

# SUPREMA

PANIFICADORA



*Faça já sua encomenda.*

(65) xxxx-xxxx

@supremopanificadora



## QUEM SOMOS:

A Suprema Pães é uma referência em Pães industrializados para mercados atacadistas e supermercados, temos uma produção verdadeiramente caseira com tiragem industrial.

Criamos pães clássicos e tradicionais, contamos com uma linha ZERO LACTOSE para atender diversos tipos de público.

**Conheça nosso portfólio de pães. Veja como receitas tradicionais**

# Conheça nossos produtos



**Pão de forma**



**Pão zero lactose**



**Pão Sovado**



**Pão de Hamburguer**



**Bisnaguinha**



**Pão Hot-Dog**



# PÃO DE FORMA



O pão de forma é um produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. A massa é moldada em uma forma ou molde (geralmente com aspecto de paralelepípedo reto) antes de ser levada ao forno. Há o tipo de pão de forma integral, tem este nome porque é feito com farinha de trigo integral.



# PÃO ZERO LACTOSE



O pão de forma tradicional ZERO LACTOSE Suprema é uma ótima opção para ingestão de pessoa intolerantes a Lactose.



# PÃO SOVADO



O nome “sovado” vem da própria forma de preparo, a massa precisa ser sovada intensamente até que chegue ao ponto correto. Esse tipo de mixagem deixa a massa do pão mais densa e mais duradoura. Ela dá uma sensação de saciedade maior que a do pão francês.



# PÃO DE HAMBÚRGUER



O pão de hambúrguer é o melhor tipo para hambúrgueres no geral, mas o pão brioche é a melhor resposta se você quiser saber qual o melhor pão para hamburguer artesanal. As principais diferenças do pão brioche para o pão comum são a origem, a textura e os ingredientes.



# PÃO BISNAGUINHA



O Pão tipo Bisnaguinha é elaborado com ingredientes de alta qualidade. Sua formulação é balanceada, livre de gorduras trans, proporcionando um produto nutritivo, saboroso e fofinho por mais tempo. Além de gostoso é prático na hora do seu lanche ou café.



# PÃO HOT-DOG



O pão de cachorro- quente ou hot dog é macio e tem um sabor adocicado. Além de ensinar a modelagem, vamos sovar a massa na mão e usaremos uma técnica que deixa o miolo bem fofo chamado tangzhong.



**Para mais informações  
acesse nossas redes sociais**



**@supremapanificadora**



**Supremapanificadora**



**Supremapanificadora@gmail.com**



**(65) 9 xxxx-xxxx**

