



PRIMÍCIA
dos PÃES

ACLIMAÇÃO

Encomendas

Lanches de Metro

Rendimento: *Aproximadamente 20 pedaços. Os pães servem cerca de 8 a 10 pessoas.*

Pode ser feito 1 metro ou Meio metro e Mini Lanches nos mesmos sabores



1) TENTAÇÃO

(Frango Desfiado com Catupiry, Queijo Prato, Alface e Tomate)

2) COWBOY

(Rosbife, Queijo Prato, Alface, Tomate e Maionese)

3) LIGHT

(Chester, Queijo Frescal, Alface, Tomate e Requeijão)

4) NATURAL

(Ricota, Cogumelos Fatiados, Tomate, Alface e Requeijão Light)

5) TRADICIONAL

(Presunto Gordo, Queijo Prato, Tomate, Alface e Maionese)

6) PEITO DE PERU

(Peito de Peru, Queijo Prato, Alface, Tomate e Maionese)

7) SALAME

(Salame, Queijo Prato, Alface, Tomate e Maionese)

8) CAMPESTRE

(Frango Desfiado, Milho Verde, Cenoura Ralada, Alface, Tomate e Maionese)

9) CANADENSE

(Lombo Canadense, Queijo Prato, Tomate, Alface e Requeijão)

10) CLASSE A

(Presunto Parma, Provolone, Alface, Tomate e Requeijão)

11) MONTREAL

(Lombo Apimentado, Mussarela, Alface, Tomate e Maionese)

12) ROYAL

(Presunto Royale, Provolone, Alface, Tomate Seco e Patê de Ervas Finas)

13) CARPACCIO

(Carpaccio, Parmesão Ralado, Alcaparras, Alface, Tomate Seco e Maionese)

14) ATUM

(Atum temperado, Queijo Prato, Azeitonas Picadas, Alface, Tomate e Maionese)

15) PASTRAMI

(Pastrami, Provolone, Alface, Tomate, Mostarda e Maionese)

16) MALHAÇÃO

(Blanquet de Peru, Queijo Light, Alface, Tomate Seco e Requeijão Light)

17) MORTADELA

(Mortadela, Queijo Prato, Azeitonas picadas, Alface, Tomate e Maionese)

18) PICANHA

(Picanha Defumada, Queijo Estepe, Alface, Tomate e Requeijão)

19) PRIMAVERA

(Salsichão com Ervas, Queijo Prato, Alface, Tomate e Molho Rosê)

20) VERÃO

(Presunto Magro, Mussarela de Búfala, Alface, Tomate Seco e Requeijão Light)

21) COPA

(Copa, Queijo Prato, Alface, Tomate e Maionese)

22) QUATRO QUEIJOS

(Provolone, Mussarela, Estepe, Alface, Tomate Seco e Requeijão)

23) PEITO DE PERU II

(Peito de Peru, Queijo Frescal, Alface, Tomate e Maionese)

24) ROAST BEEF

(Rosbife caseiro, Queijo Gouda, Alface, Tomate e Maionese)

25) BERINJELA

(Berinjela Refogada, Alface, Tomate e Maionese)

26) PRIMÍCIA

(Presunto Parma, Mussarela de Búfala, Tomate seco, Rúcula e Maionese)

27) SALAME II

(Salame, Provolone, Alface, Tomate e Requeijão)



Mini Lanches

1 kg rende em média 20 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.

Opções:

1) PÃO DELÍCIA

(Presunto e queijo, peito de peru e queijo, salame e queijo)

2) LANCHE NATURAL PÃO FORMA (TRIANGULAR)

(Peito de peru c/ queijo, salame, queijo branco, peito de peru c/ queijo branco). Todos acompanham Pão de forma, cenoura, alface, tomate e requeijão.

3) LANCHE NATURAL PÃO FOLHA (REDONDO)

(Peito de peru c/ queijo, salame, queijo branco, peito de peru c/ queijo branco). Todos acompanham Pão folha, cenoura, alface, tomate e requeijão.

4) MINI BEIRUTE

(Calabresa, frango, berinjela, tomate seco, atum).



Salgadinhos

- Coxinha • Croquete de carne
- Bolinha de queijo • Mini quibe
- Risole (Queijo, presunto e queijo, palmito ou peito peru)

1kg rende em média 40 a 50 un.

