

Padaria



Categorias

Alimentos > Padaria > **Bisnaguinha**

Alimentos > Padaria > **Bolinho e Minibolo**

Alimentos > Padaria > **Bolo Artesanal e Caseiro**

Alimentos > Padaria > **Bolo sem Gluten**

Alimentos > Padaria > **Cesta Comemorativa**

Alimentos > Padaria > Chocotone, Colomba e Panetone > **Chocotone**

Alimentos > Padaria > Chocotone, Colomba e Panetone > **Colomba**

Alimentos > Padaria > Chocotone, Colomba e Panetone > **Panetone**

Alimentos > Padaria > **Doce e Salgado de Padaria**

Alimentos > Padaria > **Fermento Biologico**

Alimentos > Padaria > **Fermento Lacteo**

Alimentos > Padaria > **Fermento Quimico**

Alimentos > Padaria > **Outros Fermentos**

Categories

- Alimentos > Padaria > **Outros Paes**
- Alimentos > Padaria > **Pao Artesanal e Caseiro Doce ou Salgado**
- Alimentos > Padaria > **Pao de Forma**
- Alimentos > Padaria > **Pao de Hamburguer**
- Alimentos > Padaria > **Pao de Hot Dog**
- Alimentos > Padaria > **Pao de Milho**
- Alimentos > Padaria > **Pao sem Gluten**
- Alimentos > Padaria > **Pao Sovado**
- Alimentos > Padaria > **Torrada Artesanal e Caseira**
- Alimentos > Padaria > **Torrada Integral**
- Alimentos > Padaria > **Torrada Light e Zero**
- Alimentos > Padaria > **Torrada Multigraos**
- Alimentos > Padaria > **Torrada Tradicional**

Alimentos > Padaria > **Bisnaguinha**

A **bisnaguinha** é um pão de tamanho menor que o tradicional e extremamente macio. É um alimento versátil e faz parte das lancheiras das crianças e dos lanchinhos dos adultos.



Alimentos > Padaria > **Bolinho e Minibolo**

Os **bolinhos** ou **minibolos** são alimentos industrializados, feitos em grandes quantidades com ajuda de maquinários sofisticados, possuem diversos sabores e, geralmente, são recheados. Como o nome já diz, são alimentos menores que os bolos tradicionais.



Alimentos > Padaria > **Bolo Artesanal e Caseiro**

O **bolo** é um alimento feito no forno, geralmente doce, oriundo da mistura de farinha de trigo, ovos, leite, manteiga e açúcar. Possui diversos sabores. É o alimento principal das comemorações, sendo o destaque da mesa, e pode ser consumido como parte do café da manhã ou lanche da tarde.

O **bolo caseiro**, como o próprio nome já diz, é aquele feito em casa, sem maquinários sofisticados e em pequenas quantidades. O **bolo artesanal**, assim como o bolo caseiro, tem o mesmo tipo de produção, porém não é produzido, necessariamente, em casa e possui características tradicionais, culturais ou regionais. São utilizados, nas duas produções, ingredientes de boa qualidade.

Atenção: ambos os bolos, caseiro ou artesanal, são diferentes do bolo industrial, que é produzido em grande escala e com uso de maquinários sofisticados.



Alimentos > Padaria > Bolo sem Gluten

O **bolo sem glúten** é um alimento destinado à pessoas que não podem consumir o glúten ou desejam cortá-lo de suas dietas. É um bolo como qualquer outro, porém a diferença está na substituição da farinha de trigo por outros tipos de farinha, como a de milho, de coco, de soja, entre outras, estas que não contém em sua composição o glúten.



Bolo caseiro sem glúten

ATENÇÃO PARA A CLASSIFICAÇÃO

Atenção ao classificar as tortas em fatias e cupcakes: esses produtos serão considerados em **Alimentos > Padaria > Doce e Salgado de Padaria**. São alimentos que possuem prazo de validade menor e geralmente são fabricados pelo próprio estabelecimento (padaria, confeitaria, bistrô, etc.).



ATENÇÃO PARA A CLASSIFICAÇÃO

É preciso analisar cada tipo de brownie:

- Brownies vendidos fatiados avulsos ou a forma inteira serão considerados em: **Alimentos > Padaria > Bolo Artesanal e Caseiro**;
- Brownies em barra de cereais serão considerados em: **Alimentos > Bomboniere > Barra de Cereal e Proteína**;
- Brownies sem glúten serão considerados em **Alimentos > Padaria > Bolo sem Gluten**.



