

MINHA
PEQUENA

BOULANGERIE

Coleção de pães

PALETA DE SABORES:

Neutro

Delicado e discreto, lembrando trigo macio, lácteo fresco e miolos claros. Um pão que não busca protagonismo, mas realça tudo o que o acompanha.

Suave

Leve, aromático e agradável, com notas sutis de mel, aveia e frutas frescas. Uma presença gentil, que traz aconchego sem pesar.

Marcante

Definido e equilibrado, com notas de malte, castanhas e caramelo leve. Um pão que mostra personalidade, mas sem perder a suavidade.

Intenso

Robusto, profundo e persistente, com nuances de cacau, café, especiarias e grãos integrais. Um pão que domina a mesa e deixa memória no paladar.



PALETA DE CORES:

Dourado

Caloroso e luminoso, como a crosta de um pão recém-saído do forno.



Âmbar

Profundo e radiante, lembrando reflexos de mel e crostas caramelizadas.



Caramelo

Doce e tostado, com a elegância das notas de malte.



Castanho

Rústico e terroso, como farinhas integrais e crostas mais firmes.



Marrom Escuro

Denso e intenso, lembrando cacau e centeio tostado.



Semi-integral com chia

Um pão de campanha que celebra a força dos grãos e a leveza do campo.

Classificação Bread Sommelier

Sabor: Neutro

Cor:



Descrição

Conhecido como o nosso **“Pão de Campanha”**, este pão é o companheiro versátil da mesa - ideal para o cotidiano, mas sempre digno de partilha.

A crosta apresenta tons de dourado e âmbar, com textura firme e rústica, que protege um miolo úmido e elástico, de coloração amendoada. A presença da chia pontilha a massa, conferindo leve crocância e frescor vegetal.

Na boca, revela-se um pão de sabores neutros: suave, equilibrado, sem notas marcantes, funcionando como base ideal para destacar os ingredientes que o acompanham.

Harmonização Sugerida



Queijos

Queijos de cabra jovens ou semicurados.



Charcutaria

Salame curado levemente apimentado ou copa artesanal.



Untos e Cremes

Manteiga, requeijão ou hommus suave.



Vinho

Pinot Gris ou Chardonnay de corpo médio.

Limão siciliano & sementes de papoula

Um pão cítrico e crocante, que desperta frescor e leveza.

Classificação Bread Sommelier

Sabor: Suave

Cor: 

Descrição

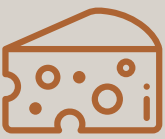
O Limão Siciliano & Sementes de Papoula é um pão vibrante, feito para celebrar a luz e a vivacidade dos sabores.

A crosta, dourada e firme, exala notas cítricas frescas e elegantes. O miolo é claro, úmido e leve, pontilhado pelas sementes que trazem contraste visual e sensorial.

As sementes de papoula acrescentam textura crocante e um leve amargor que equilibra o frescor cítrico, criando um pão singular e memorável.

Uma experiência que remete ao frescor de manhãs ensolaradas e mesas leves de verão.

Harmonização Sugerida

	Queijos	Mascarpone ou ricota fresca
	Charcutaria	Presunto cru ou salmão defumado
	Untos e Cremes	Manteiga de ervas frescas ou cream cheese com mel
	Vinho	Espumante Brut ou um Sauvignon Blanc

Mingau (na fôrma)

Um pão que desperta memórias de aconchego em cada fatia.

Classificação Bread Sommelier

Sabor: Suave

Cor: 

Descrição

Esse pão pode ser apresentado como o mais afetivo da coleção - ideal para momentos de pausa, café da manhã demorado ou lanches que pedem doçura equilibrada.

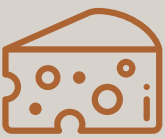
O Mingau é um pão que fala de ternura e simplicidade, trazendo ao presente a memória dos sabores que confortam desde a infância.

A crosta apresenta um dourado suave e uniforme, salpicada com flocos de aveia que, ao caramelizarem no forno, trazem notas de mel.

O mingau de aveia, preparado com mel, gérmen de trigo e o perfume envolvente do cumaru, transforma-se em um miolo macio, úmido e levemente adocicado.

