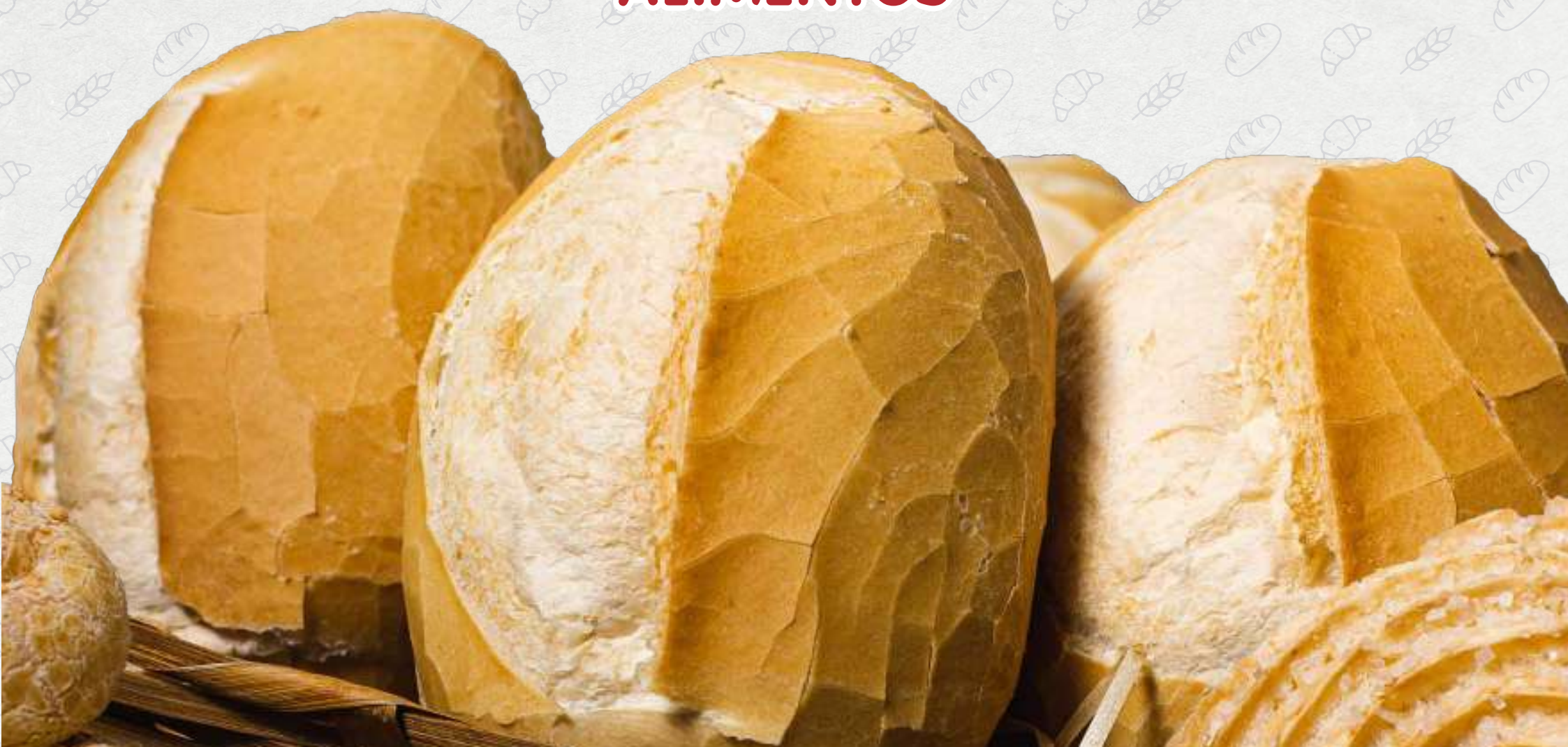


Moreira

ALIMENTOS



Tradição que atravessa gerações e se reinventa com o tempo.

Há 70 anos, uma história de paixão e panificação.

A jornada da família Moreira começou com seu Manuel, que teve a coragem de abrir as portas da primeira padaria, mesmo sem saber fazer pão. **Com esforço, dedicação e paixão**, tudo era feito à mão. O pão era entregue de carroça, trazendo a essência do propósito da marca: alimentar lares e criar memórias.

A jornada da família Moreira começou com seu. A segunda geração, com João, filho de Manuel, deu **continuidade à tradição**, trazendo as primeiras máquinas que mantinham os pães com muito sabor e qualidade.



