

2026

@NITAPADARIAARTESANAL

Cardápio de Pães



NITA

TODOS OS NOSSOS PÃES SÃO PRODUZIDOS ARTESANALMENTE,
COM FERMENTAÇÃO NATURAL E LONGOS PERÍODOS DE
FERMENTAÇÃO, RESPEITANDO O TEMPO DE CADA MASSA PARA
DESENVOLVER SABOR, AROMA, TEXTURA E MAIOR
DIGESTIBILIDADE.



PÃO BRANCO

NOSSO CLÁSSICO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, COM CASCA CROCANTE, MIOLO LEVE E SABOR SUAVE. VERSÁTIL, ACOMPANHA BEM QUALQUER OCASIÃO.

PÃO INTEGRAL

ELABORADO COM FARINHA INTEGRAL E FERMENTAÇÃO NATURAL, APRESENTA SABOR MARCANTE, MIOLO MACIO E EXCELENTE EQUILÍBRIO ENTRE LEVEZA E RUSTICIDADE.

PÃO BRANCO CANASTRA

PÃO BRANCO DE FERMENTAÇÃO NATURAL ENRIQUECIDO COM QUEIJO CANASTRA, QUE CONFERE AROMA AMANTEIGADO, CASCA DOURADA E SABOR INTENSO.

PÃO BRANCO COM GORGONZOLA E DAMASCO

A COMBINAÇÃO DO SABOR INTENSO DO GORGONZOLA COM A DOÇURA NATURAL DO DAMASCO CRIA UM PÃO EQUILIBRADO E CHEIO DE PERSONALIDADE, IDEAL PARA TÁBUAS DE QUEIJOS E VINHOS.

PÃO BRANCO COM PESTO

NOSSO PÃO BRANCO DE FERMENTAÇÃO NATURAL RECEBE PESTO ARTESANAL, QUE TRAZ NOTAS FRESCAS DE MANJERICÃO, AZEITE E QUEIJO, RESULTANDO EM UM PÃO AROMÁTICO, SABOROSO E PERFEITO PARA ACOMPANHAR ANTEPASTOS, QUEIJOS OU SERVIR LEVEMENTE AQUECIDO.

PÃO BRANCO COM LINGUIÇA ARTESANAL

NOSSO PÃO BRANCO DE FERMENTAÇÃO NATURAL RECEBE LINGUIÇA ARTESANAL CUIDADOSAMENTE SELECIONADA, QUE PROPORCIONA SABOR INTENSO, SUCULÊNCIA E UM AROMA MARCANTE DURANTE O ASSAMENTO. UM PÃO RÚSTICO E MUITO SABOROSO, IDEAL PARA SERVIR SOZINHO, EM TÁBUAS OU ACOMPANHANDO QUEIJOS E CERVEJAS ARTESANAIS.





PÃO SEMI-INTEGRAL COM NOZES E MEL

RECEITA QUE COMBINA A SUAVIDADE DA FARINHA BRANCA COM A RUSTICIDADE DA FARINHA INTEGRAL, ENRIQUECIDA COM NOZES E UM TOQUE DE MEL, RESULTANDO EM UM PÃO AROMÁTICO E DELICADAMENTE ADOCICADO.

PÃO INTEGRAL COM CASTANHA E MELAÇO DE CANA

FEITO COM FARINHA INTEGRAL, CASTANHAS E MELAÇO DE CANA, POSSUI SABOR PROFUNDO, NOTAS CARAMELIZADAS E TEXTURA RICA.

PÃO DE ESPELTA COM AVEIA

PRODUZIDO COM FARINHA DE ESPELTA E AVEIA, APRESENTA SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, MIOLO MACIO E TEXTURA DELICADA.

PÃO ALEMÃO DE CENTEIO E GRÃOS DE SARRACENO

INSPIRADO NAS TRADICIONAIS PADARIAS ALEMÃS, É ELABORADO COM FARINHA DE CENTEIO E GRÃOS DE SARRACENO, RESULTANDO EM UM PÃO DENSO, AROMÁTICO E DE SABOR INTENSO.

PÃO MULTIGRÃOS

PRODUZIDO COM FARINHAS DE TRIGO E CENTEIO E UMA SELEÇÃO DE SETE GRÃOS E SEMENTES, OFERECE TEXTURA RICA, SABOR MARCANTE E GRANDE COMPLEXIDADE DE AROMAS.

BAGUETE FRANCESA

CLÁSSICO FRANCÊS DE FERMENTAÇÃO MISTA, COM CASCA FINA E EXTREMAMENTE CROCANTE E MIOLO LEVE E DELICADO.

BAGUETE FRANCESA COM AZEITONAS PRETAS

A TRADICIONAL BAGUETE FRANCESA ENRIQUECIDA COM AZEITONAS PRETAS, QUE ACRESCENTAM AROMA MEDITERRÂNEO E UM TOQUE SALGADO AO PÃO.





CIABATTA

Miolo aerado e casca dourada. Ótimo para sanduíches artesanais.

CIABATTA

PÃO ITALIANO DE ALTA HIDRATAÇÃO, COM CASCA FINA E CROCANTE E MIOLO LEVE, ÚMIDO E REPLETO DE ALVÉO

BRIOCHE

MASSA ENRIQUECIDA COM MANTEIGA, OVOS E LEITE, DE TEXTURA EXTREMAMENTE MACIA, SABOR AMANTEIGADO E DELICADAMENTE ADOCICADO.

PÃO SEM GLÚTEN

ELABORADO COM INGREDIENTES NATURALMENTE SEM GLÚTEN, APRESENTA MIOLO MACIO E SABOR EQUILIBRADO, PENSADO PARA QUEM BUSCA UMA ALTERNATIVA SEM TRIGO.

FOCACCIA

TRADICIONAL PÃO ITALIANO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, PREPARADO COM AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, RESULTANDO EM UMA MASSA MACIA, ÚMIDA E EXTREMAMENTE AROMÁTICA. ASSADA EM ALTA TEMPERATURA PARA FORMAR UMA CROSTA DOURADA E DELICADA, É FINALIZADA COM FLOR DE SAL E ALECRIM, SENDO PERFEITA PARA COMPARTILHAR, ACOMPANHAR REFEIÇÕES OU SABOREAR SOZINHA.

TRABALHAMOS COM DIFERENTES FARINHAS E GRÃOS
CUIDADOSAMENTE SELECIONADOS, CRIANDO UMA COLEÇÃO DE PÃES
QUE VAI DO CLÁSSICO AO AUTORAL. CADA RECEITA FOI
DESENVOLVIDA PELA NOSSA EQUIPE AO LONGO DE ANOS DE
ESTUDOS, PESQUISAS E APERFEIÇOAMENTO, BUSCANDO TRADUZIR A
IDENTIDADE DA NITA EM CADA FORNADA.



ASSADOS DIARIAMENTE, NOSSOS PÃES POSSUEM CASCA
CROCANTE, MIOLO ÚMIDO E SABOR MARCANTE, FEITOS PARA
ACOMPANHAR DESDE UM CAFÉ DA MANHÃ SIMPLES ATÉ UMA BOA
TÁBUA DE QUEIJOS OU UMA REFEIÇÃO ESPECIAL.
ESCOLHA O QUE MAIS COMBINA COM O SEU MOMENTO E DESCUBRA
OS DIFERENTES AROMAS, TEXTURAS E SABORES DA FERMENTAÇÃO
NATURAL.







encomendas

PARA MAIS INFORMAÇÕES:
35 3 197 2414 - WHATSAPP

RUA RIO DE JANEIRO - 16 / LOJA 01

POÇOS DE CALDAS - MG

RUA SENADOR SALGADO FILHO, 497