

BREADZilian
Cheese Bread



**PÃO DE QUEIJO
CONGELADO**

EMPRESA



Somos mais que uma indústria de alimentos congelados: produzimos pães franceses, doces, especiais e uma linha completa de pães de queijo que fortalecem negócios e encantam consumidores.

Com tradição, rigor no processo e ingredientes de alta qualidade, garantimos produtos que unem sabor, confiança e felicidade em cada fornada.



Somos uma empresa com 26 anos de história. Fundada por Rodrigo Nogueira Manoel, mineiro que chegou ao Mato Grosso com coragem, receitas de família e vontade de empreender, a Pão & Arte Frozen Bread nasceu de forma intuitiva.



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

PRODUTOS

NCM 1901.20.00



O pão de queijo brasileiro foi reconhecido em 2025 pelo ranking Taste Atlas como um dos dez melhores pães do mundo. Com sabor único e versatilidade que conquista diferentes paladares, ele se destaca pela praticidade, já que é fácil de preparar e servir, sendo ideal tanto para o consumo no lar quanto para hotéis, cafeterias, coffee shops e quiosques em grandes eventos.

A excelência da marca Breadzilian, assim como de todos os produtos da Pão & Arte Alimentos, é comprovada por certificações internacionais que atestam sua qualidade e segurança, como a FSSC 22000, que assegura o cumprimento dos mais rigorosos padrões globais de segurança alimentar e conformidade legal, e a Certificação Halal, que atende às exigências específicas para produtos destinados ao público muçulmano. Nossa produção se diferencia pela seleção criteriosa das matérias-primas, pelo rigoroso controle de qualidade e pela rastreabilidade em todas as etapas do processo. Esse elevado padrão é resultado de um trabalho contínuo em pesquisa, desenvolvimento, inovação e tecnologia, elementos que fazem parte do DNA da Pão & Arte Alimentos.



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



A produção mensal supera a casa das 3.000 ton mês. A tecnologia de ultracongelamento preserva a textura, umidade e sabor originais do produto. Este processo de congelamento também elimina o uso de conservantes químicos nos nossos produtos.



CERTIFICAÇÕES



BRASIL

Mato Grosso

PÃO E ARTE

Cidade: Cuiabá
Estado: Mato Grosso
Brasil

Realização:

agrobr
O sabor de ir mais longe

Promovido por:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL
UNião e RECONSTRUÇÃO

CNA

SEBRAE