



Sr. Pão[®]

Fresquinho a toda hora



www.srpao.com.br

Matriz:

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

☎ (47) 3270-1150

Filial:

Cambé (PR)

☎ (43) 3316-7940

Centro de Distribuição em SP:

R. Carlos Gaidargi, 98, Piquerobi - SP

☎ (18) 99760-3364

*Pães, tortas,
bolos, salgados
e muito mais*



Sr. Pão[®]

Fresquinho a toda hora



***Bem-vindo ao Sr. Pão,
sabor divino há mais de 20 anos!***

Na ***Sr. Pão***, a tradição se une à inovação para criar uma experiência gastronômica única para empresas de todo o sul do Brasil.

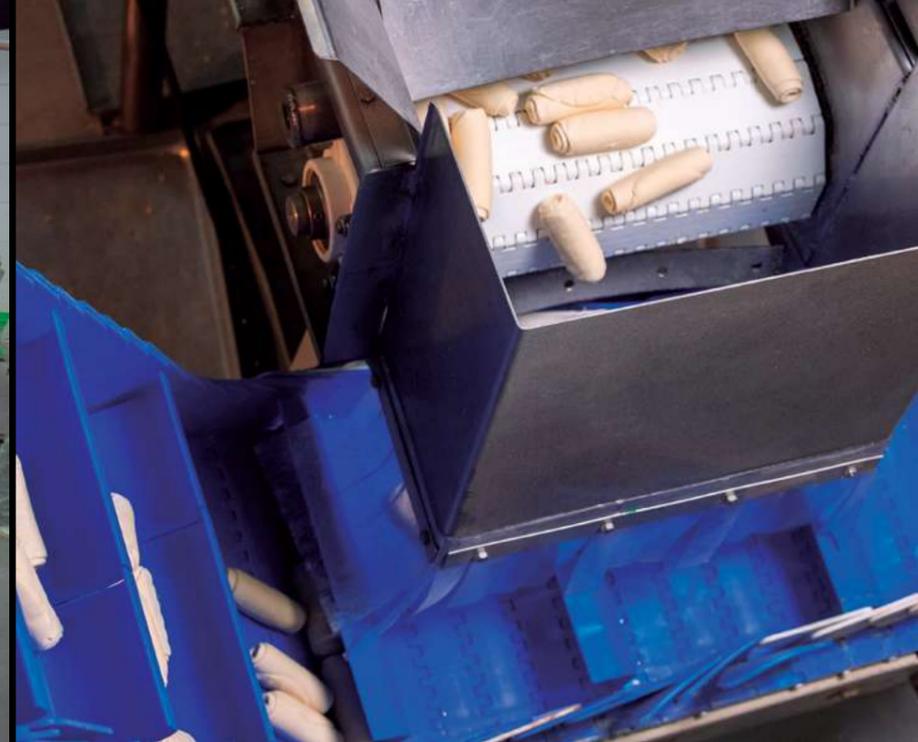
Especializados na produção em massa de produtos de panificação, nossos dedicados funcionários são os arquitetos por trás de cada sabor irresistível que conquista paladares em Santa Catarina, Paraná e São Paulo.

Com uma frota própria, garantimos que a qualidade dos nossos produtos chegue até você de maneira segura e eficiente.

Somos mais do que uma empresa de panificação; somos artesãos, alimentando o sucesso de sua empresa com produtos que transcendem expectativas.

Seja parte da jornada ***Sr. Pão***, onde a paixão pela panificação e o compromisso com a qualidade se misturam para criar momentos de sabor inesquecíveis.





Nossos Produtos

Pães

Tradicionais.....	09
Artesanais.....	10
Baguetes.....	12
Bolos Amanteigados.....	14

Salgados e Folhados

Folhados.....	17
Fritos.....	21
Pão de queijo.....	24
Assados.....	26

Confeitaria

Tortas Trufadas.....	31
Tortas.....	32
Bolo de pote.....	35

Sumário

Pães, Salgados e Folhados



Tempo



Temperatura



Validade



Peso da embalagem



Massa crua



Pré-assados



Pré-fritos

Confeitaria



Validade e temperatura do produto descongelado



Validade e temperatura do produto congelado

PÃES



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

(30% farinha integral)

- 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

TRADICIONAIS



PÃO D'ÁGUA

Peso unitário: 75 g

- Cod. 002 - 6 horas
- Cod. 008 - 12 horas
- 18 minutos* 60 dias
 180°C 7,5 kg



PÃO FRANCÊS FOLHADO

- Cod. 014 - Peso unitário: 75 g
- 17 minutos* 120 dias
 160°C 7,5 kg



PÃO CASEIRINHO

- Cod. 037 - Peso unitário: 75 g
- 20 minutos* 90 dias
 150°C 7,5 kg



PÃO DE HOT DOG

- Cod. 003 - Peso unitário: 80 g
 - 20 minutos* 90 dias
 150°C 7,5 kg
- Disponível na versão Mini
- Cod. 036 - Peso unitário: 40 g
 - 20 minutos* 90 dias
 150°C 7,5 kg



PÃO HAMBÚGUER

- Cod. 010 - Peso unitário: 80 g
- 20 minutos* 90 dias
 150°C 7,5 kg



MINI PÃO CENTEIO

- Cod. 035 - Peso unitário: 40 g
- 15 minutos* 60 dias
 170°C 7,5 kg



PÃO BRIOCHE

- Cod. 1040 - Peso unitário: 80 g
- 25 minutos* 90 dias
 145°C 7,5 kg



PÃO DOCE

- Cod. 006 - Peso unitário: 75 g
- 20 minutos* 90 dias
 150°C 7,5 kg



SONHO

- Cod. 009 - Peso unitário: 75 g
 - 25 minutos* 90 dias
 145°C 7,5 kg
- Disponível na versão Mini
- Cod. 426 - Peso unitário: 45 g
 - 15 minutos* 90 dias
 150°C 7,5 kg



