

**DELIX**  
PADARIA.DELI

# PÃES

de Fermentação  
Natural

A Padaria Delix apresenta: pães de fermentação natural!

Uma explosão de sabor e saúde para o seu dia!

Nossos pães de fermentação natural são feitos com um processo artesanal, onde tudo acontece de forma natural, sem adição de conservantes.

O resultado? Um pão de qualidade superior, com uma casca crocante e um interior leve e aerado. Perfeito para preparar sanduíches especiais, acompanhar sopas, pastinhas, antepastos, frios e, claro, as tradicionais e deliciosas bruschettas!

E tem mais! A fermentação natural traz vários benefícios: maior durabilidade, quebra do glúten, índice glicêmico mais baixo e melhor digestão. Ou seja, uma ótima opção para quem tem intolerância ao glúten, síndrome do intestino irritável ou sensibilidade não celíaca ao glúten.

Vem experimentar essa delícia saudável!

## Pão Multigrãos

O pão multigrãos é conhecido por sua variedade de grãos e sementes, o que proporciona uma textura interessante e um sabor rico.



## Pão Filão

O pão filão, também conhecido como pão francês, é outro pão clássico de trigo, com uma casca crocante e miolo macio.



## Pão Tout Cacao

O pão tout cacao é uma iguaria que combina a riqueza do cacau com a textura crocante do pão tostado.



## Baguete Francesa

A baguete francesa é um clássico pão de trigo com uma casca crocante e miolo macio. Suas características de harmonização são versáteis e adaptáveis a uma variedade de acompanhamentos.



## Pão Italiano

O pão italiano, conhecido por sua casca crocante e miolo macio, tem características de harmonização que o tornam uma escolha versátil para uma variedade de acompanhamentos.



## Pão de Centeio do Campo

O pão de centeio do campo tem uma textura densa e sabor característico que combina bem com uma variedade de acompanhamentos.



## Baguete Multigrãos

A baguete multigrãos é uma variação da clássica baguete francesa, enriquecida com uma mistura de grãos e sementes que adicionam sabor e textura.