

# 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

