Sr.Pão®

Fresquinho a toda hora





Sr.Pão®

Fresquinho a toda hora



srpao.com.br


Sr Pão

Bem-vindo a Sr. Pão! Sabor divino há mais de 26 anos

Antes de fundar a Sr. Pão, seus idealizadores já possuíam vasta experiência na panificação e confeitaria, adquirida como proprietários de uma renomada padaria. Essa experiência foi a base para o lançamento da Sr. Pão, que rapidamente se destacou como uma das principais empresas do setor no Sul do Brasil.

Em 2003, com o crescente sucesso da Sr. Pão, os fundadores decidiram concentrar todos os esforços na nova empresa. Com um compromisso constante com a qualidade, a empresa experimentou um crescimento sólido nas vendas e uma demanda crescente.

Para atender a esse crescimento, em 2007 a Sr. Pão mudou-se para instalações mais amplas e modernas, o que permitiu aprimorar sua estrutura e eficiência. Em 2012, inaugurou uma nova unidade equipada com tecnologia avançada, projetada para suportar todas as necessidades da empresa.

Hoje, a Sr. Pão opera com uma grande área de produção e infraestrutura moderna, incluindo uma distribuição própria de produtos. A empresa está preparada para oferecer excelência no atendimento a clientes em diversas regiões, garantindo sempre qualidade e eficiência.

NOSSOS PRODUTOS



Pães

- Francês.....5
- Tradicionais.....7
- Artesanais.....9
- Mini Boleados.....12
- Baguetes.....13
- Pães de queijo.....15

Confeitaria

- Donuts.....17
- Massas e Amanteigados.....19
- Doces Especiais.....26
- Bolos de Pote.....34
- Tortas 35

Logística e Contatos

- Logística.....40
- Contatos.....41

Salgados

Tradicionais.....21

Coxinhas.....27

Pastéis.....29

Folhados.....31

Roscas.....33

SUMÁRIO

Pães, Salgados e Confeitaria

- Tempo
- Temperatura
- Peso da embalagem
- Massa crua
- Pré-assados
- Pré-fritos
- Validade e temperatura do produto congelado
- Validade e temperatura do produto descongelado



PÃES



FRANCÊS

PÃO FRANCÊS

Peso unitário: 75 g

Cod. 011 - Alta fermentação
Cod. 012 - Média fermentação
Cod. 013 - Baixa fermentação

18 minutos | 60 dias
180° C | 7,5 kg

Disponível na versão Mini

Cod. 007 - Peso unitário: 40 g
15 minutos | 60 dias
170° C | 7,5 kg



PÃO FRANCÊS FOLHADO

Peso unitário: 75 g

Cod. 014
17 minutos | 120 dias
160° C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura de bolo neutro, de leite em pó, ovos, emulsificante, fermento químico e água.



MINI PÃO FRANCÊS PRÉ-ASSADO

Cod. 09050 - Peso unitário: 30 g

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, fermento biológico fresco.

MINI PÃO FRANCÊS PRÉ-ASSADO (30 % DE FARINHA INTEGRAL)

Cod. 09051- Peso unitário: 30 g

Ingredientes: Farinha integral de trigo, mistura para pão francês plus, água, semente de linhaça, fermento biológico fresco e corante idêntico ao natural: caramelo.

MINI PÃO FRANCÊS CENTEIO

Cod. 09052- Peso unitário: 30 g

Ingredientes: Farinha integral de trigo, mistura para pão francês plus, água, semente de linhaça, fermento biológico fresco e corante idêntico ao natural: caramelo.

6 minutos | 120 dias
170°C a 200°C | 300 g



PÃO FRANCÊS (30% farinha integral)

Peso unitário: 75 g

Cod. 112 - Peso unitário: 75 g
18 minutos | 60 dias
170° C | 7,5 kg

Disponível na versão Mini

Cod. 033 - Peso unitário: 40 g
15 minutos | 60 dias
170° C | 7,5 kg

Ingredientes: Farinha integral de trigo, mistura para pão francês plus, água, semente de linhaça, fermento biológico fresco e corante idêntico ao natural: caramelo.



Massa crua | Pré-assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

TRADICIONAIS

PÃO D´ÁGUA

Peso unitário: 75 g

Cod. 002 - 6 horas

Cod. 008 - 12 horas

18 minutos | 60 dias

180º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, fubá, fermento biológico fresco.



PÃO AUSTRALIANO

Peso unitário: 80 g

Cod. 1028

20 minutos | 60 dias

145º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mix para pão australiano, água, fermento biológico fresco.



MINI PÃO CENTEIO (30% farinha integral)

Peso unitário: 40 g

Cod. 035

15 minutos | 60 dias

170º C | 7,5 kg

Ingredientes: Farinha integral de centeio, mistura para pão francês plus, sal refinado, água, semente de linhaça, fermento biológico fresco, e corante idêntico ao natural: caramelo.



PÃO CIABATTA

Peso uni: 140 g

Cod. 3005

20 minutos | 60 dias

180° C | 3,0 kg

Cod. 03006 - Peso uni: 133 g

5 a 7 minutos | 120 dias

170º à 180º C | 1,4 kg

Ingredientes: Mistura para ciabatta, água, fermento fresco, óleo de soja e farinha de trigo.



PÃO CASEIRINHO

Peso unitário: 75 g

Cod. 037

20 minutos | 90 dias

150º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, fermento biológico fresco, açúcar, estabilizante para panificação, aromatizante, corante amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo.



Massa crua | Pré assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

PÃO DE HOT DOG

Peso unitário: 80 g

Cod. 003
20 minutos | 90 dias
150º C | 7,5 kg

Disponível na versão Mini

Cod. 036 - Peso unitário: 40 g
20 minutos | 90 dias
150º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, fermento biológico fresco, açúcar, estabilizante para panificação, corante amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo, essência de baunilha, substâncias aromatizantes e corante idêntico ao natural: caramelo. Além disso, para o Mini Dog, inclui-se álcool etílico neutro.



SONHO

Peso unitário: 75 g

Cod. 009
25 minutos | 90 dias
145º C | 7,5 kg

Disponível na versão Mini

Cod. 426 - Peso unitário: 45 g
15 minutos | 90 dias
150º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, açúcar, fermento biológico fresco, estabilizante para panificação, álcool etílico neutro, estabilizante monooleato de sorbitano, aromatizante, corante amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo, aroma artificial de baunilha, substâncias aromatizantes.



PÃO HAMBÚRGUER

Peso unitário: 80 g

Cod. 010
20 minutos | 90 dias
150º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, fermento biológico fresco, açúcar cristal, estabilizante para panificação.



PÃO BRIOCHE

Peso unitário: 80 g

Cod. 1040
25 minutos | 90 dias
145º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mix para pão brioche, água, fermento biológico fresco manteiga sem sal, ovos, margarina, corante amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo aroma artificial de baunilha, substancias aromatizante.