PÃO AUSTRALIANO

- Cod. 1028 - Peso unitário: 80 g
- 30 minutos* 60 dias
 145°C 7,5 kg



DONUTS MOLDADO

- Cod. 1401 - Peso unitário: 50 g
- 1 min. 30 seg* 90 dias
 140°C 2,0 kg



PÃO CIABATTA

- Cod. 3005 - Peso uni.: 140 g
 - 20 minutos* 60 dias
 165°C 3,0 kg
- Cod. 03006 - Peso uni.: 133 g
- 5 à 7 minutos* 120 dias
 170 à 180°C 1,4 kg



Massa crua



Pré-assados



Pré-fritos



Tempo



Temperatura



Validade



Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.



PÃO INTEGRAL
(30% farinha integral)

○ Cod. 9011 - Peso unitário: 395 g
⌚ 15 minutos* 📅 60 dias
🌡️ 160°C 📊 7,5 kg



PÃO DE LINHO
(30% de farinha integral)

○ Cod. 9022 - Peso unitário: 395 g
⌚ 15 minutos* 📅 60 dias
🌡️ 160°C 📊 7,5 kg



PÃO DE CENTEIO
(30% farinha de centeio)

○ Cod. 9017 - Peso unitário: 395 g
⌚ 15 minutos* 📅 60 dias
🌡️ 160°C 📊 7,5 kg



PÃO DE AIPIM

○ Cod. 9021 - Peso unitário: 395 g
⌚ 15 minutos* 📅 90 dias
🌡️ 160°C 📊 7,5 kg



PÃO DE FUBÁ

○ Cod. 9013 - Peso unitário: 395 g
⌚ 15 minutos* 📅 90 dias
🌡️ 160°C 📊 7,5 kg



PÃO DE LEITE

○ Cod. 9016 - Peso unitário: 395 g
⌚ 15 minutos* 📅 90 dias
🌡️ 160°C 📊 7,5 kg



PÃO DE BATATA

○ Cod. 9020 - Peso unitário: 395 g
⌚ 15 minutos* 📅 90 dias
🌡️ 160°C 📊 7,5 kg



PÃO SOVADO

○ Cod. 9014 - Peso unitário: 395 g
⌚ 15 minutos* 📅 90 dias
🌡️ 160°C 📊 7,5 kg



PÃO CASEIRO

○ Cod. 9030 - Peso unitário: 395 g
⌚ 15 minutos* 📅 90 dias
🌡️ 160°C 📊 7,5 kg



PÃO DE CENOURA

○ Cod. 9023 - Peso unitário: 395 g
⌚ 15 minutos* 📅 90 dias
🌡️ 160°C 📊 7,5 kg



PÃO MELÃO

○ Cod. 9029 - Peso unitário: 500 g
⌚ 15 minutos* 📅 90 dias
🌡️ 160°C 📊 7,5 kg



PÃO ITALIANO

○ Cod. 9015 - Peso unitário: 450 g
⌚ 45 minutos* 📅 60 dias
🌡️ 150°C 📊 7,5 kg

MINI BOLEADO



MINI BOLEADO INTEGRAL
(30% de farinha integral)

○ Cod. 1011 - Peso unitário: 50 g
⌚ 25 minutos* 📅 60 dias
🌡️ 145°C 📊 7,5 kg



MINI BOLEADO CENTEIO
(30% de farinha integral)

○ Cod. 1017 - Peso unitário: 50 g
⌚ 25 minutos* 📅 60 dias
🌡️ 145°C 📊 7,5 kg



MINI BOLEADO BATATA

○ Cod. 1020 - Peso unitário: 50 g
⌚ 15 minutos* 📅 90 dias
🌡️ 150°C 📊 7,5 kg



MINI BOLEADO CENOURA

○ Cod. 1023 - Peso unitário: 50 g
⌚ 15 minutos* 📅 90 dias
🌡️ 150°C 📊 7,5 kg



MINI BOLEADO LEITE

○ Cod. 1016 - Peso unitário: 50 g
⌚ 15 minutos* 📅 90 dias
🌡️ 150°C 📊 7,5 kg



MINI BOLEADO FUBÁ

○ Cod. 1013 - Peso unitário: 50 g
⌚ 15 minutos* 📅 90 dias
🌡️ 150°C 📊 7,5 kg



BAGUETE TRADICIONAL

○ Cod. 025 - Peso unitário: 275 g
🕒 16 minutos* 📅 60 dias
🌡️ 160°C ⚖️ 7,5 kg
📺 Cod. 9042 - Peso unitário: 240 g
🕒 5 à 7 minutos* 📅 120 dias
🌡️ 170° à 180°C ⚖️ 1,2 kg



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 à 7 minutos* 📅 120 dias
🌡️ 170° à 180°C ⚖️ 1,2 kg



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 à 7 minutos* 📅 120 dias
🌡️ 170° à 180°C ⚖️ 1,2 kg



MINI BAGUETE PORTUGUÊS

○ Cod. 9026 - Peso unitário: 145 g
🕒 16 minutos* 📅 60 dias
🌡️ 160°C ⚖️ 7,5 kg
📺 Cod. 9033 - Peso unitário: 130 g
🕒 5 à 7 minutos* 📅 120 dias
🌡️ 150° à 180°C ⚖️ 1,3 kg



