

Qual é o pão francês ideal?

O pão francês - que, na verdade, é uma criação 100% brasileira - faz parte do nosso cotidiano, seja compondo a mesa do café da manhã ou entrando nas inúmeras variações de sanduíches. Um alimento tão presente no decorrer dos dias denota muita importância e, por isso, é muito necessário prezar pela sua qualidade. E como identificar um bom pão francês? O primeiro aspecto é em relação à aparência. A coloração do pão pode ser, sim, uma questão de gosto pessoal, mas o chef chama a atenção para os com crosta dourada, pois estes têm mais sabor e aroma.

LEIA MAIS



Imagem: Werther Santana / Estadão

Espaço *PRÁTICA*

Gestão Lucrativa: veja 20 tópicos e passos importantes

LEIA MAIS



Imagem: Freepik

Vendas do comércio na Páscoa devem crescer 4,5% e chegar a R\$ 3,44 bi



Imagem: Marcelo Camargo / Agência Brasil

LEIA MAIS

PRODUTOS E EMPRESAS

Shag Cake: bolos que imitam tapetes felpudos fazem sucesso no ES

LEIA MAIS



Subway pede recuperação judicial no Brasil; dívidas chegam a R\$ 482 mi

LEIA MAIS



Linea Alimentos apresenta mini ovinhos sem adição de açúcar

A Linea Alimentos apresenta seu lançamento para a Páscoa 2024: os mini ovinhos nos sabores ao leite e branco cookies'n cream. Os ovinhos são produzidos sem adição de açúcar, com colágeno e o sabor ao leite, e ainda tem baixo teor de sódio.

LEIA MAIS

Ovo de Páscoa comprado com FGTS?



LEIA MAIS

Conhecimento transforma:
Capacite-se com a Assinatura da Metodologia Propan e esteja à frente no mercado

Para contribuir com esse momento desafiador, a assinatura da Metodologia Propan traz conteúdo exclusivo, com indicadores, estratégias e estudos sobre o mercado.

SAIBA MAIS

Nestlé amplia o portfólio da linha biscoitos

LEIA MAIS

ECONOMIA

IBGE: inflação oficial sobe 0,83% em fevereiro

LEIA MAIS

Governo Lula avalia medidas para baixar preço de alimentos

LEIA MAIS



CONSUMO

IPCA: aumento da alimentação em casa é mais que o dobro da inflação em bares e restaurantes



LEIA MAIS

Volume de serviços supera as expectativas de queda e cresce 0,7% em janeiro



LEIA MAIS

EMPREENDEDORISMO



Dia do Consumidor reforça a busca pela qualidade do atendimento

Consumidores satisfeitos são mais propensos a recomendar a empresa, o que resulta em um crescimento significativo nos negócios.

[LEIA MAIS](#)

De pudim a tiramisu: doces que se transformam em ovo na Páscoa

[LEIA MAIS](#)



Experiência do cliente: redes investem em carrinhos inteligentes

[LEIA MAIS](#)



Supermercados Dia vai fechar 343 lojas no Brasil

[LEIA MAIS](#)

Geração Z: os nativos digitais no olhar do food service

[LEIA MAIS](#)

CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 415 - Ano IX



EXPEDIENTE:

Instituto Tecnológico da Alimentação, Panificação e Confeitaria (ITPC)

Presidente: Márcio Rodrigues

Organização: Renato Faria

Contato: itpc@institutoitpc.org.br