PÃO DOCE

Peso unitário: 75 g

Cod. 006
20 minutos | 90 dias
150º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, fermento biológico fresco, açúcar cristal, estabilizante para panificação, corante amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo, essência de baunilha, substâncias aromatizantes e corante idêntico ao natural: caramelo.



DONUTS MOLDADO

Peso unitário: 50 g

Cod. 1401
1 min. 30 seg | 90 dias
140º C | 2,0 kg

Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, sal, mistura para donuts, água, ovos, fermento biológico.



Massa crua | Pré-assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.


Sr.Pão

PÃO INTEGRAL
(30% farinha integral)

Peso unitário: 395 g

Cod. 9011

25 minutos | 60 dias

160º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, farinha integral, água, linhaça semente, fermento biológico fresco, corante idêntico ao natural: caramelo.



PÃO DE LEITE

Peso unitário: 395 g

Cod. 9016

25 minutos | 90 dias

160º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, açúcar, fermento biológico fresco, leite em pó integral e estabilizante para panificação.



PÃO DE FUBÁ

Peso unitário: 395 g

Cod. 9013

25 minutos | 90 dias

160º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mix de farinha para pão francês, água, fubá médio, fermento biológico fresco, açúcar cristal, estabilizante para panificação, corante amarelo tartrazina.



PÃO DE CENTEIO
(30% farinha integral)

Peso unitário: 395 g

Cod. 9017

25 minutos | 60 dias

160º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, farinha de centeio, sal, água, fermento biológico fresco e corante idêntico ao natural: caramelo.



PÃO SOVADO

Peso unitário: 395 g

Cod. 9014

25 minutos | 90 dias

160º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mix de farinha para pão francês, água, fermento biológico, açúcar cristal e estabilizante para panificação.



PÃO DE BATATA

Peso unitário: 395 g

Cod. 9020

25 minutos | 90 dias

160º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, batata doce, açúcar, fermento biológico fresco.



Massa crua | Pré-assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

PÃO DE AIPIM

Peso unitário: 395 g

Cod. 9021

25 minutos | 90 dias

160º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, fubá médio, fermento biológico fresco, açúcar, estabilizante para panificação, corante amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo.



PÃO DE LINHO
(30% de farinha integral)

Peso unitário: 395 g

Cod. 9022

25 minutos | 60 dias

160º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, farinha de centeio, água, linhaça semente, fermento biológico fresco, corante idêntico ao natural: caramelo.



PÃO DE CENOURA

Peso unitário: 395 g

Cod. 9023

25 minutos | 90 dias

160º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, cenoura, fermento biológico fresco, açúcar, corante amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo, estabilizante para panificação.



PÃO CASEIRO

Peso unitário: 395 g

Cod. 9030

25 minutos | 90 dias

160º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, açúcar cristal, fermento biológico fresco: estabilizante para panificação.



PÃO MELÃO

Peso unitário: 395 g

Cod. 9029

25 minutos | 90 dias

160º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, açúcar, fermento biológico fresco ,ovos, leite em pó, estabilizante para panificação, corante amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo.



PÃO ITALIANO

Peso unitário: 400 g

Cod. 9015

45 minutos | 60 dias

150º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, mistura para australiano, água e fermento.



Massa crua | Pré-assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

MINI BOLEADOS

MINI BOLEADO INTEGRAL (30% de farinha integral)

Cod. 1011 | Peso unitário: 50 g

20 minutos | 60 dias

145° C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, farinha integral, sal refinado, água, semente de linhaça, fermento biológico fresco e corante idêntico ao natural: caramelo.



MINI BOLEADO CENTEIO (30% de farinha integral)

Cod. 1017 | Peso unitário: 50 g

20 minutos | 60 dias

145° C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, farinha de centeio, sal refinado, água, fermento biológico fresco e corante idêntico ao natural: caramelo.



MINI BOLEADO BATATA

Cod. 1020 | Peso unitário: 50 g

20 minutos | 90 dias

150° C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, batata-doce, açúcar, fermento biológico fresco.



MINI BOLEADO FUBÁ

Cod. 1013 | Peso unitário: 50 g

20 minutos | 90 dias

150° C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, fubá médio, fermento biológico fresco, açúcar, estabilizante para panificação, corante amarelo tartrazina e corante amarelo crepúsculo.



MINI BOLEADO LEITE

Cod. 1016 - Peso unitário: 50 g

20 minutos | 90 dias

150° C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, açúcar, fermento biológico fresco, leite em pó integral, estabilizante para panificação, álcool etílico neutro, estabilizante monooleato de sorbitano e aromatizante.



MINI BOLEADO CENOURA

Cod. 1023 - Peso unitário: 50 g

20 minutos | 90 dias

150° C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, cenoura, fermento biológico fresco, açúcar, corante amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo, estabilizante para panificação.



Massa crua | Pré-assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

BAGUETES

BAGUETE TRADICIONAL

Cod. 025 | Peso unitário: 275 g
16 minutos | 60 dias
160° C | 7,5 kg

Cod. 9042 - Peso unitário: 240 g
5 a 7 minutos | 120 dias
170° à 180° C | 1,2 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, fermento biológico fresco.



BAGUETE INTEGRAL (30% de farinha integral)

Cod. 0024 | Peso unitário: 275 g
16 minutos | 60 dias
160° C | 7,5 kg

Cod. 9044 - Peso unitário: 240 g
5 a 7 minutos | 120 dias
170° à 180° C | 1,2 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, farinha integral, água, linhaça semente, fermento biológico fresco, corante idêntico ao natural.



MINI BAGUETE TRADICIONAL

Cod. 00025 | Peso unitário: 145 g
16 minutos | 60 dias
160° C | 7,5 kg

Cod. 9041 - Peso unitário: 120 g
5 a 7 minutos | 120 dias
170° à 180° C | 1,2 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, fermento biológico fresco.



MINI BAGUETE AUSTRALIANO

Cod. 9024 - Peso unitário: 145 g
16 minutos | 60 dias
160° C | 7,5 kg

Cod. 9035 - Peso unitário: 120 g
5 a 7 minutos | 120 dias
150° à 180° C | 1,3 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, mistura para australiano, água e fermento.



MINI BAGUETE TRADICIONAL (30% de farinha integral)

Cod. 00024 | Peso unitário: 145 g
15 minutos | 60 dias
160° C | 7,5 kg

Cod. 9043 - Peso unitário: 120 g
5 a 7 minutos | 120 dias
170° à 180° C | 1,2 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, farinha integral, água, linhaça semente, fermento biológico fresco, corante idêntico ao natural.



