

SOBRE NÓS

Nascemos pelas mãos do pai do atual sócio gerente no ano de 1969.

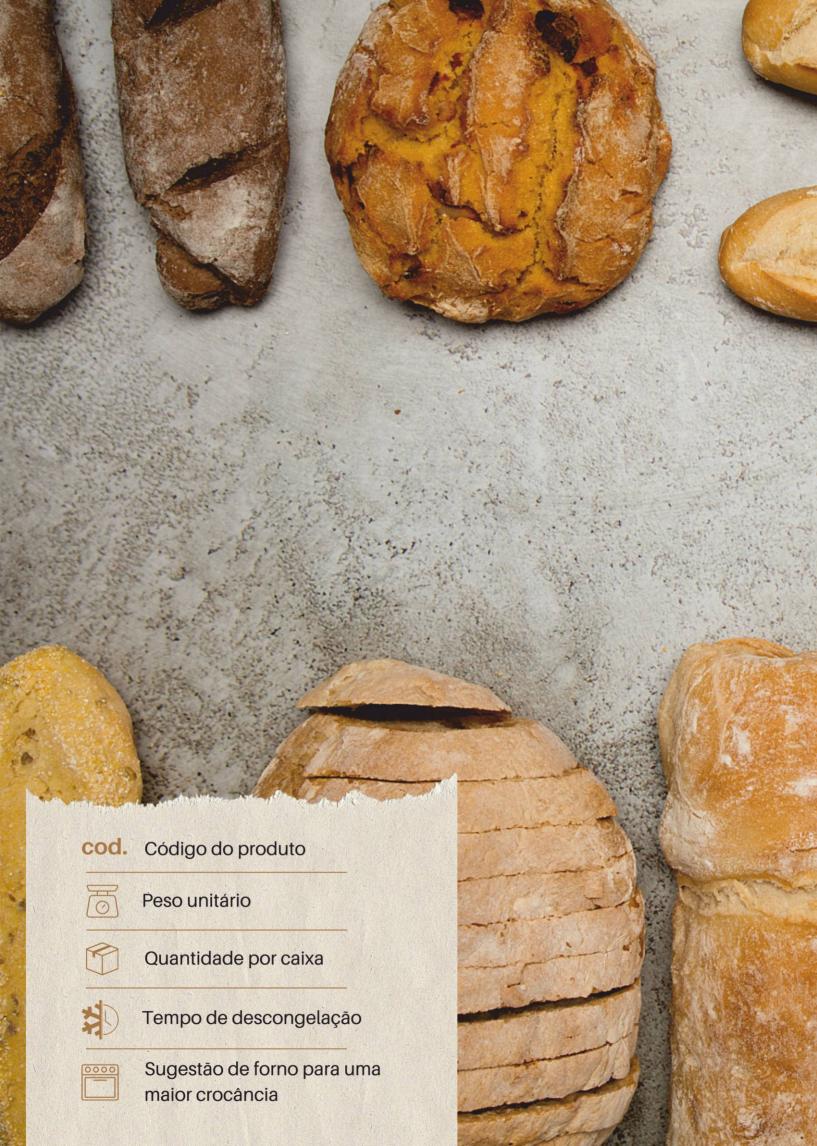
O amor pelo pão está nas nossas raízes e vem crescendo e aprimorando-se ao longo dos anos, passando de geração em geração.

Sediados na Vermelha, no concelho do Cadaval e Distrito de Lisboa, fazemos do pão a nossa paixão e tentamos todos os dias aprimorar as nossas receitas tradicionais.

Os fornos de alvenaria que ainda utilizamos, aliados às melhores técnicas de padaria permitemnos fazer chegar até si um produto de qualidade todos os dias.











BOLA D'ÁGUA

cod.



CG00475







BOLA D'ÁGUA MINI

cod.









CG00472

40g

160

20 min

6 min 180°



CARCAÇA

cod.







CG0449

60g

70

1 h

3 min 200°



BOLA DE MISTURA

cod.







0000

CG00499

80g

50

20 min

9 min 180°



BOLA REGIONAL

cod.







0000

CG00497

100g

50

20 min

9 min 180°



BOLA RÚSTICA

cod.









CG00474

100g

70

1 h

9 min 180°



BOLA ARTESANAL

cod.

