

Cardápio

PÃES

Clique e
Encontre
com facilidade



Folhados **2**

Levain - Fermentação Natural **4**

Dicas do Expert **8**



Pão Francês

Venda por unidade

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



Pão Canoa Recheado

Venda por quilo

Venha conhecer a Canoa Recheada: novidade que irá fazer você navegar no mundo dos sabores... Um pão recheado de Ricotta fresca, mussarela, calabresa ou cebolinha. Um pão ideal para lanche e compartilhar em família.



Folhados

Mini Folhado Maçã

Venda por unidade

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



Mini Folhado De Passas

Venda por unidade

Mini Croissant

Venda por unidade



Croissant

Venda por unidade

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

Venda por unidade

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



Strudel Maçã / Banana

Venda por quilo

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

Venda por quilo

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 quimicos). Pra quem gosto de pão de verdade! Ideal para bruschetta, café da manhã ou a qualquer hora.



Pão Integral

Venda por quilo

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



Pão Ciabatta Simple

Venda por quilo

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

Venda por quilo

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

Venda por quilo

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

Venda por quilo

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

Venda por quilo

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

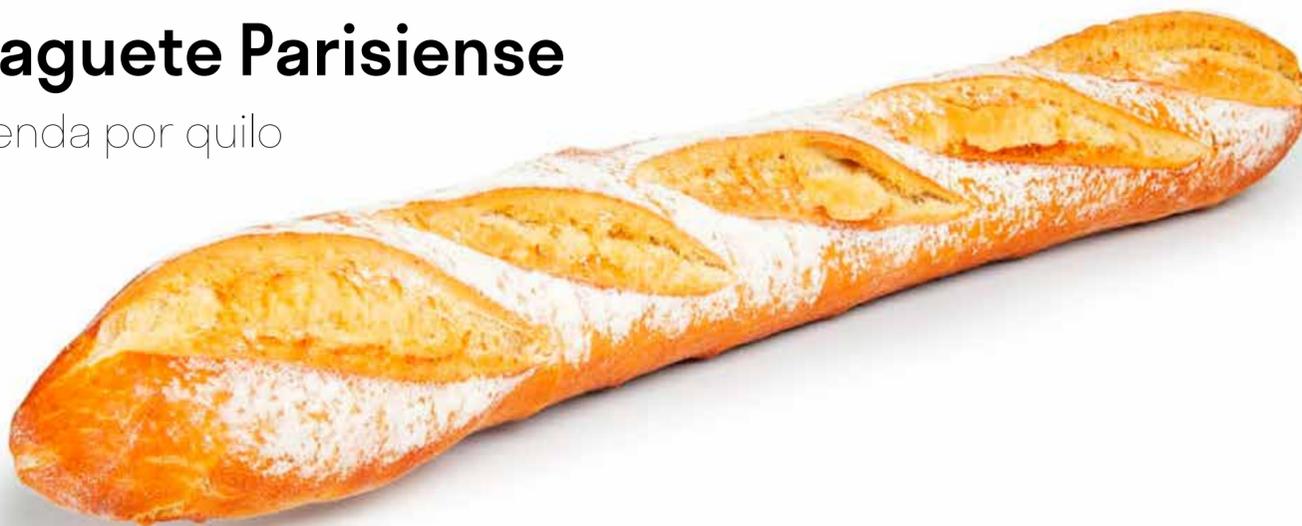
Venda por quilo

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

Venda por quilo



Baguete Lusitana

Venda por quilo



Rustiguette Multicereais

Venda por quilo

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 Rustiquette

Venda por quilo

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

Venda por quilo

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

Venda por quilo

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

Venda por quilo

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

Venda por quilo

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

Venda por quilo

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

Venda por quilo



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 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 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.

