... R\$ **6,99** | 100 g

Farinha de centeio, farinha sarraceno, levain, passas. Este pão possui baixo teor de glúten. Toste o pão, espalhe uma pasta de gorgonzola e salpique nozes trituradas. Vai ficar delicioso.



## Rústico Italiano com Azeitona

.....  
R\$ **6,00** | 100 g

Farinha de trigo francesa, levain de trigo e centeio e azeitona.

Receita elaborado pelo Expert Stanislas Brito. É um pão artesanal feito a mão com farinha francesa e azeitona.



## Rustiguettes ..... R\$ **4,99** | 100 g

Farinha maltada, Levain. Possui uma crosta crocante e o interior macio conforme os pães de antigamente. Perfeito para um sanduíche de presunto cru com tomate seco e um fio de azeite.



## Pavê Multicereais

.....  
R\$ **5,39** | 100 g

Fermentação natutal com sementes de quinoa, girasol e linhaça

Dicas: Ideal para o café da manhã de pessoas preocupadas com a saúde.



## Pão de Abóbora

.....  
R\$ **4,99** | 100 g

Este pão rústico colorido tipo Sourdough elaborado com abóbora japonesa assada e sementes de girassol torrados proporciona um miolo leve, úmido e alveólos abertos, repleto de sabor devido a longa fermentação. Perfeito para servir com todo tipo de sopa, relishes ou pastas.



## Strudel Maçã / Banana ..... R\$ **3,99** | 100 g

Sobremesa com origens Austríaca / Alemã basicamente preparada com maçã e massa folhada, mas também pode ser com banana, pêra e Damasco.

Dica do expert: Servir com chantilly ou sorvete.

Um clássico que não sai de moda e que agrada toda família.



# Dicas do Expert

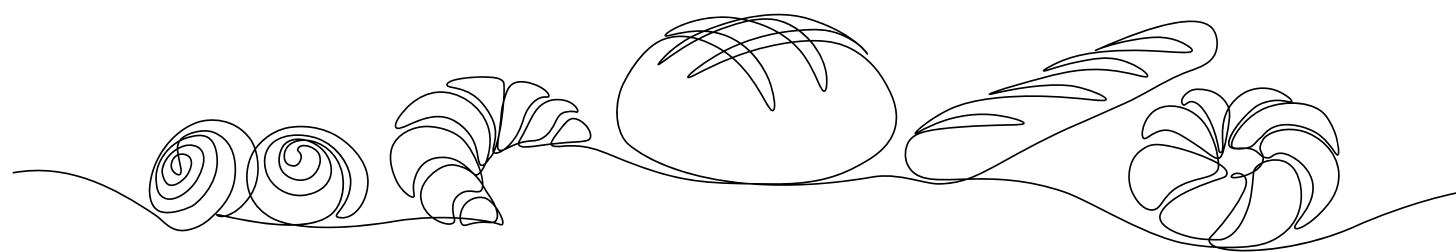
## O QUE É LEVAIN (FERMENTAÇÃO NATURAL)

É uma mistura de uvas + farinha + água fermentada que serve de levedo. Esta mistura se chama massa mãe, uma parte é utilizada na produção do dia e a outra esta complementada com farinha nova. A receita exata é o segredo mais bem guardado do padeiro!

É possível reconhecer um pão com fermentação natural, quando o miolo tem alvéolos muito irregulares já que a natureza não é perfeita!

## CARACTERÍSTICAS DO LEVAIN

- Melhor digestibilidade.
- Baixo teor de gluten.
- Baixo indice glicemico.
- Pão mais saboroso.



## COMO CONSERVAR OS PÃES

Uma boa dica é congelar os pães que não forem consumidos no dia, seja em um plástico filme ou sacola de plástico. Quando decidir consumir esse pão é muito fácil deixa-lo novamente com as suas características originais.

### Pão Francês

- Deixe o descongelar em temperatura ambiente
- Pré aqueça o forno a 180°C
- Umedeça um pouco o pão e embrulhe cada um em papel alumínio
- Deixe no forno por 5 minutos

### Pães Artesanais e de Fermentação Natural

- Deixe o descongelar em temperatura ambiente por 30 min
- Pré aqueça o forno a 180°C / 200°C
- Umedeça um pouco o pão
- Deixe no forno de 8 a 10 minutos para pães já assados e de 15 a 20 minutos para pães pre-assados.