Massa crua | Pré assados | Pré fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

MINI BAGUETE SEMOLINA

Cod. 9027 - Peso unitário: 145 g
15 minutos | 60 dias
160º C | 7,5 kg

Cod. 9034 - Peso unitário: 125 g
5 a 7 minutos | 120 dias
170 à 180º C | 1,4 kg

Ingredientes: Mix de farinha para pão francês, água, fermento biológico fresco, manteiga sem sal, açúcar cristal e farinha de centeio.



MINI BAGUETE ALEMÃ

Cod. 9025 - Peso unitário: 145 g
16 minutos | 60 dias
160º C | 7,5 kg

Cod. 9038 - Peso unitário: 125 g
5 a 7 minutos | 120 dias
170º à 180º C | 1,4 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, fermento biológico fresco, ovos, leite em pó.



MINI BAGUETE MELÃO

Cod. 9032 - Peso unitário: 125 g
5 a 7 minutos | 120 dias
170º à 180º C | 1,4 kg

Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, fermento biológico fresco, ovos, leite em pó.



MINI BAGUETE MULTIGRÃOS (30% de grãos integral)

Cod. 9040 - Peso unitário: 130 g
5 a 7 minutos | 120 dias
150º à 180º C | 1,3 kg

Ingredientes: Mix de farinha para pão francês, água, grão-de-bico, semente de girassol, semente de linhaça e fermento biológico fresco.



MINI BAGUETE PORTUGUÊS

Cod. 9026 - Peso unitário: 145 g
16 minutos | 60 dias
160º C | 7,5 kg

Cod. 9033 - Peso unitário: 130 g
5 a 7 minutos | 120 dias
150º à 180º C | 1,3 kg

Ingredientes: Ingredientes: Mistura para pão francês plus, água, fermento biológico fresco: Saccharomyces cerevisiae, ovos, leite em pó.





Massa crua | Pré-assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

PÃES DE QUEIJO





PÃO DE QUEIJO (GRANDE)

Cod. 004 - Peso unitário: 70 g

40 minutos | 90 dias
140º C | 7,5 kg

Ingredientes: Mistura para pão de queijo, ovos, margarina, queijo prato, queijo mussarela, aroma de queijo, corante amarelo tartrazina, amarelo crepúsculo, estabilizante para panificação.



PÃO DE QUEIJO (MÉDIO)

Cod. 3204 - Peso unitário: 40 g

30 minutos | 90 dias
140º C | 1,0 kg

Cod. 018 - Peso unitário: 40 g

30 minutos | 90 dias
140º C | 7,5 kg



PÃO DE QUEIJO (MINI)

Cod. 3004 - Peso unitário: 18 g

15 minutos | 90 dias
140º C | 1,0 kg

Cod. 3006 - Peso unitário: 18 g

15 minutos | 90 dias
140º C | 7,5 kg

CHIPA

Cod. 1276 - Peso unitário: 40 g

15 minutos | 90 dias
160º C | 2,0 kg

Ingredientes: Fécula de mandioca, polvilho azedo, gordura vegetal hidrogenada, amido de mandioca modificado, leite em pó, margarina, fubá, sal, fermento químico, água, ovos, queijo muçarela, queijo prato, corante artificial amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo.



Massa crua | Pré-assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.


Sr.Pão



BOLOS NEUTROS

Bolo Aipim	413
Bolo de Fubá	414
Bolo Neutro	415
Bolo de Baunilha	416
Bolo de Cenoura	600
Bolo de Chocolate	602
Bolo Chocolate Black	604

Congelamento
180° C
180 dias
1,0 kg





PACOTE DE FAROFA

Cod. 054
Congelamento
180 dias
180° C
2,0 kg

Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar cristal, margarina 80%, amido de milho, óleo de soja, fermento químico em pó, essência de baunilha, corante amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo.



CUCA ROYAL

Cod. 410
30 minutos
90 dias
170° C
1,0 kg

Ingredientes: Mistura de bolo neutro, de leite em pó, ovos, emulsificante, fermento químico e água.



MASSA FOLHADA EM PLACA

Cod. 421 - Peso unitário: 2,0 kg
25 minutos
180 dias
200° C
2,0 kg

Ingredientes: Farinha de trigo, margarina para folhear, água, sal e ovos.



MASSA FOLHADA EM ROLO

Cod. 422 - Peso unitário: 2,2 kg
25 minutos
180 dias
200° C
6,6 kg

Ingredientes: Farinha de trigo, margarina para folhear, água, sal e ovos.

Massa crua | Pré assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

SELEÇÃO DE SALGADOS



TRADICIONAIS

HAMBURGÃO

Cod. 309 - Peso unitário: 170 g

9 a 20 minutos | 180 dias
170º a 200º C | 850 g

Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, água, leite em pó, óleo de soja, fermento biológico, estabilizantes para as massas, hambúrguer bovino, tomate, requeijão.



PÃO DE BATATA C/ FRANGO E REQUEIJÃO

Cod. 3001 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Batata inglesa, açúcar, margarina, farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, óleo de soja, estabilizante, frango desfiado, caldo de galinha, cebola desidratada, salsinha desidratada, requeijão.

PÃO DE BATATA C/ REQUEIJÃO

Cod. 3002 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Batata inglesa, açúcar, margarina, farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, óleo de soja, estabilizante, requeijão.

PÃO DE BATATA C/ PRESUNTO E QUEIJO

Cod. 3003 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Batata inglesa, açúcar, margarina, farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, óleo de soja, estabilizante, queijo mussarela, presunto moído, cebola desidratada, salsinha desidratada, requeijão.

9 a 20 minutos | 180 dias
170º à 200º C | 600 g



ESFIHA DE CARNE

Cod. 109 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, água, leite em pó, óleo de soja, fermento biológico, estabilizantes para as massas, carne moída, caldo de carne, cebola desidratada, salsinha desidratada, requeijão.

ESFIHA DE FRANGO

Cod. 173 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, água, leite em pó, óleo de soja, fermento biológico, estabilizantes para as massas, frango desfiado, caldo de galinha, cebola desidratada, salsinha desidratada, requeijão.

ESFIHA DE PALMITO

Cod. 561 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, água, leite em pó, óleo de soja, fermento biológico, estabilizantes para as massas, palmito, colorífico, cebola desidratada, salsinha desidratada, requeijão.

9 a 20 minutos | 180 dias
170º à 200º C | 600 g



CALZONE DE FRANGO

Cod. 110 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, água, leite em pó, óleo de soja, fermento biológico, estabilizantes para as massas. Peito de frango, caldo de galinha, cebola desidratada salsinha desidratada, requeijão.

CALZONE DE CARNE

Cod. 174 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, água, leite em pó, óleo de soja, fermento biológico, estabilizantes para as massas. Carne moída, caldo de carne, cebola desidratada salsinha, desidratada, requeijão.

CALZONE DE PALMITO

Cod. 299 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, água, leite em pó, óleo de soja, fermento biológico, estabilizantes para as massas. Palmito, colorífico, cebola desidratada salsinha, desidratada, requeijão.