MINI BAGUETE ALEMÃ

○ Cod. 9025 - Peso unitário: 145 g
🕒 16 minutos* 📅 60 dias
🌡️ 160°C ⚖️ 7,5 kg
📺 Cod. 9038 - Peso unitário: 120 g
🕒 5 à 7 minutos* 📅 120 dias
🌡️ 170° à 180°C ⚖️ 1,4 kg



MINI BAGUETE INTEGRAL (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 à 7 minutos* 📅 120 dias
🌡️ 170° à 180°C ⚖️ 1,2 kg



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 à 7 minutos* 📅 120 dias
🌡️ 150° à 180°C ⚖️ 1,2 kg



MINI BAGUETE SEMOLINA

○ Cod. 9027 - Peso unitário: 145 g
🕒 15 minutos* 📅 60 dias
🌡️ 160°C ⚖️ 7,5 kg
📺 Cod. 9034 - Peso unitário: 125 g
🕒 5 à 7 minutos* 📅 120 dias
🌡️ 170 à 180°C ⚖️ 1,4 kg



MINI BAGUETE MULTIGRÃOS (30% de grãos integral)

○ Cod. 9028 - Peso unitário: 145 g
🕒 15 minutos* 📅 60 dias
🌡️ 160°C ⚖️ 7,5 kg
📺 Cod. 9040 - Peso unitário: 130 g
🕒 5 à 7 minutos* 📅 120 dias
🌡️ 150° à 180°C ⚖️ 1,3 kg



MINI BAGUETE MELÃO

📺 Cod. 9032 - Peso unitário: 125 g
🕒 5 à 7 minutos* 📅 120 dias
🌡️ 170° à 180°C ⚖️ 1,25 kg

