

BREADZilian
Cheese Bread



**PAN DE QUESO
(PÃO DE QUEIJO)
CONGELADO**

LA EMPRESA



Somos más que una industria de alimentos congelados: producimos panes franceses, dulces, especiales y una línea completa de panes de queso que fortalecen los negocios y encantan a los consumidores.

Con tradición, rigor en el proceso e ingredientes de alta calidad, garantizamos productos que combinan sabor, confianza y felicidad en cada hornada.



Somos una empresa con 26 años de historia. Fundada por Rodrigo Nogueira Manoel, un minero que llegó a Mato Grosso con valentía, recetas familiares y ganas de emprender, Pão & Arte Frozen Bread nació de forma intuitiva.



+55 (65) 3624.0811
+55 (11) 9 7636.4415
export@paoearte.com
www.paoearte.com
@paoearteoficial

PRODUCTOS

NCM 1901.20.00



El pan de queso brasileño fue reconocido en 2025 por el ranking Taste Atlas como uno de los diez mejores panes del mundo. Con un sabor único y una versatilidad que conquista diferentes paladares, destaca por su practicidad, ya que es fácil de preparar y servir, siendo ideal tanto para el consumo en el hogar como para hoteles, cafeterías, coffee shops y quioscos en grandes eventos.

La excelencia de la marca Breadzilian, al igual que la de todos los productos de Pão & Arte Alimentos, está avalada por certificaciones internacionales que acreditan su calidad y seguridad, como la FSSC 22000, que garantiza el cumplimiento de las normas globales más estrictas en materia de seguridad alimentaria y conformidad legal, y la Certificación Halal, que cumple con los requisitos específicos para productos destinados al público musulmán. Nuestra producción se diferencia por la cuidadosa selección de las materias primas, el riguroso control de calidad y la trazabilidad en todas las etapas del proceso. Este elevado estándar es el resultado de un trabajo continuo en investigación, desarrollo, innovación y tecnología, elementos que forman parte del ADN de Pão & Arte Alimentos.



DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



La producción mensual supera las 3,000 toneladas al mes. La tecnología de ultracongelación conserva la textura, la humedad y el sabor originales del producto. Este proceso de congelación también elimina el uso de conservantes químicos en nuestros productos.



CERTIFICACIONES



apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL

CNA

SEBRAE

Realização:

agrobr
O sabor de ir mais longe

Promovido por:

www.agrobr.org