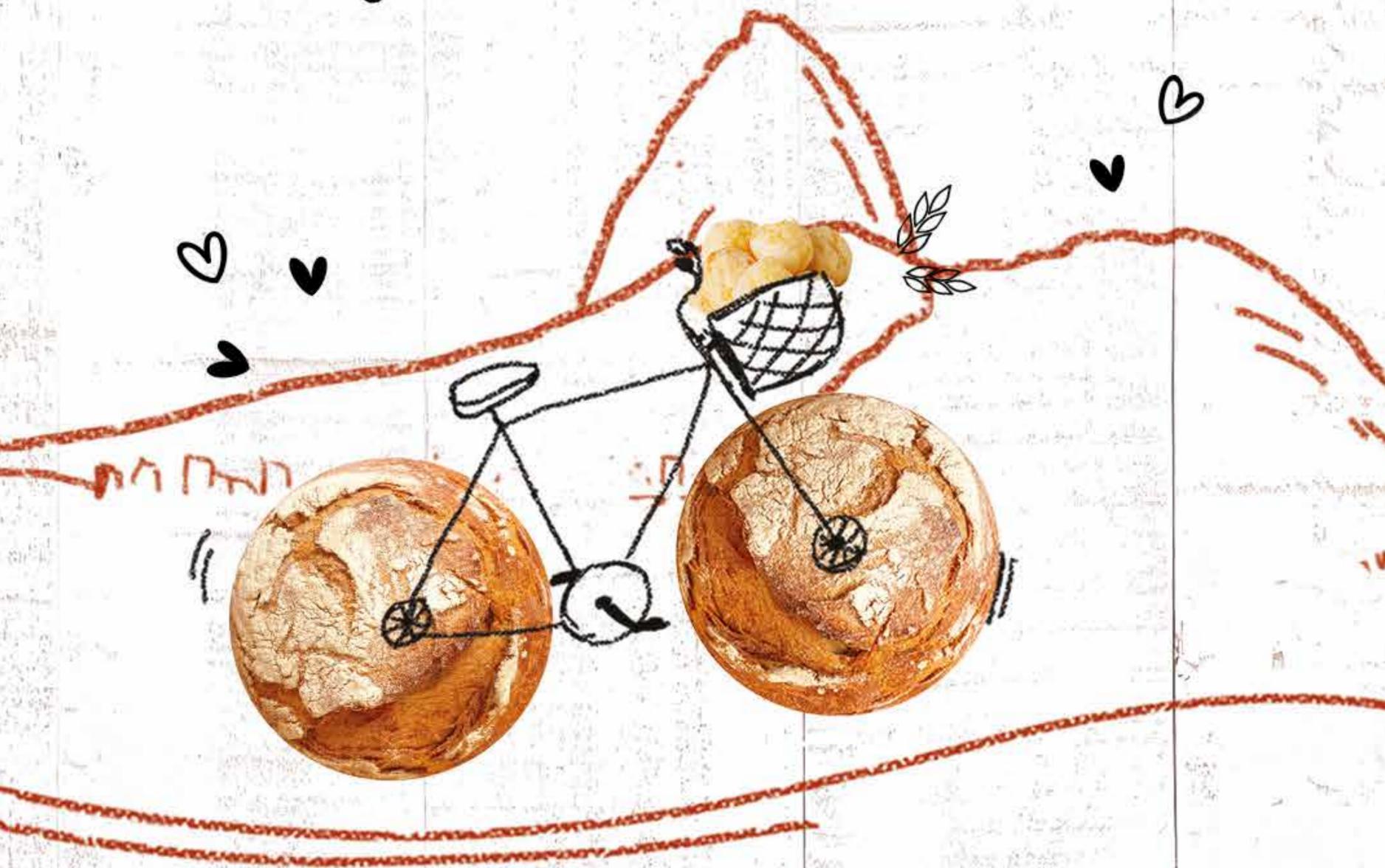
Expert em Pães,

Stanislas Brito



clique aqui e
saiba mais

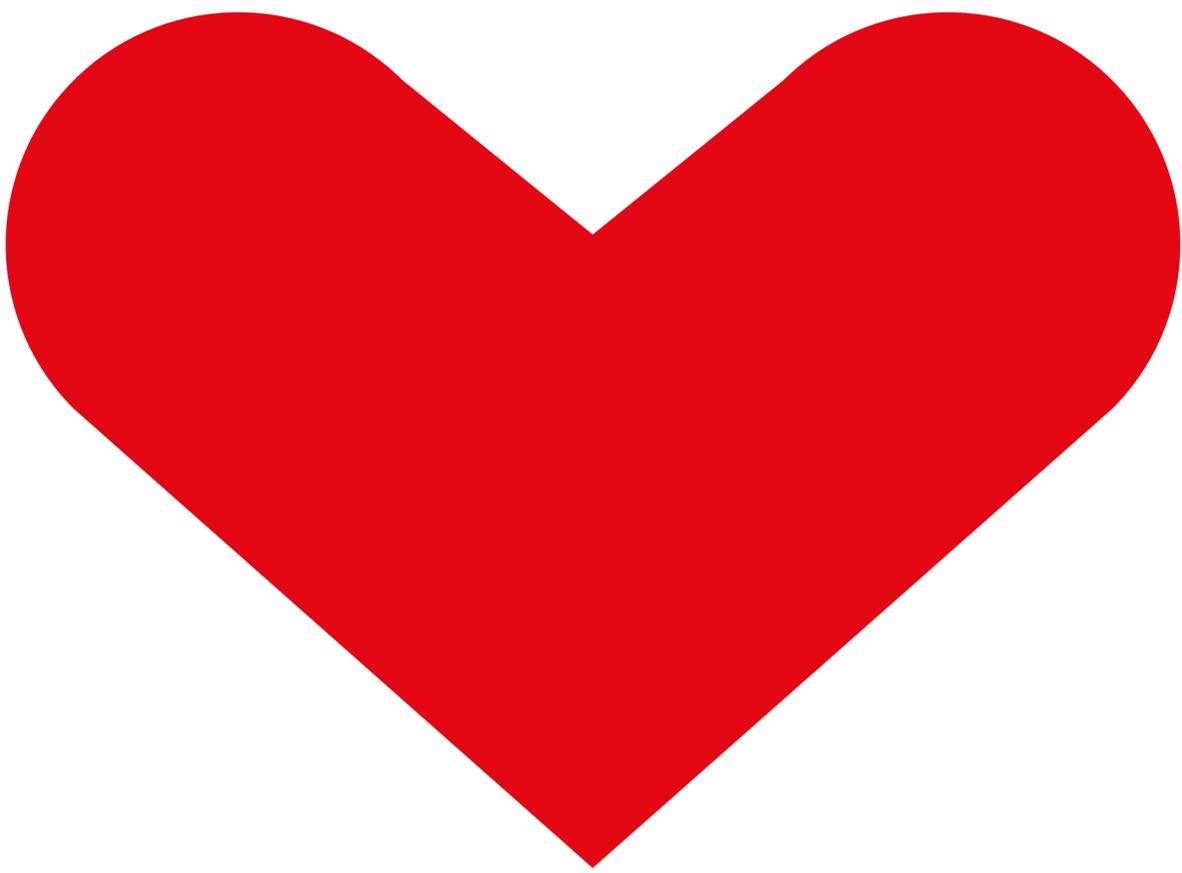
Sabor, conveniência
e carinho na esquina
da sua casa!



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



Zona Sul 



zonasul.com.br



[SuperZonaSulVideos](#)



[zonasulsupermercado](#)