



ARTESANAL
ORGÂNICA

PRESS RELEASE

A UNIÃO DE SABOR E SAÚDE NO PREPARO ARTESANAL.

Nossos pães são feitos com farinha 100% orgânica.



possível produzir pães deliciosos e ao mesmo tempo saudáveis!

Todos os pães são preparados com farinha orgânica, branca ou integral, de forma totalmente artesanal. A fermentação é natural e o levain está presente na fermentação. Todos os produtos estão livres de fermentos químicos ou quaisquer aceleradores ou conservantes.

As massas chegam a níveis extremos de hidratação, o que as confere uma leveza sem igual.

Logo na entrada, nota-se estar diante de uma padaria diferente. Uma grande variedade de pães rústicos, expostos em cestas na parede recebem nossos clientes, juntamente com uma vitrine de dar água na boca: rabanadas, pains au chocolat, cookies, croissants e merengues gigantes se destacam, além de com uma boa variedade de bolos caseiros deliciosos.

Nos dias de hoje, muitas pessoas ligam o consumo de pães à dificuldade de emagrecimento ou à um estilo de vida menos saudável.

Nossa missão é desmistificar o pão e oferecer aos clientes, produtos orgânicos de alta qualidade, comprovando que é



WWW.AFORNADAPADARIA.COM.BR

  AFORNADAPADARIA



PRESS RELEASE



Após esse período, passou ainda outros 8 anos viajando do Brasil para lá frequentemente, regressando de uma vez em 2011.

Gilson ainda passou por outras casas famosas de São Paulo, tais como Dona Deôla e Mr. Baker, além de viajar por todo o Brasil prestando consultoria para padarias e moinhos.



O Negócio surgiu da união dos três sócios, Gilson Santos, Paulo Aragão (Grupo Aragon) e Rafael Moreschi (Grupo Red Restaurante).

Nossa panificação diferenciada fica sob o comando de Gilson que, após montar a padaria do Empório Santa Maria, foi convidado para trabalhar em uma indústria de orgânicos na Bélgica, a Le Bon Pain, onde ficou por 2 anos seguidos e se aperfeiçoou na técnica de manipulação de orgânicos e produção de pães rústicos.

Para quem não consegue se decidir qual pão provar, a sugestão é a Cesta Degustação de Pães – acompanha geleia caseira, manteiga, requeijão, peito de peru e queijo minas.

Para acompanhar, a casa conta com uma boa variedade de cafés e chás, nas opções quente ou frio.

Além da grande variedade de pães especiais, a casa aposta no brunch e conta com 14 opções de toasts (fatia generosa de pão de campanha orgânico com diversas opções de toppings).



WWW.AFORNADAPADARIA.COM.BR

  AFORNADAPADARIA



PRESS RELEASE



Os favoritos da casa são o **Patriotic Toast** (pão de campanha orgânico com nozes, pesto de manjeriçã, tomates cereja confitados e burrata) e o **Toast Espanhol** (pão de campanha orgânico, pasta de tomate italiano feita na casa, coalhada de ovelha, 2 ovos no vapor, jamón e rúcula selvagem). Os sanduíches variam entre os tradicionais de padaria até opções mais elaboradas.

O cliente fica livre para trocar os pães de todos os pratos por um dos pães especiais disponíveis na casa.

Os que se destacam são o **Salmon Cheese** (salmão defumado, coalhada de ovelha e rúcula no croissant) e o **Canadense** (Rosbife caseiro, queijo estepe, cebola caramelizada, mostarda ancienne e tomilho fresco no pão de campanha orgânico).

A Casa ainda conta com uma seleção de sucos funcionais e outras opções de frutas com água de coco, além de vitaminas

feitas com opções de leite integral, desnatado, vegetal (coco e amêndoas) ou iogurte.

Para aqueles que buscam uma refeição mais voltada ao pós-treino, a casa possui opções de ovos mexidos, panquecas proteicas, feitas com farinha de amêndoa, e tapiocas.



Conheça nosso cardápio completo, acesse:

www.afornadapadaria.com.br/cardapio



Aberta de segunda a domingo, das 6h às 22h.



WWW.AFORNADAPADARIA.COM.BR

  AFORNADAPADARIA