

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Panificados Ultra Congelados

MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA PREPARO DE PRODUTOS



Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Baguete

Deixar crescer de acordo com a especificação do produto (6 ou 12 horas).

Após atingir o crescimento ideal, colocar no forno com o turbo ligado a 175°C de 15 a 20 minutos, dando vapor a cada 2 minutos.



Bengala

Deixar crescer de acordo com a especificação do produto (6 ou 12 horas).

Após atingir o crescimento ideal, colocar no forno com o turbo ligado a 175°C de 15 a 20 minutos, dando vapor a cada 2 minutos.



Bauru Salgado

Deixar crescer de 4 a 6 horas, de acordo com a temperatura ambiente. Após atingir o crescimento ideal, pincelar gema e levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada.



Biscoitão de Queijo

Deixar a massa repousar por cerca de 4 horas. Após assar em forno a 160° graus por cerca de 40 minutos, sendo 15 minutos com turbo e o restante sem, até atingir a coloração desejada.



facebook.com/congeladossantaritariopardo

Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Massa para Bolos

Colocar o produto na forma desejada e levar ao forno pré aquecido a 160° por cerca de 40 minutos sem dar vapor.



Bisnaguinha

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



Bolinha de queijo

Fritar em óleo quente em fritadeira elétrica ou utensílio próprio para o mesmo ainda congelado. O produto deve submergir no óleo. Deixar dourar até o desejado e escorrer em utensílio próprio. Não colocar muitas unidades de uma vez, pois elas podem estourar.



Brioche

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Broa

Colocar congelada na assadeira e assar em forno a 140° por cerca de 40 minutos ou até atingir a coloração desejada.



Calzone
(Sabores Variados)

Deixar crescer de 4 a 6 horas, de acordo com a temperatura ambiente. Após atingir o crescimento ideal, pincelar gema e levar ao forno a 140° por cerca de 15 a 20 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada.



Chipa de Queijo

Colocar congelada na assadeira em encostar um item no outro. Assar em forno 140° por 40 minutos, sendo 15 com a turbina ligada e os demais sem ligar o turbo.



Chocotone

Deixar crescer por cerca de 6 horas, até atingir a borda da forma de papel. Não deixar ultrapassar esta marcação.

Após, assar em forno a 140° por 40 a 45 minutos.



Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Ciabatta

Deixar crescer de 4 a 6 horas, de acordo com a temperatura ambiente. Após atingir o crescimento ideal, pincelar gema e levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada.



Croissant

Deixar crescer de 4 a 6 horas, de acordo com a temperatura ambiente. Após atingir o crescimento ideal, pincelar gema e levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada.



Croquete

Fritar em óleo quente em fritadeira elétrica ou utensílio próprio para o mesmo ainda congelado. O produto deve submergir no óleo. Deixar dourar até o desejado e escorrer em utensílio próprio. Não colocar muitas unidades de uma vez, pois elas podem estourar.



Doguinho Assado

Deixar crescer de 4 a 6 horas, de acordo com a temperatura ambiente. Após atingir o crescimento ideal, pincelar gema e levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada.



Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Empada

Empada pré-assada. Deixar descongelar um pouco. Após, aquecer forno na temperatura de 150° C, colocar o produto e deixar de 4 a 5 minutos.



Enrolado Frito

Fritar em óleo quente em fritadeira elétrica ou utensílio próprio para o mesmo ainda congelado. O produto deve submergir no óleo. Deixar dourar até o desejado e escorrer em utensílio próprio. Não colocar muitas unidades de uma vez, pois elas podem estourar.



Esfirra

Deixar crescer de 4 a 6 horas, de acordo com a temperatura ambiente. Após atingir o crescimento ideal, pincelar gema e levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada.



