

Confira o cardápio de pães da padaria Zona Sul



Cardápio

# PÃES

Zona Sul 



Clique e  
**Encontre**  
com Facilidade

**Folhados** ..... **3**

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

**Dicas do Expert** ..... **12**



## Pão Francês

R\$ **1,79** | 100g  
R\$ **17,90** | kg

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



Pão Canoa Recheado ..... R\$ **5,29** | 100 g  
R\$ **52,90** | kg

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.



# Folhados

## Mini Folhado Maçã

R\$ **4,50** | und

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



## Mini Folhado De Passas

R\$ **3,50** | und

## Mini Croissant

.....  
R\$ **3,50** | und



**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\$ **11,90** | und

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



**Strudel Maçã / Banana** ..... R\$ **3,99** | 100 g  
R\$ **39,90** | kg

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.



# Levain

## Fermentação Natural

### O QUE É?

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.

### Pão Santa Mônica

.....

R\$ **3,99** | 100 g  
R\$ **39,90** | kg

Farinha “Label Rouge” française, 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.



clique aqui e  
saiba mais



**Pão Integral** ..... R\$ **4,69** | 100 g  
R\$ **46,90** | kg

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.



**Pão Ciabatta Simples** ..... R\$ **5,99** | 100 g  
R\$ **59,90** | kg

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\$ **6,98** | 100 g  
R\$ **69,80** | kg

Farinha de centeio e grãos nobres. Este rico pão escuro é feito com farinha de centeio, levain 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

R\$ **78,90** | kg

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

R\$ **89,90** | kg

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.



## Pão Italiano Filoni ..... R\$ **5,19** | 100 g

R\$ **51,90** | kg

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 sua bruschettas em casa



## Pão Italiano Redondo

R\$ **5,19** | 100 g

R\$ **51,90** | kg

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!



## Baguete Parisiense

R\$ **3,49** | 100 g

R\$ **34,90** | kg



## Baguete Lusitana

R\$ **3,89** | 100 g

R\$ **38,90** | kg





## Pão Pochon

R\$ **6,59** | 100 g  
R\$ **65,90** | kg

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\$ **6,29** | 100 g  
R\$ **62,90** | kg

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 Rustiguette

R\$ **5,29** | 100 g  
R\$ **52,90** | kg

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.



**Pão com Passas** ..... R\$ **6,99** | 100 g  
R\$ **69,90** | kg

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.



## Rústico Italiano com Azeitona

.....  
R\$ **7,59** | 100 g  
R\$ **75,90** | kg

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.



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

.....  
R\$ **6,99** | 100 g  
R\$ **69,90** | kg

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.



## Pão Pavê Multicereais

R\$ **5,89** | 100 g

R\$ **58,90** | kg

Fermentação natural com sementes de quinoa, girasol e linhaça.

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



## Pão de Abóbora

R\$ **6,59** | 100 g

R\$ **65,90** | kg



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.

## Pão Integral Delisky orgânico com Sementes

R\$ **6,99** | 100 g

R\$ **69,90** | kg



# Dica do Expert

## 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

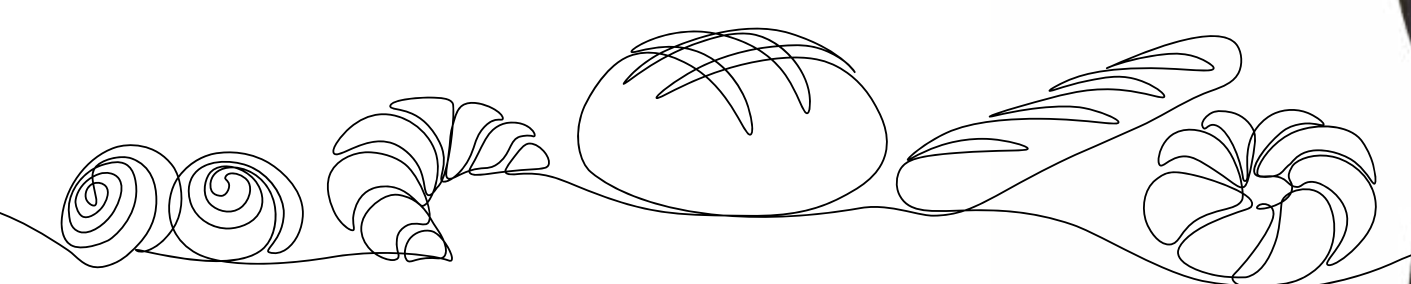
### Pães Artesanais e de Fermentação Natural

- 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.