CALZONE DE CALABRESA

Cod. 430 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, água, leite em pó, óleo de soja, fermento biológico, estabilizantes para as massas. Calabresa, milho verde, queijo, cebolinha flocos.

9 a 20 minutos | 180 dias
170º à 200º C | 600 g



Massa crua | Pré assados | Pré fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

MINI QUIBE C/ REQUEIJÃO

Cod. 1237 - Peso unitário: 20 g

1 min. 30 seg. | 120 dias
180 ºC | 1,5 kg

Cod. 1303 - Peso unitário: 20 g

5 a 10 minutos | 120 dias
170º à 180º C | 1,5 kg

Ingredientes: Trigo para quibe, água, caldo de carne, sal, pimenta do reino, essência de hortelã, carne moída bovina, cebola in natura, óleo de algodão e requeijão.





ESPETINHO DE FRANGO

Cod. 1501 - Peso unitário: 130 g

9 a 15 minutos | 60 dias
170º à 180º C | 1,1 kg

Ingredientes: Sal, alho em pó, pimenta em pó, pimenta em pó, limão papper, farinha kraker mill.

BOLINHO DE CARNE

Cod. 1605 - Peso unitário: 130 g

9 a 15 minutos | 120 dias
170º à 180º C | 1,3 kg

Ingredientes: Carne moída, carne moída suína, ovos, cominho, pimenta, sal, cebolinha verde in natura, cebola, tomate, farinha de rosca, páprica defumada, alho, cebola em flocos, pimentão.



MINI BOLINHA DE QUEIJO

Cod. 1231 - Peso unitário: 20 g

1 minuto | 180 dias
180 ºC | 1,5 kg

Cod. 1304 - Peso unitário: 20 g

5 a 10 minutos | 120 dias
170º à 180º C | 1,5 kg

Ingredientes: Farinha de trigo, água, batata doce, margarina, sal, caldo de galinha, salsa flocos, farinha para empanar kraker mil, óleo de algodão, requeijão, queijo mussareka, queijo prato.



RISOLIS DE CARNE

Cod. 1229 - Peso unitário: 150 g

Cod. 1298 - Peso unitário: 150 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1228 - Peso unitário: 20 g

Cod. 1299 - Peso unitário: 20 g

RISOLIS DE FRANGO

Cod. 1247 - Peso unitário: 150 g

Cod. 1321 - Peso unitário: 150 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1248 - Peso unitário: 30 g

Cod. 1322 - Peso unitário: 30 g

RISOLIS DE PIZZA

Cod. 1521 - Peso unitário: 150 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1522 - Peso unitário: 20 g

Ingredientes:

Massa: Farinha de trigo, água, batata inglesa, margarina, caldo de galinha, sal, óleo de algodão, farinha para empanar kraker mill.

Recheio Carne: Carne moída, caldo de carne, cebola desidratada, salsinha desidratada, requeijão.

Recheio Frango: Frango desfiado, caldo de galinha, cebola desidratada, salsinha desidratada, requeijão.

Recheio Pizza: Presunto cozido, queijo mussarela, requeijão, salsa em flocos, orégano.



1 min. 30 seg.	180 dias	5 a 10 minutos	120 dias
180° C	1,5 kg	170° à 180 ° C	1,5 kg

CROISSANT DE PRESUNTO E QUEIJO

Cod. 104 - Peso unitário: 100 g

Ingredientes: Farinha de trigo fresca, água, ovos, sal, margarina, fermento seco, açúcar, margarina para folhear, queijo mussarela, presunto moído, cebola desidratada, salsinha desidratada, requeijão.

CROISSANT DE FRANGO

Cod. 072 - Peso unitário: 100 g

Ingredientes: Farinha de trigo fresca, água, ovos, sal, margarina, fermento seco, açúcar, margarina para folhear, peito de frango, caldo de galinha, cebola desidratada, salsinha desidratada, requeijão.

15 a 20 minutos	90 dias
200° C	1 kg

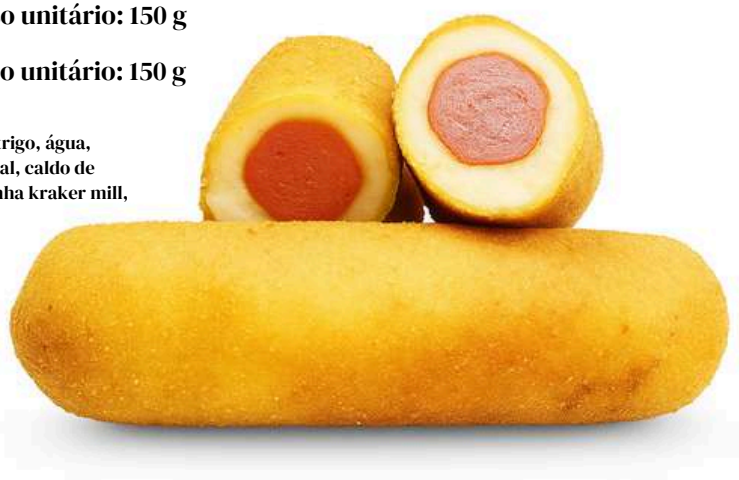


ENROLADINHO SALSICHA

Cod. 1323 - Peso unitário: 150 g

Cod. 1328 - Peso unitário: 150 g

Ingredientes: Farinha de trigo, água, batata doce, margarina, sal, caldo de galinha, salsa flocos, farinha kraker mill, salsicha, óleo de algodão.



MINI ENROLADINHO SALSICHA

Cod. 1324 - Peso unitário: 40 g

Cod. 1329 - Peso unitário: 40 g



1 min. 30 seg.	120 dias	5 a 10 minutos	120 dias
170° C	1,5 kg	170° C à 180 ° C	1,5 kg

Massa crua | Pré-assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

DOG

Cod. 5105 - Peso unitário: 200 g

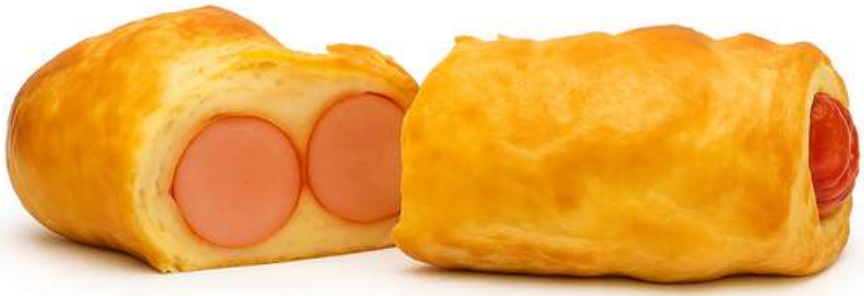
25 a 30 minutos | 180 dias
200º C | 2,0 kg

Disponível na versão Mini

Cod. 5110 - Peso unitário: 50 g

25 a 30 minutos | 180 dias
200º C | 1,5 kg

Ingredientes: Farinha de trigo tipo, margarina para folhar, salsicha, água, sal e ovos.