Fatia Húngara

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Folhado

Deixar crescer de 4 a 6 horas, de acordo com a temperatura ambiente. Após atingir o crescimento ideal, pincelar gema e levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada



Kibe

Fritar em óleo quente em fritadeira elétrica ou utensílio próprio para o mesmo ainda congelado. O produto deve submergir no óleo. Deixar dourar até o desejado e escorrer em utensílio próprio. Não colocar muitas unidades de uma vez, pois elas podem estourar.



Massa para Pizza
Pré-assada

Massa pré-assada que não necessita de preparos especiais. Rechear a seu gosto e assar conforme necessidade. Geralmente entre 15 e 20 minutos.



Mini Baguete

Deixar crescer de acordo com a especificação do produto (6 ou 12 horas). Após atingir o crescimento ideal, colocar no forno com o turbo ligado a 175°C de 15 a 20 minutos, dando vapor a cada 2 minutos.



Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Mini Coxinha

Fritar em óleo quente em fritadeira elétrica ou utensílio próprio para o mesmo ainda congelado. O produto deve submergir no óleo. Deixar dourar até o desejado e escorrer em utensílio próprio. Não colocar muitas unidades de uma vez, pois elas podem estourar.



Mini Croissant

Deixar crescer de 4 a 6 horas, de acordo com a temperatura ambiente. Após atingir o crescimento ideal, pincelar gema e levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada



Mini Croquete

Fritar em óleo quente em fritadeira elétrica ou utensílio próprio para o mesmo ainda congelado. O produto deve submergir no óleo. Deixar dourar até o desejado e escorrer em utensílio próprio. Não colocar muitas unidades de uma vez, pois elas podem estourar..



Mini Enrolado

Deixar crescer de 4 a 6 horas, de acordo com a temperatura ambiente. Após atingir o crescimento ideal, pincelar gema e levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada



facebook.com/congeladossantaritariopardo

Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Mini Kibe

Fritar em óleo quente em fritadeira elétrica ou utensílio próprio para o mesmo ainda congelado. O produto deve submergir no óleo. Deixar dourar até o desejado e escorrer em utensílio próprio. Não colocar muitas unidades de uma vez, pois elas podem estourar.



Mini Rissolé

Fritar em óleo quente em fritadeira elétrica ou utensílio próprio para o mesmo ainda congelado. O produto deve submergir no óleo. Deixar dourar até o desejado e escorrer em utensílio próprio. Não colocar muitas unidades de uma vez, pois elas podem estourar.



Panetone

Deixar crescer por cerca de 6 horas, até atingir a borda da forma de papel. Não deixar ultrapassar esta marcação. Após, assar em forno a 140° por 40 a 45 minutos



Placa de Massa Doce

Deixar crescer de acordo com a especificação do produto (6 ou 12 horas). Após atingir o crescimento ideal, colocar no forno com o turbo ligado a 170°C, dando vapor a cada 2 minutos.



Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Pão de Banha

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



Pão Caseirão

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



Pão Caseirinho

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



Pão de Alho

Deixar crescer de acordo com a especificação do produto (6 ou 12 horas).
Após atingir o crescimento ideal, colocar no forno com o turbo ligado a 170°C, dando vapor a cada 2 minutos.



Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Pão de Queijo 25 g

Colocar congelado na assadeira sem encostar um item no outro. Assar em forno 140° por 40 minutos, sendo 15 com a turbina ligada e os demais sem ligar o turbo.



Pão de Queijo 85 g

Colocar descongelado na assadeira sem encostar um item no outro. Assar em forno 140° por cerca de 40 minutos, sendo 15 com a turbina ligada e os demais sem ligar o turbo.



Pão de Queijo
(Recheado)

Colocar congelado na assadeira sem encostar um item no outro. Assar em forno 140° por 40 minutos, sendo 15 com a turbina ligada e os demais sem ligar o turbo.



