



San Fili

Pães Artesanais

CATÁLOGO

Tradição e Sabor em Cada Fatia



Sobre a San Fili

Aqui na San Fili Artesanais somos especializados em pães de fermentação natural, oferecemos produtos que combinam sabor, qualidade e autenticidade. Nosso compromisso é resgatar a essência do pão artesanal, garantindo textura, aroma e um sabor inigualável.

Cada etapa da produção artesanal é feita com atenção e capricho, desde o preparo até a entrega, para garantir a excelência em cada detalhe. Além disso, nossa variedade de produtos torna nossos pães ideais para diferentes tipos de estabelecimentos, como restaurantes, cafés, bistrôs, bares, mercados e serviços de alimentação, proporcionando versatilidade para atender diversos perfis de clientes.



Formações	CHEF ROGÉRIO SHIMURA	ACCADEMIA PIZZAIOLI
	Formação em panificação com Shimura, em São Paulo, Brasil.	Formação em pizzas tradicionais, napolitana e scrochiarella, em Vêneto, Itália

Chef Helena Gomes

Chef Boulanger membro da Federazione Italiana Cuochi

Fundadora da San Fili Pães Artesanais, é uma chef que transforma ingredientes de qualidade em experiências inesquecíveis. Apaixonada pelos sabores e aromas que unem a riqueza mediterrânea à essência mineira, combina criatividade e técnica para criar pães artesanais únicos e incomparáveis.

Seu compromisso vai além da cozinha: preza pela qualidade e consistência impecáveis de cada produto, valoriza a organização das instalações e investe no treinamento contínuo de sua equipe. Tudo isso para garantir um atendimento caloroso e uma experiência excepcional para cada cliente.

Vantagens para Revendedores

Ao escolher os Pães Artesanais San Fili, você está investindo em um produto de alta qualidade, com benefícios que fazem toda a diferença para seu negócio. A qualidade consistente dos nossos pães é um diferencial que atende grandes volumes sem comprometer o sabor e a textura.



Entregas

Temos uma logística eficiente, com opções de entrega flexíveis, atendendo diversas regiões para facilitar sua operação. Trabalhamos com pedidos mínimos acessíveis e asseguramos que você sempre receberá os melhores produtos, sem preocupações com eventuais problemas de qualidade.

Serviço de Apoio

Entendemos a importância de um bom suporte para o sucesso do seu negócio. Por isso, oferecemos orientações sobre o uso e armazenamento dos nossos pães, para que a qualidade seja preservada desde o recebimento até o ponto de venda. Também compartilhamos algumas receitas que harmonizam com os nossos pães e estamos à disposição para fornecer consultoria e compartilhar boas práticas que podem ajudar a melhorar a comercialização dos nossos produtos, garantindo que você aproveite ao máximo o potencial de cada item.

Baguette Francesa

Baguette tradicional francesa, feita por meio de fermentação natural, modelada manualmente e assada em forno de pedra. Miolo leve e aerado.

Estimativa de peso: 300g

SUGESTÃO DE RECEITA

Baguette Tre Salami

Baguette francesa, linguiça calabresa, pepperoni, queijo mussarela, chutney de cebola roxa e presunto parma.



Focaccia

Massa fofa e macia, altamente hidratada, feita por meio de fermentação natural.

Estimativa de peso: 150g

SUGESTÃO DE RECEITA

Focaccia com Ragu de Cordeiro e Alecrim Fresco

Focaccia, pernil de cordeiro, vinho tinto, tomate pelado, alecrim.





Panhoca

A panhoca é um pão italiano arredondado que pode ser recheado com diversos tipos de ingredientes como creme de camarão, queijo gorgonzola, caldo de cogumelos e uma variedade de outras delícias.

Estimativa de peso: 90g

SUGESTÃO DE RECEITA

Bisque com Abóbora

Panhoca, abóbora sem casca macedoine, camarão, creme de leite e manteiga.

Pão de Campanha

Pão típico do interior da França que leva em sua massa farinha de trigo integral e farinha de centeio.

Estimativa de peso: 330g

SUGESTÃO DE RECEITA

Bruschetta de Gruyère com chutney de cebola roxa

Pão Rústico, queijo brie, damasco e alecrim fresco.

Ciabatta Tradicional

Ciabatta de longa fermentação, muito leve e aerada. Levemente azedinha.

Estimativa de peso: 300g

SUGESTÃO DE RECEITA

Ciabatta Caprese

Ciabatta tradicional, mussarela de búfala, tomate cereja, pesto fresco.



Ciabatta de Azeitonas

Ciabatta de longa fermentação, muito leve e aerada. Levemente azedinha. Contém azeitona verde e azeitona preta.

Estimativa de peso: 300g

SUGESTÃO DE RECEITA

Ciabatta Prosciutto com Figos

Ciabatta de azeitona, presunto de parma, queijo de cabra, figos frescos, mel.



Croissant

Massa semi-folhada de fermentação natural. Nosso croissant é feito artesanalmente, modelado à mão. Muito saboroso, leve e alveolado.

Estimativa de peso: 85g

SUGESTÃO DE RECEITA

Croissant Pato Confit com Geléia de Laranja

Croissant, coxa de pato confitada, geleia de laranja, rúcula baby.