BAURU

Cod. 5106 - Peso unitário: 150 g

25 a 30 minutos | 180 dias
200º C | 1,5 kg

Ingredientes: Farinha de trigo tipo, margarina para folhar, presunto ,queijo mussarela, orégano, tomate, requeijão, água, sal e ovos.





DOCES ESPECIAIS

CROISSANT DE CHOCOLATE BRANCO

Cod. 409 - Peso unitário: 100 g

20 a 25 minutos | 90 dias
200º C | 1 Kg

Ingredientes: Farinha de trigo fresca, água, ovos, sal, margarina, fermento seco, açúcar, margarina para folhar, chocolate branco.



CROISSANT DE CHOCOLATE AO LEITE

Cod. 408 - Peso unitário: 100 g

15 a 20 minutos | 90 dias
200º C | 1 Kg

Ingredientes: Farinha de trigo fresca, água, ovos, sal, margarina, fermento seco, açúcar, margarina para folhar, chocolate ao leite.



CAROLINAS RECHEADAS 4 LEITES E DOCE DE LEITE

Cod. 1606 - 4 Leites - Peso unitário: 25 g
Cod. 1609 - Doce de Leite - Peso unitário: 25 g

1h a 1h30 | Descongelar | 5 dias (refrigerado a 7°C)
10° C | 1,5 Kg

Ingredientes: Farinha de trigo, ovos, açúcar, sal, margarina e água.



ORELHA DE GATO

Cod. 428 - Peso unitário: 80 g
Cod. 432 - Peso unitário: 80 g

Disponível na versão Mini

Cod. 429 - Peso unitário: 30 g
Cod. 431 - Peso unitário: 30 g

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, fermento químico, leite em pó, açúcar refinado, margarina 80 %, ovos, fermento fresco, água.

2 minutos | 90 dias
140 a 150º C | 2,0 kg

Deixar descongelar | 120 dias
2,0 kg



MINI CHURROS

Cod. 1230 - Peso unitário: 20 g

1 minuto | 180 dias
180° C | 1,5 kg

Cod. 1305 - Peso unitário: 20 g

5 a 10 minutos | 120 dias
170º a 180º C | 1,5 kg

Ingredientes: Leite em pó, açúcar refinado, sal, margarina, farinha de trigo, essência de baunilha, aroma de leite, água, de leite e óleo de algodão.



Massa crua | Pré assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

COXINHAS





COXINHA GOURMET FRANGO COM REQUEIJÃO

Cod. 1226 - Peso unitário: 150 g
1 min. 30 seg. | 180 dias
180º C | 1,5 kg

Cod. 1293 - Peso unitário: 150 g
9 a 15 minutos | 120 dias
170° à 180º C | 1,5 kg

Disponível na versão Média

Cod. 1239 - Peso unitário: 60 g
1 min. 30 seg. | 180 dias
180º C | 1,5 kg

Cod. 1306 - Peso unitário: 60 g
9 a 15 minutos | 120 dias
170° à 180º C | 1,5 kg

Disponível na versão Mini

Cod. 1227 - Peso unitário: 20 g
1 minuto | 180 dias
180º C | 1,5 kg

Cod. 1294 - Peso unitário: 20 g
5 a 10 minutos | 120 dias
170° a 180º C | 1,5 kg

Ingredientes: Farinha de trigo, água, batata doce, margarina, sal, caldo de galinha, salsa flocos, farinha kraker mill, óleo de algodão, frango desfiado, cebola, alho, extrato de tomate, óleo de soja, açúcar, curry, cheiro verde in natura, cominho, açúcar refinado, páprica defumada, pimenta do reino, creme de leite, requeijão com queijo.



COXINHA GOURMET COSTELA

Cod. 1215 - Peso unitário: 150 g
1 min. 30 seg. | 180 dias
180º C | 1,5 kg

Cod. 1295 - Peso unitário: 150 g
9 a 15 minutos | 120 dias
170° à 180º C | 1,5 kg

Disponível na versão Média

Cod. 1234 - Peso unitário: 60 g
1 min. 30 seg. | 180 dias
180º C | 1,5 kg

Ingredientes: Farinha massa fresca, água, batata doce, margarina, sal refinado, caldo de galinha, salsa flocos, farinha empanar panko, farinha empanar kraker mil, carne de costela desfiada, essência de costela, requeijão com queijo, cebola, alho e caldo de costela, óleo de algodão.



COXINHA DE FRANGO C/ REQUEIJÃO

Cod. 5893 - Peso unitário: 130 g
1 min. 30 seg. | 180 dias
180º C | 6,5 kg

Cod. 5892 - Peso unitário: 130 g
9 a 15 minutos | 120 dias
170° à 180º C | 6,5 kg

Ingredientes: Farinha de trigo, água, margarina, sal, caldo de galinha, farinha para empanar, frango desfiado, caldo de galinha, cebola desidratada salsinha desidratada, requeijão.



Massa crua | Pré assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

PASTÉIS



PASTEL DE CARNE BOVINA

Cod. 1251 - Peso unitário: 135 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1267 - Peso unitário: 35 g

Ingredientes: Farinha de trigo, carne moída, cebola, sal, realçador de sabor, colorífico, caldo de carne, amido de milho.

PASTEL DE CALABRESA C/ QUEIJO

Cod. 1258 - Peso unitário: 135 g

Ingredientes: Farinha de trigo, queijo mussarela, queijo prato, cebola, sal, realçador de sabor, colorífico, leite, requeijão, linguiça tipo calabresa, amido de milho, açúcar, alho.

PASTEL DE FRANGO C/ REQUEIJÃO

Cod. 1252 - Peso unitário: 135 g

Ingredientes: Farinha de trigo, frango, cebola, sal, realçador de sabor, colorífico, caldo de frango, requeijão, amido de milho, açúcar, alho.

PASTEL DE CARNE COM OVO

Cod. 1260 - Peso unitário: 135 g

Ingredientes: Farinha de trigo, carne moida, cebola, sal, realçador de sabor, colorífico, caldo de carne, amido de milho, ovo.

PASTEL DE QUEIJO

Cod. 1254 - Peso unitário: 135 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1270 - Peso unitário: 35 g

Ingredientes: Farinha de trigo, queijo mussarela, queijo prato, cebola, sal, realçador de sabor, colorífico, amido de milho, açúcar, alho, leite, requeijão.

PASTEL DE FRANGO

Cod. 1261 - Peso unitário: 135 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1269 - Peso unitário: 35 g

Ingredientes: Farinha de trigo, frango, cebola, sal, realçador de sabor, colorífico, caldo de frango, amido de milho, açúcar, alho.