Pão de Semolina

Deixar crescer de acordo com a especificação do produto (6 ou 12 horas).
Após atingir o crescimento ideal, colocar no forno com o turbo ligado a 170°C, dando vapor a cada 2 minutos.



facebook.com/congeladossantaritariopardo

Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Pão de Torresmo

Deixar crescer cerca de 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, colocar no forno com o turbo ligado a 175°C de 15 a 20 minutos, dando vapor a cada 2 minutos.



Pão Francês
(3, 6, 12 ou 18 hrs)

Deixar crescer de acordo com a especificação do produto (3, 6 ou 12 horas).
Após atingir o crescimento ideal, colocar no forno com o turbo ligado a 175°C de 15 a 20 minutos, dando vapor a cada 2 minutos.



Pão Italiano

Deixar crescer por cerca de 6 a 12 horas.
Ligar o forno a temperatura de 200° e colocar o pão cortado. Dar 4 vapores e então baixar a temperatura para 150° com a turbina desligada por 10 minutos. Após, ligar a turbina por mais 40 minutos dando mais um vapor.



Pão Sovado

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



facebook.com/congeladossantaritariopardo

Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Pastel Folhado

Deixar crescer de 4 a 6 horas, de acordo com a temperatura ambiente. Após atingir o crescimento ideal, pincelar gema e levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada



Rissolé

Fritar em óleo quente em fritadeira elétrica ou utensílio próprio para o mesmo ainda congelado. O produto deve submergir no óleo. Deixar dourar até o desejado e escorrer em utensílio próprio. Não colocar muitas unidades de uma vez, pois elas podem estourar.



Pão de Batata

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



Pão de Cebola

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Pão de Cenoura

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor..



Pão de Chocolate

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor..



Pão de Fuba

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



Pão de Hamburger

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Pão de Hot Dog

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



Pão de Leite

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor..



Pão de Mandioca

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



Pão de Manteiga

Deixar crescer de 6 a 12 hrs conforme clima. Após atingir o crescimento ideal, colocar no forno com o turbo ligado a 175°C de 15 a 20 minutos, dando vapor a cada 2 minutos.



Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Pão de Ovos

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



Pão Fofinho

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor.



Rosca Simples

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor. Confeitar a seu gosto.



Rosquinha de Laranja

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor. Confeitar a seu gosto.



facebook.com/congeladossantaritariopardo

Linha de Produtos

✉ admcomercial@congeladossantarita.com.br

📍 Rua João Duva, 765 - Dist. Industrial
São José do Rio Pardo/SP

☎ (19) 3681-6360 - 3681-3213



Atenção: Imagens meramente ilustrativas
O preparo e o acabamento dos produtos dependem de vários fatores.



Salsicha Empanada

Fritar em óleo quente em fritadeira elétrica ou utensílio próprio para o mesmo ainda congelado. O produto deve submergir no óleo. Deixar dourar até o desejado e escorrer em utensílio próprio. Não colocar muitas unidades de uma vez, pois elas podem estourar.



Sonho

Deixar crescer por cerca de 4 a 6 horas. Após atingir o crescimento ideal, levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor. Confeitar a seu gosto.



Trouxinha

Deixar crescer de 4 a 6 horas, de acordo com a temperatura ambiente. Após atingir o crescimento ideal, pincelar gema e levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada



Triângulo

Deixar crescer de 4 a 6 horas, de acordo com a temperatura ambiente. Após atingir o crescimento ideal, pincelar gema e levar ao forno a 140° por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada



facebook.com/congeladossantaritariopardo

Listagem de Produtos



2068 - Baguete Lanche Azul
2069 - Baguete Lanche Vermelha
2003 - Baguete Recheada Calabresa
2005 - Baguete Recheada Frango
2004 - Baguete Recheada Lombo
2002 - Baguete Recheada Pres. e Queijo
2073 - Baguete Submarino Azul
2072 - Baguete Submarino Vermelha
2064 - Bengala Azul
1049 - Bengala Vermelha
2056 - Bauru Salgado
2009 - Biscoito de Polvilho
1048 - Biscoito de Queijo
2010 - Bisnaguinha
1022 - Bolinha de Queijo Mini
2219 - Bolo Inglês
2220 - Bolo de Baunilha
2221 - Bolo de Chocolate
2222 - Bolo de Coco
2223 - Bolo de Limão
2224 - Bolo de Laranja
2225 - Bolo de Abacaxi
2226 - Bolo de Fubá
2227 - Bolo de Milho
2228 - Bolo de Cenoura
1277 - Brioche
2076 - Broa Airosa
2011 - Broa de Milho Pequena
2160 - Broa de Milho Grande
2217 - Broa Caxambú
1045 - Calzone de Calabresa
1052 - Calzone de Carne
1029 - Calzone de Frango
2084 - Calzone de Lombo
1030 - Calzone de Palmito
1040 - Calzone de Presunto e Queijo
1046 - Calzone de Quatro Queijos
2161 - Chipa de Queijo
1214 - Chocotone
1012 - Ciabata Calabresa
1228 - Ciabata Presunto e Queijo
1229 - Ciabata Rúcula e Tomate Seco
1269 - Ciabata Frango
1270 - Ciabata Lombo
1248 - Ciabata sem recheio
2013 - Coxinha de Frango
1271 - Croissant Chocolate
2049 - Croissant Calabresa
2047 - Croissant Frango
2048 - Croissant Presunto e Queijo
2050 - Croissant Quatro Queijos
1041 - Croissant Peito de Peru
1216 - Croissant Lombo
1276 - Croissant Pizza
2077 - Croissant sem recheio

1230 - Croquete
1080 - Doguinho Assado
2014 - Empada Frango
2015 - Empada Palmito
2057 - Enrolado Presunto e Queijo
2051 - Esfirra de Carne
2052 - Esfirra de Palmito
2016 - Fatia Hungara Chocolate
2017 - Fatia Hungara Coco
2063 - Folhado Calabresa
2079 - Folhado Frango
1017 - Folhado Lombo
1028 - Folhado Pizza
1038 - Folhado Presunto e Queijo
1218 - Folhado Quatro Queijos
1039 - Folhado Peito de Peru
2055 - Hamburguer Salgado
2124 - Hamburguer com Cheddar
1279 - Kibe de Carne
2061 - Kibe Recheado
1211 - Massa de Pizza Média
1120 - Massa de Pizza Grande
2071 - Mini Baguete Simples Azul
2070 - Mini Baguete Simples Vermelha
1023 - Mini Coxinha
1224 - Mini Croissant Calabresa
1225 - Mini Croissant Frango
1222 - Mini Croissant Lombo
2133 - Mini Croissant Pizza
1226 - Mini Croissant Peru
1227 - Mini Croissant Presunto
1024 - Mini Croquete
1249 - Mini Enrolado Presunto e Queijo
1025 - Mini Kibe
1026 - Mini Rissolo Catupiry
1006 - Panetone Doce
2001 - Panetone Salgado
2215 - Placa de Massa Doce 400grs
1042 - Pão Caseirão
2021 - Pão Caseirinho
2081 - Pão Caseirinho Doce
2022 - Pão de Alho
2179 - Pão de Alho Picante
2023 - Pão de Banha
2024 - Pão de Batata
2025 - Pão de Cebola (Salgado)
2231 - Pão de Cebola e Salsa (Doce)
2026 - Pão de Cenoura
1278 - Pão de Chocolate
1247 - Pão de Fuba
2028 - Pão de Hamburguer
2035 - Pão de Hot Dog
2132 - Pão de Hot Dog 65 grs
2183 - Pão de leite
2029 - Pão de Mandioca
1014 - Pão de Mandioca e Salsa
1005 - Pão de Manteiga
1057 - Pão de Ovos
2031 - Pão de Queijo 500 grs
1027 - Pão de Queijo com Ervas
2139 - Pão de Queijo Recheado Frango
2159 - Pão de Queijo Recheado Calabresa