Sugestão de consumo:

2 a 3 unidades por pessoa.



- Mini pastel (Carne ou Queijo)
 - Mini focaccia (Queijo, calabresa ou frango)
- Mini esfiha (Carne, frango, queijo ou escarola)

1kg rende em média 40 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.

MINI BAURUZINHO

(Calabresa, peito de peru, queijo, frango ou atum).

1kg rende em média 30 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.

MINI EMPADINHAS

(Frango, palmito, calabresa, peito de peru, portuguesa, tomate seco ou abóbora c/ carne seca).

1kg rende em média 30 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.

MINI QUICHE

(Frango, alho porró, queijo, queijo e presunto ou queijo c/ bacon)

1kg rende em média 45 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.



Folhados

FOLHADINHOS

- Queijo branco com ervas
- Peito de peru com queijo
- Calabresa com requeijão

1kg rende em média 25 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.



PASTEL DE PIZZA FOLHADO E ASSADO

(Pizza ou frango)

1 kg rende em média 35 un.

Sugestão de consumo:

2 a 3 unidades por pessoa.



MINI FOLHADINHOS

(Escarola com mussarela, atum, frango, presunto e queijo, peito de peru ou berinjela).

1kg rende em média 30 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.



FOLHADINHO DE SALSICHA

1 kg rende em média 18 a 23 un.

Sugestão de consumo:

2 unidades por pessoa.



PETIT FOUR DOCE OU SALGADO

1kg rende em média 80 un.

Sugestão de consumo:

5 a 6 unidades por pessoa.

MINI PIZZA

1kg rende em média 25 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.

MINI CROISSANT

(Presunto e queijo, catupiry, frango, queijo branco, peito de peru e queijo)

1 kg rende em média 40 un.

Sugestão de consumo:

2 unidades por pessoa.



PÃO DE QUEIJO RECHEADO

(requeijão, frango, calabresa, chocolate, goiabada e doce de leite)

1 kg rende em média 30 a 35 un.

Sugestão de consumo:

2 a 3 unidades por pessoa.

PÃO DE QUEIJO FOLHADO

1kg rende em média 40 un.

Sugestão de consumo:

2 a 3 unidades por pessoa.

MINI PÃO DE QUEIJO

1 kg rende em média 55 un.

Sugestão de consumo:

4 a 6 unidades por pessoa.

CHIPA SALGADA

1 kg rende em média 20 a 25 un.

Sugestão de consumo:

2 unidades por pessoa.

DOGUINHO PORTUGUÊS

1 kg rende em média 18 a 23 un.

Sugestão de consumo:

2 unidades por pessoa.

PANINI SALGADO

(Atum, berinjela, tomate seco, frango, escarola c/ricota, peito peru, 2 queijos, calabresa ou presunto e queijo)

1kg rende em média 25 un.

Sugestão de consumo:

2 a 3 unidades por pessoa.

PÃO DE BATATA RECHEADO

(Calabresa, requeijão, peito de peru, frango)

1kg rende em média 20 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.

Pães

- PÃO FRANCÊS
- MINI PÃO FRANCÊS
- MINI PÃO FRANCÊS PARMESÃO
- MINI PÃO FRANCÊS GERGELIM
- MINI BAGUETE SIMPLES
- MINI BAGUETE PARMESÃO
- MINI BAGUETE GERGELIM
- MINI CIABATA
- PÃO ITALIANO
- PÃO SOVADO
- PÃO PORTUGUÊS
- PÃO AUSTRALIANO
- PÃO INTEGRAL



Bolos Gelados

1079-ABACAXI COM COCO

Pão de ló branco, recheado com coco ralado, abacaxi, chantilly e creme diplomata e decorado com coco e abacaxi.

3252-ALPINO

Pão de ló de chocolate, recheado com mousse de chocolate meio amargo, cobertura de creme paris chocolate, decorado bombom Alpino.

400- AMEIXA

Pão de ló branco recheado com creme diplomata e ameixa, cobertura com marshmallow mesclado com ganache preto e decorado com ameixa.

2923- BIS

Pão de ló preto, recheio de Bis picado com ganache preto com chantilly, cobertura de ganache e decorado com Bis

402- BRIGADEIRO

Massa de pão de ló de chocolate. Recheado com creme de brigadeiro. Coberto com chantilly, creme paris. Decorado c/ granulado de chocolate e brigadeiros.