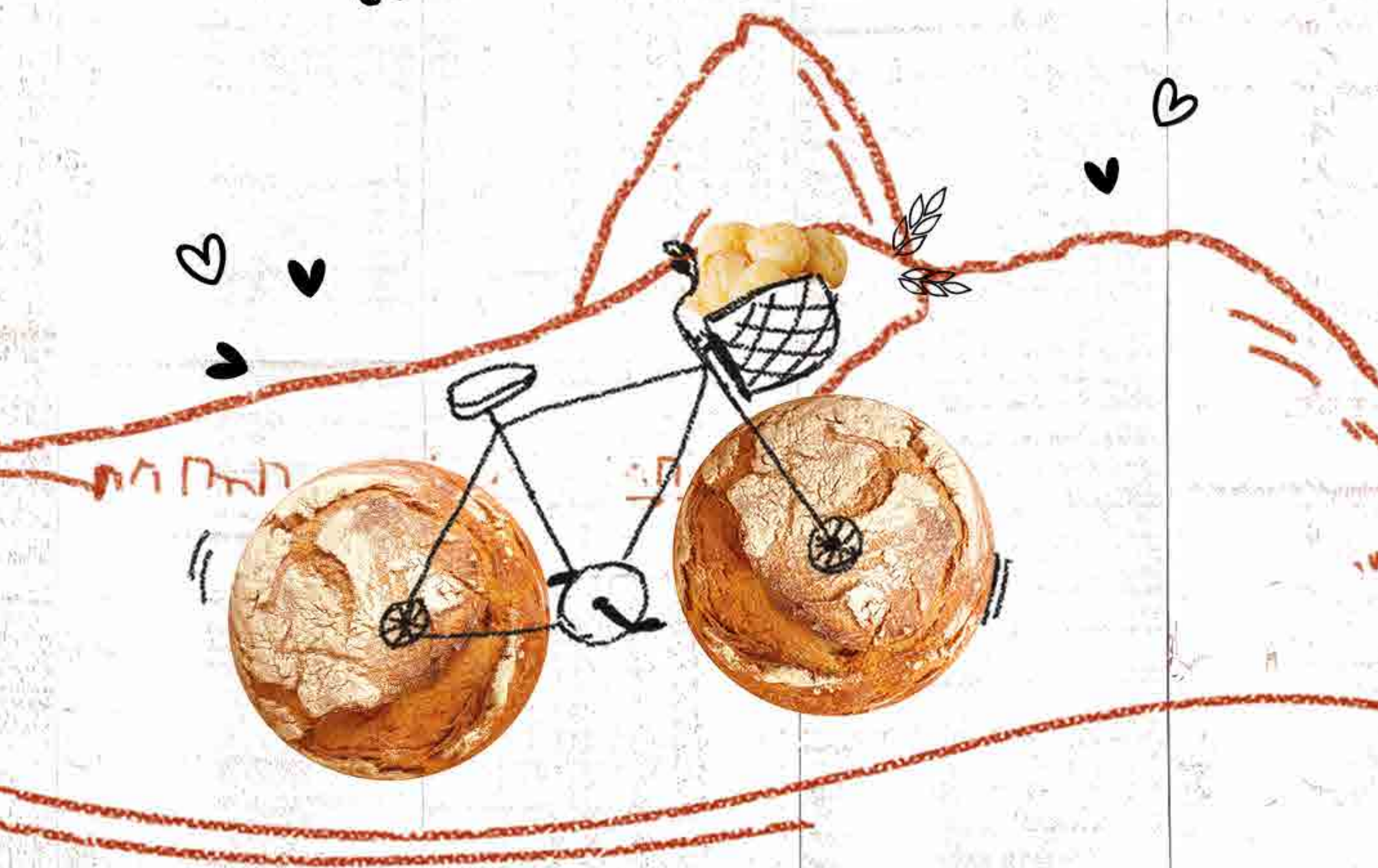
Aproveite

Expert em Pães,

*Stanislas Brito*



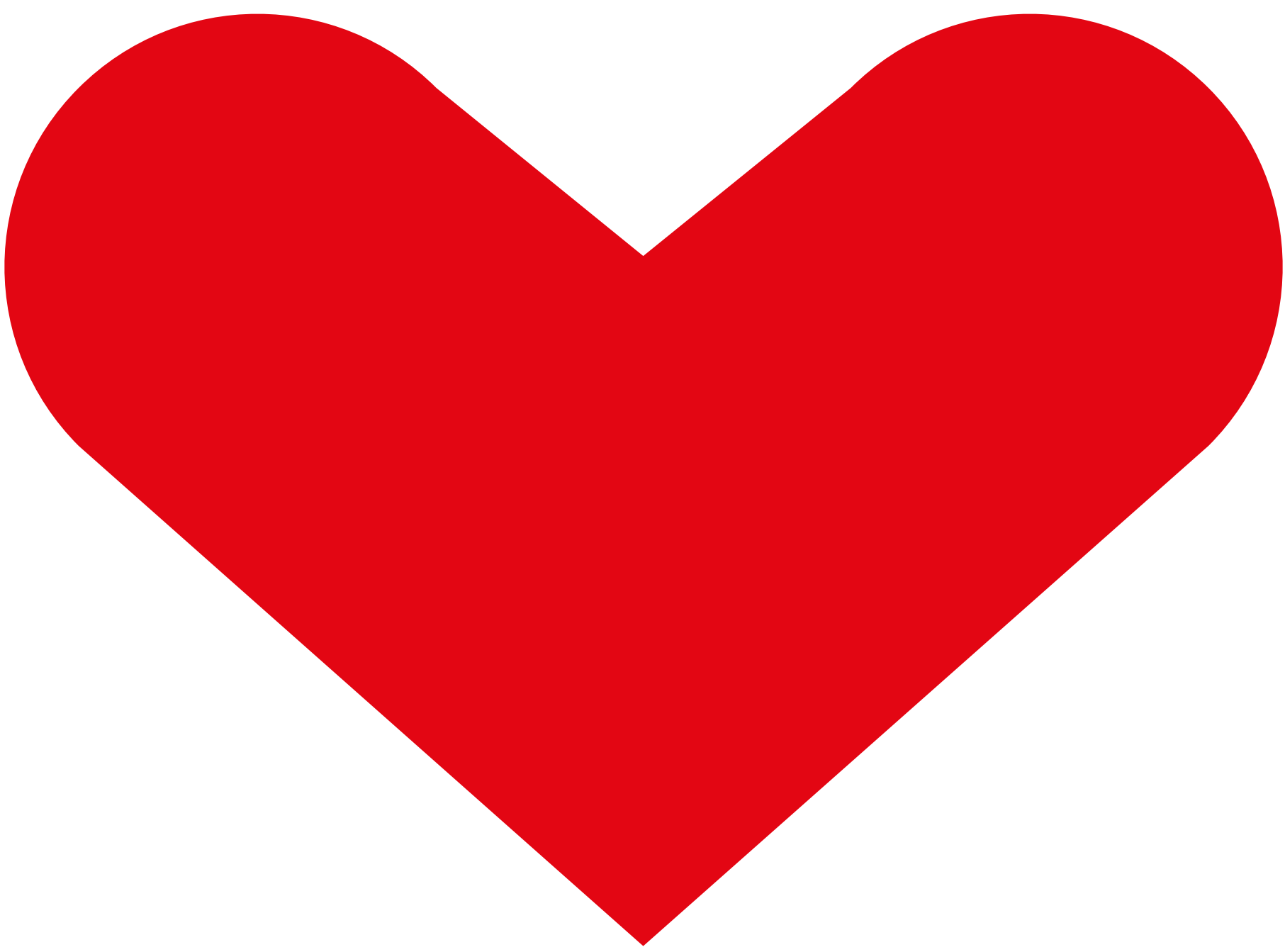
Sabor, conveniência  
e carinho na esquina  
da sua casa!



**Pães artesanais e com fermentação natural  
dos mais variados tipos. Já experimentou?**



**Zona Sul** 



[zonasul.com.br](http://zonasul.com.br)



[superzonasul](https://www.facebook.com/superzonasul)



[sigazonasul](https://www.instagram.com/sigazonasul)



[SuperZonaSulVideos](https://www.youtube.com/channel/UC...)



[sigazonasul](https://www.pinterest.com/sigazonasul)