PASTEL DE PIZZA

Cod. 1256 - Peso unitário: 135 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1273 - Peso unitário: 35 g

Ingredientes: Farinha de trigo, queijo mussarela, presunto, queijo prato, cebola, sal, realçador de sabor, colorífico, caldo de frango, amido de milho, leite, requeijão, óleo de soja.

PASTEL DE PALMITO

Cod. 1266 - Peso unitário: 135 g

Ingredientes: Farinha de trigo, palmito, cebola, sal, realçador de sabor, colorífico, caldo de frango, amido de milho, caldo de legumes, colorau, açúcar, alho, requeijão, óleo de soja.



5 minutos | 180 dias | 2,0 kg (35g)

160º à 180º C | 2,7 kg (135g)

Massa crua | Pré-assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

FOLHADOS SALGADOS

FOLHADO DE CALABRESA C/ QUEIJO

Cod. 068 - Peso unitário: 120 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1220 - Peso unitário: 40 g

Ingredientes: Farinha de trigo, ferro e ácido fólico, margarina para folhar, calabresa defumada, água, requeijão cremoso, sal e ovos.

FOLHADO DE BRÓCOLIS C/ QUEIJO

Cod. 5100 - Peso unitário: 120 g

Disponível na versão Mini

Cod. 5108 - Peso unitário: 40 g

Ingredientes: Farinha de trigo, margarina para folhar, brócolis, açúcar, tormate, orégano, queijo mussarela, requeijão, água, sal e ovos.

FOLHADO DE QUEIJO E PRESUNTO

Cod. 069 - Peso unitário: 120 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1218 - Peso unitário: 40 g

Ingredientes: Farinha de trigo, margarina para folhar, apresuntado, água, requeijão cremoso, queijo mussarela, sal, ovos e orégano.

FOLHADO DE CARNE C/ REQUEIJÃO

Cod. 073 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Farinha de trigo, carne bovina, cebola, tomate margarina para folhar, água, requeijão cremoso, sal, alho e ovos.

FOLHADO DE FRANGO C/ REQUEIJÃO

Cod. 070 - Peso unitário: 120 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1219 - Peso unitário: 40 g

Ingredientes: Farinha de trigo, cebola, tomate margarina para folhar, frango sassame, água, requeijão cremoso, cheiro verde, extrato de tomate, sal, caldo de galinha, alho e ovos.

FOLHADO DE PEITO DE PERU

Cod. 5898 - Peso unitário: 120 g

Disponível na versão Mini

Cod. 5107 - Peso unitário: 40 g

Ingredientes: Farinha de trigo, margarina para folhar, peito de frango defumado, água, requeijão cremoso, sal e ovos.

FOLHADO DE STROGNOFF DE CARNE

Cod. 5102 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Farinha de trigo, margarina para folhar, cebola, açúcar, carne bovina, requeijão, água, sal e ovos, creme de leite.

FOLHADO DE QUEIJO

Cod. 071 - Peso unitário: 120 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1216 - Peso unitário: 40 g

Ingredientes: Farinha de trigo, margarina para folhar, queijo mussarela, água, requeijão cremoso, queijo prato, queijo provolone, sal e ovos.

FOLHADO DE PALMITO

Cod. 227 - Peso unitário: 120 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1217 - Peso unitário: 40 g

Ingredientes: Farinha de trigo, cebola, tomate margarina para folhar, palmito, água, requeijão cremoso, cheiro verde, sal, caldo de galinha e ovos.



Massa crua | Pré-assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

FOLHADO DE CHOCOLATE AO LEITE

Cod. 394 - Peso unitário: 120 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1221 - Peso unitário: 40 g

Ingredientes: Farinha de trigo, margarina para folhar, chocolate ao leite, água, sal e ovos.

FOLHADO DE DOIS AMORES

Cod. 5104 - Peso unitário: 120 g

Disponível na versão Mini

Cod. 5109 - Peso unitário: 40 g

Ingredientes: Farinha de trigo, margarina para folhar, chocolate ao leite, chocolate branco, água, sal e ovos.

FOLHADO DE PRESTÍGIO C/ CHOCOLATE BRANCO

Cod. 1432 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Farinha de trigo, ferro e ácido fólico, margarina para folhar, chocolate branco, coco ralado com açúcar, leite integral, creme de confeiteiro, água, sal e ovos.

FOLHADO DE CHOCOLATE BRANCO

Cod. 395 - Peso unitário: 120 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1223 - Peso unitário: 40 g

Ingredientes: Farinha de trigo, margarina para folhar, chocolate branco, água, sal e ovos.

FOLHADO DE MAÇÃ COM CANELA

Cod. 396 - Peso unitário: 120 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1225 - Peso unitário: 40 g

Ingredientes: Farinha de trigo, margarina para folhar, doce de maçã com canela, água, sal e ovos.

FOLHADO DE PRESTÍGIO C/ CHOCOLATE AO LEITE

Cod. 1431 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Farinha de trigo, margarina para folhar, chocolate ao leite, coco ralado com açúcar, leite integral, creme de confeiteiro, água, sal e ovos.

FOLHADO DOCE DE COCO C/ CREME

Cod. 417 - Peso unitário: 120 g

Disponível na versão Mini

Cod. 1224 - Peso unitário: 40 g

Ingredientes: Farinha de trigo, ferro e ácido fólico, margarina para folhar, coco ralado com açúcar, leite integral, creme de confeiteiro, água, sal e ovos.

FOLHADO DE DOCE DE AVELÃ

Cod. 1429 - Peso unitário: 120 g

Ingredientes: Farinha de trigo, margarina para folhar, creme de avelã, água, sal e ovos.



120g			40g		
7 a 25 minutos	180 dias		25 a 30 minutos	180 dias	
170° à 200° C	1,2 Kg		200° C	1,5 kg	

Massa crua | Pré assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

ROSCA DE POLVILHO (MOLDADA)

Cod. 301 - Peso unitário: 400 g

Ingredientes: Polvilho azedo, leite, óleo de soja, água, sal, ovos.

ROSCA DE POLVILHO (MOLDADA QUEIJO)

Cod. 1451 - Peso unitário: 400 g

Ingredientes: Polvilho azedo, leite, óleo de soja, água, sal, ovos, queijo prato.

ROSCA DE POLVILHO (MOLDADA LINGUIÇA BLUMENAU)

Cod. 1450 - Peso unitário: 400 g

Ingredientes: Polvilho azedo, leite, óleo de soja, água, sal, ovos e linguiça Blumenau.

ROSCA DE POLVILHO (MOLDADA SALSA E CEBOLA)

Cod. 1449 - Peso unitário: 400 g

Ingredientes: Polvilho azedo, leite, óleo de soja, água, sal, ovos, cebolinha in natura, salsa flocos.



