

PANIFICAÇÃO ARTESANAL

FERMENTAÇÃO NATURAL

Pão Italiano

sal

farinha
branca

levain

água

farinha
integral



PANIFICAÇÃO ARTESANAL



FERMENTAÇÃO NATURAL

Pão tradicional

Sem lactose e vegano

40%
farinha
integral

sal

óleo de
girassol



farinha
branca

água

levain

açúcar

DERCÍLIA
—|EXPERIÊNCIA DE PÃO|—

PANIFICAÇÃO ARTESANAL



FERMENTAÇÃO NATURAL

Pão de forma integral

Sem lactose e vegano

Farinha
integral

sal

óleo de
girassol



levain

água

açúcar

DERCÍLIA
—|EXPERIÊNCIA DE PÃO|—

PANIFICAÇÃO ARTESANAL



FERMENTAÇÃO NATURAL

Pão Multigrãos

Sem lactose e vegano

Farinha
integral

sal

óleo de
girassol

levain

água

açúcar



grãos variados

DERCÍLIA
—|EXPERIÊNCIA DE PÃO|—

PANIFICAÇÃO ARTESANAL



FERMENTAÇÃO NATURAL

Pão Australiano

Sem lactose e vegano

Farinha
integral

sal

levain

cacau puro



Farinha
branca

mel

água

açúcar
mascavo

DERCÍLIA
—|EXPERIÊNCIA DE PÃO|—



Pão de abóbora

Sem lactose e 40% integral

farinha
integral

farinha
branca

óleo de
girassol



abóbora
cabotia

água

levain

ovo

sal



Pão de batata doce

Sem lactose e 40% integral

farinha
integral

farinha
branca

óleo de
girassol



batata
doce

água

levain

ovo

sal



Pão de Parmesão

farinha
integral

queijo
parmesão

farinha
branca



água

levain

óleo de
girassol

sal



Pão de Damasco e Nozes

farinha
integral e
branca

nozes

óleo de
girassol



damasco
seco

água

levain

sal

PANIFICAÇÃO ARTESANAL



FERMENTAÇÃO NATURAL

Pão Recheado

farinha

queijo
mussarela

calabresa

água

tomates
temperos frescos

levain

sal



DERCÍLIA
—|EXPERIÊNCIA DE PÃO|—

PANIFICAÇÃO ARTESANAL



FERMENTAÇÃO NATURAL

Pão Recheado

farinha

água

ricota

levain

tomates
temperos frescos

sal



DERCÍLIA
—|EXPERIÊNCIA DE PÃO|—



Brioche de Chocolate

20% integral

farinha
integral

farinha
branca

levain



manteiga

açúcar

água

gotas de
chocolate



Brioche

20% integral

farinha
integral

manteiga

farinha
branca

açúcar

levain

água