PÃO DE QUEIJO



PÃO DE QUEIJO - GRANDE

○ Cod. 005 - Peso unitário: 70 g

🕒 40 minutos* 📅 90 dias

🌡️ 140°C* 📊 1,0 kg



PÃO DE QUEIJO - MÉDIO

○ Cod. 3204 - Peso unitário: 40 g

🕒 30 minutos* 📅 90 dias

🌡️ 140°C* 📊 1,0 kg



PÃO DE QUEIJO - MINI

○ Cod. 3004 - Peso unitário: 18 g

🕒 20 minutos* 📅 90 dias

🌡️ 140°C* 📊 1,0 kg



PÃO DE QUEIJO - GRANDE

○ Cod. 004 - Peso unitário: 70 g

🕒 40 minutos* 📅 90 dias

🌡️ 140°C* 📊 7,5 kg



PÃO DE QUEIJO - MÉDIO

○ Cod. 018 - Peso unitário: 40 g

🕒 30 minutos* 📅 90 dias

🌡️ 140°C* 📊 7,5 kg



PÃO DE QUEIJO - MINI

○ Cod. 3006 - Peso unitário: 18 g

🕒 20 minutos* 📅 90 dias

🌡️ 140°C* 📊 7,5 kg



CHIPA

○ Cod. 1276 - Peso unitário: 40 g

🕒 15 minutos* 📅 90 dias

🌡️ 160°C* 📊 2,0 kg





DONUTS RECHEIO CHOCOLATE

Cod. 1409 - Peso unitário: 85 g
 120 dias a -18°C
 2,040 kg



DONUTS RECHEIO FRUTAS VERMELHAS

Cod. 1410 - Peso unitário: 85 g
 120 dias a -18°C
 2,040 kg



DONUTS RECHEIO AMENDOIM

Cod. 1433 - Peso unitário: 85 g
 120 dias a -18°C
 2,040 kg



DONUTS RECHEIO COOKIES

Cod. 1434 - Peso unitário: 85 g
 120 dias a -18°C
 2,040 kg



DONUTS RECHEIO GOIABADA

Cod. 1414 - Peso unitário: 85 g
 120 dias a -18°C
 2,040 kg



DONUTS RECHEIO MINEIRA

Cod. 1413 - Peso unitário: 85 g
 120 dias a -18°C
 2,040 kg



CAIXA COM 6 UNIDADES CHOCOLATE

Cod. 1436 - Peso unitário - 85 g
 120 dias a -18°C
 510 g

CAIXA COM 6 UNIDADES GIOABADA

Cod. 1440 - Peso unitário - 85 g
 120 dias a -18°C
 510 g

CAIXA COM 6 UNIDADES FRUTAS VERMELHAS

Cod. 1437 - Peso unitário - 85 g
 120 dias a -18°C
 510 g

CAIXA COM 6 UNIDADES AMENDOIM

Cod. 1441 - Peso unitário - 85 g
 120 dias a -18°C
 510 g

CAIXA COM 6 UNIDADES COOKIES

Cod. 1442 - Peso unitário - 85 g
 120 dias a -18°C
 510 g

CAIXA COM 6 UNIDADES MINEIRA

Cod. 1439 - Peso unitário - 85 g
 120 dias a -18°C
 510 g

CAIXA COM 24 UNIDADES SORTIDAS

Cod. 1235 - Peso unitário - 85 g
 120 dias a -18°C
 2,040 kg

CAIXA COM 6 UNIDADES SORTIDAS

Cod. 1443 - Peso unitário - 85 g
 120 dias a -18°C
 510 g





SALGADOS



HAMBURGÃO

 Cod. 309 - Peso unitário: 170 g
 9 à 20 minutos*  180 dias
 170° à 200°C  850 g



ESFIHA DE CARNE

 Cod. 109 - Peso unitário: 120 g
 9 à 20 minutos*  180 dias
 170° à 200°C  600 g



ESFIHA DE FRANGO

 Cod. 173 - Peso unitário: 120 g
 9 à 20 minutos*  180 dias
 170° à 200°C  600 g



ESFIHA DE PALMITO

 Cod. 561 - Peso unitário: 120 g
 9 à 20 minutos*  180 dias
 170° à 200°C  600 g



PÃO DE BATATA C/ FRANGO E REQUEIJÃO

 Cod. 3001 - Peso unitário: 120 g
 9 à 20 minutos*  180 dias
 170° à 200°C  600 g



PÃO DE BATATA C/ REQUEIJÃO

 Cod. 3002 - Peso unitário: 120 g
 9 à 20 minutos*  180 dias
 170° à 200°C  600 g



PAO DE BATATA C/ PRESUNTO E QUEIJO

 Cod. 3003 - Peso unitário: 120 g
 9 à 20 minutos*  180 dias
 170° à 200°C  600 g



CALZONE DE FRANGO

 Cod. 110 - Peso unitário: 120 g
 9 à 20 minutos*  180 dias
 170° à 200°C  600 g



CALZONE DE CALABRESA

 Cod. 430 - Peso unitário: 120 g
 9 à 20 minutos*  180 dias
 170° à 200°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.



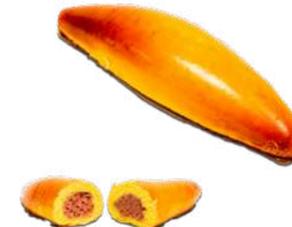
CALZONE DE CARNE

Cod. 174 - Peso unitário: 120 g
 9 à 20 minutos* 180 dias
 170° à 200°C 600 g



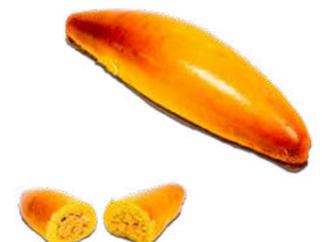
CALZONE DE PALMITO

Cod. 299 - Peso unitário: 120 g
 9 à 20 minutos* 180 dias
 170° à 200°C 600 g



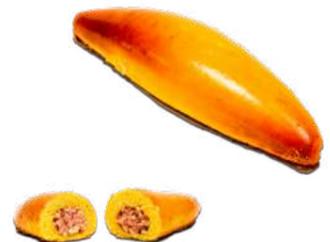
BAGUETE RECHEADO CALABRESA E QUEIJEÃO

Cod. 28 - Peso unitário: 75 g
 5 à 7 minutos* 120 dias
 170° à 180°C 1,2 kg



BAGUETE RECHEADO FRANGO E MUSSARELA

Cod. 27 - Peso unitário: 75 g
 5 à 7 minutos* 120 dias
 170° à 180°C 1,2 kg



BAGUETE RECHEADO QUEIJO E PRESUNTO

Cod. 26 - Peso unitário: 75 g
 5 à 7 minutos* 120 dias
 170° à 180°C 1,2 kg



QUIBE

Cod. 1235 - Peso unitário: 150 g
 1 min. 30 seg.* 120 dias
 180°C 1,5 kg
 Cod. 1300 - Peso unitário: 150 g
 5 à 10 minutos* 120 dias
 170° à 180°C 1,5 kg
Disponível na versão Mini
 Cod. 1232 - Peso unitário: 20 g
 1 minuto* 120 dias
 180°C 1,5 kg
 Cod. 1301 - Peso unitário: 20 g
 5 à 10 minutos* 120 dias
 170° à 180°C 1,5 kg



QUIBE COM REQUEIJÃO

Cod. 1233 - Peso unitário: 150 g
 1 min. 30 seg.* 120 dias
 180°C 1,5 kg
 Cod. 1302 - Peso unitário: 150 g
 9 à 15 minutos* 120 dias
 170° à 180°C 1,5 kg
Disponível na versão Mini
 Cod. 1237 - Peso unitário: 20 g
 1 minuto* 120 dias
 180°C 1,5 kg
 Cod. 1303 - Peso unitário: 20 g
 5 à 10 minutos* 120 dias
 170° à 180°C 1,5 kg



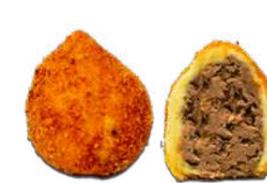
COXINHA DE FRANGO

Cod. 5893 - Peso unitário: 130 g
 1 min. 30 seg.* 180 dias
 180°C 1,5 kg
 Cod. 5892 - Peso unitário: 130 g
 9 à 15 minutos* 120 dias
 170° à 180°C 1,5 kg



COXINHA GOURMET FRANGO COM REQUEIJÃO

Cod. 1226 - Peso unitário: 150 g
 1 min. 30 seg.* 180 dias
 180°C 1,5 kg
 Cod. 1293 - Peso unitário: 150 g
 9 à 15 minutos* 120 dias
 170° à 180°C 1,5 kg
 Cod. 1239 - Peso unitário: 60 g
 1 min. 30 seg.* 180 dias
 180°C 1,5 kg
 Cod. 1306 - Peso unitário: 60 g
 9 à 15 minutos* 120 dias
 170° à 180°C 1,5 kg
Disponível na versão Mini
 Cod. 1227 - Peso unitário: 20 g
 1 minuto* 180 dias
 180°C 1,5 kg
 Cod. 1294 - Peso unitário: 20 g
 5 à 10 minutos* 120 dias
 170° à 180°C 1,5 kg



