



Matosinhos, 26 de Outubro de 2017

Pão para todos os gostos

CONTINENTE ENRIQUECE OFERTA DE PÃO DAS LOJAS COM FABRICO PRÓPRIO

- **Lojas da insígnia oferecem dezenas de variedades de pão, todos os dias**

O Continente acaba de enriquecer a oferta de padaria das suas lojas, ao aumentar a gama de pães de fabrico próprio.

Com este desenvolvimento, as lojas Continente melhoram a qualidade da sua oferta e ganham capacidade para responder à procura dos clientes, nomeadamente, através de receitas próprias exclusivas, da autoria de Padeiros do Continente.

O destaque vai para o Pão Rústico Continente, uma receita nova e exclusiva, bem como para a gama de seis pães especiais lançada recentemente, que irão contribuir para o seu bem-estar.

Não podemos esquecer o tradicional Pão com Cereais do Alentejo, um pão de trigo “100% português”, proveniente de lotes de cereais produzidos e colhidos no Alentejo.

Informação adicional:

PÃO RÚSTICO

Pão 100% natural e português e sem aditivos, agora feito com cereais do Alentejo. Produzido com farinha de trigo integral que lhe confere um tom acastanhado e um sabor característico da longa fermentação.





PÃO DE CEREAIS DO ALENTEJO

Pão de trigo "100% português", proveniente dos melhores lotes de cereais produzidos e colhidos no Alentejo.



PÃO SHAPE

Produzido com farinha de trigo, mas repleto de sementes de linhaça, girassol e sésamo e flocos de aveia e soja.

Indicado para uma dieta em que se pretende controlar o teor de hidratos de carbono.



PÃO ANTIOX

Produzido com farinha de trigo integral, com frutos vermelhos - arandos e groselhas.





PÃO ANCESTRAL

Produzido com trigo Espelta, sementes de Quinoa, trigo sarraceno e Painço. Estes grãos têm uma origem antiga e sobreviveram ao longo dos séculos. Fonte de proteína e fibra.



PÃO DE ESPELTA

Produzido com 100% farinha de espelta, possui também sementes de tremoço, girassol e sésamo. Tem baixo teor de açúcares.



PÃO QUINOA

Produzido com sementes de quinoa vermelha, papoila, linhaça, girassol e sésamo.





PÃO AMARANTO

Produzido com farinha de amaranto, com chia e sementes de papoila.



PÃO DE ALFARROBA

Pão especial de trigo com sementes de girassol e farinha de alfarroba, com alto teor em fibra e baixo teor em açúcares.

