





## Pão Francês

- ☼ FERMENTAÇÕES:
- ⌘ Super Alta aproximadamente 6h
  - ⌘ Média aproximadamente 12h
  - ⌘ Baixa aproximadamente 18h

- 32 gramas
  - 62 gramas
  - 75 gramas
- Pacote 6,500kg**

### Pão francês Integral Fermentação 6H e 12H

PCT 6.500kg



### Cervejinha Fermentação: 6H

PCT 6.500 Kg

### Pão Doce Bisnaga Fermentação: 6H e 12H

PCT 6.500 Kg



### Pão de Hambúrguer Fermentação: 6H e 12H

PCT 6.500 Kg

### Pão de milho Bisnaga Fermentação: 6H

PCT 6.500 Kg



### Pão de milho redondo

Fermentação: 6 horas, 12 horas  
PCT 6.500 Kg

### Sovado Fermentação: 6H

PCT 6.500 Kg



### Pão Carteira Fermentação: 6H

PCT 6.500 Kg

### Brioche Fermentação: 6H

PCT 6.500 Kg



### Pão canudo Fermentação: 6H e 12H

PCT 6.500 Kg

# Mais variedade para aumentar suas vendas!

## Pão de Queijo Tradicional

15gr, 25 gr, 50 gr, 85gramas  
PCT 2kg e 400 gramas



## Pão de Queijo Gourmet

25 gr e 120 gr PCT 2kg



## Pão de Queijo Recheado

Calabresa, Frango e Requeijão

PCT 1kg



## Chipa

40 gr

PCT 2kg



## Palito de Parmesão gourmet

PCT 2kg



## Dadinho de Tapioca

Embalagem de 3,75kg com 5  
Pacotes embalagens individuais  
de 0,75

PCT 750gramas



## Baguete Recheada

Calabresa, Frango c/ Catupiry  
Presunto e queijo  
Fermentação: 12H PCT c/ 05 und



## Panetone Chocotone

400gramas PCT c/ 14 und



## Donuts

Baunilha, Chocolate,  
frutas vermelhas e  
Doce de leite  
Cx com 25 und



## Rings Cobertura de

Chocolate Branco,  
Chocolate preto,  
Chocolate rosa  
Cx com 25 und



# Qualidade e sabor que conquistam seus clientes!

**Bengalinha de Parmesão**  
Fermentação: 6H e 12H

95grs PCT 6,500kg



**Trança**  
Fermentação: 6H

200 grs PCT 6,500kg



**Baguete**  
120grs

PCT 6,500kg



**Pão de batata**

PCT 6,500kg



**Croissant**

Frango, presunto e queijo, peito de peru, calabresa, 4 queijos e chocolate  
PCT 2kg com 10 und



**Coxinha de frango com requeijão**

PCT 2kg com 10 und



**X-Cheddar**

PCT 2kg com 10 und



**Torta, Frango Palmito**

PCT 2kg com 10 und



**Esfihas, Frango, Carne, Calabresa**

PCT 2kg com 10 und



**Pizza folhada, Calabresa Presunto e queijo**

PCT 2kg com 10 und



# Praticidade e lucro para o seu negócio crescer!

**Mini Salgados**  
Coxinha, Bolinho de queijo  
Kibe com queijo, Travesseiro

PCT 1kg



**Mini Croissant**  
Presunto e queijo

PCT 1kg

**Petit four**  
Beliscão

CX 2kg



**Petit four**  
flor recheada

CX 2kg

**Petit four**  
rosca de nata

CX 2kg



**Petit four**  
Pão de mel

CX 2kg

**Petit four**  
Palito de chocolate

CX 2kg



**Carolina recheada**  
Doce de leite e Limão

CX 1kg

**Sonho frito congelado**  
Recheio vendido  
separadamente

50 gramas PCT 2,5Kg



**Creme Baunilha**  
Bisnaga

1kg

## **Lucratividade**

Pesquisas comprovam que ter pão no estabelecimento aumenta a lucratividade em até **30%**.

Devido a grande circulação de pessoas que são atraídos pela padaria, o pão fresquinho a toda hora faz com que o cliente visite seu estabelecimento com mais frequência aumentando o consumo em seu negócio!

Contamos com uma vasta gama de produtos que com certeza deixará o seu cliente satisfeito e isso trará resultados financeiros positivos para o seu negócio!



## **Consignação de Equipamentos**

Montar sua padaria, aumentar seus lucros e ainda não precisar gastar com investimento em estrutura, parece muito bom para ser realidade!?

Mas não é, nossa empresa vai até você e avalia seu potencial, instrui a respeito da montagem da sua padaria e fornece todos os equipamentos em consignação!

Oferecemos além dos equipamentos, toda parte de itens de segurança e manuseio (luvas, cortadores, formas e outros).



Entre em contato com nossa equipe e veja a possibilidade de implantar nossa padaria em seu negócio!



 (11) 98064-7845  
 @primebakerpaes  
 @prime.baker  
 primebaker.com.br  
 (11) 2242-5711

 Rua Barão do Rio Branco, nº 586 - Vila cavadas  
Guarulhos - SP / CEP: 07042-010  
 primebakerpedidos@gmail.com  
 sepaocongelado@gmail.com