

Diferenciais Competitivos do Pão de Queijo

Pão de Queijo
do Sul
a mesa



Qualidade e Tradição

Receita original com
sabor caseiro.

Queijo de verdade e
textura perfeita.



Ingredientes e Saúde

Naturalmente sem glúten.

Sem conservantes artificiais.



Praticidade e Padronização

Produto pronto para uso >>
basta assar.

Padronização em cada fornada,
sem erro de receita.

Validade longa
(resfriado ou congelado).



Economia e EFICIÊNCIA

Custo de apenas R\$ 12,50/kg pronto para uso-
evita desperdício de insumos e tempo.

Reduz drasticamente mão de obra:
não precisa contratar equipe para produção.

Economia em treinamento, insumos e tempo
de preparo.

Mais lucro por kg vendido:
margens atrativas mesmo para revenda.



Solução para a Falta de mão de obra

Hoje, é cada vez mais difícil encontrar profissionais qualificados para produção artesanal.

O pão de queijo pronto resolve esse problema:

- Não depende de mão de obra especializada.
- Agiliza a operação em padarias, cafés, restaurantes e hotéis.
- Segurança no resultado, sem variação de sabor ou textura.

Pão de Queijo
do Sul
a mesa