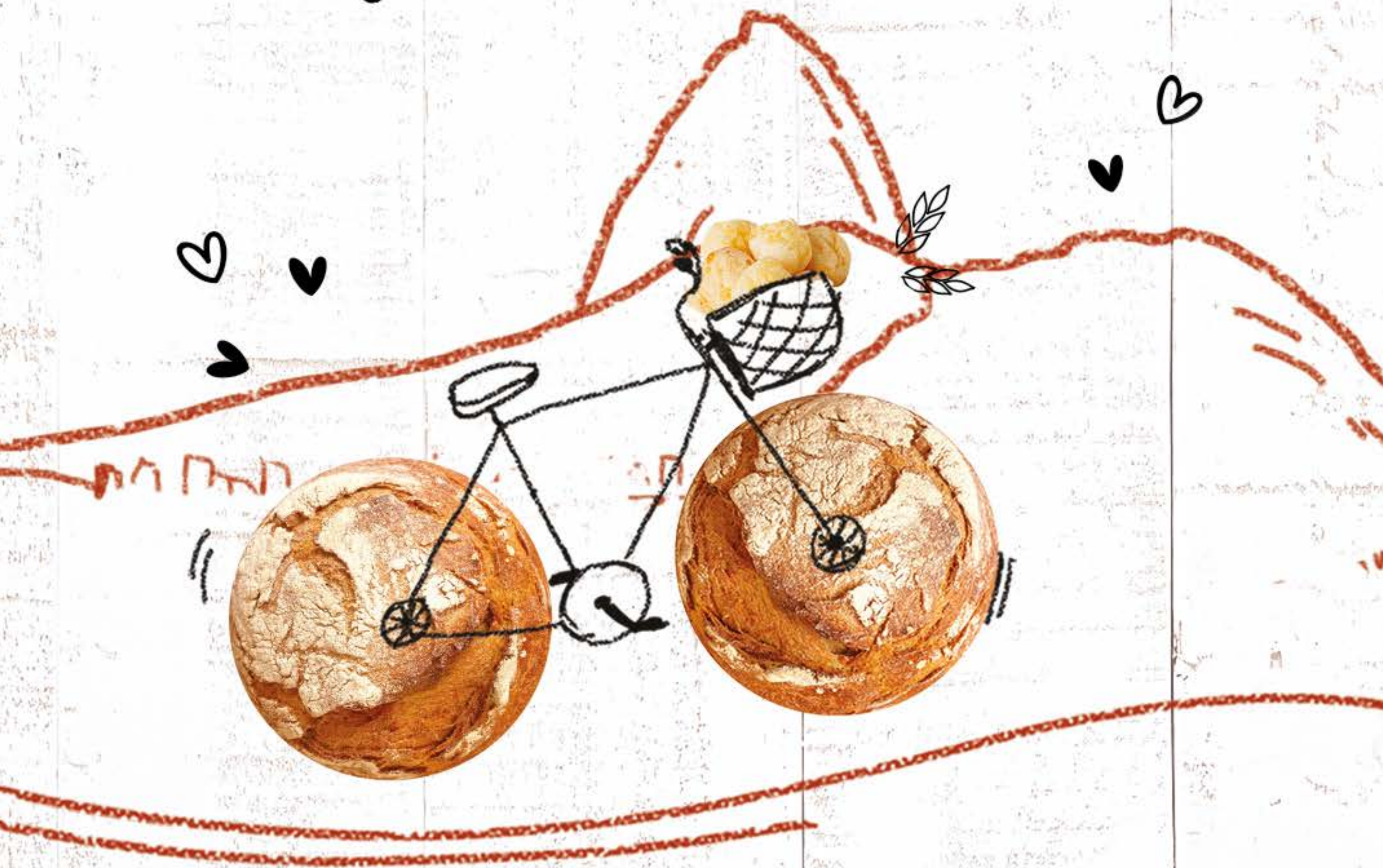
Expert em Pães,  
**Stanislas Brito**



clique aqui e  
saiba mais



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)



[SuperZonaSulVideos](#)



[zonasulsupermercado](#)