É um pão que acolhe e nutre: uma pausa serena no ritmo dos dias.

Harmonização Sugerida

	Queijos	Queijos de massa mole e textura cremosa
	Charcutaria	Presunto cru suave ou peito de peru defumado
	Untos e Cremes	Manteiga fresca batida, mel, creme de ricota
	Vinho	Pinot Noir ou rosé frutado, de corpo leve.

Lavanda & Mel

Um pão aromático que une delicadeza floral e doçura sutil.

Classificação Bread Sommelier

Sabor: Suave

Cor: 

Descrição

O Lavanda & Mel é um pão pensado para momentos de pausa e contemplação, despertando suavidade e calma. A crosta apresenta-se em tons dourados e caramelizados, com textura fina e aromática. O miolo, claro e úmido, revela-se macio e levemente elástico, carregando um perfume que lembra campos floridos e tardes ensolaradas. Na boca, é um pão leve, perfumado, com final adocicado e floral, sem sobrepor o paladar. É uma experiência sensorial que remete ao aconchego de uma mesa de chá ou a um café da manhã tranquilo.

Harmonização Sugerida

	Queijos	Ricota fresca ou cream cheese
	Charcutaria	Presunto cru delicado ou peito de peru defumado.
	Untos e Cremes	Manteiga, coalhada com mel.
	Vinho	Espumante Brut Rosé ou um Moscato leve.

Abóbora tostada

Sabores terrosos e tostados em harmonia com o tempo da natureza.

Classificação Bread Sommelier

Sabor: Marcante

Cor: 

Descrição

Este pão é uma ode ao tempo lento, à nutrição da terra e ao prazer da mesa partilhada. Ideal para dias frescos, conversas longas e encontros que pedem conforto em cada mordida.

A crosta apresenta-se em tons alaranjados e âmbar, com reflexos caramelizados e generosamente pontilhada por sementes de abóbora tostadas.

No miolo, revela-se uma textura úmida e macia, marcada pelo dulçor da abóbora e pelo perfume das especiarias que a envolvem. As sementes tostadas completam o conjunto, trazendo crocância sutil e um toque amanteigado.

Harmonização Sugerida

	Queijos	Queijos de ovelha de textura amanteigada.
	Charcutaria	Copa defumada ou presunto cru tipo Parma.
	Untos e Cremes	Hommus de abóbora ou grão-de-bico.
	Vinho	Chardonnay de corpo médio a encorpado.

Gergelim tostado

Um pão que exalta a nobreza de uma semente ancestral.

Classificação Bread Sommelier

Sabor: Marcante

Cor:



Descrição

O Gergelim Tostado é um pão de personalidade: perfeito para quem busca intensidade, textura e aromas que permanecem na memória.

Com muito gergelim por dentro e por fora, este pão é estruturado em um blend de farinhas que recebe o abraço cremoso da pasta de gergelim.

A crosta se apresenta em tons de castanho, coberta por uma camada generosa de gergelim tostado. Uma superfície crocante e aromática que anuncia a riqueza do que está por dentro.

O resultado é um miolo macio e úmido, de cor levemente acinzentada, marcado por notas de nozes e torrefação.

É um pão de presença, que se impõe sem perder a elegância.

Harmonização Sugerida

	Queijos	Queijos de pasta dura e maturação média.
	Charcutaria	Roast beef artesanal ou pastrami.
	Untos e Cremes	Hommus de abóbora ou grão-de-bico.
	Vinho	Pinot Noir ou tinto leve e frutado.

Multigrãos

Weinheim Two Castles: a força dos grãos na paisagem dos castelos.

Classificação Bread Sommelier

Sabor: Marcante

Cor: 

Descrição

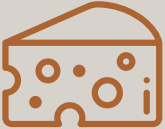
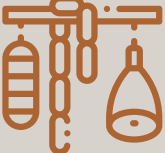
Este pão evoca a silhueta marcante dos dois emblemáticos castelos de Weinheim, na Alemanha — **Windeck e Wachenburg** — que se erguem sobre colinas vizinhas, separados por um vale.

A crosta se apresenta em tons de dourado profundo e castanho, com fissuras suaves que remetem à geometria dos morros.