A 15 anos, na terceira geração, Rogério inovou e apostou no pão congelado. Investindo em tecnologia, estrutura, melhorias contínuas e acima de tudo, a busca por manter **o sabor e a qualidade de sempre** dos pães Moreira. Atualmente, na quarta geração os filhos do Rogério, Roger e Josué assumem a liderança da empresa com muita estratégia e criatividade. Mais do que fazer pão, nós cultivamos memórias e acreditamos haver um propósito maior por trás de cada pão que fabricamos.

"Consagre ao Senhor tudo o que faz e seus planos serão bem sucedidos." PV 16:3

Linha Tradicional



Francês
Noturno/Diurno

	 170°C	50 un
3,75kg	 17 min	C/75g



Francês
Fibras

	 145°C	50 un
4kg	 20 min	C/80g



Mini
Pão Francês

	 180°C	100 un
5kg	 15 min	C/40g



Cervejinha

	 170°C	50 un
4kg	 17 min	C/80g

Linha Tradicional



Baguete e
Baguete Fibras



3kg



170°C



18 min

10 un

C/300g



Mini Baguete e
Mini Baguete Fibras



3kg



170°C



18 min

20 un

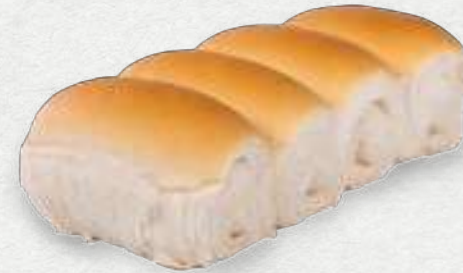
C/150g

Linha Doce



Mala

	 145°C	60 un
4,2kg	 20 min	C/70g



Tradicional

	 145°C	60 un
4,2kg	 20 min	C/70g



Hot Dog

	 145°C	40 un
4,2kg	 20 min	C/105g



Hambúrguer

	 145°C	40 un
4,2kg	 20 min	C/105g

Linha Doce



Canela

	 145°C	40 un
3kg	 20 min	C/75g



Milho

	 145°C	50 un
3,7kg	 20 min	C/75g



Mini Tradicional

	 180°C	100 un
4,2kg	 15 min	C/42g



Ferradura

	 145°C	60 un
4,2kg	 20 min	C/70g

Linha Premium



Semi Italiano

	 150°C	20 un
3kg	 20 min	C/150g



Milho Grande

	 145°C	10 un
3kg	 20 min	C/300g



Coco

	 145°C	20 un
3kg	 20 min	C/150g



Melão

	 145°C	10 un
3kg	 20 min	C/300g



Laranja

	 145°C	20un
3,7kg	 20 min	C/150g



Batata Doce

	 145°C	50 un
4kg	 20 min	C/80g

Linha Premium



Donuts

	 160°C	40 un
3kg	 17 min	C/75g



Sonho

	 160°C	50 un
3kg	 17 min	C/80g



Rosca de Polvilho

	 160°C	8 un
3kg	 17 min	C/375g



Rosca Americana

	 160°C	8 un
3kg	 17 min	C/375g



Mini Rosca Americana

	 160°C	12 un
4kg	 17 min	C/100g

Empanados



Tradicional

	 180 °C	10 un
1,5kg	 20 min	C/150g

- Carne
- Catuperu
- Chocolate
- Portuguesa
- Carne e Cheddar
- Presunto e Queijo



Premium

	 180 °C	10 un
1,5kg	 20 min	C/150g

- Frango
- Frango e Palmito
- Calabresa e Queijo
- Frango e Requeijão
- Calabresa e Cheddar
- Frango e Quatro Queijos
- Picadão
- Lombinho
- Carne de Panela
- Costela e Requeijão

Empanados



Integral

	 180 °C	10 un
1,5kg	 20 min	C/150g

- Palmito
- Brócolis
- Legumes
- Frango e Requeijão



Mini Empanado

	 180 °C	75 un
1,5kg	 20 min	C/20g

- Frango
- Calabresa e Queijo

Folhados



Folhado

	 200 °C	10 un
1,5kg	 30 min	C/150g

- Catuperu
- Chocolate
- Presunto e Queijo
- Calabresa e Queijo
- Frango e Requeijão



