



CATÁLOGO DE PRODUTOS





Índice

História e Missão 03

Pães

- Linha Crocante Tradicional 05
- Linha Crocante Funcional 06
- Linha Pães Rústicos 06
- Linha Pães Modelados 07
- Linha Pães Especiais 07

Linha Semi Folhados

- Croissants Recheados 08
- Baguetes Recheadas 08

Linha Pães de Queijo

- Tradicional 09
- Empanados 09
- Recheados 10
- Chipa 10

Linha Salgados

- Salgados Cru 11
- Salgados Fritos 11

Linha Confeitaria

- Confeitaria Prática 12
- Confeitaria Fina 12

Broas e Recheios

- Broas 13
- Recheios 13

Como fazemos acontecer 14

SOMOS UMA EMPRESA

apaixonada
POR PANIFICAÇÃO.

O AMOR PELO PÃO NOS CONECTA • O AMOR PELO PÃO NOS CONE

Há três gerações, cada fornada carrega mais do que técnica, carrega alma, história e o amor pelo pão. É esse sentimento vivo que transforma cada mordida em experiência e cada padaria em um ponto de conexão entre tradição e futuro.

Do cuidado com os ingredientes à precisão de cada processo, tudo é pensado para garantir pães de alta performance e sabor marcante. Porque aqui, excelência não é meta. É entrega diária. É isso que faz da Costa Lavos uma parceira confiável, que inspira e caminha junto.

Acreditamos no poder do pão como motor de crescimento. Por isso, oferecemos um portfólio completo, do pão francês que faz parte da rotina dos consumidores, aos recheados que encantam, aliado à treinamentos que despertam o melhor da sua equipe. Resultado: operações mais fortes, padarias mais competitivas e clientes encantados.

Se você também acredita que a panificação é mais do que uma vitrine, conte conosco. Vamos juntos transformar tradição em diferencial. Porque quando se tem paixão pelo que se faz, o sucesso é só questão de tempo.

MISSÃO

Identificar oportunidades de mercado para criar, produzir e distribuir produtos de qualidade que gerem bem-estar, qualidade de vida e conexão entre as pessoas.

VISÃO

Ser a empresa familiar de panificação, oferecendo produtos feitos com carinho, destacando-se pelo compromisso com a integridade, promovendo a conexão humana e gerando impacto positivo na sociedade, expandindo para outros estados e construindo um legado de valor e confiança.

VALORES

Respeito com as pessoas, comunicação assertiva, inovação, ganha-ganha, integridade, disciplina, raízes.

**Você vende pão,
ou experiência
para o seu
cliente?**





1979

JAIME PAI & EUCLIDES

Padaria 71



1981

EUCLIDES, LAURO & JAIME PAI

império paulista

JAIME FILHO ^{se torna} REVENDEDOR
dos PRODUTOS *Costa Lavos*

1991



1993

JAIME MONTOU

Padaria Mafalda

VALTEMIER FUNDOU ^o COSTA LAVOS
com a produção de
pães assados

1989



JAIME & VALTEMIER
Juntam as
DÍVIDAS
- FICAM

1997

SÓCIOS
DANDO INÍCIO

À PRIMEIRA
expansão
DA
FABRICA



2005

INÍCIO DA PRODUÇÃO DE PÃO

FRANCÊS CONGELADO
(AGORA industrializados)

2020

NOVO FORMATO DE GESTÃO
VALTEMIER & FUNDADOR
primeiro presidente



2009

Vinte anos
de *Costa Lavos*



INAUGURAÇÃO DA FILIAL NA AVENIDA
forte do leme

PRODUÇÃO DE PÃES CONGELADOS

2014



NOVO!
Posicionamento
COMERCIAL

nova
IDENTIDADE
VISUAL

2017



2021

UNIDADE AUTOMATIZADA
de *Caieiras*

Realização
de *um grande*
sonho!



O AMOR
PELO PÃO
NOS CONECTA

JUNTANDO DÍVIDAS
Construindo Sonhos

Abundância
SEJA BEM-VINDA!



