



Pães de Fermentação Natural

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.

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



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

Vitória

Av. Francisco Generoso da Fonseca, 374 – Jardim da Penha

Av. Rio Branco, 604 – Santa Lúcia

R. Comissário Octávio de Queiroz, 1010 – Jardim da Penha

Av. Rio Branco, 1526 – Praia do Canto

Vila Velha

R. Diógenes Malacarne, S/N – Praia da Costa

Av. da Praia, 314 – Itaparica

 deliverymontelibano.com.br
  [padariamontelibano](https://www.facebook.com/padariamontelibano)



Aponte o celular e saiba mais sobre os nossos pães.



CARTA DE PÃES



ESPECIALIDADES





CARTA DE PÃES



BAGUETE FRANCESA ORIGINAL

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



PÃO INTEGRAL COM GRÃOS

Pão com casca acentuada, miolo alveolado, com chia, quinoa, linhaça marrom, gergelim branco, semente de girassol e farinha de trigo integral.



PÃO DE NOZES COM PASSAS

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



CIABATTA

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



PÃO DE AZEITONA PRETA

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



CIABATTA INTEGRAL

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



CIABATTA INTEGRAL DE CASTANHA E NOZES

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



BAGUETE TERROIR

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



CIABATTA DE CALABRESA

Todo sabor e textura da ciabatta, com o recheio de calabresa. Excelente opção para degustar com vinhos e cervejas.



PÃO DE GORGONZOLA COM NOZES

Casca mais crocante com miolo alveolado e com a cremosidade e o sabor do queijo gorgonzola, combinado com nozes. Ideal para servir com vinho e petiscos.



COUPIAC DE CALABRESA OU QUEIJO

Massa leve com alvéolos menores e espaçados, com sabor presente de provolone e parmesão e com a opção caponata ou calabresa.



FOCACCIA

Nas versões alecrim, parmesão com tomate cereja, alho poró com palmito e tomate confit, caponata ou calabresa. Possui massa macia e alveolada, de baixa acidez. Ideal para degustar com um bom azeite e patês.



PÃO DE ABÓBORA COM AMÊNDOA

Saboroso, com massa levemente tonalizada pela abóbora, leve toque da erva doce e a crocância da amêndoa. Ideal para tartines e sanduíches.



PÃO DE AZEITE

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



PÃO DE CACAU

Surpreendente! Massa de baguete com cacau 100% e gotas de chocolate.



PÃO ITALIANO

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



PÃO CAMPAGNE

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



PÃO DE TÂMARA COM CASTANHA

Massa trançada, com a nobreza da tâmara e grãos marcantes de castanha do Pará. Ideal para servir como sanduíche e acompanhamentos.



PÃO 100% INTEGRAL

Com a qualidade da farinha de trigo integral francesa, possui acidez marcante. Ideal para quem evita o consumo de farinha branca.



BRIOCHE FRANCÊS DE GOIABADA COM CHOCOLATE BRANCO

Você vai se surpreender com esta versão da panificação francesa, que combina amêndoa, goiabada e chocolate branco em massa de fermentação natural.



TRANÇA BRIOCHE PRESTOCOCO

Com a qualidade da fermentação natural, esta opção doce leva creme de confeiteiro e coco ralado.



BRIOCHE FRANCÊS DE FORMA

A massa de fermentação natural no formato convencional vai invadir a sua rotina. Experimente essa leveza.

Se preferir, para mais praticidade, fatiamos os pães para você!
Solicite a um atendente.