Pizza Folhada

	 200 °C	10 un
1,7kg	 30 min	C/170g

- Frango
- Presunto e Queijo
- Calabresa e Queijo
- Strogonoff de Carne



Mini Folhado

	 200 °C	30 un
1kg	 30 min	C/33g

- Frango
- Baunilha
- Goiabada
- Calabresa
- Presunto e Queijo
- Calabresa e Queijo

Folhados



Croissant

	 200°C	10 un
1,3kg	 30 min	C/130g

- Frango
- Chocolate
- Sem Recheio
- Peito de Peru
- Presunto e Queijo



Massa Folhada
de Rolo

	1 un
2kg	C/2kg



Mini Croissant

	 200°C	40 un
1kg	 30 min	C/25g

- Frango
- Chocolate
- Sem Recheio
- Presunto e Queijo

Assados



Mini Pizza

	 200 °C	10 un
1,3kg	 30 min	C/130g

- Frango
- Calabresa



Bauru

	 180 °C	10 un
1,5kg	 28 min	C/150g

- Frango
- Presunto e



Baguete

	 180 °C	10 un
1,6kg	 28 min	C/160g

- Presunto e Queijo
- Calabresa e Queijo
- Frango e Requeijão

Assados



Orelha de Gato

	 160 °C	60 un
2kg	 Dourar	C/33g



Trouxinha

	 200 °C	10 un
1,8kg	 35 min	C/180g



Hamburgão

	 180 °C	10 un
2kg	 28 min	C/200g



Dogão

	 180 °C	10 un
1,8kg	 28 min	C/180g

- Salsicha ou Linguiça

Assados



Pão de Batata

	 180 °C	50 un
1,6kg	 28 min	C/80g

- Requeijão
- Frango e Requeijão



Pastel

	 160 °C	15 un
1,5kg	 10 min	C/100g

- Carne
- Queijo
- Frango
- Carne e Ovo
- Queijo e Presunto
- Calabresa e Queijo
- Banana com Doce de leite



Empada

	 180 °C	10 un
1kg	 10 min	C/100g

- Frango
- Palmito
- Costela
- Camarão

Massas Especiais



Pão de Queijo

	 180 °C	22 un
2kg	 30 min	C/90g



Mini Pão de Queijo

	 180 °C	80 un
2kg	 40 min	C/25g



Churros

	 180 °C	50 un
1,6kg	 10 min	C/80g



Mini Churros

	 180 °C	80 un
2kg	 10 min	C/25g

Salgados Fritos



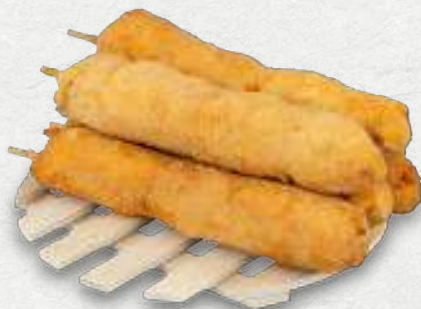
Bolinho de Carne

	 200 °C	20 un
2kg	 12 min	C/125g



Salsicha

	 180 °C	20 un
2kg	 8 min	C/125g



Espetinho
de Frango

	 180 °C	20 un
2kg	 8 min	C/125g



Kibe

	 180 °C	20 un
2kg	 10 min	C/125g

Salgados Fritos



Enroladinho



2kg



185 °C



8 min

20 un

C/125g

- Presunto e Queijo



Risoles



2kg



185 °C



8 min

20 un

C/125g

- Carne
- Queijo
- Frango
- Presunto e Queijo



Coxinha



2,5kg



185 °C



8 min

20 un

C/125g

- Frango
- Costela
- Frango Requeijão

Mini Salgados Fritos



Bolinha
de Queijo

	 180 °C	80 un
2kg	 10 min	C/25g



Bolinho
de Carne

	 180 °C	80 un
2kg	 10 min	C/25g



Risoles
de Carne

	 180 °C	80 un
2kg	 10 min	C/25g

Mini Salgados Fritos



Coxinha

	 180 °C	80 un
2kg	 10 min	C/25g



Kibe

	 180 °C	80 un
2kg	 10 min	C/25g



Salsicha

	 180 °C	80 un
2kg	 10 min	C/25g



Servidão Carvalho Brasileiro 110, Carianos, Florianópolis
CNPJ: 40.527.601/0001 - Insc. Estadual: 254.297.386

(48) 99155-1450 (48) 3237-9085