401- COCO

Massa de pão de ló branco. Recheado com creme diplomata e coco. Coberto com chantilly. Decorado com coco fresco e cerejas.

415-CHOCOBOL

Pão de ló de chocolate, recheado com creme de brigadeiro, coberto com chantilly, decorado com bolinhas de choco ball e brigadeiro de choco ball.

405-CROCANTE

Massa de pão de ló branco. Recheado c/ creme especial, crocante e chantilly. Coberto com chantilly, ganache de caramelo. Decorado com crocante e cerejas.



408-FRUTAS

Pão de ló branco, recheado com frutas (abacaxi, morango, pêsego e kiwi), creme especial, cobertura com chantilly e geleia decorado com frutas

471-FERRERO ROCHER

Pão de ló de chocolate, recheado com creme de avelã, bombom picado, avelã picado, cobertura Ferrero Rocher decorada com bombom Ferrero Rocher.

359-FERRERO ROCHER C/MORANGO

Pão de ló de chocolate, recheado com creme de avelã, bombom picado, avelã picado, cobertura ferrero rocher decorada com bombom ferrero rocher.

412-FLORESTA NEGRA

Massa de pão de ló de chocolate. Recheado com chantilly e cerejas picadas. Coberto com chantilly. Decorado com raspas de chocolate e cerejas.

413-FLORESTA BRANCA

Massa de pão de ló branco. Recheado com chantilly e cerejas picadas. Coberto com chantilly. Decorado com raspas de chocolate branco e cerejas.

406-FLORESTA MISTA

Pão de ló branco, pão de ló de chocolate, recheio de cereja com chantilly, cobertura de chantilly, decorado com raspas de chocolate branco e raspas de chocolate preto decorado c/cereja.

331-FLORESTA BRANCA C/MORANGO

Massa de pão de ló branco. Recheado com chantilly e morangos. Coberto com chantilly. Decorado com raspas de chocolate branco e morangos.

361-FLORESTA MISTA C/MORANGO

Pão de ló branco e chocolate, recheio de morango c/ chantilly, cobertura de chantilly decorado c/ raspas de chocolate branco e preto com morangos.

486-FLORESTA NEGRA C/MORANGO

Massa de pão de ló de chocolate. Recheado com chantilly e morangos picadas. Coberto com chantilly. Decorado com raspas de chocolate e morangos.

814-GALAK

Pão de ló branco, recheado com creme branco e chocolate Galak, cobertura de creme paris branco, decorado com chocolate Galak.

3105- KINDER BUENO

Pão de ló preto, recheado com doce de leite e brigadeiro e decorado com Kinder Bueno.

2699-KIT KAT

Pão de ló preto, recheio de brigadeiro e chantilly cobertura de ganache preto e decorado com Kit Kat.

2821-LEITE NINHO COM AVELÃ

Pão de ló preto, recheio de Leite Ninho com Nutella e morango picados, cobertura ganache e decorado com chocolate branco, leite em pó e morango.

418-MERENGUE DE MORANGO

Base de suspiro. Recheado mousse de morango, morangos picados, pão de ló branco, disco de suspiro. Coberto com chantilly, decorado com morangos.

57-MIL FOLHAS

Massa folhada, recheada com chantilly e creme baunilha, coberto com açúcar de confeiteiro.



419-MORANGO TRADICIONAL

Massa de pão de ló branco. Recheado com mousse de morango e morangos picado. Coberto com chantilly. Decorado com morangos.

407-MORANGO DELICIA

Pão de ló branco, recheado com mousse de morango, creme especial e morango, cobertura com marshmallow e geleia de morango, decorado com morango

409-MOUSSE DE MARACUJA

Massa de pão de ló branco. Recheado com mousse de maracujá. Coberto c/ marshmallow e geleia de maracujá.

410-MOUSSE DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE

Pão de ló de chocolate recheado com mousse de chocolate e mousse de maracujá, coberto com marshmallow.

414-MOUSSE BRANCO E PRETO

Pão de ló preto e branco, recheado com ganache branco e preto e chantilly. Decorado com raspas de chocolate branco e preto.