35 minutos | 90 dias
180° C | 10 kg



BISCOITO DE POLVILHO (MASSA)

Cod. 300

Ingredientes: Polvilho azedo, leite, óleo de soja, água, sal, ovos.

BISCOITO DE POLVILHO (MASSA QUEIJO)

Cod. 1447

Ingredientes: Polvilho azedo, leite, óleo de soja, água, sal, ovos, queijo prato.

BISCOITO DE POLVILHO (MASSA SALSA E CEBOLA)

Cod. 1446

Ingredientes: Polvilho azedo, leite, óleo de soja, água, sal, ovos, cebolinha in natura, salsa flocos.

BISCOITO DE POLVILHO (MASSA LINGUIÇA BLUMENAU)

Cod. 1448

Ingredientes: Polvilho azedo, leite, óleo de soja, água, sal, ovos e linguiça Blumenau.

40 minutos | 90 dias
180° C | 1,5 kg

Massa crua | Pré assados | Pré-fritos | Tempo | Temperatura | Validade | Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.
*Preparação: forno, airfryer ou fritadeira.

BOLOS DE POTE



RED VELVET

Cod. 525 - Peso unitário: 180 g

Ingredientes: Chantilly, leite condessado, farinha de trigo, açúcar refinado, ovo, água, corante vermelho, emulsificante, amido de milho, fermento químico, chocolate ao leite, óleo de soja e unta forma, leite condensado, suco de limão, chocolate ao leite.



TORTA ALEMÃ

Cod. 538 - Peso unitário: 180 g

Ingredientes: Biscoito maisena, margarina creme, creme de leite, açúcar refinado, leite em pó, água emulsificante, chocolate branco hidrogenado.



TORTA MINEIRA

Cod. 526 - Peso unitário: 180 g

Ingredientes: Beijinho pasteurizado, creme de leite, farinha de trigo, ovo, açúcar refinado, água, emulsificante, amido de milho, fermento químico, coco ralado úmido e adoçado, polpa de abacaxi, chantilly, chocolate ao leite, cereja, óleo de soja.



QUATRO LEITES

Cod. 539 - Peso unitário: 180 g

Ingredientes: Chantilly, leite condessado, leite em pó, creme de leite, farinha de trigo, ovo, açúcar refinado, água, emulsificante, amido de milho, fermento químico, chocolate ao leite, óleo de soja e unta forma.



BEIJINHO

Cod. 527 - Peso unitário: 180 g

Ingredientes: Beijinho pasteurizado, creme de leite, coco fino adoçado, chantilly, farinha de trigo, ovo, açúcar refinado, água ,emulsificante, amido de milho, fermento químico, coco ralado úmido e adoçado, chocolate branco, chocolate ao leite, óleo de soja e unta forma.



BANOFFEE

Cod. 540 - Peso unitário: 180 g

Ingredientes: Nata, doce de leite, doce de banana, farinha de trigo, ovo, açúcar refinado, água, emulsificante, amido de milho, fermento químico, chocolate ao leite, óleo de soja e unta forma, canela em pó.



MESCLADO CROCANTE

Cod. 537 - Peso unitário : 180 g

Ingredientes: Margarina 80% gordura, creme de leite, leite em pó, farinha de trigo ácido cítrico, conservante ácido sórbico, açúcar refinado, ovo, chantilly, água, emulsificante amido de milho, biscoito de chocolate granulado, fermento químico, chocolate ao leite, óleo de soja, unta forma, cereja.



LIMÃO

Cod. 541 - Peso unitário: 180 g

Ingredientes: Leite em pó, leite condensado, limão, gelatina sem sabor, farinha de trigo ovo, açúcar refinado, água, emulsificante, amido de milho, chocolate em pó 50% cacau, fermento químico, chantilly, chocolate, chocolate ao leite, óleo de soja e unta forma.

180 dias a -18° C
6 dias a 2° a 7° C
1,440 kg

CAIXA COM 8 UNIDADES SORTIDAS

Cod. 523 - Peso Caixa: 1,440 kg



Validade e temperatura do produto congelado

Validade e temperatura do produto descongelado

Peso da embalagem

TORTAS



TRUFADAS



ROCAMBOLE

Cod. 464 - Peso unitário: 1,0 kg

Ingredientes: Ovos, margarina 80%, açúcar refinado, farinha de trigo, fermento químico, leite condensado, mel, creme de leite, leite em pó, chocolate em pó 50 % cacau, chocolate hidrogenado ao leite, chocolate meio amargo, margarina creme e cereja em calda.



TORTA TRUFADA HOLANDESA

Cod. 466 - Peso unitário: 1,0 kg

Ingredientes: Ovos, margarina 80%, açúcar refinado, farinha de trigo, fermento químico, leite condensado, creme de leite, leite em pó ,chocolate em pó 50 % cacau, chocolate hidrogenado ao leite, chocolate meio amargo, margarina creme e cereja em calda.



TORTA TRUFADA BRIGADEIRO

Cod. 468 - Peso unitário: 1,0 kg

Ingredientes: Ovos, margarina 80%, açúcar refinado, farinha de trigo, fermento químico, leite condensado, creme de leite, margarina creme, leite em pó ,chocolate em pó 50 % cacau, brigadeiro pronto, chocolate hidrogenado ao leite, chocolate meio amargo, chocolate granulado e cereja em calda.



TORTA TRUFADA COCO

Cod. 470 - Peso unitário: 1,0 kg

Ingredientes: Ovos, margarina 80%, açúcar refinado, farinha de trigo, fermento químico, leite condensado, creme de leite, margarina creme, coco em flocos, chocolate branco e chocolate branco higienizado.



TORTA TRUFADA MARACUJÁ

Cod. 472 - Peso unitário: 1,0 kg

Ingredientes: Ovos, margarina 80%, açúcar refinado, farinha de trigo, fermento químico, leite condensado, creme de leite, margarina creme, leite em pó, chocolate, suco de maracujá e polpa de maracujá.



PIRÂMIDE

Cod. 465 - Peso unitário: 1,0 kg

Ingredientes: Ovos, margarina 80%, açúcar refinado, farinha de trigo, fermento químico, leite condensado, creme de leite, leite em pó, chocolate em pó 50 % cacau, chocolate hidrogenado ao leite, chocolate meio amargo, margarina creme e cereja em calda.



TORTA TRUFADA BOMBOM

Cod. 467 - Peso unitário: 1,0 kg

Ingredientes: Ovos, margarina 80%, açúcar refinado, farinha de trigo, fermento químico, leite condensado, creme de leite, leite em pó, chocolate em pó 50 % cacau, chocolate hidrogenado ao leite, chocolate meio amargo, margarina creme e cereja em calda.



TORTA TRUFADA DE CHOCOLATE

Cod. 469 - Peso unitário: 1,0 kg

Ingredientes: Ovos, margarina 80%, açúcar refinado, farinha de trigo, fermento químico, leite condensado, creme de leite, margarina creme, leite em pó, chocolate em pó 50 % cacau, chocolate hidrogenado ao leite, chocolate meio amargo, chocolate granulado e cereja em calda, doce de leite, cereja em calda, margarina creme.



