

# Seu pão sempre fresquinho



Como não usamos conservantes, emulsificantes, aromatizantes ou qualquer ingrediente difícil de ser pronunciado, nossos pães têm uma "vida" um pouquinho diferente dos pães convencionais.

Por isso, caso você não coma o pão no dia em que foi produzido, preparamos algumas dicas que vão ajudar a mantê-lo fresquinho por mais tempo:

## **SE VOCÊ FOR COMER O PÃO EM ATÉ DOIS DIAS DA SUA DATA DE PRODUÇÃO:**

1 Deixe o pão no próprio saquinho de papel em que foi entregue. Se tiver uma caixa ou recipiente específico para pães, melhor ainda. O importante é não colocá-lo (nunca, jamais, em hipótese alguma) na geladeira.

2 Antes de ir para a mesa, aqueça seu pão num forno elétrico ou a gás durante alguns minutinhos, apenas para recuperar a crocância.

## **SE VOCÊ PRETENDE VOLTAR A COMER O PÃO DEPOIS DE DOIS DIAS DA SUA DATA DE PRODUÇÃO:**

1 O melhor a fazer é congelar o pão. De preferência, em fatias, que podem ser embaladas num saquinho plástico ou em outro recipiente próprio para congelamento de alimentos.

2 Na hora de comer, retire as fatias que serão consumidas e as coloque diretamente no forno, já preaquecido. Cuide para que elas não fiquem tostadas. Visualmente, devem ficar levemente douradinhas e crocantes.

3 Se você quiser congelar o pão inteiro, tudo bem. Mas o cuidado deve ser redobrado na hora de descongelá-lo. Deve ir diretamente do freezer para o forno, que deve estar preaquecido, mas com baixa temperatura para que o pão seja regenerado de modo uniforme, com a casquinha crocante e o miolo macio.

4. Atenção: não coloque o pão no micro-ondas. Isso vai torná-lo irreconhecível, acredite.



www.todavida.bio  
hola@todavida.bio  
@todavida.bio  
(51) 993149615

