

PORTFÓLIO

Destques da Produção

PADARIA ARTESANAL

Organic



PÃO QUENTE

→ 1982 ←

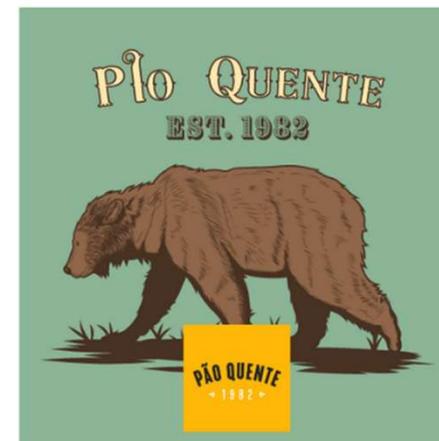
Somos uma padaria de meia idade. **completamos** em 2022 40 anos de existência. Há 6 anos atrás, passamos por uma série crise de identidade: simplesmente não sabíamos mais o que queríamos ser. Não estávamos felizes com o caminho que vínhamos traçando. Depois de algumas viagens, muita reflexão, muitas conversas, uma convicção, enfim, amadureceu.

Tomamos a decisão de praticar uma panificação mais “arcaica”. Isto significou, na prática, não adotar as modernas pré-misturas como base universal para pães, bolos, tortas, etc – em um momento em que praticamente todo mundo usa e abusa de pré-misturas (afinal, elas melhoram em muito a produtividade ao reduzir tempo e mão-de-obra).

Para alguns de nossos pães, estamos usando o método da fermentação natural, no qual uma colônia de leveduras substitui o fermento químico. Dá muito mais trabalho e leva muito mais tempo produzir assim. O resultando, contudo, é de um pão incomparavelmente mais saudável, mais gostoso.

Entendemos que agora temos um negócio com um propósito, e não somente um negócio.

Estamos trabalhando duro para que todos os nossos produtos apresentem qualidade cada vez melhor, seja mais saudáveis, com relação de custo-benefício justa. Este portfólio traz uma parte dos produtos expostos diariamente em nossas vitrines.







Ciabatta

Nosso carro-chefe! Interior alveolado e supermacio, casca ligeiramente crocante. Fermentado por 24 horas com nosso **levain** e sem qualquer aditivo químico. É extremamente versátil e vai bem com tudo e dura 4 dias em casa (e meses no *freezer*). **Tem todos os dias!** Pesa cerca de 220g. Sextas e sábado produzimos também uma versão com cebolas roxas caramelizadas e outra versão com queijo parmesão. Nosso carro chefe!

Pão de Azeite

Interior macio, casca ligeiramente crocante e dourada. Leva azeite *extra-virgem* na massa e na casca. Fermentado com nosso *levain* por 24 horas sem qualquer aditivo químico. Vai especialmente bem na chapa com qualquer coisa! Dura 4 dias em casa (e meses no *freezer*). **Tem todos os dias!** É pequeno e pesa em torno de 150g.





Pão Multigrãos

Interior macio, casca ligeiramente crocante . Leva um mix de grãos e cenoura ralada. Fermentado com nosso **levain** por 24 horas sem qualquer aditivo químico. Vai bem com tudo! Dura 4 dias em casa (e meses no *freezer*). **Tem de quarta à sábado!** É pequeno e pesa em torno de 150g.



Pão de Cacao

Feito com cacau 100% puro. Interior macio, casca ligeiramente crocante. Leva grãos de chocolate dentro da massa. Fermentado com nosso **levain** por 24 horas sem qualquer aditivo químico. É um pão doce, mas não tanto! Dura 4 dias em casa (e meses no *freezer*). **Tem todos os dias!** É pequeno e pesa em torno de 150g.





Bengala Francesa

Casca crocante e interior alveolado e macio. Fermentada com nosso **levain** por 24 horas sem qualquer aditivo químico. Super versátil. Dura 4 dias em casa (e meses no *freezer*). Tem todos os dias! É média e pesa em torno de 220g.



Pão de Alecrim e Azeitonas Pretas

Um pão saboroso, com cerca de 220g. Também na massa de Fermentação natural. Tem todos os dias. Ideal para petiscar!. Sai de quinta à sábado.



Pão Francês e Integral

Feito sem pré-misturas, em um processo mais longo de manuseio e fermentação, nosso pão francês não esfarela e dura uns dois dias. O mesmo vale para o francês integral!



