



PÃO & IMAGINAÇÃO®

...com farinha e tradição

CATÁLOGO
DE PRODUTOS

PÃO PRÉ-COZIDO ULTRA-CONGELADO

PÃO DE CEREAIS



Baguete de Milho e Girassol

Ref. 2012



20



50



100



15-20min



200-220°C



8-10min



Bola de Milho e Girassol

Ref. 2012



30



60



70grs



15-20min



200-220°C



8-10min



Baguete 7 Cereais

Ref. 2013



30



70



100grs



15-20min



200-220°C



8-10min



Bola 7 Cereais

Ref. 2013



30



60



70grs



15-20min



200-220°C



8-10min



Pão Integral

Ref. 2031



15



35



100grs



15-20min



200-220°C



8-10min



Pão de Soja

Ref. 2035



25



70



62grs



15-20min



200-220°C



6-8min



Pão de Chia

Ref. 2037



25



70



62grs



15-20min



200-220°C



6-8min

PÃO ESPECIAL



Pão de Trigo e Alfarooba

Ref. 2014



30



70



70grs



15-20min



200-220°C



6-8min



Pão com Farinheira

Ref. 2015



25



60



80grs



15-20min



200-220°C



8-10min



Pão com Chouriço

Ref. 2017



25



60



80grs



15-20min



200-220°C



8-10min



Pão de Azeitonas

Ref. 2018

 40  80  80grs  15-20min  200-220°C  8-10min



Pão de Hamburguer

Ref. 2019

 25  60  80grs  15-20min  200-220°C  8-10min



Pão de Passas

Ref. 2020

 20  50  100grs  15-20min  200-220°C  8-10min
 12  20  200grs  15-20min  200-220°C  10-12min



Broa de Milho

Ref. 1004BM

 15  25  400grs  15-20min  200-220°C  10-12min



Bolinha/Carcacinha

Ref. 2033

 60  30grs  15-20min  200-220°C  5-7min



Pãozinho

Ref. 2008

 60  35grs  15-20min  200-220°C  5-7min



Bolinha Milho e Girassol

Ref. 2012BL

 60  40grs  15-20min  200-220°C  5-7min



Bolinha 7 Cereais

Ref. 2013BL

 60  40grs  15-20min  200-220°C  5-7min



Bolinha Alfarroba

Ref. 2014BL

 60  40grs  15-20min  200-220°C  5-7min



Bolinha Centeio e Cereais

Ref. 2038BL

 60  40grs  15-20min  200-220°C  5-7min



Broinha de Milho

Ref. 2036P

60 40grs 15-20min 200-220°C 5-7min



Pãozinho de Passas

Ref. 2020CP

60 50grs 15-20min 200-220°C 5-7min



Pão com Chouriço

Ref. 2017CP

60 40grs 15-20min 200-220°C 5-7min



Pão com Farinheira

Ref. 2015CP

60 40grs 15-20min 200-220°C 5-7min



Pão com Azeitonas

Ref. 2018CP

60 40grs 15-20min 200-220°C 5-7min



Pãozinho de Leite

Ref. 2015CP

60 35grs 15-20min 200-220°C 5-7min



Pão para Tostas

Ref. 1002PT

1600grs 15-20min



Pão Duplo

Ref. 1009DG

1600grs 60min



Pão de Forma

Ref. 1006FG

300/600 /1000grs 60min



Pão Salão Fatiado

Ref. 1001PSAL

800grs 60min

PÃO TRADIÇÃO



Pão de Água (Pequeno/Grande)

Ref. 2001/2002

30 /25	80 /70	47grs /62grs	15-20min /15-20min	200-220°C /200-220°C	5-7min /6-8min



Padeirinhas

Ref. 2003

20	50	100grs	15-20min	200-220°C	8-10min



Bola de Mistura (Pequena/Grande)

Ref. 2004/2005

25 /12	70 /40	47grs /100grs	15-20min /15-20min	200-220°C /200-220°C	5-7min /8-10min



Frade

Ref. 2006

20	50	100grs	15-20min	200-220°C	8-10min



Bola de Centeio

Ref. 2038

25	70	62grs	15-20min	200-220°C	6-8min



Pão Salão

Ref. 2009

10	20	400grs	15-20min	200-220°C	12-15min

BAGUETES



Baguete

Ref. 2010

30 /20	50 /50	80grs /100grs /120grs	15-20min /15-20min /15-20min	200-220°C /200-220°C /200-220°C	8-10min /8-10min /8-10min



Baguete Rústica

Ref. 2011

30 /20	50 /50	80grs /100grs /120grs	15-20min /15-20min /15-20min	200-220°C /200-220°C /200-220°C	8-10min /8-10min /8-10min

Av. da República, nº9 G,
Quinta do Outeiro
2840-468 Seixal

T: 211 398 366
M: 966 288 541
M: 913 877 333

geral@paoeimaginacao.com

 /paoeimaginacao

Recomendações

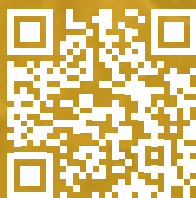
Utilização:

- Conservar o produto a -18° C
- Não voltar a congelar um produto já descongelado.

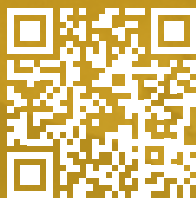
Modo de emprego:

- Descongelar o produto 15 a 20 minutos antes de o colocar em forno pré-aquecido a 200-220 C
- Tempo de cozedura de cada produto, conforme indicado no catálogo.

O tempo e a temperatura de cozedura podem variar em função do equipamento utilizado.



Pode também descarregar
o nosso catálogo digital em:
paoeimaginacao.com/catalogo



Para mais informações
visite-nos em:
paoeimaginacao.com