



supernosso

# — NOVA — PADARIA



MUDANÇA  
NA ALMA  
NO CORAÇÃO  
COM AMOR



PADARIA  
COM AMOR



# PADARIA ARTESANAL

## — NOVAS — FOCACCIAS ITALIANAS



Utilizamos um blend especial de maltes, nossas farinhas são selecionadas e de qualidade superior e os pães europeus têm maturação a frio chegando até 30 horas.

Assim, realçamos o sabor e o aroma dos pães, além de garantir a sua maior durabilidade. Este processo também quebra os açúcares simples do pão, resultando em produtos com excelente digestibilidade.

**POR FERNANDO BEBBER**

**CONSULTOR DA PADARIA ARTESANAL SUPER NOSSO**



— NOVAS —  
FOCACCIAS ITALIANAS

4 DELICIOSOS  
SABORES

O SEGREDO É...

— MASSA MUITO —  
HIDRATADA

30 HORAS  
DE FERMENTAÇÃO

♡ AMOR





# CLÁSSICA



*PREPARADA COM MUUUUITO AZEITE,  
ALECRIM E SAL GROSSO.*





# *CEBOLA*

*QUEIJO GRUYÈRE, CEBOLA E SEMENTE DE MOSTARDA.  
TUDO REGADO COM AZEITE EXTRA VIRGEM.*





# CALABRESA

*A MESMA MASSA FOFINHA E ALVEOLADA, COM DELICIOSA COBERTURA DE CALABRESA, AZEITE, CEBOLA ROXA E ORÉGANO.*





# TOMATE

*TOMATES ITALIANOS, AZEITE EXTRA VIRGEM E  
UM TOQUE DE FRESCOR DO MANJERICÃO.*





**supernosso**

tudo com amor.