Focaccias

Produzidas na massa de FN, deliciosamente fofas por dentro. Levam azeitonas, alecrim e tomatinhos. Saem de quarta à sábado e são vendidas por kilo.



Brioches

Extremamente macios, nossos brioches passam por um processo de longa fermentação e não levam aditivos químicos. A peça é pequena e pesa cerca de 240g.





Italiano bola

Redondo, feito an massa de FN, são ideais para aquela sopa no pão. Estes pão é produzido aqui e congelado, em processo que preserva todos seus atributos.



Wrapp

Feito no pão sírio da casa, leva salame hamburguês, muçarela, molho verde da casa, tomates picados, cenoura ralada e alface. O lanche ideal para um dia quente. Peças individuais, com cerca de 150g;



Lanches Naturais na ciabatta

Recheios

Caprese: muçarela de bufala, molho pesto da casa, rúcula e tomates picados

Peito de Peru: peito de peru, queijo branco, molho verde da casa, rúcula e tomate seco

Cada lanche equivale à metade de uma ciabatta (que é cortada ao meio). Tamanho médio, com cerca de 200g.

Também na versão VEGANA, e outra com PRESUNTO ROYALLE.



opção



ciabatta de FN

Tofu e muito pesto

Tomate e rúcula

caprese vegana

PÃO QUENTE
→ 1982 ←



dá pra fazer uma calabresa com maionese e batata palha?!

...ECA!



dá pra fazer uma com brie, damasco e lascas de amendoas?

...DÁ NÃO!

Pizzas e Calzones

na massa de Fermentação Natural

de terça à sábado, retirada ou entrega das 17 às 19:30hs

todas levam molho de tomate fresco



- MARGUERITA** (muçarela, tomate e manjeriço)
- 3 QUEIJOS** (muçarela, catupiry e parmesão)
- PEPPERONI** (muçarela, pepperoni)
- CALABRESA** (muçarela, cebola e calabresa)
- RÚCULA** (muçarela, rucula e tomate seco)
- ABOBRINHA** (muçarela, abobrinha, pesto e parmesão)
- FRANGO C/ CATUPIRY** (frango desfiado e catupiry)
- BAURU** (presunto, queijo e tomate e orégano)
- CAPONATA** (muçarela e caponata de beringela e abobrinha da casa)

pizza média
35 cm de diâmetro
4 pedaços grandes

pizza brotinho ou calzone



Delivery/retirada
peça pelo fixo ou pelo whatsapp
no mesmo número!
1140223523



Pizza na massa de fermentação natural

De terça à sábado, produzimos pizzas sem igual, na massa de fermentação natural. São diversas opções de recheios clássicos. Feitas no tamanho brotinho e médio (35 cm).



Cafés, expressos, lattes, capuccinos, sucos naturais, sodas, vitaminas, chás, e muito mais....
Nosso espaço está preparado pra te receber com conforto.





Calzone

Fermentação natural

De terça à sábado, produzimos estes calzones, sempre à tarde. Os recheios são os mesmos das pizzas e cada peça pesa em torno de 400g.



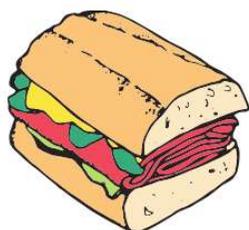
A wooden board filled with various cold cuts, cheeses, olives, and onions. The board is arranged with several types of meats, including salami, mortadela, and presunto, along with slices of cheese, green olives, and onion rings. The background is a dark wooden surface.

Frios fatiados

muçarela e prato tirolez
presunto magro sadia
presunto royalli
mortadela ceratti
mortadela ouro
mortadela defumada
salame hamburguês
peito de peru s/casca
(consulte outros)

lanches naturais

LINHA ANTI-GOURMET
COMIDA QUE SUSTENTA E FAZ FELIZ.....



VENDIDOS POR KILO

cortados em fatias
médias e espetados,
prontos para servir



Santa Rita
queijo branco, peito de peru, molho verde, rúcula e tomate seco
(aproximadamente 18 fatias por kilo)

Floriano Peixoto
Frango desfiado, queijo prato, molho verde e alface picado
(aproximadamente 18 fatias por kilo)

Benjamin Constant
presunto, queijo muçarela, molho verde, cenoura ralada e alface picado
(aproximadamente 18 fatias por kilo)

Regente Feijó
queijo prato, salame, molho verde, cenoura ralada e alface picado
(aproximadamente 18 fatias por kilo)

Ciabata-Caprese
Muçarela de búfala, tomate picado, rúcula, molho pesto, na ciabatta de
fermentação natural
(aproximadamente 12 fatias por kilo)

Wrapp
Muçarela, salame hamburguês, alface picado, cenoura ralada e molho verde,
enrolados no pão sirio (aproximadamente 6 peças por kilo)



Antepastos

Toda semana, produzimos estes simples e deliciosos antepastos: sardella ligeiramente apimentada, abobrinha no azeite extra-virgem, caponata de beringela, homus e patê de azeitona preta.