TORTA TRUFADA CHOCOLATE BRANCO

Cod. 471 - Peso unitário: 1,0 kg

Ingredientes: Ovos, margarina 80%, açúcar refinado, farinha de trigo, fermento químico, leite condensado, creme de leite, margarina creme, leite em pó, chocolate branco hidrogenado e chocolate branco.



TORTA TRUFADA MORANGO

Cod. 473 - Peso unitário: 1,0 kg

Ingredientes: Ovos, margarina 80%, açúcar refinado, farinha de trigo, fermento químico, leite condensado, creme de leite, margarina creme, leite em pó, geleia de frutas vermelhas, geleia de morango, chocolate branco hidrogenado e chocolate branco.



AMENDOIM

Cod. 487 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água ,fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, chantilly, creme de leite, chocolate branco ,chocolate branco hidrogenado, doce de leite, amendoim, brigadeiro.



BRIGADEIRO XADREZ

Cod. 489 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água ,fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, chantilly de chocolate, chocolate em pó, açúcar gelado, chocolate granulado.



BOMBOM ARABESCO

Cod. 522 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água ,fermento químico, leite em pó, leite condensado, chantilly, creme de confeiteiro, creme de leite, chocolate meio amargo, chocolate ao leite, bombom.



FLORESTA NEGRA GRANULADA

Cod. 511 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água, fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, chantilly, chocolate em pó, cereja em calda, chocolate granulado e açúcar gelado.



BOMBOM

Cod. 488 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água ,fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, chantilly, creme de leite, chocolate branco, chocolate branco hidrogenado, doce de leite, amendoim, bombom.



DOIS AMORES

Cod. 494 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água, fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, chantilly, chocolate em pó, creme de leite.



BRIGADEIRO

Cod. 528 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água ,fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, chantilly de chocolate, chocolate em pó, chocolate granulado.



NAPOLITANA

Cod. 514 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água, fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, chantilly, creme de leite, geleia de frutas vermelhas, geleia de morango, chocolate meio amargo.



TORTA ALEMÃ COM AMENDOIM

Cod. 517 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Biscoito maisena, margarina creme, creme de leite, açúcar refinado, leite em pó, água emulsificante, amendoim torrado.



TORTA ALEMÃ COM CHOCOLATE

Cod. 546 - Peso unitário: 600 g
Cod. 519 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Biscoito maisena, margarina creme, creme de leite, açúcar refinado, leite em pó, água emulsificante, chocolate branco hidrogenado.



TORTA DE LIMÃO

Cod. 554 - Peso unitário: 600 g
Cod. 531 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Biscoito de chocolate, manteiga sem sal, suco de limão, chantilly, raspas de limão, gelatina incolor, leite condensado, creme de leite.



PRESTÍGIO

Cod. 547 - Peso unitário: 600 g
Cod. 493 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água, fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, chantilly de chocolate, chocolate em pó, creme de leite, chocolate meio amargo, chocolate ao leite, coco flocos, chocolate branco.



FLORESTA NEGRA LISA

Cod. 553 - Peso unitário: 600 g
Cod. 521 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água, fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, chantilly, chocolate em pó, cereja em calda ,chocolate ao leite.



CHOCOLATE BRANCO

Cod. 552 - Peso unitário: 600 g
Cod. 520 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água, fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, chantilly, creme de leite, chocolate branco, chocolate branco hidrogenado e cereja em calda.



MARTA ROCHA

Cod. 548 - Peso unitário: 600 g
Cod. 512 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água, fermento químico, chocolate em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, chantilly, coco ralado, polpa de ameixa, polpa de damasco.



SÍRIA

Cod. 555 - Peso unitário: 600 g
Cod. 515 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água, fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, chantilly, creme de leite, chocolate branco, chocolate ao leite, chocolate meio amargo, polpa de ameixa, polpa de damasco, coco ralado e amendoim.



FRUTAS VERMELHAS

Cod. 562 - Peso unitário: 600 g
Cod. 491 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água ,fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, geleia de frutas vermelhas, geleia de morango, chocolate branco hidrogenado.



MINEIRA

Cod. 563 - Peso unitário: 600 g
Cod. 513 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água, fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, polpa de abacaxi, chantilly, chocolate branco, chocolate ao leite, chocolate meio amargo, coco ralado, cereja em calda.



RAFFAELLO

Cod. 558 - Peso unitário: 600 g
Cod. 530 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água, fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, chantilly ,creme de leite, beijinho, coco fino ralado, chocolate branco hidrogenado, chocolate branco, chocolate meio amargo.



COCO QUEIMADO

Cod. 543 - Peso unitário: 600 g
Cod. 490 - Peso unitário: 1.4 kg

Ingredientes: Farinha de trigo massa fresca, ovos, açúcar, emulsificante, amido de milho, água ,fermento químico, leite em pó, leite condensado, creme de confeiteiro, coco queimado creme de leite, chocolate branco, chocolate branco hidrogenado, chantilly, chocolate meio amargo e chocolate ao leite.



QUATRO LEITES

Cod. 576 - Peso unitário: 600 g

Ingredientes: Recheio 4 leites, chocolate branco, farinha de trigo, açúcar, emulsificante, amido, fermento químico, ovos, água, chantilly, chocolate ao leite, unta forma.

Validade e temperatura do produto congelado
180 dias a -18°C

Validade e temperatura do produto descongelado
5 a 7 dias a 7°C



ÁREA DE ATUAÇÃO

Nossa equipe de vendedores e representantes especializados está estrategicamente posicionada para garantir que suas necessidades sejam atendidas com eficiência. Com uma rede bem estruturada e ampla, estamos sempre prontos para oferecer suporte de qualidade e soluções rápidas para sua padaria.

FROTA

Nossa frota moderna garante entregas rápidas e seguras. Motoristas experientes e logística planejada asseguram que nossos produtos cheguem em perfeito estado, refletindo a qualidade e o profissionalismo da Sr. Pão.



EQUIPAMENTOS

Oferecemos uma ampla gama de equipamentos de última geração, incluindo fornos de alta qualidade e máquinas específicas para padarias. Além disso, proporcionamos treinamentos personalizados e suporte técnico contínuo, assegurando o sucesso da sua padaria em cada fornada.

Forno 8 bandejas	200 pães
Forno 8 bandejas	125 pães
Forno 8 bandejas	64 pães

CONTATOS

Matriz

(47) 3270-1150

srpao@srpao.com.br

R. Arthur Ropelato, 131, Jaraguá Do Sul - SC, 89267-010



CONECTE-SE CONOSCO

www srpao.com.br





Aponte a câmera do celular para o QR Code e conecte-se.