Brioche

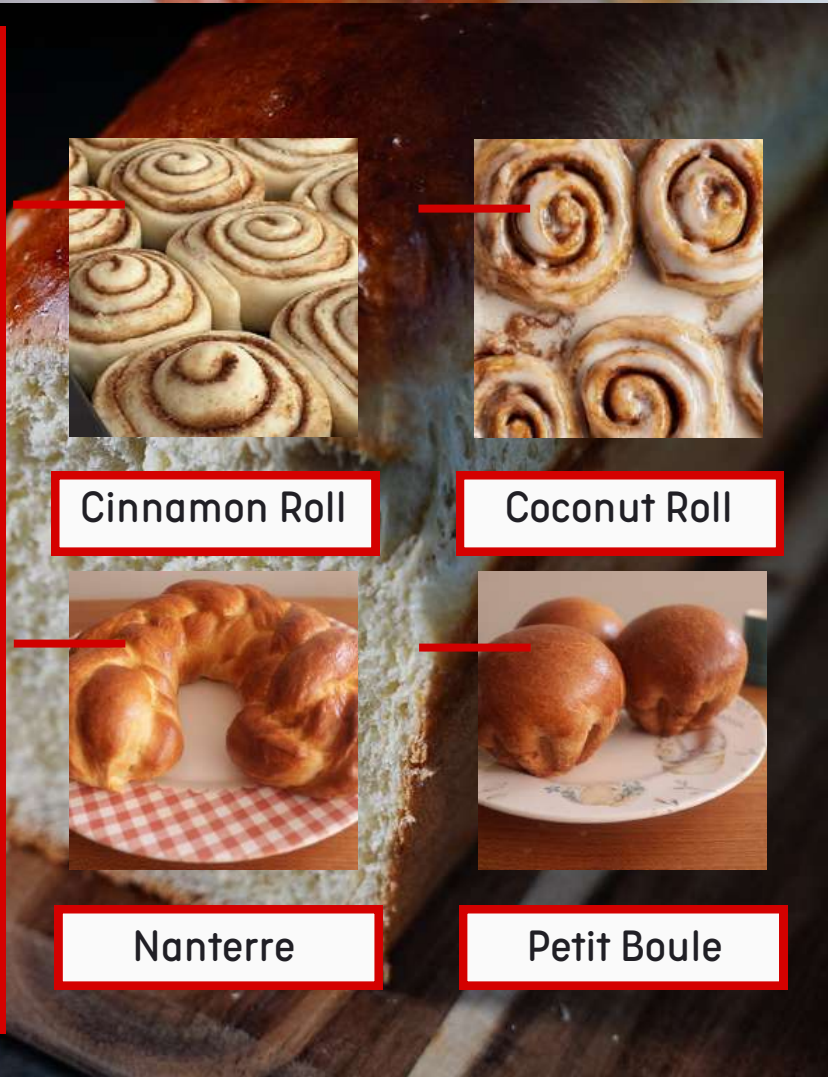
Massa amanteigada, aerada.

A depender da escolha.

SUGESTÃO DE RECEITA

Croque Monsieur

Brioche, queijo gruyère, mornay sauce e presunto.



Cinnamon Roll



Coconut Roll



Nanterre



Petit Boule



Pão de Batata

Pão redondinho tipo lanche, feito com batata na massa. Super fofinho e saboroso.

Estimativa de peso: 240g

SUGESTÃO DE RECEITA

Pão de batata com Ragu de Costela Desfiada e Queijo Coalho

Pão de batata, costela bovina, vinho tinto, queijo coalho, cebola caramelizada.

Pão de Milho

Pão macio com casca e pestana

Estimativa de peso: 330g

SUGESTÃO DE RECEITA

Pão de milho com Chilli de Carne e Queijo Cheddar

Pão de milho, carne moída, feijão-preto, pimenta jalapeño, queijo cheddar.

Pão de Forma

Clássico pão de forma com sabor artesanal.

Tem também a opção integral

SUGESTÃO DE RECEITA

Croque Madame

Brioche, queijo gruyère, mornay sauce, presunto e ovo.



Broa Caxambu

Broa de fubá com erva doce. Super perfumada.

Estimativa de peso: 90g

SUGESTÃO DE RECEITA

Broa com Carne de Sol Desfiada e Manteiga de Garrafa

Broa Caxambu, carne de sol, manteiga de garrafa, pimenta biquinho.



Brownie

Brownie do tipo fudgy, chocolatado, feito com chocolate meio amargo derretido e cacau em pó 100%. Deliciosa massa úmida por dentro e casquinha crocante na superfície.

Estimativa de peso: 75g

SUGESTÃO DE RECEITA

Brownie com caramelo Salgado com Nozes Pecan

Brownie, açúcar mascavo, creme de leite, flor de sal, nozes pecan.



Cookies

Clássico cookie de chocolate meio amargo, com variação com avelã, macadâmia, nozes e trio chocolate.

Estimativa de peso: 50g

SUGESTÃO DE RECEITA

Cookie com Sorvete de Café com Crocante de Nozes

Cookie, sorvete de café, nozes caramelizadas, calda de chocolate.



Cientes



VINO SAVASSI



PARADISO



EMBER MEAT HOUSE



PELLEGRINO



FAMÍGLIA BUBANI



MAURIZIO GALLO



QUITUTERIA



DASOS



TERRAÇO NIÊ

Pães que não são apenas um acompanhamento, mas a alma do prato.



CONTATO

Oferecemos informações claras de contato, incluindo telefone, e-mail e WhatsApp, facilitando o envio de pedidos e esclarecimento de dúvidas.

Contato	Representante: Ricardo Santos
Email	comercial@sanfili.com.br
Whatsapp	(31) 98221-7915
Endereço	Av. Uruguai, 237 – Sion, Belo Horizonte