2032 - Pão de Queijo Grande
2030 - Pão de Queijo Tradicional
1055 - Pão de Semolina
2033 - Pão de Torresmo
2169 - Pão de Torresmo Super
2080 - Pão Fofinho
2075 - Pão Francês Bola Azul
2074 - Pão Francês Bola Vermelho
2078 - Pão Francês 3 horas
1004 - Pão Francês 6 Horas
1002 - Pão Francês 12 Horas
2034 - Pão Francês 18 Horas
2122 - Pão Francês Menor 3 Horas
1286 - Pão Francês Menor Azul
1287 - Pão Francês Menor Vermelho
1251 - Pão Francês Mini 3 Horas
2067 - Pão Francês Mini 6 Horas
2066 - Pão Francês Mini 12 Horas
2027 - Pão Francês Integral 6 Horas
1050 - Pão Francês Integral 12 Horas
1259 - Pão Italiano 4 Queijos
1255 - Pão Italiano Frango
1256 - Pão Italiano Lombo
1260 - Pão Italiano Peito Peru
1257 - Pão Italiano Presunto e Queijo
2036 - Pão Italiano Calabresa
1258 - Pão Italiano Palmito
2037 - Pão Italiano Simples Redondo
1240 - Pão Italiano Simples Comprido
2039 - Pão Sovado
1250 - Pastel Folhado Presunto e Queijo
1008 - Pastel Folhado Frango
1234 - Pastel Folhado Palmito
2062 - Rissolo Carne
1245 - Rissolo Catupiry
1246 - Rissolo Frango
1253 - Rissolo Presunto e Queijo
1051 - Rosca Palito
1018 - Rosca Caracol
1011 - Rosca Ferradura
2041 - Rosca Recheada Chocolate
2042 - Rosca Recheada Coco
2043 - Rosca Recheada Frutas Crist.
2040 - Rosca Recheada Goiabada
1237 - Mini Rosca Recheada Chocolate
1236 - Mini Rosca Recheada Coco
1238 - Mini Rosca Recheada Frutas Crist.
1239 - Mini Rosca Recheada Goiabada
1263 - Rosquinha de Laranja
2044 - Rosca Simples
1221 - Rosca Simples Mini
2059 - Salsicha Empanada
1013 - Sonho
1009 - Trouxinha Goiabada com Queijo
2058 - Trouxinha Portuguesa
1010 - Trouxinha Ricota c/ Fr. Cristal
1231 - Triângulo Folhado Lombo
1047 - Triângulo Folhado 4 Queijos
1019 - Triângulo Folhado Calabresa
1020 - Triângulo Folhado Frango
2054 - Triângulo Folhado Pizza
1021 - Triângulo Folhado Presunto/Queijo



A Congelados Santa Rita foi criada com o objetivo de oferecer ao Mercado Profissional (Padarias, Supermercados, Mercenarias, Mercadinhos, Lojas de Conveniência, Hóteis, Restaurantes e Lanchonetes) uma excelente alternativa para substituir o modelo tradicional de padaria, maximizando sua rentabilidade e eficiência.

Utilizando-se das mais avançadas tecnologias, a Congelados Santa Rita produz uma ampla e variada linha de produtos panificados Ultra Congelados com ênfase na qualidade e na satisfação de nossos clientes.

Estamos estabelecidos em um amplo espaço próprio, onde contamos com a mais avançada linha de equipamentos para panificação do mercado, visando atender a todas as suas necessidades e expectativas.

**Rua João Duva, 765 -Distrito Industrial
São José do Rio Pardo/SP - Cep: 13.720-000
Fone: (19) 3681-6360 - (19) 3681 3213
E-Mail: contato@congeladossantarita.com.br
Sac: sac@congeladossantarita.com.br
Site: www.congeladossantarita.com.br
Facebook:facebook.com/congeladossantaritariopardo**