

CARTA DE PÃES



Pães de Fermentação Natural

FABRICAÇÃO



Restaurante e Cafeteria Praia do Canto:
2233-7076

Confeitaria e Padaria Praia do Canto:
2233-7074

Santa Lúcia: 2233-7055

Jardim da Penha: 2233-7080

Praia da Costa: 2233-7085

Itaparica: 2233-7050

 www.padariamontelibano.com.br

  /padariamontelibano



*O segredo é a nossa
massa madre e o
processo lento de
fermentação.*





CARTA DE PÃES

CIABATA

Pão de casca crocante e miolo alveolado, ideal para sanduíches, vinhos e queijos.

PÃO DE AZEITE

Pão de textura macia e miolo alveolado, ideal para acompanhamento.

BAGUETE FRANCESA ORIGINAL

Baguete com casca mais acentuada e miolo alveolado, denso. O clássico Pão Francês.

BAGUETE COM GRÃOS

Baguete de casca acentuada, miolo alveolado, com Chia, Quinoa, Aveia, Linhaça e Gergelim. Ideal para lanches, vinhos e queijos.

PÃO ITALIANO

Pão de casca dura e miolo denso com um pouco de acidez, ideal para vinhos e queijos.

PÃO CAMPAGNA

Pão tradicional na França, com casca acentuada e massa com acidez, leva farinha de centeio, uma delícia com vinhos e queijos.

FOCACCIA COM QUEIJO PARMESÃO E TOMATE CEREJA

Massa macia, leva azeite e um pouco alecrim, ideal para lanches e acompanhamento.

PÃO TERROIR

Pão de casca acentuada, miolo denso e alveolado, com vinho e nozes, ideal para acompanhamentos.

PÃO DE AZEITONA PRETA

Pão de casca acentuada, miolo denso e alveolado. Tradicional pão francês ideal para aperitivos.

PÃO DE NOZES COM PASSAS

Pão de casca acentuada, miolo denso e alveolado. Leva farinha integral, ideal para acompanhamento.

FOUGASSE DE AZEITONA

Pão de textura macia e miolo alveolado, ideal para aperitivo.

CIABATA INTEGRAL

Pão de casca acentuada e miolo alveolado, ideal para lanches, vinhos e queijos.

CIABATA INTEGRAL DE CASTANHA E NOZES

Pão de casca acentuada e miolo alveolado, ideal para acompanhamento.

PÃO DE CACAU

Surpreendente!!... Massa de baguete acrescido de cacau e gotas de chocolate.



Benefícios

A Monte Libano segue a técnica milenar da utilização da massa madre no processo de fabricação lenta dos pães de fermentação natural, o que agrega mais sabor, textura e aroma ao alimento. Esta é uma excelente alternativa para quem deseja manter uma dieta saudável. Conheça os benefícios deste modo de preparo:

- 🌿 O processo quebra a proteína do glúten, o que possibilita o consumo do pão por pessoas sensíveis ao trigo;
- 🌿 Melhora o trânsito intestinal;
- 🌿 Diminui o índice glicêmico;
- 🌿 Aumenta a durabilidade do produto.

Experimente nossos pães de fermentação natural, sempre fresquinhos na Monte Libano mais próxima.