Receituário de

Natal

Sorve pan

Excelência em tudo que faz

Natal é tempo de celebracão e
união junto aqueles que nos acompanham e
nos apoiam durante todo o ano.

É aquele momento único de comemorar,
compartilhar, reunir, perdoar e relembrar junto a
nossa família.

Com o tempo, descobrimos que fazemos parte de
várias famílias, a primeira onde nascemos e as outras
onde somos acolhidos por nossos amigos.

Aqui também temos a nossa,
e a **Família Sorvepan** apresenta o nosso
Receituário de Natal 2022, recheado de receitas incríveis
para transformar o Natal de todos este ano.

Desejamos um Feliz Natal e
muita união a todas as famílias!

Índice

04
Panetone Trufado Coliseu de Avelã

06
Torta Mousse de Chocovelã

08
Torta Supreme de Avelã com Morangos

10
Bolo Majestade

12
Toalha Felpuda

14
Panetone Vela

16
Torta Salgada de Natal

18
Bolo Natalino de Nozes

20
Chessecake Natalino de Coco

22
Torteleta Natalina de Coco

24

Kits de Panetone

Panetone Trufado Coliseu de Avelã

Tempo de Cocção
40 min

Tempo de Preparo
90 min

Rendimento
10 unidades

Ingredientes

Esponja

2198	Farinha de Trigo Especial All Bread	1000g
7094	Fermento Best Baker	50g
	Água Gelada	500g

Reforço

2104	All Pane Plus com Gema All Bread	2200g
	Água Gelada	420g
5008	Gotas de Chocolate All Bread	700g

Recheio

19126	Chocolate ao Leite com Avelã VaBene	1700g

Decoração

1133	Avelãs Inteiras	300g
18131	Chocolate meio Amargo Fracionado Rich's	2000g
1124	Cereja Marraschino com Cabo Curico	100g

Utensílios

10711	Forma para Panetone 500g	10un

Embalagem

10154	PVC G-33 Galvanotek	10un

Modo de Preparo

Esponja:

1. Adicione na masseira a farinha o fermento e parte da água na 1ª velocidade por 5 minutos, adicione a outra parte da água, e passe para 2ª velocidade por 4 minutos;
2. Deixe descansar por 1 hora.

Reforco:

1. Após o descanso da esponja, adicione o All Pane Plus Com Gemas All Bread a água e bata até formar o ponto de véu. Em seguida adicione as Gotas de Chocolate All Bread e deixe misturar por 1 minuto;
2. Divida a massa em pedaços de 450g cada, boleie e deixar descansar por 20 minutos;
3. Após o descanso boleie, coloque na forma e deixe fermentar por 120 minutos;
4. Leve para assar a 140°C por 40 minutos em forno turbo ou 180°C em forno lastro por 40 minutos.

Recheio:

1. Depois de frio, retire a forma de panetone e faça uma cavidade no meio do panetone;
2. Aplique o Recheio Chocolate ao Leite com Avelã VaBene e feche a cavidade;
3. Derreta o Chocolate meio amargo Fracionado Rich's e, utilizando um molde para chocolate faça a lateral do panetone, conforme a foto.
4. Finalize com avelã e cerejas.

Torta Mousse de Chocovelã

Tempo de Preparo
40 min

Rendimento
1 unidade

Ingredientes

19102	Cookies Granulados Chocolate VaBene	200g
3356	Manteiga sem Sal Econata	100g

Recheio

19126	Chocolate ao Leite com Avelã VaBene	150g

Mousse de Avelã

18001	Chantilly Better Chocolate Rich's	100g
19126	Creme de Avelã com Cacau VaBene	150g

Decoração

1133	Avelãs Inteiras (sem casca)	30g

Utensílios

9221	Fita de Acetato	1un
9007	Aro Inox Modelador 17x5 Doupan	1un
1111	Saco de Confeitar All Bread	1un
10234	Bico de Confeitar NR199 Perle Mago	1un

Embalagem

10228	PVC G-32 Galvanotek	1un

Modo de Preparo

1. Misture os Cookies Granulados de Chocolate VaBene com a Manteiga sem Sal Econata e espalhe dentro do Aro Inox Modelador 17x5 Doupan untado ou com fita de acetato, deixando uma borda;
2. Leve para refrigerar por 30 minutos, depois desenforme;
3. Aplique o recheio de Chocolate ao Leite com Avelã VaBene, dentro da casquinha;
4. Prepare a mousse, misture o Creme de Avelã com Cacau VaBene com o Chantilly Better Chocolate Rich's e com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread e o Bico de Confeitar NR199 Perle Mago, faça gotas sobre o recheio conforme foto, e coloque para refrigerar;
5. Decore com Avelãs inteiras conforme a foto.

Torta Supreme de Avelã com Morangos

Tempo de Preparo
40 min

Rendimento
1 unidade

Ingredientes

19102	Cookies Granulados de Chocolate VaBene	200g
3356	Manteiga sem Sal Econata	100g

Recheio Mousse de Morango

19080	Recheio Artesanal Creme Morango VaBene	100g
18003	Chantilly Better Nata Rich's	100g

Recheio Mousse de Chocolate

18001	Chantilly Better Chocolate Rich's	100g
19126	Creme de Avelã com Cacau VaBene	150g

Decoração

1133	Avelãs Inteiras (sem casca)	30g
18001	Chantilly Better Chocolate Rich's	30g
	Morangos *in natura*	100g

Utensílios

9221	Fita de Acetato	1un
9007	Aro Inox Modelador 17x5 Doupan	1un
11111	Saco de Confeitar All Bread	1un
10234	Bico de Confeitar NR199 Perle Mago	1un

Embalagem

10228	PVC G-32 Galvanotek	1un

Modo de Preparo

1. Misture os Cookies Granulados de Chocolate VaBene com a Manteiga sem Sal Econata e espalhe dentro do Aro Inox Modelador 17x5 Doupan untado ou com fita de acetato, deixando uma borda;
2. Prepare a mousse de Morango, misture o Recheio Artesanal Creme Morango VaBene com o Chantilly Better Nata Rich's batido e aplique dentro do aro com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread;
3. Prepare a mousse de Chocolate, misture o Creme de Avelã com Cacau VaBene com o Chantilly Better Chocolate Rich's batido e aplique dentro do aro com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread;
4. Leve para refrigerar por 40 minutos, após refrigerado desenforme;
5. Decore as bordas da torta com os Morangos *in natura*;
6. Com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread e o Bico de Confeitar NR199 Perle Mago faça gotas com o Chantilly de Chocolate no meio da torta e decore com Avelãs inteiras conforme a foto.

Bolo Majestade

Tempo de Cocção
25 min

Tempo de Preparo
90 min

Rendimento
1 unidade

Ingredientes

2113	Pão de Ló Neutro All Bread	250g
2889	Ovo integral Naturovos	125g
	Água	65g
18005	Calda Três Riches Rich's	100g

Recheio

19126	Creme de Avelã com Cacau VaBene	200g
18003	Chantilly Batter Nata Rich's	150g

Cobertura

18003	Chantilly Better Nata Rich's	130g
12276	Ganache Toffee VaBene	120g

Decoração

1133	Avelãs Inteiras (sem casca)	70g
18131	Cobertura Fracionada Meio Amargo Rich's	100g
12136	Amendoim Granulado VaBene	25g

Utensílios

9221	Fita de Acetato	1un

Embalagem

10079	PVC G-50 Galvanotek	10un

Modo de Preparo

1. Prepare o Pão de Ló Neutro All Bread conforme as instruções da embalagem;
2. Fatie o Pão de Ló em três partes e umedeça a primeira com a Calda Três Riches Rich's;
3. Misture o Chantilly Better Nata Rich's batido com o Recheio Creme de Avelã com Cacau VaBene, e aplique como recheio nas duas camadas;
4. Cubra com Chantilly, em seguida aqueça o Ganache Toffe VaBene no micro-ondas, ou banho maria e cubra todo o bolo;
5. Salpique as avelãs granuladas antes que o ganache seque totalmente;
6. Derreta a Cobertura Fracionada Meio Amargo Rich's, misture o Amendoim Granulado VaBene, e espalhe em uma fita de acetato;
7. Antes do chocolate secar com o auxílio de um estilete faça riscos em formato de ondas, e coloque dentro de um aro;
8. Coloque para secar em refrigeração por 5 minutos;
9. Desenforme, e coloque no rodapé do bolo conforme a foto.

Toalha Felpuda

Tempo de Cocção
30 min

Tempo de Preparo
40 min

Rendimento
6 unidades

Ingredientes

3294	All Cake de Coco All Bread	1000g
	Água	140g
3023	Oléo de Algodão Bom Fritar	280g
2887	Ovos Refrigerados Naturovos	450g
6025	Leite de Coco Copra	140g

Decoração e Cobertura

6043	Coco Flocos All Bread	300g

Utensílios

9057	Assadeira Alumínio Lisa (36x62) Doupan	1un
10705	Papel Manteiga Glassine	1un

Embalagem

10150	PVC G-63 Galvanotek	10un

Modo de Preparo

1. Bata o All Cake de Coco All Bread substituindo parte da água pelo Leite de Coco Copra até ficar homogêneo;
2. Adicione em uma assadeira forrada com o papel manteiga;
3. Na sequência adicione o Coco Flocos All Bread;
4. Leve assar em forno lastro a 180°C por 30 minutos ou em forno turbo por 140°C por 30 minutos.
5. Finalize com o Coco em Flocos All Bread conforme a foto.

Panetone Vela

Tempo de Cocção
40 min

Tempo de Preparo
90 min

Rendimento
10 unidades

Ingredientes

Esponja

2198	Farinha de Trigo Especial All Bread	1000g
7094	Fermento Best Baker	50g
	Água Gelada	500g

Reforço

2104	All Pane Plus com Gema All Bread	2200g
	Água Gelada	420g
5008	Gotas de Chocolate All Bread	700g

Decoração e Recheio

12193	Recheio Cobertura Churros Melken Harald	2000g
12136	Amendoin Xerem VaBene	200g
2303	Ganache Chocolate ao Leite Harald	1000g

Utensílios

11373	Forma de Panetone Vulcão Mafran	10un
11111	Saco de Confeitar All Bread	1un
8980	Bico de Confeitar NR34 Pitanga Mago	1un

Embalagem

10154	PVC G-33 Galvanotek	10un

Modo de Preparo

Esponja:

1. Adicione na masseira a farinha o fermento e parte da água na 1ª velocidade por 5 minutos, adicione a outra parte da água, e passe para 2ª velocidade por 4 minutos;
2. Deixe descansar por 1 hora.

Reforco:

1. Após o descanso da esponja, adicione o All Pane Plus Com Gemas All Bread a água e bata até formar o ponto de véu. Em seguida adicione as Gotas de Chocolate All Bread e deixe misturar por 1 minuto;
2. Divida a massa em pedaços de 450g cada, boleie e deixar descansar por 20 minutos;
3. Após o descanso boleie, coloque na forma e deixe fermentar por 120 minutos;
4. Leve para assar a 140°C por 40 minutos em forno turbo ou 180°C em forno lastro por 40 minutos.

Recheio:

5. Depois de frio, retire da Forma de Panetone Vulcão Mafran, aplique o Recheio Cobertura Churros Melken Harald no centro;
6. Derreta o Ganache Chocolate ao Leite Harald seguindo as instruções da embalagem;
7. Aplique sobre o panetone formando lágrimas e aplique o Amendoin Xerem VaBene;
8. Com o auxílio do Saco de Confeitar All Bread e o Bico de Confeitar NR34 Pitanga Mago e finalize fazendo pitangas conforme a foto.

Torta Salgada de Natal

Tempo de Cocção
30 min

Tempo de Preparo
40 min

Rendimento
6 unidades

Ingredientes

3576	Pão de Mandioquinha All Bread	1000g
7052	Fermento em Pó Químico All Bread	60g
3084	Queijo Parmesão Ralado Fillettino	130g
2887	Ovos Naturovos	700g
6025	Leite de Coco Copra	350g
1449	Torresmo San Carlos	500g
2856	Requeijão Cremoso Santa Maria	500g
	Açafão da Terra	2g
	Lemon Pepper	8g
	Azeite	300g

Utensílios

10440	Forma Silicone Volcano 200x80mm Cimapi	6un
7074	Desmoldante Spray All Bread	1un

Embalagem

10144	PVC G-50 Galvanotek	6un

Modo de Preparo

1. Coloque em uma bacia o Pão de Mandioquinha All Bread, o Fermento em Pó Químico All Bread, Queijo Parmesão Ralado Fillettino, os Ovos Naturovos, o Leite de Coco Copra, o Azeite e o Açafrão, misture tudo com fouet e reserve;

2. Espalhe metade da massa, cubra com metade do torresmo salpique o Lemon Pepper, risque com um bico fino o requeijão cremoso, cubra com restante da massa e decore com o restante do torresmo e parmesão;

3. Leve para assar em forno lastro a 180°C por 30 minutos ou 140°C forno turbo por 30 minutos.

Bolo Natalino de Nozes

Tempo de Cocção
25 min

Tempo de Preparo
40 min

Rendimento
1 unidade

Ingredientes

2113	Pão de Ló Neutro All Bread	450g
1329	Nozes Quartz Chilena Extra Light	80g
18011	Calda Três Riches Rich's	150g

Recheio

1329	Nozes Quartz Chilena Extra Light	120g
18098	Ganache Branco Rich's	80g
18229	Chantilly Topping Niagara Farms Rich's	250g
36111	Composto Lácteo Itambé	100g

Decoracao

18003	Chantilly Better Nata Rich's	200g
18098	Ganache Chocolate Branco Rich's	180g
1957	Corante para Chocolate Vermelho Mix	q/n

Embalagem

10079	PVC G-50 Galvanotek	1un

Modo de Preparo

1. Prepare o Pão de Ló Neutro All Bread com as nozes trituradas;
2. Prepare o Recheio, misture 50g de Chantilly Topping Niagara Farms Rich's líquido com o Composto Lácteo Itambé e acrescente as nozes trituradas;
3. Acrescente o Ganache Chocolate Branco Rich's em ponto pomada;
4. Acrescente o o restante do Chantilly Topping Niagara Farms Rich's batido;
5. Corte o pão de ló em 3 partes e umedeça com a Calda Três Riches Rich's;
6. Aplique a metade do recheio, e repita o processo na segunda camada;
7. Finalize com o Chantilly Better Nata Rich's;
8. Derreta a Ganache com o Corante para Chocolate e aplique por todo o Bolo;
9. Aplique as decorações de natal conforme a foto.

q/n - quanto necessário

Chessecake Natalino de Coco

Tempo de Preparo
60 min

Rendimento
2 unidades

Ingredientes

Base

12164	Cookies Granulado Baunilha VaBene	400g
3356	Manteiga Sem Sal	150g

Cobertura

1653	Cream Cheese Tradicional Vigor	450g
2904	Leite Condensado Integral Purelac	600g
6025	Leite de Coco Copra	400g
	Suco de limão	15g
1258	Gelatina Sem sabor	15g
	Água	80g

Utensílios

9007	Aro Inox Modelador Redondo (17x5) Doupan	2un

Embalagem

10073	PVC G-32 Galvanotek	2un

Modo de Preparo

1. Coloque os Cookies Granulado Baunilha VaBene em um bowl junto com a manteiga e mexa até formar uma massa base;
2. Coloque a massa base em uma forma redonda ou retangular, espalhando por igual em toda a forma;
3. Misture em liquidificador o Cream Cheese Tradicional Vigor, o Leite Condensado Integral Purelac, o Leite de Coco Copra, e o Suco de Limão;
4. Hidrate a gelatina com a água no micro-ondas por aproximadamente 30 segundos em potência mínima;
5. Despeje sobre a mistura no liquidificador e bata por 1 minuto;
6. Aplique sobre a base e leve para a geladeira por 40 minutos;
7. Coloque a base no Aro Inox Modelador Redondo (17x5) Doupan de maneira uniforme;
8. Aplique a cobertura sobre a base e leve para gelar por 15 minutos.

Torteleta Natalina de Coco

Tempo de Preparo
40 min

Rendimento
12 unidades

Ingredientes

1064	Base para torteleta 80mm All bread	12un
1653	Cream Cheese	150g
2904	Leite condensado Integral Purelac	300g
6025	Leite de coco	200g
	Suco de limão	15g
1258	Gelatina sem sabor	15g
	Água	80g

Cobertura

6044	Coco Flocos All Bread	100g

Embalagem

10090	PVC G-640 Galvanotek	1un

Modo de Preparo

1. Misture em um liquidificador o Cream Cheese, o Leite condensado Integral Purelac, Leite de coco, e o suco de limão;
2. Hidrate a gelatina com a água no micro-ondas por aproximadamente 30 segundos em potência mínima;
3. Despeje a gelatinha sobre a mistura no liquidificador e bata por 1 minuto;
4. Aplique sobre as torteletas e leve para gelar por 40 minutos;
5. Decore com coco conforme a foto.

Kits de Panetone

Nossos Kits trazem diversas vantagens para o seu negócio, são elas:

- *Racionalização nas compras, pois é possível produzir 50, 100 ou 250 panetones, sem sobras ou falta de matérias-primas;*
- *Cálculo exato de custo e margem do produto acabado;*
- *Otimização da produção;*
- *Garantia de padrão dos produtos;*
- *Ganho em produtividade;*
- *Fidelização e padronização da marca;*
- *Redução de perdas;*
- *Prazo diferenciado para negociações especiais.*

2805 Kit All Pane Plus Cherry Nuts 50 x 500g

PRODUTO	QUANTIDADE
ALL PANE PLUS COM GEMA ALL BREAD 11 KG	1 PCT
CEREJA MARRASCHINO SEM CABO LT 2,2 KG	3 LT
NOZES QUARTILHOS PC 1 KG	3 PCT
CORANTE GEL VERMELHO MORANGO (60 G) MIX	1 UN
FÔRMA PARA PANETONE (500 G) DECORADA	50 UN
EMBALAGEM POLIP. LISA 25X35CM (10)	50 UN
CAIXA PARA PANETONE (500 G) DECORADA	50 UN
FECHO PARA KIT	50 UN

2537 Kit All Pane Plus Chocolate Gota Pura 100 x 500g

PRODUTO	QUANTIDADE
ALL PANE PLUS COM GEMA ALL BREAD 11 KG	2 PCTS
CHOCOLATE EM GOTA PURA AO LEITE HARALD 10 KG	1 CX
FÔRMA PARA PANETONE (500 G) DECORADA	100 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE CHOCOLATE (400/500 G) ESPECIAL	100 UN
FECHO PARA KIT	100 UN

2537 Kit Trufado Nutella 100 x 500g

PRODUTO	QUANTIDADE
CHOC.EM GOTAS CHIPS ALL BREAD(4)	PC 2,5 KG
COOKIES GRANULADO BAUNILHA VABENE (6)	PC 1,0 KG
CREME DE AVELA NUTELLA (2)	BD 3KG
ETIQUETA PERS.NUTELLA	PC 60 UN
FORMA P/PANETONE 500 GR DEC. ECOPACK(11)	PC 100 UN
MIST.PANE PLUS C/GEMA ALL BREAD	PC 11 KG

1486 Kit All Pane Plus Frutas 50 x 1kg

PRODUTO	QUANTIDADE
ALL PANE PLUS COM GEMA ALL BREAD 11 KG	2 PCT
UVA PASSA SEM CAROÇO 4 KG	1 PCT
FRUTAS CRISTALIZADAS ALL BREAD 7 KG	1 CX
FÔRMA PARA PANETONE (1 KG) DECORADA	50 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE FRUTAS (1 KG) ESPECIAL	50 UN
FECHO PARA KIT	50 UN

1344 Kit All Pane Plus Frutas 100 x 500g

PRODUTO	QUANTIDADE
ALL PANE PLUS COM GEMA ALL BREAD 11 KG	2 PCT
UVA PASSA SEM CAROÇO 4 KG	1 PCT
FRUTAS CRISTALIZADAS ALL BREAD 7 KG	1 CX
FÔRMA PARA PANETONE (500 G) DECORADA	50 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE FRUTAS (500 G) ESPECIAL	50 UN
FECHO PARA KIT	50 UN

1355 Kit All Pane Plus Frutas 500 x 500g

PRODUTO	QUANTIDADE
ALL PANE PLUS COM GEMA ALL BREAD 11 KG	2 PCT
UVA PASSA SEM CAROÇO 4 KG	1 PCT
FRUTAS CRISTALIZADAS ALL BREAD 7 KG	1 CX
FÔRMA PARA PANETONE (100 G)	50 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE FRUTAS (100 G)	50 UN
FECHO PARA KIT	50 UN

1791 Kit All Pane Direto Frutas 100 x 500g

PRODUTO	QUANTIDADE
ALL PANE PLUS DIRETO COM GEMA ALL BREAD 27 KG	1 PCT
UVA PASSA SEM CAROÇO 4 KG	1 PCT
FRUTAS CRISTALIZADAS ALL BREAD 7 KG	1 CX
FÔRMA PARA PANETONE (500 G) DECORADA	100 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE FRUTAS (400/500 G) ESPECIAL	100 UN
FECHO PARA KIT	100 UN

1493 Kit Top Pane com Gema Frutas 250 x 500g

PRODUTO	QUANTIDADE
TOP PANE COM GEMA ALL BREAD 22 KG	1 CX
UVA PASSA SEM CAROÇO 10 KG	1 CX
FRUTAS CRISTALIZADAS ALL BREAD 10 KG	2 CXS
FÔRMA PARA PANETONE (500 G) DECORADA	250 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE FRUTAS (400/500 G) ESPECIAL	250 UN
FECHO PARA KIT	250 UN

1501 Kit Top Pane com Gema Frutas 50 x 500g

PRODUTO	QUANTIDADE
TOP PANE COM GEMA ALL BREAD 2,2 KG	2 CXS
UVA PASSA SEM CAROÇO 2 KG	1 PCT
FRUTAS CRISTALIZADAS ALL BREAD 4 KG	1 PCT
FÔRMA PARA PANETONE (500 G) DECORADA	50 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE FUTAS (400/500 G) ESPECIAL	50 UN
FECHO PARA KIT	50 UN

1345 Kit Top Pane com Gema Frutas 125 x 1kg

PRODUTO	QUANTIDADE
UVA PASSA SEM CAROÇO 10 KG	1 CX
TOP PANE COM GEMA ALL BREAD 22 KG	1 CX
FRUTAS CRISTALIZADAS ALL BREAD 10 KG	2 CXS
FECHO PARA KIT	125 UN
FÔRMA PARA PANETONE (1 KG) DECORADA	125 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE FRUTAS (1 KG) ESPECIAL	125 UN

1351 Kit Top Pane com Gema Frutas 300 x 400g

PRODUTO	QUANTIDADE
UVA PASSA SEM CAROÇO 10 KG	2 CX
TOP PANE COM GEMA ALL BREAD 22 KG	1 CX
FRUTAS CRISTALIZADAS ALL BREAD 10 KG	2 CXS
FECHO PARA KIT	300 UNI
FÔRMA PARA PANETONE (500 G) DECORADA	300 UNI
EMBALAGEM PARA PANETONE FRUTAS (400/500 G) ESPECIAL	300 UNI

1485 Kit All Pane Plus Chocolate 50 x 1kg

PRODUTO	QUANTIDADE
ALL PANE PLUS COM GEMA ALL BREAD 11 KG	2 PCTS
GOTAS DE CHOCOLATE ALL BREAD 2,5 KG	3 PCTS
FÔRMA PARA PANETONE (1 KG) DECORADA	50 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE CHOCOLATE (1 KG) ESPECIAL	50 UN
FECHO PARA KIT	50 UN