COXINHA GOURMET COSTELA

Cod. 1215 - Peso unitário: 150 g
 1 min. 30 seg.* 180 dias
 180°C 1,5 kg
 Cod. 1295 - Peso unitário: 150 g
 9 à 15 minutos* 120 dias
 170° à 180°C 1,5 kg
 Cod. 1234 - Peso unitário: 60 g
 1 min. 30 seg.* 180 dias
 180°C 1,5 kg
 Cod. 1296 - Peso unitário: 60 g
 9 à 15 minutos* 120 dias
 170° à 180°C 1,5 kg
Disponível na versão Mini
 Cod. 1236 - Peso unitário: 20 g
 1 minuto* 180 dias
 180°C 1,5 kg
 Cod. 1297 - Peso unitário: 20 g
 5 à 10 minutos* 120 dias
 170° à 180°C 1,5 kg





MINI BOLINHA DE QUEIJO

- Cod. 1231 - Peso unitário: 20 g
- 🕒 1 minuto* 📅 180 dias
- 🌡️ 180°C 📊 1,5 kg
- 📦 Cod. 1304 - Peso unitário: 20 g
- 🕒 5 à 10 minutos* 📅 120 dias
- 🌡️ 170° à 180°C 📊 1,5 kg



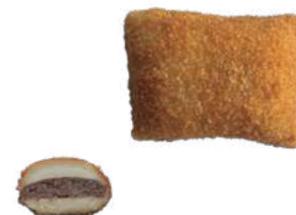
RISOLIS DE FRANGO

- Cod. 1247 - Peso unitário: 150 g
- 🕒 1 min. 30 seg.* 📅 180 dias
- 🌡️ 180°C 📊 1,5 kg
- 📦 Cod. 1321 - Peso unitário: 150 g
- 🕒 9 à 15 minutos* 📅 120 dias
- 🌡️ 170° à 180°C 📊 1,5 kg
- Disponível na versão Mini
- Cod. 1248 - Peso unitário: 30 g
- 🕒 1 minuto* 📅 180 dias
- 🌡️ 180°C 📊 1,5 kg
- 📦 Cod. 1322 - Peso unitário: 30 g
- 🕒 5 à 10 minutos* 📅 120 dias
- 🌡️ 170° à 180°C 📊 1,5 kg



ENROLADINHO SALSICHA

- Cod. 1323 - Peso unitário: 150 g
- 🕒 1 min. 30 seg.* 📅 120 dias
- 🌡️ 180°C 📊 1,5 kg
- 📦 Cod. 1328 - Peso unitário: 150 g
- 🕒 9 à 15 minutos* 📅 120 dias
- 🌡️ 170° à 180°C 📊 1,5 kg



RISOLIS DE CARNE

- Cod. 1229 - Peso unitário: 150 g
- 🕒 1 min. 30 seg.* 📅 180 dias
- 🌡️ 180°C 📊 1,5 kg
- 📦 Cod. 1298 - Peso unitário: 150 g
- 🕒 9 à 15 minutos* 📅 120 dias
- 🌡️ 170° à 180°C 📊 1,5 kg
- Disponível na versão Mini
- Cod. 1228 - Peso unitário: 20 g
- 🕒 1 minuto* 📅 180 dias
- 🌡️ 180°C 📊 1,5 kg
- 📦 Cod. 1299 - Peso unitário: 20 g
- 🕒 5 à 10 minutos* 📅 120 dias
- 🌡️ 170° à 180°C 📊 1,5 kg



MINI ENROLADINHO SALSICHA

- Cod. 1324 - Peso unitário: 40 g
- 🕒 1 minuto* 📅 120 dias
- 🌡️ 180°C 📊 1,5 kg
- 📦 Cod. 1329 - Peso unitário: 40 g
- 🕒 9 à 15 minutos* 📅 120 dias
- 🌡️ 170° à 180°C 📊 1,5 kg



BOLINHO DE CARNE

- 📦 Cod. 1605 - Peso unitário: 130 g
- 🕒 9 à 15 minutos* 📅 120 dias
- 🌡️ 170° à 180°C 📊 1,5 kg



ESPETINHO DE FRANGO

- 📦 Cod. 1501 - Peso unitário: 110 g
- 🕒 5 à 10 minutos* 📅 120 dias
- 🌡️ 170° à 180°C 📊 1,3 kg



MINI PIZZA DE FRANGO

- 📦 Cod. 063 - Peso unitário: 120 g
- 🕒 5 à 7 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 170° à 180°C 📊 600 g



DOG

- Cod. 5105 - Peso unitário: 200 g
- 🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 200°C 📊 3,0 kg
- Disponível na versão Mini
- Cod. 5110 - Peso unitário: 20 g
- 🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 200°C 📊 1,5 kg



BAURU

- Cod. 5106 - Peso unitário: 150 g
- 🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 200°C 📊 3,0 kg



CROISSANT DE PRESUNTO E QUEIJO

- Cod. 104 - Peso unitário: 100 g
- 🕒 15 à 20 minutos* 📅 90 dias
- 🌡️ 200°C 📊 500 g



CROISSANT DE CHOCOLATE AO LEITE

- Cod. 408 - Peso unitário: 100 g
- 🕒 15 à 20 minutos* 📅 90 dias
- 🌡️ 200°C 📊 500 g



CROISSANT DE FRANGO

- Cod. 072 - Peso unitário: 100 g
- 🕒 15 à 20 minutos* 📅 90 dias
- 🌡️ 200°C 📊 500 g



CROISSANT DE CHOCOLATE BRANCO

- Cod. 409 - Peso unitário: 100 g
- 🕒 20 à 25 minutos* 📅 90 dias
- 🌡️ 200°C 📊 500 g