Linha Crocante Tradicional

❄ Congelados

Pão Francês - Lenta	Longa Fermentação	18h - 24h*	7,5 kg
Pão Francês - Manhã	Média Fermentação	12h - 18h*	7,5 kg
Pão Francês - Rápida/Tarde	Curta Fermentação	03h - 06h*	7,5 kg
Mini Pão Francês	Curta Fermentação	06h - 10h*	7,5 kg
Massa de Baguete 90 g	Média Fermentação	10h - 12h*	7,5 kg
Pão Francês Redondo	Curta Fermentação	06h - 08h*	7 kg

LANÇAMENTO



*Tempo de fermentação

IMPORTANTE:

O tempo de fermentação pode variar conforme temperatura do ambiente. Todos os produtos necessitam de 1h a 2h de descongelamento para início da manipulação e/ou fermentação.



Linha Crocante Funcional

❄ Congelados

Pão Integral - Manhã — Média Fermentação — 12h - 18h* — 7,5 kg
 Pão Integral - Rápida/Tarde — Curta Fermentação — 06h - 10h* — 7,5 kg
 Mini Pão Integral — Curta Fermentação — 06h - 10h* — 7,5 kg
 Pão com Fibras - Manhã — Média Fermentação — 12h - 18h* — 7,5 kg

*Tempo de fermentação

IMPORTANTE:

O tempo de fermentação pode variar conforme temperatura do ambiente.
 Todos os produtos necessitam de 1h a 2h de descongelamento para início da manipulação e/ou fermentação.



Linha Pães Rústicos



LANÇAMENTO

❄ Congelado

Pão Italiano Baguete Rústica 200 g — 06h - 08h* — 7 kg

*Tempo de fermentação

IMPORTANTE:

O tempo de fermentação pode variar conforme temperatura do ambiente.
 Todos os produtos necessitam de 1h a 2h de descongelamento para início da manipulação e/ou fermentação.

Linha Pães Modelados



LANÇAMENTO

❄ Congelados

Pão Doce Caracol 70 g	06h - 08h* - 7 kg
Pão Doce Rosca 250 g	06h - 08h* - 7 kg
Pão Doce Trança 210 g	06h - 08h* - 7 kg
Pão Doce Brioche Trança Amanteigada 200 g	06h - 08h* - 7 kg
Pão Sovado Modelado 450 g	06h - 08h* - 7 kg
Pão de Hambúguer	06h - 08h* - 7 kg
Pão de Hot Dog	06h - 08h* - 7 kg

*Tempo de fermentação

IMPORTANTE:

O tempo de fermentação pode variar conforme temperatura do ambiente. Todos os produtos necessitam de 1h a 2h de descongelamento para início da manipulação e/ou fermentação.



Linha Pães Especiais

❄ Congelados

Massa de Pão Doce	05h - 08h* - 7 kg
Massa de Pão Sovado	05h - 08h* - 7 kg
Massa de Pão de Milho	05h - 08h* - 7 kg

*Tempo de fermentação

IMPORTANTE:

O tempo de fermentação pode variar conforme temperatura do ambiente. Todos os produtos necessitam de 1h a 2h de descongelamento para início da manipulação e/ou fermentação.

Linha semi Folhados

❄ Congelados

Croissant Recheado - Frango	2,8 kg
Croissant Recheado - 3 Queijos	2,8 kg
Croissant Recheado - Apresuntado e Queijo	2,8 kg
Croissant Recheado - Pizza	2,8 kg
Croissant Recheado - Calabresa	2,8 kg
Croissant Recheado - Chocolate	2,8 kg



❄ Congelados

Baguete Recheada - Frango	2,8 kg
Baguete Recheada - 3 Queijos	2,8 kg
Baguete Recheada - Apresuntado e Queijo	2,8 kg
Baguete Recheada - Calabresa	2,8 kg