404-MOUSSE DE CHOCOLATE

Massa de pão de ló de chocolate. Recheado com mousse de chocolate. Coberto com ganache de chocolate e mousse de chocolate. Decorado tela de chocolate.

396-NHÁ BENTA

Pão de ló de chocolate recheado com creme brigadeiro e crocante de castanha de cajú, suspiro, cobertura com marshmallow e creme paris.

416-NOZES

Pão de ló branco, recheado com doce de leite e chantilly, cobertura de chantilly e nozes picadas.

417-SAINT HONORÉ

Massa de massa folhada. Recheado com chantilly e creme de baunilha. Coberto com carolinas recheadas com creme e licor de cacau, chantilly. Decorado com fios de caramelo.

411-SENSAÇÃO

Pão de ló de chocolate, recheio de morangos e chantilly, creme de brigadeiro, coberto c/chantilly e ganache de chocolate e geleia de morango, decorado c/morango frescos e banhados no chocolate.

480-TRUFADO

Pão de ló de chocolate, recheio de trufas de chocolate, cobertura de creme paris chocolate.

403-PRESTÍGIO

Pão de ló de chocolate. Recheado com chantilly e coco fresco. Coberto com chantilly e creme paris. Decorado com coco fresco e chocolate Prestígio.

1267-BOLO TIRAMISSU

Pão de ló branco, recheado com creme chesse, leite condensado, creme de leite, chantilly e café. Cobertura de ganache com chocolate e decorado com Paris, chocolate em pó e café.

473-SUFLAIR

Pão de ló de chocolate, recheado com mousse de chocolate Suflair, Suflair picado, cobertura de creme paris branco e preto, decorado com Suflair.



488-SONHO DE VALSA

Pão de ló preto, recheado com bombom picado e chantilly, cobertura de ganache preto, decorado com bombom, cereja e creme Paris.



MINI TORTINHAS

(Morango, limão, holandesa, quindim, banoffe, pudim e manjar)

1 kg rende em média 25 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.

MINI DOCINHOS

Brigadeiro, bicho de pé, beijinho, prestígio, casadinho, cajuzinho, brigadeiro crispy, churros e ninho.

1 kg rende em média 60 un.

Sugestão de consumo:

3 a 4 unidades por pessoa.

CAMAFEU

1 kg rende em média 35 un.

Sugestão de consumo:

3 a 4 unidades por pessoa.

DOCES

CAROLINAS

(Doce de leite, brigadeiro, limão, Ferreiro Rocher ou de Nozes)

LUA E MEL

(Creme, maracujá, doce de leite, chocolate ou limão)

1 kg rende em média 40 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.

RABANADAS

1 kg rende em média 10 a 12 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.



MINI BOMBAS

(Chocolate ao leite, Ferrero, creme)

MINI CHURROS

MINI CROISSANT DE CHOCOLATE

ROSQUINHA DELÍCIA COM COCO

FOLHADINHO ROMEU E JULIETA

FOLHADINHO DE GOIABADA

SONHO ASSADO OU FRITO

1 kg rende em média 30 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.

MINI CUPCAKE

(Brigadeiro, morango, trufado, doce de leite, goiabada ou leite condensado)

Sugestão de consumo:

1 unidade por pessoa.

MINI PÃO NICE RECHEADO

(Maçã, banana, doce de leite, nozes, chocolate, creme ou coco)

1 kg rende em média 25 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.

SAMANTINHA RECHEADA

(Leite condensado, doce de leite ou chocolate)

1 kg rende em média 30 a 35 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.

PANINI DOCE

(Chocolate, creme, leite condensado, doce de leite, goiabada, limão ou maracujá)

1 kg rende em média 20 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.

BABY LEITE NINHO

(Chocolate, goiabada, doce de leite ou leite condensado)

CANNOLIS NA MASSA DE PASTEL

(Creme, chocolate, doce de leite ou leite condensado)

1 kg rende em média 20 a 25 un.

Sugestão de consumo:

1 a 2 unidades por pessoa.

BOLOS SECOS REDONDOS

Cenoura c/ cobertura chocolate, fubá com ervas, bolo de laranja, bolo formigueiro, coco, caçarola, fazendeiro, fubá.

Sugestão de consumo:

1 fatia de 100g por pessoa.