O miolo revela uma textura bastante úmida, elástica e levemente granulosa, marcada pela fusão de farinhas e a pasta de grãos, que traz complexidade e alma vegetal ao sabor.

Na boca, o pão é equilibrado e convidativo: uma viagem por sabores de cereais, nozes leves e notas tostadas de multigrãos.

Harmonização Sugerida

	Queijos	Queijo Minas Padrão curado ou Queijo Canastra meia-cura
	Charcutaria	Mortadela com pistache ou copa artesanal.
	Untos e Cremes	Hommus de abóbora, grão-de-bico ou coalhada com mel.
	Vinho	Pinot Gris ou Chardonnay.

Alemão

Um pão que traduz a tradição germânica em grãos, especiarias e sementes.

Classificação Bread Sommelier

Sabor: Marcante

Cor: 

Descrição

O Alemão é um pão de presença marcante e cultural: denso e coroadado com sementes de girassol que simbolizam abundância e vitalidade.

A crosta surge em tons de castanho profundo e âmbar tostado, salpicada generosamente com sementes de girassol.

As especiarias clássicas da panificação germânica — coentro, erva-doce e alcaravia — conferem um perfume herbáceo, levemente picante, que se entrelaça às notas minerais e tostadas do centeio.

Na boca, os sabores terrosos e tostados do centeio se encontram com o frescor aromático das especiarias, criando camadas de intensidade.

Um pão marcante e profundamente convidativo.

Harmonização Sugerida

	Queijos	Emmental ou Canastra curado
	Charcutaria	Linguiça defumada artesanal ou salsichas alemãs tradicionais.
	Untos e Cremes	Mostarda artesanal com mel ou coalhada fresca com ervas.
	Vinho	Riesling seco ou um Pinot Noir leve.

Alma de chocolate (100% integral)

O mistério profundo do cacau.

Classificação Bread Sommelier

Sabor: Intenso

Cor:



Descrição

Alma de Chocolate é um pão para contemplar: denso, robusto e complexo.

A crosta apresenta-se em tons de castanho-escuro, marcada por reflexos tostados vindos do malte e da farinha de centeio.

No miolo, revela-se uma coloração escura, úmida e compacta, resultado do blend de farinhas integrais e da fermentação natural com levain de chocolate — feito a partir de nibs de cacau orgânico.

É um pão feito para quem busca não só nutrição, mas também a experiência de um sabor profundo, que se aproxima da potência de um chocolate 70% bean-to-bar em versão de pão.

Harmonização Sugerida



Queijos

Queijos azuis como Gorgonzola doce ou Roquefort.



Charcutaria

Jamón ibérico ou coppa maturada.



Untos e Cremes

Manteiga salgada, pasta de amendoim.



Vinho

Um tinto encorpado e elegante, como Syrah ou Malbec.

Três centeios (na fôrma)

Um pão, três expressões do centeio: farinha, grão e levain.

Classificação Bread Sommelier

Sabor: Intenso

Cor: 

Descrição

O Três Centeios é um pão de caráter firme e memória longa no paladar — uma verdadeira homenagem à versatilidade do centeio em todas as suas formas.

A crosta surge em tons de dourado tostado e castanho-escuro que remetem à tradição dos pães robustos de centeio, carregados de identidade e memória ancestral.

No miolo, revela-se uma coloração profunda e compacta, com pontos irregulares de grãos infusionados, que conferem suculência e textura marcante.

Na boca, o sabor tostado encontra a rusticidade mineral da farinha integral e a doçura discreta dos grãos de centeio macerados.

É um pão que representa o grão em três expressões — farinha, levain e grãos — traduzindo potência, densidade e autenticidade.

Harmonização Sugerida



Queijos

Queijo Azul (tipo gorgonzola).



Charcutaria

Kassler defumado ou pastrami artesanal.



Untos e Cremes

Manteiga salgada, pasta de amendoim.



Vinho

Cabernet Franc ou Syrah.

**Para fazer um pedido
da fornada, envie-nos
uma mensagem:**

 **(11) 9 8688 0007**

 **pedido@minhapequenaboulangerie.com.br**

(Clique nos botões acima para enviar)

MINHA
PEQUENA
BOULANGERIE

 **@minha.pequena.boulangerie**