Alimentos > Padaria > Cesta Comemorativa

Cestas comemorativas são temáticas para datas festivas como Natal, aniversários, dia dos namorados, café da manhã, e outras. Podem ser preparadas do jeito que o cliente pedir, incluindo desde alimentos até bebidas.



Alimentos > Padaria > Chocotone, Colomba e Panetone > **Chocotone**

Chocotone é a forma abasileirada do panetone, onde a base do preparo é a mesma, a única diferença está no recheio, que não conta com frutas cristalizadas, mas sim gotas de chocolate. Há também versões de panetone com doce de leite, churros, ovomaltine, entre outros sabores, que são consideradas nesta categoria. É bastante presente nas festas natalinas.



Alimentos > Padaria > Chocotone, Colomba e Panetone > **Colomba**

A **colomba** ou **colomba pascal** é um tipo de bolo/pão com a mesma massa do panetone. A diferença está em alguns detalhes: a colomba é mais úmida, pois é usado mais água, manteiga e açúcar do que no panetone, além de ter cobertura de calda feita de açúcar, com amêndoas e raspas de laranjas. O formato também é diferente, já que a colomba possui um formato que lembra uma pomba. Reza a lenda que tem esse formato por conta de um padeiro de Pavia, que entregou o doce ao rei Alboíno durante uma guerra e o mesmo desistiu da vingança depois do presente.



Alimentos > Padaria > Chocotone, Colomba e Panetone > **Panetone**

Panetone é um pão doce feito de farinha, ovos, manteiga, gorduras, essências, açúcar, água e fermento, recheado de frutas secas ou cristalizadas, presente nas festas natalinas. Reza a lenda que surgiu através de um padeiro italiano chamado Toni, que criou a receita "Pani di Toni" (traduzido: "Pão de Toni").

Atenção: quando o panetone vier com frutas secas ou cristalizadas e chocolate considerar nesta categoria.



Alimentos > Padaria > **Doce e Salgado de Padaria**

Doces e salgados são produtos de fabricação artesanal ou própria do estabelecimento (padarias, confeitarias, bistrôs, etc.), e dificilmente são fabricados por grandes indústrias alimentícias. A produção em geral é diária e o prazo de validade é de curta duração.



Alimentos > Padaria > Doce e Salgado de Padaria

Entram nessa categoria todos os **doces e salgados** que são comprados em padarias, confeitarias e bistrôs, etc. São vendidos em pedaços, inteiro ou por encomenda.

Exemplos: sonhos, bombas de chocolate, quindim, donuts, palha italiana, torta doce, torta salgada, salgadinhos como coxinha, risoles.



ATENÇÃO PARA A CLASSIFICAÇÃO

Não entram nessa categoria os doces e salgados industrializados, congelados e que possuem categoria própria.



Doces Diversos



Pratos Prontos Congelados



Outros Empanados e Petiscos

Fermentos

Os **fermentos** são aditivos alimentares utilizados para aumentar a massa de alimentos como pães, bolos, doces e outros pratos.

A reação química do fermento ocorre quando a glicose (ou açúcar) da farinha de trigo ou de algum outro carboidrato é consumida pelos fungos e eles nesse processo de digestão liberam como produto as bolhas de gás carbônico que fazem com que a massa venha a acumular ar e cresça.

Abaixo os tipos de fermentos:

1. Fermento biológico
2. Fermento lácteo
3. Fermento natural
4. Fermento químico
5. Outros fermentos

Alimentos > Padaria > Fermento Biológico

Fermento biológico é um fermento formado por micro-organismos chamados de leveduras, cientificamente conhecidos como *Saccharomyces cerevisiae*. Quando misturado com farinha e água, a levedura se alimenta e produz o dióxido de carbono, fazendo com que a massa cresça e tenha bons aromas. É composto de leveduras e produz o gás que faz a massa crescer. São vendidos em forma de tabletes, grãos e em pó. O fermento biológico pode ser também:

1. Fresco (geralmente vendido em tabletes e são compostos de leveduras condensadas e é necessário ficar na geladeira. São misturados na farinha);



