

Rue Adib Miguel Haddad, 69
Vila Firmiano Pinto
0425-210 São Paulo

atelierboulanger.com.br
contato@atelierboulanger.com.br
+55 (11) 2372 0444

francepanificacao.com.br
contato@francepanificacao.com.br
+55 (11) 2369 0887



BR



FRANCE

PAN

FICA

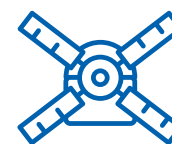
ÇÃ





FRANCE PANIFICAÇÃO

“A cultura da Panificação na França é quase sagrada, porque o pão representa a amizade e o amor que compartilhamos com entes queridos e amigos em todos os momentos da vida.”



TRADIÇÃO

Respeitamos e incentivamos as técnicas de produção do **Moinho francês familiar e independente**, que traz consigo um olhar primoroso sob a qualidade do trigo cultivado na França. É fundamental que o trigo se desenvolva de acordo com o método da produção tradicional para manter suas propriedades físicas e nutritivas.

SUSTENTABILIDADE

Nossas farinhas são produzidas com trigo **CRC (Cultura Sustentável Controlada)**, selo que visa à preservação da saúde do consumidor, ao respeito ao meio ambiente e à biodiversidade. São certificadas pelo Ministério da Agricultura francesa.

SERVIÇOS

Realizamos **consultoria especializada e personalizada** a fim de levar ao cliente uma experiência completa no ramo da panificação. Para isso, acompanhamos cada cliente criteriosamente em seu desenvolvimento.

“Nosso compromisso é garantir uma matéria prima sustentável, saudável, saborosa e sem aditivos químicos.”

Nossa ideia é divulgar e ensinar no Brasil as técnicas francesas de panificação, que propõem um trato diferenciado do pão enquanto produto e parte da cultura.

Incentivar os jovens a seguir a carreira de padeiro como uma profissão promissora. Oferecer mais serviços para que os clientes e parceiros possam se estruturar e desenvolver projetos duradouros. Gestão e desenvolvimento empresarial do setor da panificação. **Atenção redobrada sobre a entrega, armazenagem, faturamento, transporte e responsabilidade com os prazos.**



O SELO CRC

Este selo foi criado visando a alimentação infantil e a preservação da saúde do consumidor geral.

- Grãos com teor de contaminantes reduzidos.
- Campos protegidos de qualquer fonte de poluição.
- Armazenamento 100% sem pesticidas ou outras fontes químicas.

O selo CRC é a garantia de que os trigos foram produzidos respeitando o meio ambiente e a biodiversidade, isto é, a fauna e flora. A escolha criteriosa das sementes faz a real qualidade da panificação artesanal.

O selo CRC é controlado rigorosamente pelo Ministério da Agricultura da França.



“Nosso objetivo é acompanhar cada empresa na confecção de um produto único, inovador, com a mais alta qualidade.”

J. Paulin

O SELO LABEL ROUGE

O selo Label Rouge (selo oficial do ministério da agricultura da França) que garante ao consumidor que o produto possui uma qualidade superior, diante de produtos da mesma categoria.



NOSSO SERVIÇO

Ofereceremos um serviço de consultoria especializado para pequenas e médias empresas artesanais.

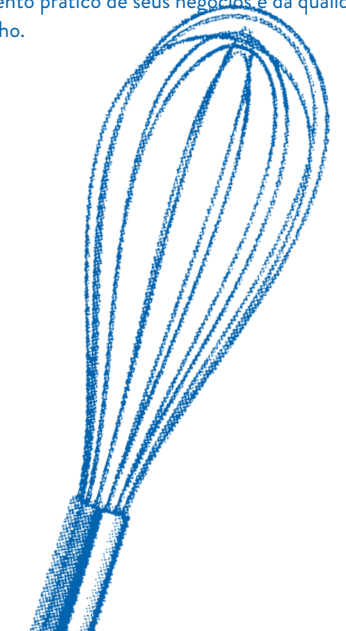
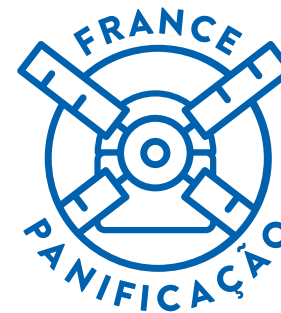


SERVIÇO DE CONSULTORIA

O suporte é concedido aos nossos clientes seguindo o “savoir faire” francês, seja na organização da produção em sua padaria ou nas técnicas de panificação.

