



BERTPAN

Linha Congelados

QUEM SOMOS

A BertPan atua na área de pães congelados desde 2008, mas sua história na panificação se dá início no ano de 1989, quando sua família fundou a Padaria Pão Noso na cidade de Limeira - SP.

Depois de 2 lojas o tempo passou e a necessidade de levar os produtos tão amados a lugares mais distantes se tornou realidade graças a nova tecnologia de congelamento de pães.

Foi com essa idéia que nasceu a BertPan, de levar os produtos fresquinhos da padaria para outros estabelecimentos para que eles pudessem vender os pães com a mesma qualidade da antiga Padaria Pão Noso.

Em 2021 a BertPan lança sua linha de pão de alho, introduzindo no mercado um novo sabor; Cheddar

Nossos produtos foram ganhando visibilidade em vários lugares do país atendendo Rio de Janeiro, Minas Gerais e São Paulo.

INDREDIENTES DE QUALIDADE

Presamos sempre pelo uso de excelentes matérias primas dos melhores fornecedores e contamos com testes diários em toda nossa produção para garantir total satisfação de nossos clientes.

EQUIPAMENTOS

Nossos equipamentos estão em constante evolução para sempre manter nosso padrão de qualidade.

EQUIPE TREINADA

Na BertPan temos uma equipe preparada para produzir sempre mais e melhor. Também contamos com frota própria para entregar em toda região em dias programados para que nossos clientes sempre tenham produtos fresquinhos.

QUALIDADE E CONFIANÇA



Vantagens do Pão Congelado BertPan

PADRÃO

O pão congelado é feito em larga escala, garantindo assim o padrão do produto final.

CUSTOS REDUZIDOS

Você terá menor custo com funcionários, maquinários e redução do espaço utilizado.

EQUIPAMENTO

Trabalhamos com sistema de comodato de equipamentos e damos manutenção.

EXPERIÊNCIA

Temos mais de 20 anos no ramo de panificação e congelados.

SUPORTE

Damos treinamento para implementação no seu negócio.

INOVAÇÃO

Estamos sempre lançando novos produtos para agregar ao nosso portifólio.



Linha tradicional //

Pão francês

Mini-pão francês

Baguete média

Baguete tipo bengala



Linha Especial ''

Fatia húngara de chocolate

Fatia húngara de coco

Cokie de chocolate

Broa caxambu

Broa de amendoim

Trança recheada de chocolate

Trança recheada de coco

Massa folhada



Linha Integral ''

Pão Francês integral

Mini-pão integral

Baguete média integral

Baguete tipo bengala integral



Linha massa doce !!

- | | |
|------------------|-----------------|
| Pão de batata | Sonho |
| Pão de leite | Língua de sogra |
| Pão doce caracol | Placa doce |
| Pão caseirinho | |
| Pão caseiro | |
| Bisnaguinha | |
| Trança | |
| Rosca | |
| Hot dog | |
| Hamburguer | |
| Rosca primavera | |
| Cueca virada | |



Pão de alho BertPan

O Pão de alho BertPan é o acompanhamento perfeito para seu churrasco.

Nosso pão já é reconhecido em qualidade acompanhado de um recheio com sabor e tempero inigualável, receita original, pão fofinho, crocante e com muito recheio, tudo preparado com amor e dedicação, esse é o diferencial que a BertPan traz para os nossos clientes.

Pão de alho é o aperitivo do churrasco que todo brasileiro ama.

Pão de alho



Pão de Alho
Tradicional



SUGESTÃO DE PREPARO

- Forno: Leve o pão ao forno pré aquecido a 200°C e monitore até dourar.
- Fritadeira Elétrica: Leve o pão ao aparelho pré aquecido a 200°C e monitore até dourar.
- Churrasqueira: Leve o pão a churrasqueira pré aquecida a 200°C e promova o giro frequente monitore até dourar.
- Grill: Leve o pão ao Grill e monitore até dourar.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
Tel: 19 3038-0329
E-mail: bertpancongelados@gmail.com
www.bertpan.com.br

Pão de Alho
Pimenta
Levemente Picante



SUGESTÃO DE PREPARO

- Forno: Leve o pão ao forno pré aquecido a 200°C e monitore até dourar.
- Fritadeira Elétrica: Leve o pão ao aparelho pré aquecido a 200°C e monitore até dourar.
- Churrasqueira: Leve o pão a churrasqueira pré aquecida a 200°C e promova o giro frequente monitore até dourar.
- Grill: Leve o pão ao Grill e monitore até dourar.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
Tel: 19 3038-0329
E-mail: bertpancongelados@gmail.com
www.bertpan.com.br

Pão de Alho
Bacon



SUGESTÃO DE PREPARO

- Forno: Leve o pão ao forno pré aquecido a 200°C e monitore até dourar.
- Fritadeira Elétrica: Leve o pão ao aparelho pré aquecido a 200°C e monitore até dourar.
- Churrasqueira: Leve o pão a churrasqueira pré aquecida a 200°C e promova o giro frequente monitore até dourar.
- Grill: Leve o pão ao Grill e monitore até dourar.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
Tel: 19 3038-0329
E-mail: bertpancongelados@gmail.com
www.bertpan.com.br

Pão de Alho
Cheddar



SUGESTÃO DE PREPARO

- Forno: Leve o pão ao forno pré aquecido a 200°C e monitore até dourar.
- Fritadeira Elétrica: Leve o pão ao aparelho pré aquecido a 200°C e monitore até dourar.
- Churrasqueira: Leve o pão a churrasqueira pré aquecida a 200°C e promova o giro frequente monitore até dourar.
- Grill: Leve o pão ao Grill e monitore até dourar.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
Tel: 19 3038-0329
E-mail: bertpancongelados@gmail.com
www.bertpan.com.br

Tradicional
Pão de alho
Caixa com 10 un.

Pimenta

Bacon

Cheddar

Contém
5 unidades
Peso Líq.:
330g

FABRICADO EM
VALIDADE 60 DIAS

APROVEITE



||||;

Entregamos em todas as
regiões de São Paulo,
Rio de Janeiro, Minas
Gerais



obrigado!

Estamos
aguardando
o seu pedido!

(19) 3038-0329

www.bertpan.com.br

bertpancongelados@gmail.com

[@bertpan](https://twitter.com/bertpan)