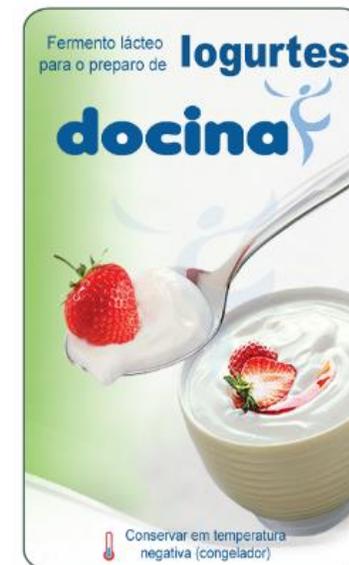
Alimentos > Padaria > Fermento Biológico

2. Seco (geralmente vendido em lata, em forma de pó, e não precisa ficar na geladeira. É utilizado depois de dissolvê-lo em água morna e leite); e, por fim,
3. Seco instantâneo (geralmente vendido em sachê e em pó. Também é misturado na farinha). Esse tipo de fermento é preciso de descanso porque caso seja utilizado após o preparo do alimento ele não realizará sua principal função, que é crescer a massa. É utilizado no preparo de pães, rosas, pizzas e esfirras.



Alimentos > Padaria > Fermento Lacteo

Fermento lácteo é cultura pura em proporções definidas de diferentes bactérias lácticas que se multiplicam no leite para a fabricação de queijos, e atua no desenvolvimento de acidez, na formação de olhaduras e de sabor e aroma.



Alimentos > Padaria > Fermento Químico

Fermento químico, geralmente encontrado na forma em pó, é constituído por bicarbonato de sódio e também por ácidos orgânicos. Ou seja, não é feito de leveduras naturais. Tem ação rápida e é adicionado no final do preparo do alimento, uma vez que o alimento cresce após o preparo. Confere ao alimento preparado aspecto esponjoso. É utilizado no preparo de bolos, tortas, panquecas e biscoitos.



Alimentos > Padaria > **Outros Fermentos**

Entram nessa categoria o fermento natural e o fermento para fabricação de bebidas alcoólicas.

O fermento natural, conhecido por vários nomes como, massa madre e massa azeda, tem sido bastante utilizado nos últimos anos devido à sua qualidade inigualável, especialmente dentro de boas padarias para fazer o chamado “pão de Jesus”.

A levedura é o fermento natural mais conhecido. Ela é um fungo como o bolor e o cogumelo. Existem mais de 850 tipos de leveduras, sendo *Saccharomyces cerevisiae* a mais utilizada na fabricação de álcool combustível (etanol), bebidas alcoólicas (cachaça, cerveja e vinho) e pão.



Alimentos > Padaria > Outros Paes

Entram nessa categoria os pães industrializados doces e salgados que não possuem categoria própria.

Exemplo: tortilla, pão sírio, baguetes, etc.



Alimentos > Padaria > Pao Artesanal e Caseiro Doce ou Salgado

Pão caseiro é um tipo de pão feito em casa e preparado a partir da massa de farinha, água, acrescido de fermento, sal/açúcar. Geralmente essa massa é cozida em forno doméstico.

É um dos alimentos mais antigos e mais consumidos no mundo.

Já o **pão artesanal** leva apenas três ingredientes, é a característica que o diferencia do pão industrializado, ele pode ter a adição de gorduras hidrogenadas, açúcar ou outros aditivos.



Baguete



Pão de batata



Pão ciabatta



Pão francês



Pão italiano

Alimentos > Padaria > Pao de Forma

O **pão de forma** é um produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. Essa massa é moldada em uma forma ou molde antes de ser levada ao forno. É geralmente em formato achatado. Existem pães de forma integral, tradicional e multigrãos.



Alimentos > Padaria > Pao de Hamburguer

Pão de hambúrguer é o alimento ideal para os lanches da família.

Com um formato achatado e mais específico é super democrático, pois além do tradicional hambúrguer de carne, você pode colocar seu recheio predileto.



Alimentos > Padaria > Pao de Hot Dog

Pão de hot dog o famoso “pão para cachorro- quente” é macio e tem um sabor adocicado. Tem o formato ideal para caber salsicha, molho, batata palha e tudo o que você mais gosta.



Alimentos > Padaria > Pao de Milho

O **pão de milho** chegou há muito tempo no Brasil, e com o passar do tempo a tradicional receita sofreu algumas alterações. A receita moderna básica consiste numa mistura de farinha de trigo com farinha de milho amarela, fermento em pó, sal, ovos, leite magro ou leiteinho, manteiga ou outra gordura, mel e açúcar.

Devido ao seu sabor característico pode ser consumido com goiabada, queijo fresco, ou com o recheio que preferir. Acompanha muito bem um café preto ou chá.



