



NO QUE FICAR DE OLHO?

(CARACTERÍSTICAS VISUAIS)

TEXTURA DA CASCA

O IDEAL É A "MORDIDA CURTA":
CROCANTE E MACIA, SEM
ESFARELAR MUITO.

(Fascículo 4)

MIOLO

LEVE E MACIO, DE
COLORAÇÃO CREME
PARA BRANCA, SEM
GRANDES BOLHAS DE
AR (ALVEOLAGEM
UNIFORME E
PEQUENA).
AO COMER E
TOCAR, DÁ A
SENSAÇÃO DE
ALGODOADO.

(Fascículo 7)

PESTANA

OCUPA CERCA DE
70% DO PÃO,
CENTRALIZADA,
VERTICAL PARA
LEVEMENTE
INCLINADA.
NÃO DEVE
SOLTAR
DA CASCA
DO PÃO.

(Fascículo 4)



PESO

DEVE PESAR APROXIMADAMENTE
50G E SEMPRE SER VENDIDO NO
QUILO. MEDE CERCA DE 14CM DE
COMPRIMENTO E 7CM DE LARGURA.

(Fascículos 1 e 3)

COLORAÇÃO DA CASCA

EM TOM AMARELO DOURADA,
LIGEIRAMENTE ESPELHADA E
HOMOGÊNEA.

(Fascículo 4)

ESQUEMA DE CORES