ACOMPANHAMENTO

Trata-se de um acompanhamento personalizado, que envolve a seleção/indicação de materiais e equipamentos específicos, diversos tipos de treinamento e até uma degustação com a clientela final, criando uma verdadeira parceria de aprendizado que acarreta num desenvolvimento prático de seus negócios e da qualidade de seu trabalho.



FARINHAS FRANCESAS

São farinhas de alta qualidade. Essas farinhas são adequadas para a confecção de pães com longa fermentação.



BAGATELLE T45

Farinha especial para “viennoiseries”, a farinha T45 é perfeitamente calibrada e adaptada a produtos como croissants, brioches, panettone, graças à qualidade de suas proteínas extraídas do coração do grão.

W: 420-450 / P / L: 0,8-1



BAGATELLE T65

Farinha de trigo de alta qualidade, produzida sem aditivos e com uma seleção de grãos que respeitam o meio ambiente. Possui selo CRC “Label Rouge”, aprovado e controlado pelo governo francês. É adaptada a todos os tipos de pães e especialmente indicada para a “baguette de tradição francesa”.

W: 200-240 / P / L: 0,6-0,8



BAGATELLE T80

Esta farinha é fabricada por um moedor chamado “mó de pedra”, composto de rodas que trituram os grãos de trigo. Este método de moagem foi originado a 15 mil anos antes de Cristo e assimilado por diversos povos ao longo do tempo. A farinha produzida desta maneira é rica em valores nutricionais por possuir mais fragmentos de trigo em sua composição. É uma ótima farinha para produzir um pão rústico e autêntico. Seu miolo, com as cores bege e cinza, garante um sabor de pão de “campagne”.



CENTEIO T130

O centeio é o grão de uma planta gramínea de origem selvagem que possui alta resistência ao frio e à seca. A farinha de centeio, geralmente usada pura ou com a farinha T65, produz um pão muito denso com miolo castanho bem rústico.



INTEGRAL 150

É a farinha que vai produzir pães 100% integrais, saudáveis, saborosos e de alta qualidade. Farinha rica em matérias minerais por possuir todos os fragmentos das camadas externas do grão de trigo.



ESPELTA T110

O espelta é um grão rústico da família das gramíneas que é conhecido por diversos nomes, dentre eles “trigo vermelho”. É muito antigo e citado até na Bíblia. Possui um teor de glúten mais leve que uma farinha de trigo, e é rico em vitaminas B, ferro e cobre. Com esta farinha é possível fazer um pão com maior facilidade de digestão, que contém uma grande riqueza nutritiva. É um pão de consumo para o dia a dia, bem parecido com um pão de “campagne”, com um miolo de cor bege escura.



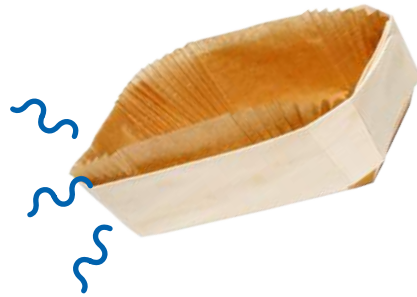
SARRACENO

O trigo sarraceno é apenas comumente chamado de cereal, pois é a semente triangular de um fruto. É uma farinha que entra na composição de receitas para produzir um pão de caráter rústico, como é de tradição no interior da França. É fonte de minerais, aminoácidos e rutina, uma vitamina...

