



## ■ Como Assar Nossos Produtos

Nossos produtos são feitos com **queijo de verdade** e ingredientes selecionados para você ter sempre o melhor sabor em casa.

### ■ Produtos

- Pão de Queijo Tradicional, Gourmet e Prime 3 Queijos (queijo minas, coalho e muçarela)
- Biscoito Caipira 3 Queijos (polvilho caipira e queijo de verdade)
- Chipa Paraguaia 3 Queijos (mais queijo e mais crescimento)
- Pan Pizza 3 Queijos (com queijo coalho e presunto)
- Biscoito de Queijo (macio e levemente crocante)
- Kibe Recheado com Muçarela (temperos caseiros, crocante, pode ser assado ou frito)

### ■ Modo de Preparo

#### ■ Air Fryer

- Coloque a quantidade desejada, deixando espaço de **2 dedos (3 a 4 cm)** entre os produtos.
- **Temperatura:** 150 °C a 160 °C
- **Tempo:** 30 minutos
- Obs.: Pão de queijo recheado e biscoito de queijo não crescem.
- **Kibe recheado:** unte com azeite, óleo ou margarina e asse por **7 a 8 minutos**, até o queijo começar a sair.

#### ■ Forno Convencional

- Pré-aqueça a **190 °C a 200 °C**.
- Coloque os produtos em uma assadeira, deixando espaço de **2 dedos** entre eles.
- **Tempo:** cerca de 30 minutos.
- **Kibe recheado:** unte com azeite, óleo ou margarina e asse por **7 a 8 minutos**, até o queijo começar a sair.
- \*O tempo pode variar conforme a potência do forno.\*

#### ■ Forno Elétrico

- Pré-aqueça a **160 °C a 180 °C**.
- Coloque em assadeira com espaço de **2 dedos** entre os produtos.
- **Tempo:** cerca de 30 minutos.
- Após 20 minutos, ligue o **dourador**.
- **Kibe recheado:** unte com azeite, óleo ou margarina e asse por **7 a 8 minutos**, até o queijo começar a sair.
- \*O tempo pode variar conforme a potência do forno.\*

## ■ Conecte-se com a gente



WhatsApp



Instagram



Site