Torta de Frango

massa semi-folhada, frango desfiado e temperadinho, azeitonas pretas e requeijão cremoso tirolez

Torta de cebola:
receita tradicional,
da mãe do
proprietário. Muito,
muito top.

Torta de palmito:
clássica, massa sem
folhada, salva
qualquer ocasião



de segunda à sábado, tem prato feito, pra comer aqui ou delivery

entre em contato e conheça nosso cardápio e pratos do dia

LASANHA DE BERINJELA

TILÁPIA EMPANADA, PURÊ E SALADA MISTA

**FILE DE FRANGO EMPANADO, ARROZ
C/BROCOLIS E CREME DE MILHO**

**BRASILEIRINHO: ARROZ, FEIJÃO,
BIFE E SALADINHA**

**E TBM, PARMEGIANA, FEIJOADA E
SEMPRE UMA OPÇÃO VEGANA**





**Bolo de milho
cremoso, feito com
milho de verdade. Seus
fiapinhos não deixam
esconder!**

vendido no kilo



Bolo Indiano

Feito com massa de pão de ló, um nada discreto
recheio de creme à base de leite condensado, e
bastante canela.
vendido no kilo



Tortas e bolos

Nossa confeitaria produz tortas e bolos sem pré-misturas, sem fru-fru, bem executadas, usando receitas tradicionais e ingredientes de qualidade, com destaque para

:

Cheesecake

Torta de chocolate c/ creme de avelã

Torta de limão

Torta de banana c/ creme de avelã

Bolo confeitado red velvet

Bolo confeitado morango

Bolo confeitado brigadeiro

Além de outros sabores sazonais

:

Todos vendidos por fatia ou inteiros

Bolos secos

Aquele bolinho seco, básico, pra comer com um cafezinho. Feitos à partir de receitas clássicas, sem pré-misturas. Os sabores disponíveis são:

Fubá

Laranja

Cenoura c/ chocolate

Cada um pesa em torno de 600 gramas.:



sonhos de creme, donuts, bombas, carolinas, tortinhas de morango, limão, bolo red velvet, torta holandesa, bolos de pote prestígio/doce de leite com nozes....





A **melhor** coxinha da cidade está aqui: frango desfiado bem temperado e requeijão cremoso Tirolez

..nossos croissants recheados são também ótimas pedidas (*presunto e queijo ou queijo branco*)





Pão Doce

recheio à base de leite condensado e coco
ralado

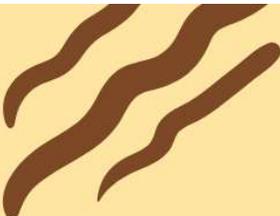




Produzimos diversos tipos de biscoitos artesanais:
bolachinha de canela, rosquinha de pinga, mini carolinas, polvilho, samantas, broinhas, etc

**temos interessantes
opções veganas:
lanches, pizzas e
pratos feitos**





Também trabalhamos, por óbvio, com tudo aquilo que é comum haver em uma padaria: pães de leite, bisnaguinha hamburger, hot dog, do padre; petitfours, laticínios, frios, salgados, lanches e pães na chapa, omeletes, pratos feitos; expressos, capuccinos, chás, sucos naturais, etc.....



Este material destaca os produtos onde acreditamos ter um diferencial mais destacado. E muito importante: nossos preços são bastante, bastante razoáveis.

apoiamos a Causa Animal

Somos apoiadores da ONG ituana Mãos que Acolhem Bichos, focada em processos de adoção responsável de cães e gatos, por meio de projetos estruturantes com os municípios, sociedade civil e empresas.



www.maosqueacolhembichos.com

PRAÇA REGENTE FEIJÓ, 71, CENTRO, ITU-SP

telefone fixo e whatsapp

1140223523

**segunda à sábado das 6 às 20hs
domingos e feriados até às 13hs**

entregamos todos os dias



novidades e comunicados oficiais
@padariapaoquenteitu

PÃO QUENTE
→ 1982 ←