Cesta de Café da Manhã

- 1 garrafa térmica
- 1 caneca decorada
- 1 suco Del vale 200ml
- 1 achocolatado 200ml
- 1 água de coco 200ml
- 2 frutas da época
- 120 g de frios (presunto, queijo e peito de peru)
- 2 trufas
- 1 Muffin
- 4 mini croissant recheado
- 4 mini croissant simples
- 3 mini brioche
- 3 mini pães franceses
- 1 mini baguete gergelim
- 10 mini pães de queijo
- 6 mini sonhos
- 6 lua e mel
- 6 carolinas doce de leite
- Sachês açúcar, adoçante, chá, cappucino, geleia, manteiga e requeijão

Cesta II

- 1 caixa decorada
- 1 caneca decorada
- 1 suco de laranja 500ml
- 1 pote de salada de frutas
- 1 iogurte 180ml
- 1 achocolatado 200ml
- 4 mini pães franceses
- 2 bisnagas Primícia
- 4 mini croissant recheado
- 10 mini pães de queijo
- 90 g de frios (presunto, queijo e peito de peru)
- 4 carolinas doce de leite
- 2 trufas
- Sachês açúcar, adoçante, chá, cappucino, geleia, manteiga e requeijão

Cesta VIP

- 100g mini pães de queijo
- 1 garrafa térmica com café, café com leite ou achocolatado
- 1 xícara
- 1 suco de frutas • 1 iogurte
- 1 patê
- 3 frutas da época
- 1 bandeja de frios
- 1 bisnaga • 1 pão francês
- 2 trufas • 1 Muffin
- 1 croissant recheado
- 1 mini baguete simples, com gergelim ou parmesão
- 1 pão doce recheado
- 1 bolacha salgada
- 1 bolacha doce pequena
- 1 fatia de bolo simples
- Petit four doce e salgado
- 1 Polenguinho
- 1 Torada simples
- Sachês açúcar, adoçante, chá, cappucino, geleia, manteiga e requeijão
- Kit de guardanapos
- Opção: flores ou revista

Cesta de Pães

- Mini pão francês simples, gergelim e parmesão
- Mini pão de torresmo
- Mini croissant diversos
- Mini pão de queijo
- Mini pão de cenoura
- Mini pão de beterrada
- Mini pão de alho
- Mini ciabatta
- Mini pão português de azeite
- Mini pão de ervas
- Mini pão de azeitona
- 1 pão italiano fatiado
- Grissini

Cesta Infantil

- 100g mini pães de queijo
- 1 Toddynho 200ml
- 1 suco de frutas
- 1 refrigerante lata
- 1 sanduíche na bisnaga de presunto e queijo
- 1 batata Ruffles
- 1 cupcake
- 1 tortinha de morango
- 1 mousse de chocolate ou maracujá
- 1 bolacha recheada
- 1 Sucrilhos pequeno
- 1 barra de chocolate ao leite
- Chiclets
- Balas
- Pirulitos
- 2 ovos supresa
- 2 kinder ovo
- 2 bala fini

Cesta Queijos e Vinho

- 1 garrafa de Vinho tinto
- 1 caixa de Bom Gouter 100g
- 1 batata Pringles 40g
- 1 pcte de amendoim 200g
- 1 pcte castanha de caju 100g
- 3 bombons Ferrero Rocher
- 1 sardela
- 1 patê
- 4 un Polenguinho
- 150g queijo do reino
- 200g provolone com ervas
- 150g frios (salame e peito peru)
- 6 mini croissant
- 4 mini pão gergelim
- 1 Ciabatta 3/4
- 1 pão italiano pequeno
- 1 mini baguete
- 1 mini brownie

Tábuas de frios



QUEIJOS

Prato • Bola • Provolone
Mussarela de búfala
Gorgonzola • Gruyere
Gouda • Reino • Parmesão

FRIOS

Blanquet de peru • Peito de peru
Lombo canadense • Mortadela Ceratti
Presunto • Salame • Copa
Salsichão com pickles
Salsichão de frango

FRIOS ESPECIAIS

Mortadela Ceratti • Pastrami
Presunto Parma • Salame
Lombo condimentado
Presunto Royale • Rosbife
Presunto alemão





Baixe nosso APP



fotos ilustrativas

R. Cel. Diogo, 705- Aclimação - SP
Tel: 3806-4444
☎98345-3714
primiciaaclimacao.com.br
f @primiciaaclimacao