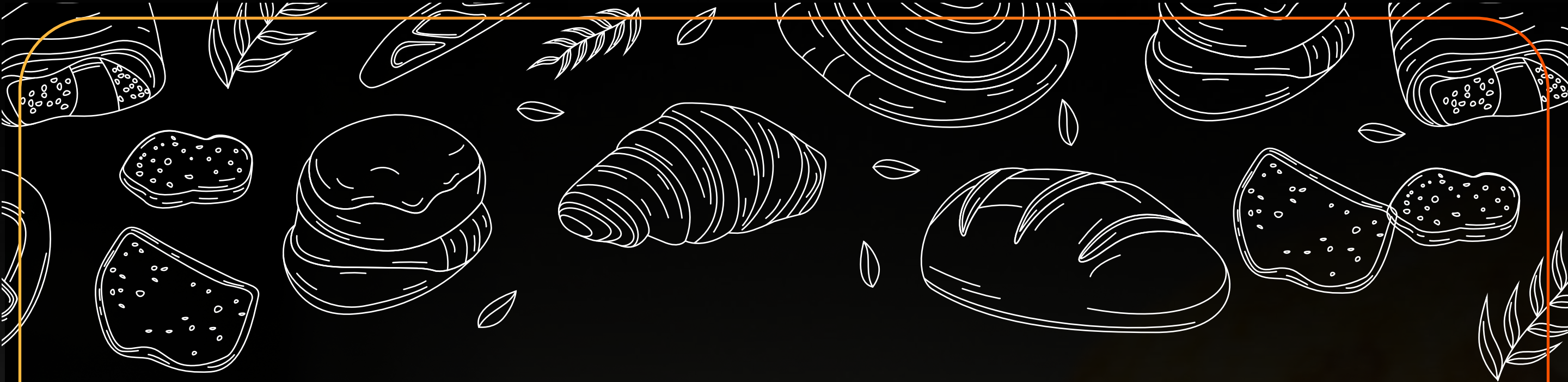




Catálogo

Fornadas Semanais

Pães Artesanais • Fermentação Natural



PADOCA DO ALEX

ISPA – INSTITUTO SOURDOUGH PADOCA DO ALEX

Catálogo

Fornadas Semanais



Pão Multigrãos

Feito com quatro sementes: girassol, linhaça, quinoa e gergelim. Leva um blend de três farinhas: - 00, integral e semi-integral.

R\$ 34

650g



Pão Integral

100% farinha integral moída a pedra da Fazenda Vargem. Farinha do cerrado. Leva azeite de oliva de qualidade.

R\$ 35

650g



Pão D'Alagoa

Pão com queijo parmesão premiado da região D'Alagoa - MG. Aromatizado com tomilho fresco. Leva um blend de três farinhas - 00, integral e semi-integral.

R\$ 28

450g



Pão do Sertão

Feito com cúrcuma e recheado de linguiça, este delicioso pão foi inspirado numa visita ao sertão do Brasil.

R\$ 24

650g

Catálogo

Fornadas Semanais



Brioche

Feito com farinha 00, ovos e manteiga de qualidade. Leva uma boa dose do nosso fermento natural. Massa rica de longa fermentação.

R\$ 25

250g



Pão Nosso

Nosso clássico 100% fermentação natural, feito com um blend de farinhas 00 e integral viva.

R\$ 50

900g



Focaccia

Feita com a melhor farinha 00 italiana. Leva azeite de oliva de qualidade, alecrim fresco e aquela pitada de flor de sal para realçar o sabor.

R\$ 50

600g



Baguete

Feita com a melhor farinha 00 italiana. Leva azeite de oliva de qualidade, alecrim fresco e aquela pitada de flor de sal para realçar o sabor.

R\$ 15

290g

ACESSAR O SITE

ENTRAR NO GRUPO