




冷冻巴西芝士面包

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 1901.20.00

公司



我们不仅仅是一家冷冻食品公司：我们生产法式面包、甜面包、特色面包以及全系列芝士面包，助力企业发展并满足消费者的需求。

秉承传统工艺、严谨的加工流程和高品质原料，我们保证每一批产品都兼具美味、信赖和幸福。



Pão & Arte Frozen Bread (“面包与艺术”冷冻面包) 的创始人是罗德里戈·诺盖拉·马诺埃尔 (Rodrigo Nogueira Manoel)，他出生于米纳斯吉拉斯州，带着勇气、家族食谱和创业愿望来到马托格罗索州，因此 Pão & Arte 冷冻面包的诞生就源于他的直觉。



+55 (65) 3624.0811

+55 (11) 9 7636.4415



export@paoarte.com



www.paoarte.com



@paoarteoficial

产品



巴西芝士面包于2025年被《Taste Atlas》评选为全球十大最佳面包之一。它风味独特，用途多样，适合各种口味，且易于准备和食用，实用性突出，无论是家庭食用，还是在酒店、咖啡馆、咖啡店和大型活动售货亭享用，都是理想之选。

Breadzilian 品牌以及所有 Pão & Arte Alimentos (面包与艺术食品) 产品的卓越品质，均已获得多项国际认证，这些认证确保其质量和安全，例如 FSSC 22000 全球食品安全倡议 (GFSI)，确保其符合最严格的全球食品安全和法律合规标准；以及清真认证，满足穆斯林消费者产品的特定要求。

我们的生产以精心挑选的原材料、严格的质量控制以及每个生产环节的可追溯性而著称。这一高标准源于我们在研发、创新和技术方面持续不断的努力，而这些正是 Pão & Arte Alimentos (面包与艺术食品) 品牌 DNA 的一部分。



有关生产能力、季节性和其他特征的详细信息：



每月产量超过3000吨。深度冷冻技术保留了产品的原始质地、水分和风味。这种冷冻工艺也使我们的产品不使用化学防腐剂。



认证



马托格罗索州

PÃO E ARTE

面包与艺术 公司
城市：库亚巴
州：马托格罗索州
巴西

實現:



推廣者:

