



Variedade de pães é um dos diferenciais do Sandes

Sandes – Crie seu lanche (www.sandes-crieseulanche.com.br) é um novo conceito para o público encomendar mini sanduíches para festas, reuniões, comemorações ou qualquer outro tipo de evento ou encontro social ou corporativo. Um dos diferenciais da empresa é a variedade de mini pães para o cliente escolher. São oito opções: Tradicional, Germane, Gergelim, Parmesão, Integral, Ciabata, Chia e Australiano. Os clientes podem combinar qualquer tipo de pão com qualquer um dos ingredientes disponíveis no cardápio do Sandes – que inclui 16 opções de queijos, 18 variedades de frios, oito sabores de patês caseiros, nove tipos de saladas, temperos diversos e ainda 18 itens adicionais que podem contribuir para dar um toque ainda mais delicioso – e original – a cada encomenda de mini sanduíches. Confira algumas características de cada tipo de mini pão disponível no Sandes:

Mini Pão Francês Tradicional – O pão Francês é feito com farinha, sal, água e fermento. Este pão tem um exterior crocante e, além de ser muito popular no Brasil, também é muito consumido no Chile, na região dos Andes da Bolívia e do Peru, na Argentina e no Uruguai. No Brasil, o pão francês parece ter surgido no início do século XX, quando os burgueses da Primeira República adotaram a cultura francesa como padrão, não apenas na gastronomia, mas também na moda, nas artes e nos hábitos sociais. As padarias, que ainda faziam um pão escuro, foram estimuladas a imitar uns pãezinhos alongados com miolo branco e crosta dourada. Aparentemente, a receita não reproduz o pão que se consumia na França na época, mas mesmo assim ficou conhecido como “Pão Francês”.

Mini Pão Germane – Bem original, o pão Germane é um delicioso pão rústico, com casca crocante e um toque alemão. É produzido com farinha de centeio, cevada e sementes de girassol. Seu sabor é levemente amargo. É um pão ideal para saborear ao natural, com patês, pastas ou queijos.

Mini Pão com Gergelim – O gergelim é uma semente que merece toda a atenção, por sua importância nutritiva e seus muitos benefícios à saúde. O gergelim é composto por nutrientes como Ferro, Cálcio, fibras, Cobre, Magnésio, vitaminas do Complexo B, Fósforo e proteínas. Entre seus benefícios à saúde, estão: emagrece, previne doenças cardiovasculares, é bom para a pele, combate a anemia, é bom para os dentes, é um antiinflamatório natural, tem



poder calmante, fortalece ossos e músculos, ajuda no controle da diabetes e ainda previne a queda e embranquecimento precoce dos cabelos.

Mini Pão Integral - Pão Integral é um tipo de pão feito com farinha parcialmente ou totalmente moída de grãos de trigo inteiros ou quase inteiros. O trigo integral é um dos alimentos de origem vegetal mais completos por sua alta quantidade de minerais, como potássio, fósforo, magnésio, ferro e zinco. Ajuda a diminuir o colesterol, reduz o risco de infartos, além de ajudar a manter os níveis de glicose adequados e a controlar o peso.

Mini Pão Ciabata - De origem italiana, o pão Ciabata é caracterizado por seu aspecto rústico, pela casca crocante, miolo úmido e pelo formato irregular e achatado. Ao mencionar a história do pão, falamos de milhares de anos atrás, passando pela Pré-Mesopotâmia com o pão ázimo, pelo Antigo Egito com os pães fermentados, até as receitas e as variedades da panificação que são conhecidas na atualidade. O mesmo acontece com a história da Ciabata. Apesar de a sua origem exata ser desconhecida, conta-se que a sua propagação começou com os Monges Franciscanos, há 800 anos.

Mini Pão com Chia - O pão de chia é uma opção muito nutritiva de lanche, por ser rica em fibras. A chia pode trazer inúmeros benefícios para a saúde, pois é uma fonte natural de ácidos graxos e já é utilizado há muito tempo para promover mais resistência física. Também é uma excelente fonte de fibras, proteínas e substâncias antioxidantes. Atua como antiinflamatório, melhora o trânsito intestinal, tem poder saciante, ajuda a reduzir os níveis de triglicérides, reduz o risco de diabetes, contém aminoácidos essenciais e melhora a saúde do cólon.

Mini Pão Australiano - De coloração escura, sabor potente, marcante e levemente adocicado. Esse é o pão australiano. Diversos restaurantes disponibilizam esse pão como acompanhamento ou para recheios que levem carnes assadas e defumadas. Também conhecido como *aussie bread*, esse pão, que é de origem australiana, é rico em vitaminas e fibras.

Mini Pão com Parmesão – Similar ao Pão Francês Tradicional, a diferença é que vem coberto por uma saborosa camada de queijo parmesão. É perfeito para preparar sanduíches.



SOBRE O SANDES

Sandes é especializado em fornecer mini sanduíches preparados artesanalmente com produtos frescos, de qualidade, com muita variedade de sabores e combinações, embalados individualmente e, principalmente, feitos sob medida para o gosto ou necessidade de cada cliente. No Sandes, é o próprio cliente quem define o tipo de pão do seu mini sanduíche e também todo o seu recheio. Basta escolher qualquer produto do cardápio e solicitar um orçamento sem compromisso por telefone (11-5562-2782), whatsapp (11-99305-3328), email (sandes.crieseulanche@gmail.com) ou mesmo pela página da empresa no Facebook (www.facebook.com/sandes.crieseulanche).

O orçamento vai incluir somente os itens que forem selecionados pelo cliente. Sandes está localizado na Zona Sul de São Paulo e entrega pedidos de no mínimo 30 unidades, feitos com 24 horas de antecedência, na capital paulista e também nas cidades que integram a Grande São Paulo. Os lanches são sempre entregues pontualmente dentro de uma caixa elegante, que pode ser levada diretamente para o ambiente do evento, integrando-se com charme à decoração da mesa. Dentro da caixa vai um cardápio plastificado, colorido, identificando todos os sabores dos minis sanduíches encomendados.

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches

eduardo@g6comunicacao.com.br

Fones: (11) 5562-2782 e 9.9305-3328

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

Dezembro de 2018

