





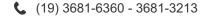
# Panificados Ultra Congelados

## MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA PREPARO DE PRODUTOS



□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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 140º por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada.

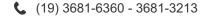


Biscoitão de Queijo

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.

□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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



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

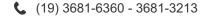
Fritar em óleo quente em fritadeira elétrica ou utensílio próprio para o mesmo ainda congelado. O produto deve submergir no óleo. Deixar dourar até o desejado e escorrer em utensílio próprio. Não colocar muitas unidades de uma vez, pois elas podem estourar.



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

□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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 140º por 40 minutos, sendo 15 com a turbina ligada e os demais sem ligar o turbo.



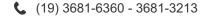
Chocotone

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 140º por 40 a 45 minutos.

□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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 140º 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.

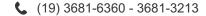


Doguinho Assado

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.

□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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



Empada

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



Enrrolado 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 140º por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada

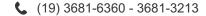


Fatia Húngara

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.

□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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 140º 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.



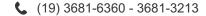
Mini Baguete

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.

□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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 140º 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..

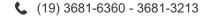


Mini Enrrolado

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

□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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 Rissole

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.

□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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.



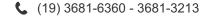
Pão de Alho

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.

□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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.

□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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 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.

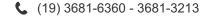


Pão Sovado

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.

□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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 140º por cerca de 20 a 25 minutos sem dar vapor, ou até atingir a coloração desejada



Rissole

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.

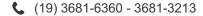


Pão de Cebola

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

admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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 140º 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.



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.

□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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



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 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

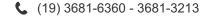


Pão de Manteiga

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.

□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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 140º 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.

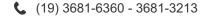


Rosquinha de Laranja

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.

□ admcomercial@congeladossantarita.com.br

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





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 140º 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

### Listagem de Produtos

(19) 3681-6360 - 3681-3213



2068 - Baquete 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 - Enrrolado 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 Enrrolado Presunto e Queijo

1025 - Mini Kibe

1026 - Mini Rissole 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 Reche. 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 Franço

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 - Rissole Carne

1245 - Rissole Catupiry

1246 - Rissole Frango

1253 - Rissole 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 - Triangulo Folhado Lombo

1047 - Triangulo Folhado 4 Queijos

1019 - Triangulo Folhado Calabresa 1020 - Triangulo Folhado Frango

2054 - Triangulo Folhado Pizza 1021 - Triangulo Folhado Presunto/Queijo



A Congelados Santa Rita foi criada com o objetivo de oferecer ao Mercado Profissional (Padarias, Supermercados, Mercearias, 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