PANIBOIS

Preparar • assar • servir

O inventor do cozimento em forma de madeira.



SCARITECH

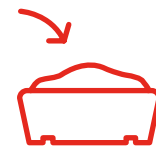
Preparar • assar

A linha de produtos Scaritech já está a disposição para você amigo padeiro! Nessa página temos os Bannetons, luva de forno e contêineres para armazenar farinha com carrinho, entre outros.

Bannetons



Kit container 40L



Estilete



Luvas de forno

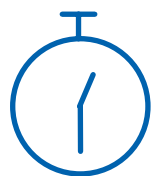


Cortador de massa redondo





CURSOS DE PANIFICAÇÃO



BR



A ideia de montar o Ateliê do Boulanger surgiu a partir das solicitações dos nossos clientes e profissionais da área.

Começamos por organizar treinamentos na padaria de um cliente, mas o nº de pedidos aumentou e assim decidimos montar uma estrutura profissional para atender a demanda de capacitar padeiros.

A escola foi pensada seguindo o padrão das escolas francesas. Usamos a melhor infra-estrutura. O local é amplo e climatizado, é uma padaria “modelo” ou seja é um exemplo a seguir para quem quer montar uma padaria.



FR



FRANCE PANIFICAÇÃO

FRANCEPANIFICACAO.COM.BR

Comercial

contato@francepanificacao.com.br
+55 (11) 2369 0887

Instagram: www.instagram.com/francepanificacao
Facebook: www.facebook.com/francepanificacao



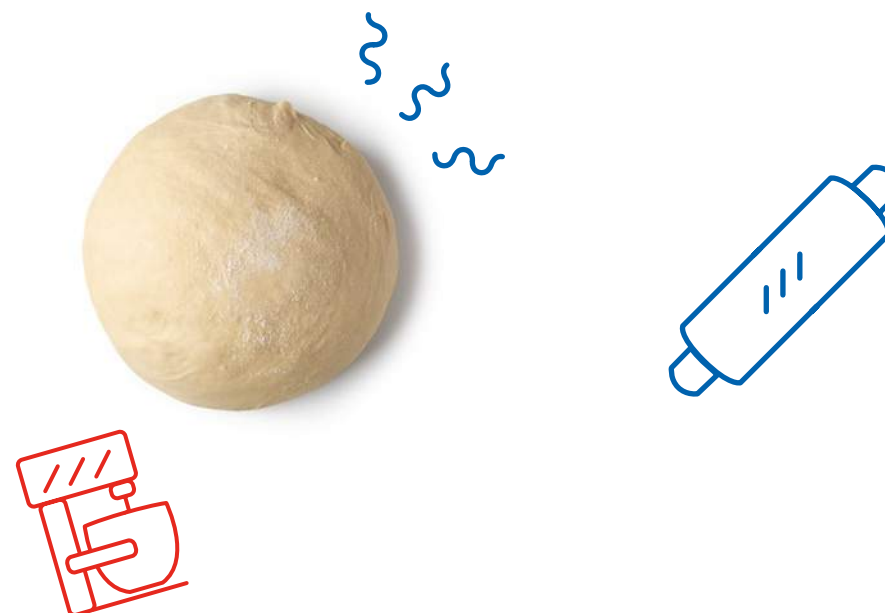
ATELIÊ DO BOULANGER

ATELIEDOBOULANGER.COM.BR

Contato

contato@ateliédoboulanger.com.br
+55 (11) 2372 0444

Rua Adib Miguel Haddad, 69
Vila Firmiano Pinto
0425-210 São Paulo



RECEITA PARA UM BOM PÃO



**TEMPO,
BOA MATÉRIA
PRIMA,
AMOR AO OFÍCIO,
DEDICAÇÃO**

TRADIÇÃO E “SAVOIR FAIRE”

francepanificacao.com.br

contato@francepanificacao.com.br

+55 (11) 2369 0887