CG00477









CG00543 30g 200

40g

160

20 min

6 min - 180°

20 min 6 min - 180°





PÃO C/ TORRESMOS

cod.

CG00520 120g

20 min

9 min 180°

PÃO C/ CHOURIÇO

cod.



CG00467

120g

50

20 min

9 min 180°

PÃO C/ QUEIJO E BACON

cod.









CG00474

120g

50

20 min

















CG00489

40g

160 20 min

6 min 180°



BOLA MINI DE AZEITONA

cod.









CG00468

40g

160 20 min

6 min 180°



cod.









CG00501

40g

160 2

20 min

6 min 180°



BOLA MINI DE ALFARROBA

cod.









CG00485

40g

160

20 min

6 min 180°





BOLA MINI DE FRUTOS VERMELHOS

cod.







0000

CG00542

40g

160

20 min

6 min 180°



BOLA MINI DE MILHO E

GIRASSOL

cod.

CG00486



40g



160





20 min

6 min 180°





BOLA MINI DE ABÓBORA E NOZ

cod.









CG00541

40g

160

20 min

nin 6 min 180°

BAGUETE DE CEREAIS

cod.









130g CG00498

40 20 min 9 min 180°





BAGUETE DE MILHO E GIRASSOL

cod.









CG00480

100g

40 20 min 9 min 180°

BOLA DE ALFARROBA

cod.











CG00476

80g

60

20 min

9 min 180°





BOLA DE CENTEIO

cod.

CG00503



80g



60





9 min 180°



DE PORTUGAL PARA O MUNDO

Neste momento pode encontrar os nossos produtos nos quatro cantos do mundo. O nosso raio de ação tem crescido além fronteiras, para levar o sabor e a tradição portuguesa às mais diversas regiões e culturas.







cod.

CG00433



















CG00515

500g

16

1 h

20 min 180°





cod.
Image: Control of the control



BROA DE MILHO COM BACON





24



3 h



16 min 180°





As nossas broas de milho são cozidas em forno de pedra, só assim conseguimos garantir uma côdea crocante e deliciosa. É um pão adocicado, com miolo denso e crosta grossa, ideal para acompanhar bons pratos de bacalhau entre outros.

BROA DE MILHO COM CHOURIÇO

cod.

CG00522

F

400g

24

3 h

16 min





PÃO INTEGRAL











1 h

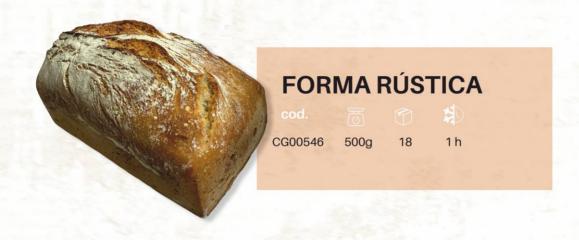
18min



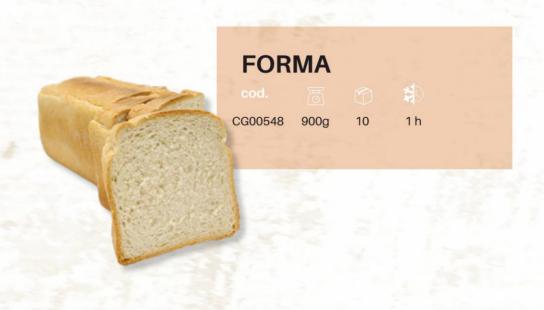
















PASTELARIA SAZONAL

BOLO REI

cod.

5

CG00409 700g

6 4

CG00539 800g 6 4h











BOLO REI ESCANGALHADO

cod.





6



CG00412 7

700g

4h

Feito a partir das melhores matérias primas, este bolo foi criado para satisfazer os paladares mais requintados.

Além da grande percentagem de frutos secos, é recheado com doce de ovo, doce de gila e um toque de canela.

Quem prova nunca se esquece!







FOLAR COM OVO

cod.





CG00537

500

6 3 h



FOLAR SEM OVO

cod.







CG00536 500G 6

3 h



FOLAR DA VERMELHA

cod.







3 h

CG00535

500g

8





AS NOSSAS MEDALHAS





O PÃO DA SUA MESA desde 1969





- ⊕ www.paovermelha.com
- ⊠ info@paovermelha.com
- Bairro de São Pedro nº8 | 2550-523 | Vermelha, Cadaval
- © 262 696 465