1342 Kit All Pane Plus Chocolate 100 x 500g

PRODUTO	QUANTIDADE
ALL PANE PLUS COM GEMA ALL BREAD 11 KG	2 PCTS
GOTAS DE CHOCOLATE ALL BREAD 2,5 KG	3 PCTS
FÔRMA PARA PANETONE (500 KG) DECORADA	100 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE CHOCOLATE (400/500 G) ESPECIAL	100 UN
FECHO PARA KIT	100 UN

1482 Kit All Pane Plus Chocolate 500 x 100g

PRODUTO	QUANTIDADE
ALL PANE PLUS COM GEMA ALL BREAD 11 KG	1 PCT
GOTAS DE CHOCOLATE ALL BREAD 2,5 KG	3 PCTS
FÔRMA PARA PANETONE (100 G)	100 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE CHOCOLATE (100 G)	100 UN
FECHO PARA KIT	100 UN

1792 Kit All Pane Direto Chocolate 100 x 500g

PRODUTO	QUANTIDADE
ALL PANE PLUS DIRETO COM GEMA ALL BREAD 27 KG	1 PCT
GOTAS DE CHOCOLATE ALL BREAD 2,5 KG	3 PCTS
FÔRMA PARA PANETONE (500 G) DECORADA	100 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE CHOCOLATE (400/500 G) ESPECIAL	100 UN
FECHO PARA KIT	100 UN

1492 Kit Top Pane com Gema Chocolate 250 x 500g

PRODUTO	QUANTIDADE
TOP PANE COM GEMA ALL BREAD 22 KG	1 CX
GOTAS DE CHOCOLATE ALL BREAD 2,5 KG	8 PCTS
FÔRMA PARA PANETONE (500 G) DECORADA	250 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE CHOCOLATE (400/500 G) ESPECIAL	250 UN
FECHO PARA KIT	250 UN

1500 Kit Top Pane com Gema Chocolate 50 x 500g

PRODUTO	QUANTIDADE
TOP PANE COM GEMA ALL BREAD 2,2 KG	2 CXS
GOTAS DE CHOCOLATE ALL BREAD 2,5 KG	2 PCTS
FÔRMA PARA PANETONE (500 G) DECORADA	50 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE CHOCOLATE (400/500 G) ESPECIAL	50 UN
FECHO PARA KIT	50 UN

1346 Kit Top Pane com Gema Chocolate 300 x 400g

PRODUTO	QUANTIDADE
TOP PANE COM GEMA ALL BREAD 22 KG	1 CX
GOTAS DE CHOCOLATE ALL BREAD 2,5 KG	8 PCTS
FECHO PARA KIT	125 UN
FÔRMA PARA PANETONE (1 KG) DECORADA	125 UN
EMBALAGEM PARA PANETONE CHOCOLATE (1 KG) ESPECIAL	125 UN

1354 Kit Top Pane com Gema Chocolate 300 x 400g

PRODUTO	QUANTIDADE
TOP PANE COM GEMA ALL BREAD 22 KG	1 CX
GOTAS DE CHOCOLATE ALL BREAD 2,5 KG	8 PCTS
FECHO PARA KIT	300 UNI
FÔRMA PARA PANETONE (500 G) DECORADA	300 UNI
EMBALAGEM PARA PANETONE CHOCOLATE (400/500 G) ESPECIAL	300 UNI

Doce de Leite

Divina Fazenda

Sabor e qualidade direto da fazenda para a sua produção!

Pastoso e saboroso
é o ingrediente ideal
para as suas receitas!

www.sorvepan.com.br

@sorvepan.oficial

Sorve pan
Excelência em tudo que faz

Divina Fazenda

Natal HARALD

Com Produtos Melken

Seu Natal inesquecível com a Linha Melken Chocolate Ao Leite que facilita sua produção.

Harald

Receituário de

Natal

Ribeirão Pires

Av: Vereador Aroldo Alves Neves, 900
Somma - Ouro Fino Paulista
Ribeirão Pires - SP
(11) 4223-4555

Tremembé

Rua Luiz Gonzaga das Neves, 2217
Caminho Novo - Tremembé - SP
(12) 3672-2300

www.sorvepan.com.br

@sorvepan.oficial

Tv Sorvepan Food News