Linha Pão de Queijo Tradicional

❄ Congelados

Pão de Queijo 20 g _____ 2 kg

Pão de Queijo 90 g _____ 2 kg



Linha Palito de Queijo Empanado



LANÇAMENTO

❄ Congelado

Palito de Queijo Empanado 50 g _____ 2 kg

Pães de Queijo

Linha Pão de Queijo *Recheados*

❄ Congelados

Pão de Queijo Recheado - Frango	1 kg
Pão de Queijo Recheado - Requeijão	1 kg
Pão de Queijo Recheado - Calabresa	1 kg
Pão de Queijo Recheado - Goiabada	1 kg



Chipa

❄ Congelado

Chipa de Queijo _____ 1 kg

Salgados



Salgados Fritos

❄ Congelados

Mini Kibe	_____	1 kg
Mini Bolinha de Queijo	_____	1 kg
Mini Bolinha de Frango	_____	1 kg

Salgados Cru

❄ Congelados

Pão de Batata com Frango	_____	1,3 kg
Pão de Batata com Requeijão	_____	1,3 kg
Esfiha de Carne	_____	1,4 kg
X-Cheddar	_____	2 kg



Linha confeitaria *Prática*

❄ Congelados

Massa Rosquinha Frita _____ 2,5 kg

Sonho 50 g _____ 2,5 kg

Mini Sonho 28 g _____ 2,5 kg

Lua de Mel 25 g _____ 2,5 kg

LANÇAMENTO



Linha confeitaria *Fina*

❄ Congelados

Donuts Misto Recheado _____ 25 unid

Rosquinha Confeitada Mista _____ 25 unid

Carolina Limão _____ 1 kg

Carolina Doce de Leite _____ 1 kg

Carolina Chocolate _____ 1 kg

❄ Congelados

Fatia Húngara com Gotas de Chocolate — 03h - 04h* — 1 kg

Fatia Húngara de Coco _____ 03h - 04h* — 1 kg

*Tempo de fermentação

IMPORTANTE:

O tempo de fermentação pode variar conforme temperatura do ambiente. Todos os produtos necessitam de 1h a 2h de descongelamento para início da manipulação e/ou fermentação.

Broas e Recheios



Broas

❄ Congelados

Broa Caxambú	6 kg
Broa de Goiabada	6 kg

Recheios

Bisnagas para utilização em recheios ou finalizações.

Recheio de Creme de Confeiteiro	1 kg
Recheio de Morango	1 kg
Recheio de Brigadeiro	1 kg
Recheio de Doce de Leite	1 kg
Recheio de Goiabada	1 kg

LANÇAMENTO



COMO FAZEMOS *acontecer*

O que vender, como estruturar, executar e crescer:

atuamos em todos os pontos da jornada para transformar sua padaria em um negócio mais eficiente e rentável.

Layout e operação

Consultoria personalizada para organizar o fluxo, a estrutura e a exposição dos produtos no ponto de venda.

Pessoas e processos

Treinamento técnico da equipe, mão de obra especializada e acompanhamento, garantindo padronização, qualidade e boas práticas.

Marketing e vendas

Melhoria na apresentação dos produtos, apoio em comunicação e execução de ações promocionais com foco em resultados.

Gestão e performance

Análise de dados operacionais, diagnósticos e estratégias orientadas por indicadores. Com uma política de ganha-ganha, garantimos que cada ação traga retorno para o cliente e sustentabilidade para o negócio.

Produção e logística

Pão francês e mix completo de produtos com padrão artesanal, alta escala e entregas precisas em todo o estado de São Paulo, Sul de Minas Gerais e Rio de Janeiro.

Suporte técnico e comercial

Equipe próxima e preparada para oferecer soluções sob medida para o seu dia a dia.



Presente em toda **Grande São Paulo, litoral, interior** e agora também no **sul de Minas Gerais** e na cidade do **Rio de Janeiro**.

o amor pelo pão nos conecta.



Aponte a câmera para o QR Code e saiba mais sobre a Costa Lavos.



PAIXÃO NACIONAL
QUE FOMENTA E
COMPLETA ESSA
UNIÃO DE
TRADIÇÃO
&
SABOR



Fale Conosco

🌐 costalavos.com.br

📷 [costalavosoficial](#)

in [costa-lavos](#)

✉ contato@costalavos.com.br