CROISSANT



PASTEL DE CARNE BOVINA

○ Cod. 1251 - Peso unitário: 135 g

🕒 5 minutos* 📅 180 dias

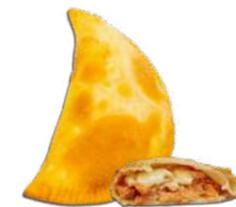
🌡️ 160° à 180°C 📦 2,7 kg

Disponível na versão Mini

○ Cod. 1267 - Peso unitário: 35 g

🕒 5 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 160° à 180°C 📦 2,0 kg



PASTEL DE FRANGO

○ Cod. 1261 - Peso unitário: 135 g

🕒 5 minutos* 📅 180 dias

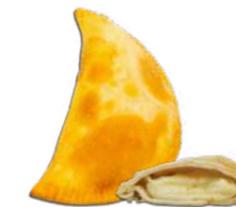
🌡️ 160° à 180°C 📦 2,7 kg

Disponível na versão Mini

○ Cod. 1269 - Peso unitário: 35 g

🕒 5 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 160° à 180°C 📦 2,0 kg



PASTEL DE QUEIJO

○ Cod. 1254 - Peso unitário: 135 g

🕒 5 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 160° à 180°C 📦 2,7 kg

Disponível na versão Mini

○ Cod. 1270 - Peso unitário: 35 g

🕒 5 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 160° à 180°C 📦 2,0 kg



PASTEL DE PIZZA

○ Cod. 1256 - Peso unitário: 135 g

🕒 5 minutos* 📅 180 dias

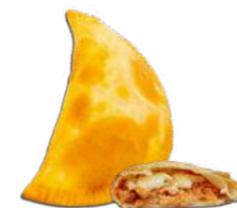
🌡️ 160° à 180°C 📦 2,7 kg

Disponível na versão Mini

○ Cod. 1273 - Peso unitário: 35 g

🕒 5 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 160° à 180°C 📦 2,0 kg



PASTEL DE FRANGO C/ QUEIJO

○ Cod. 1252 - Peso unitário: 135 g

🕒 5 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 160° à 180°C 📦 2,7 kg



PASTEL DE CALABRESA C/ QUEIJO

○ Cod. 1258 - Peso unitário: 135 g

🕒 5 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 160° à 180°C 📦 2,7 kg



PASTEL DE CARNE COM OVO

○ Cod. 1260 - Peso unitário: 135 g

🕒 5 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 160° à 180°C 📦 2,7 kg



PASTEL DE PALMITO

○ Cod. 1266 - Peso unitário: 135 g

🕒 5 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 160° à 180°C 📦 2,7 kg



Massa crua



Pré-assados



Pré-fritos



Tempo



Temperatura



Validade



Peso da embalagem

*Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.



FOLHADO DE CALABRESA C/ QUEIJO

- Cod. 068 - Peso unitário: 120 g
- 🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 170° à 200°C 📊 600 g
- Disponível na versão Mini
- Cod. 1220 - Peso unitário: 40 g
- 🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 200°C 📊 1,0 kg



FOLHADO DE FRANGO C/ REQUEIJÃO

- Cod. 070 - Peso unitário: 120 g
- 🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 170° à 200°C 📊 600 g
- Disponível na versão Mini
- Cod. 1219 - Peso unitário: 40 g
- 🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 200°C 📊 1,0 kg



FOLHADO DE QUEIJO

- Cod. 071 - Peso unitário: 120 g
- 🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 170° à 200°C 📊 600 g
- Disponível na versão Mini
- Cod. 1216 - Peso unitário: 40 g
- 🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 200°C 📊 1,0 kg



FOLHADO DE QUEIJO E PRESUNTO

- Cod. 069 - Peso unitário: 120 g
- 🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 170° à 200°C 📊 600 g
- Disponível na versão Mini
- Cod. 1218 - Peso unitário: 40 g
- 🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 200°C 📊 1,0 kg



FOLHADO DE CARNE C/ REQUEIJÃO

- Cod. 073 - Peso unitário: 120 g
- 🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 170° à 200°C 📊 600 g



FOLHADO DE STROGNOFF DE CARNE

- Cod. 5102 - Peso unitário: 120 g
- 🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 170° à 200°C 📊 600 g



FOLHADO DE BRÓCOLIS C/ QUEIJO

- Cod. 5100 - Peso unitário: 120 g
- 🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 170° à 200°C 📊 600 g
- Disponível na versão Mini
- Cod. 5108 - Peso unitário: 40 g
- 🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 200°C 📊 1,0 kg



FOLHADO DE PEITO DE PERU

- Cod. 5898 - Peso unitário: 120 g
- 🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 170° à 200°C 📊 600 g
- Disponível na versão Mini
- Cod. 5107 - Peso unitário: 40 g
- 🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 200°C 📊 1,0 kg



FOLHADO DE PALMITO

- Cod. 227 - Peso unitário: 120 g
- 🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 170° à 200°C 📊 600 g
- Disponível na versão Mini
- Cod. 1217 - Peso unitário: 40 g
- 🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 200°C 📊 1,0 kg



FOLHADO DE CHOCOLATE AO LEITE

- Cod. 394 - Peso unitário: 120 g
- 🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 170° à 200°C 📊 600 g
- Disponível na versão Mini
- Cod. 1221 - Peso unitário: 40 g
- 🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 200°C 📊 1,0 kg



FOLHADO DE CHOCOLATE BRANCO

- Cod. 395 - Peso unitário: 120 g
- 🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 170° à 200°C 📊 600 g
- Disponível na versão Mini
- Cod. 1223 - Peso unitário: 40 g
- 🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 200°C 📊 1,0 kg



FOLHADO DOCE DE COCO C/ CREME

- Cod. 417 - Peso unitário: 120 g
- 🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 170° à 200°C 📊 600 g
- Disponível na versão Mini
- Cod. 1224 - Peso unitário: 40 g
- 🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias
- 🌡️ 200°C 📊 1,0 kg