Alimentos > Padaria > Pao sem Gluten

O **pão sem glúten** vai ser isento de uma proteína em cereais como o trigo, o centeio, a cevada e a aveia. Onde sua principal função é ser substituto para celíacos, intolerantes ao glúten.

Atenção: todo e qualquer pão SEM GLÚTEN entrará nessa categoria, independente de ser multigrão, integral ou artesanal.



Alimentos > Padaria > Pao Sovado

O **pão sovado** leva esse nome pois durante o preparo, sua massa é sovada diversas vezes até adquirir a textura que lhe é tão característica.

O resultado é um pão bastante macio e delicioso, excelente para ser servido puro ou com diversos acompanhamentos. Proporciona uma saciedade maior que a de outros pães.



ATENÇÃO PARA A CLASSIFICAÇÃO

Os pães que são vendidos congelados não entram nessa categoria, pois já temos na tela uma categoria específica para pães congelados.

Exemplo: baguete congelada, pão francês congelado, pão de queijo congelado e etc.



Baguete congelada

ATENÇÃO PARA A CLASSIFICAÇÃO

Foi feita uma análise posterior da categoria, onde constatou-se a inviabilização da criação da categoria “torrada sem glúten” por confundir com os demais segmentos.

Todos os produtos sem glúten deverão entrar na sua primeira classificação.

Exemplo:

Torrada multigrãos sem glúten,

Categoria correta: Alimentos e Bebidas > Padaria > Torrada Multigraos

Torrada integral sem glúten

Alimentos e Bebidas > Padaria > Torrada Integral

Torrada tradicional sem glúten

Alimentos e Bebidas > Padaria > Torrada Tradicional

Por esse motivo, a partir de agora, a categoria Alimentos e Bebidas > Padaria > Torrada sem glúten foi excluída.

Alimentos > Padaria > **Torrada Artesanal e Caseira**

A **torrada artesanal/caseira** é o pão levado ao forno ou torradeira para leve endurecimento provocado pelo calor e, conseqüentemente, pela perda de água. São feitas utilizando um pão amanhecido. Pode ser usado qualquer tipo de pão, o pão de sal, o pão italiano, o pão francês e até mesmo o caseiro, ser temperado a gosto e geralmente é encontrado em padarias.



Alimentos > Padaria > **Torrada Integral**

A **torrada integral** é feita com farinha de trigo integral, que tem mais nutrientes se comparado com a farinha convencional, são alimentos que possuem alto teor de fibras, carboidratos saudáveis e propriedades para saúde, ajudando a obter uma maior sensação de saciedade.



Alimentos > Padaria > Torrada Light e Zero

A **torrada light** é produzida com menos sódio, calorias e gorduras que a versão tradicional, e pode ser consumida por quem está no processo de reduzir a ingestão desses nutrientes de forma definitiva ou temporária. Ela também é uma alternativa mais saudável para acompanhar recheios como geleias e patês.

A **torrada zero** indica isenção de algum nutriente em comparação com a versão tradicional. Se a isenção for de açúcares, o produto ainda deve apresentar valor calórico reduzido. A torrada zero é leve e crocante. Ideal para quem busca equilíbrio na alimentação, com poucas calorias.



Alimentos > Padaria > Torrada Multigrãos

A **torrada multigrãos** é a combinação de vários tipos de grãos: quinoa, cevada, centeio integral, trigo integral, linhaça, aveia e gergelim, e contém mais fibras, favorecendo a saciedade e nutrientes para manutenção da saúde.

Atenção: se atentar ao produto classificado. Produtos com combinação de grãos deverá entrar no multigrãos mesmo sendo light/zero ou integral.



Alimentos > Padaria > **Torrada Tradicional**

A **torrada tradicional** é o pão levado ao forno ou torradeira para leve endurecimento provocado pelo calor e, conseqüentemente, pela perda de água. O endurecimento da massa torna possível uma melhor aplicação de coberturas ou recheios, além de tornar pães já "envelhecidos" mais palatáveis.

As torradas são perfeitas com geleias, manteigas, requeijões, patê e até puras, com textura diferenciada e apresentação que dão origem a um café da manhã ou lanchinho da tarde nutritivo e repleto de sabor.



ATENÇÃO PARA A CLASSIFICAÇÃO

As torradas saborizadas que geralmente são encontradas em embalagens plásticas e práticas para consumo são consideradas **snacks**. São aqueles alimentos que não estragam facilmente e que podemos carregar na bolsa para comer a qualquer hora e em qualquer lugar.