FOLHADO DE DOIS AMORES

○ Cod. 5104 - Peso unitário: 120 g

🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 170 à 200°C 📊 600 g

Disponível na versão Mini

○ Cod. 5109 - Peso unitário: 40 g

🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 200°C 📊 1,0 kg



FOLHADO DE MAÇÃ COM CANELA

○ Cod. 396 - Peso unitário: 120 g

🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 170 à 200°C 📊 600 g

Disponível na versão Mini

○ Cod. 1225 - Peso unitário: 40 g

🕒 25 à 30 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 200°C 📊 1,0 kg



FOLHADO DE DOCE DE AVELÃ

○ Cod. 1429 - Peso unitário: 120 g

🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 170 à 200°C 📊 600 g



FOLHADO DE PRESTÍGIO C/ CHOCOLATE BRANCO

○ Cod. 1432 - Peso unitário: 120 g

🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 170 à 200°C 📊 600 g



FOLHADO DE PRESTÍGIO C/ CHOCOLATE AO LEITE

○ Cod. 1431 - Peso unitário: 120 g

🕒 7 à 25 minutos* 📅 180 dias

🌡️ 170 à 200°C 📊 600 g





PACOTE DE FAROFA

○ Cod. 054
🕒 Congelamento* 📦 180 dias
🌡️ 180°C ⚖️ 2,0 kg



CUCA ROYAL

○ Cod. 410
🕒 30 minutos* 📦 90 dias
🌡️ 170°C ⚖️ 1,0 kg



BOLO AIPIM

○ Cod. 413
🕒 30 minutos* 📦 90 dias
🌡️ 170°C ⚖️ 1,0 kg



BOLO DE FUBÁ

○ Cod. 414
🕒 30 minutos* 📦 90 dias
🌡️ 170°C ⚖️ 1,0 kg



BOLO NEUTRO

○ Cod. 415
🕒 30 minutos* 📦 90 dias
🌡️ 170°C ⚖️ 1,0 kg



BOLO DE BAUNILHA

○ Cod. 416
🕒 30 minutos* 📦 90 dias
🌡️ 170°C ⚖️ 1,0 kg



BISCOITO DE POLVILHO (MASSA)

○ Cod. 300
⌚ 40 minutos* 📦 90 dias
🌡️ 180°C 📦 1,5 kg



MASSA FOLHADA EM PLACA

○ Cod. 421 - Peso unitário: 2,0 kg
⌚ 25 minutos* 📦 180 dias
🌡️ 200°C 📦 2,0 kg



ROSCA DE POLVILHO (MOLDADA)

○ Cod. 301 - Peso unitário: 400 g
⌚ 35 minutos* 📦 90 dias
🌡️ 180°C 📦 400 g



MASSA FOLHADA EM ROLO

○ Cod. 422 - Peso unitário: 2,2 kg
⌚ 25 minutos* 📦 180 dias
🌡️ 200°C 📦 6,6 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 à 10 minutos* 📦 120 dias
🌡️ 170° à 180°C* 📦 1,5 kg



ORELHA DE GATO

○ Cod. 428 - Peso unitário: 80 g
⌚ 1 minuto* 📦 90 dias
🌡️ 140°C* 📦 2,0 kg
📦 Cod. 432 - Peso unitário: 80 g
⌚ Temperatura 📦 120 dias
🌡️ ambiente 📦 2,0 kg
Disponível na versão Mini
○ Cod. 429 - Peso unitário: 30 g
⌚ 1 minuto* 📦 90 dias
🌡️ 150°C* 📦 2,0 kg
📦 Cod. 431 - Peso unitário: 30 g
⌚ Temperatura 📦 120 dias
🌡️ ambiente 📦 2,0 kg



BOLO DE POTE



BOLO DE POTE RED VELVET

Cod. 525 - Peso unitário - 180 g
❄️ 180 dias a -18°C
📦 6 dias a 2° a 7°C
📦 1,440 kg



BOLO DE POTE QUATRO LEITES

Cod. 539 - Peso unitário - 180 g
❄️ 180 dias a -18°C
📦 6 dias a 2° a 7°C
📦 1,440 kg



BOLO DE POTE MESCLADO CROCANTE

Cod. 537 - Peso unitário - 180 g
❄️ 180 dias a -18°C
📦 6 dias a 2° a 7°C
📦 1,440 kg



BOLO DE POTE BELJINHO

Cod. 527 C
❄️ 180 dias a -18°C
📦 6 dias a 2° a 7°C
📦 1,440 kg



BOLO DE POTE TORTA ALEMÃ

Cod. 538 - Peso unitário - 180 g
❄️ 180 dias a -18°C
📦 6 dias a 2° a 7°C
📦 1,440 kg



BOLO DE POTE DE LIMÃO

Cod. 541 - Peso unitário - 180 g
❄️ 180 dias a -18°C
📦 6 dias a 2° a 7°C
📦 1,440 kg



BOLO DE POTE DE BANOFFEE

Cod. 540 - Peso unitário - 180 g
❄️ 180 dias a -18°C
📦 6 dias a 2° a 7°C
📦 1,440 kg



BOLO DE POTE TORTA MINEIRA

Cod. 526 - Peso unitário - 180 g
❄️ 180 dias a -18°C
📦 6 dias a 2° a 7°C
📦 1,440 kg

CAIXA COM 8 UNIDADES DE UM ÚNICO SABOR OU SORTIDAS

Cod. 523 - Peso unitário - 180 g
❄️ 180 dias a -18°C
📦 6 dias a 2° a 7°C
📦 1,440 kg



📦 Validade e temperatura do produto descongelado ❄️ Validade e temperatura do produto congelado
📦 Peso da embalagem *Tempo e Temperatura podem variar de acordo com o equipamento.

TORTAS



TRUFADA



ROCAMBOLE

Cod. 464 - Peso unitário - 1,0 kg

❄️ 180 dias a -18°C

📅 7 dias a 7°C



TORTA TRUFADA HOLANDESA

Cod. 466 - Peso unitário - 1,0 kg

❄️ 180 dias a -18°C

📅 5 dias a 7°C



TORTA TRUFADA BRIGADEIRO

Cod. 468 - Peso unitário - 1,0 kg

❄️ 180 dias a -18°C

📅 5 dias a 7°C



TORTA TRUFADA COCO

Cod. 470 - Peso unitário - 1,0 kg

❄️ 180 dias a -18°C

📅 5 dias a 7°C



PIRÂMIDE

Cod. 465 - Peso unitário - 1,0 kg

❄️ 180 dias a -18°C

📅 7 dias a 7°C



TORTA TRUFADA BOMBOM

Cod. 467 - Peso unitário - 1,0 kg

❄️ 180 dias a -18°C

📅 5 dias a 7°C



TORTA TRUFADA DE CHOCOLATE

Cod. 469 - Peso unitário - 1,0 kg

❄️ 180 dias a -18°C

📅 5 dias a 7°C



TORTA TRUFADA CHOCOLATE BRANCO

Cod. 471 - Peso unitário - 1,0 kg

❄️ 180 dias a -18°C

📅 5 dias a 7°C



Validade e temperatura do produto descongelado



Validade e temperatura do produto congelado



TORTA TRUFADA MARACUJÁ

Cod. 472 - Peso unitário - 1,0 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA TRUFADA MORANGO

Cod. 473 - Peso unitário - 1,0 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA DE AMENDOIM

26 cm Cod. 487 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA DE BOMBOM

26 cm Cod. 488 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA BRIGADEIRO XADREZ

26 cm Cod. 489 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA ALEMÃ COM AMENDOIM

26 cm Cod. 517 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA BOMBOM ARABESCO

26 cm Cod. 522 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

7 dias a 7°C



TORTA BRIGADEIRO

26 cm Cod. 528 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

7 dias a 7°C



TORTA FLORESTA NEGRA GRANULADA

26 cm Cod. 511 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA DOIS AMORES

26 cm Cod. 494 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA MARTA ROCHA

15 cm Cod. 548 - Peso unitário - 600 g

26 cm Cod. 512 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA MINEIRA

15 cm Cod. 563 - Peso unitário - 600 g

26 cm Cod. 513 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA NAPOLITANA

26 cm Cod. 514 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA FLORESTA NEGRA LISA

15 cm Cod. 553 - Peso unitário - 600 g

26 cm Cod. 521 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA COCO QUEIMADO

15 cm Cod. 543 - Peso unitário - 600 g

26 cm Cod. 490 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA ALEMÃ COM CHOCOLATE

15 cm Cod. 546 - Peso unitário - 600 g

26 cm Cod. 519 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



Validade e temperatura do produto descongelado



Validade e temperatura do produto congelado



TORTA CHOCOLATE BRANCO

15 cm Cod. 552 - Peso unitário - 600 g

26 cm Cod. 520 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA SÍRIA

15 cm Cod. 555 - Peso unitário - 600 g

26 cm Cod. 515 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA FRUTAS VERMELHAS

15 cm Cod. 562 - Peso unitário - 600 g

26 cm Cod. 491 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA PRESTÍGIO

15 cm Cod. 547 - Peso unitário - 600 g

26 cm Cod. 493 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA RAFAELLO

15 cm Cod. 558 - Peso unitário - 600 g

26 cm Cod. 530 - Peso unitário - 1.4 kg

180 dias a -18°C

5 dias a 7°C



TORTA DE LIMÃO

15 cm Cod. 554 - Peso unitário - 600 g

26 cm Cod. 531 - Peso unitário - 1.4 kg

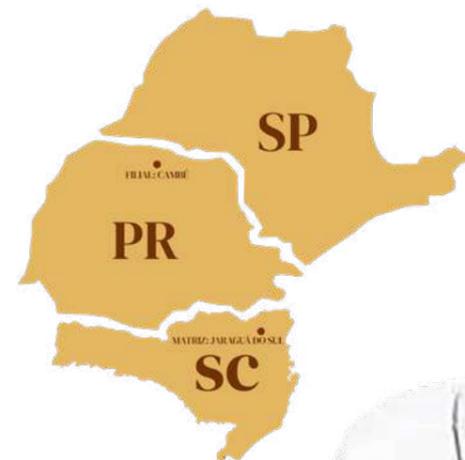
180 dias a -18°C

5 dias a 7°C

LOGÍSTICA E ALCANCE

ÁREA DE ATUAÇÃO

Com sede em Santa Catarina e uma filial operacional no Paraná, nossa presença se estende até São Paulo. Nossa equipe de vendedores e representantes especializados está estrategicamente distribuída para atender suas necessidades em toda a região. Oferecemos uma ampla seleção de equipamentos de última geração, treinamentos personalizados e suporte técnico contínuo, garantindo o sucesso da sua padaria em cada fornada.



FROTA



EQUIPAMENTOS

Nossa dedicação vai além: fornecemos soluções completas. Desde fornos de alta qualidade até treinamentos especializados para sua equipe e suporte de manutenção contínua.



Forno 8 bandejas = 200 pães
Forno 5 bandejas = 125 pães
Forno 40x60 = 64 pães

* Fornos elétricos e a gás

