



Pasta de Clipping 5 2019



Veículo	Data	Assunto	Valor estimado em espaço publicitário R\$
Veja São Paulo Comer & Beber	Outubro.2019	Roteiro	25.000
Instagram Lays Tatento	20.10.2019	Pão de Queijo Chocolate	5.500
Portal Postei	20.10.2019	Pão de Queijo Chocolate - Salvador	2.500
Instagram Site Postei	20.10.2019	Pão de Queijo Chocolate - Salvador	3.500
Portal Empreendedor	29.10.2019	Loja Morumbi	5.000
Revista Economia S/A online	22.11.2019	Loja Morumbi	2.500
Instagram Cappuccino e Cia	23.11.2019	Confraternização	3.500
Instagram Cappuccino e Cia	23.11.2019	Confraternização	3.500
Instagram Gourmet Amiga	28.11.2019	Pão de Queijo Chocolate	2.500
Instagram Dicas de Sampa SP	03.12.2019	Pão de Queijo Chocolate	2.500
Instagram Folha de Alphaville	05.12.2019	Pão de Queijo Chocolate	2.500
Folha de Alphaville online	05.12.2019	Pão de Queijo Chocolate	3.200
Fanpage de Alphaville	05.12.2019	Pão de Queijo Chocolate	2.500
Revista Economia S/A online	11.12.2019	Pão de Queijo Chocolate	2.500
Fanpage Revista Economia SA	11.12.2019	Pão de Queijo Chocolate	1.500
Instagram Go Where Gastronomia	16.12.2019	Pão de Queijo Chocolate	2.500
Fanpage Go Where Gastronomia	16.12.2019	Pão de Queijo Chocolate	2.500
Portal Guia da Semana	16.12.2019	Pão de Queijo Chocolate	4.000
Fanpage Guia da Semana	16.12.2019	Pão de Queijo Chocolate	1.500
Total			78.700

Publicações: 19

Período: **De Outubro a Dezembro de 2019**, média de **9,5** publicações por mês

Investimento estimado em publicidade: **R\$ 78,7 mil**, média de **R\$ 39,3 mil** por mês

Maior volume: **Internet** com **18** notícias e 1 Revista.

Assuntos de maior repercussão: **Pão de Queijo Chocolate** com 12 publicações

Mídias em destaque: **Revista Veja São Paulo Comer & Beber, Revista Economia S/A online, Instagram Dicas de Sampa SP, Instagram Go Where Gastronomia, Instagram Cappuccino e Cia, Portal Guia da Semana, Portal Empreendedor e Folha de Alphaville online**

Veículo: Veja São Paulo Comer & Beber

Data: Outubro.2019

Assunto: Roteiro



Veículo: Instagram Lays Tateno
Data: 20.10.2019
Assunto: Pão de Queijo Chocolate

Instagram



laystateno • Seguir



laystateno Bom Diaaaa, tem maneira mais gostosa de começar o dia, assim começou o dia dos pequenos em casa na festinha do pijama, do jeitinho que começa "todos" os dias em casa, com o melhor pão de queijo da vida @formaggiomineiro o de chocolate é o meu favorito e poder passar pra eles um pouco da nossa vivência foi incrível e inesquecível, está difícil desapegar desses dias intensos que vivemos desde quinta feira quando o Makoto fez 8 anos. Ontem rolou churras pra família e claro que vou passar a receita da salada de repolho deliciosa que a Ana faz, "guenta" que vou editar e logo solto no igtv pra vcs se deliciarem nesse calor, super fácil de fazer e fez o maior sucesso!!!



690 curtidas

HÁ 1 HORA

Entrar para curtir ou comentar.

<https://www.instagram.com/p/B34Yw1zHFgN/?igshid=2alx9h92e7rt>

Veículo: Portal Postei
Data: 20.10.2019
Assunto: Pão de Queijo Chocolate - Salvador

segunda-feira, outubro 21, 2019 Últimos: Flica 2019: confira programação da Fundação Pedro Calmon



Postei

@postei@postei.blog.br

POSTANDO ACONTECE BICHOS & CIA JOBS TECNOLOGIA DIVERSIDADES BLOG POSTEI

Postando

Já comeu pão de queijo de chocolate? Novidade chega a Salvador

outubro 19, 2019 Edvaldo Bornfim Junior 0 comentários #salvador, chocolate, Formaggio Mineiro, lanche, pão de queijo, pão de queijo de chocolate



Já pensou em unir duas paixões da culinária que já conquistaram os brasileiros? O **Formaggio Mineiro** pensou e trouxe uma nova experiência gastronômica que já chegou em Salvador. O pão de queijo de chocolate.

A receita gourmet inédita e exclusiva leva quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut, além de queijos meia cura e parmesão. Vale ressaltar que o produto não contém gordura trans, nem glúten, e é produzido com sal do Himalaia. Na cidade, já pode ser encontrado nas **lojas Almacem Pepe**.

De acordo com Mirany Soares, sócia da Formaggio Mineiro, a ideia surgiu para inovar o mercado gourmet com um sabor diferente que une duas grandes paixões do consumidor: pão de queijo e chocolate.

“

No paladar, ele não é pão de queijo e não é chocolate, é um produto novo de verdade, que não tem memória gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado. E é surpreendente”, explica Mirany.

Vale ressaltar que os pães de queijo Formaggio Mineiro são produzidos sem fécula de mandioca, aromatizantes e conservantes. Além disso, são os únicos com 40% de puro queijo na receita, proporcionando mais sabor e consistência incomparáveis diante das opções apresentadas no setor alimentício.

A Formaggio Mineiro é pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil e com distribuição para todo o país. Seus produtos estão disponíveis em empórios, hortifrutis, padarias, cafés, restaurantes, hotéis e supermercados de São Paulo, Rio de Janeiro, Santa Catarina, Espírito Santo, Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso e Pernambuco.

Share on:

WhatsApp



Tecnologia

3 tecnologias de verão para tratar pele do rosto e dar fim à gorduras localizadas

outubro 17, 2019 Edvaldo Bornfim Junior 0

O verão está chegando, e quando uma das estações mais esperadas do ano está a caminho, aumenta a procura de



<https://postei.blog.br/comportamento/6280/ja-comeu-pao-de-queijo-de-chocolate-novidade-chega-a-salvador/>

Veículo: Instagram Site Postei
Data: 20.10.2019
Assunto: Pão de Queijo Chocolate - Salvador

Instagram



**Já comeu pão de queijo
de chocolate? Novidade
chega a Salvador**



<https://www.instagram.com/p/B3zgEvRBOGZ/?igshid=1li33htz7yono>



sitepostei • Seguir

é feito com quatro tipos de chocolate belga e 40% de queijo na formulação. Além de se livrar de gordura trans e glúten free.

...

!Leia mais clicando no #linknabio!

[Postei.blog.br](https://www.instagram.com/postei.blog.br)

.

.

#paodequeijocomchocolate
#pãodequeijo #chocolate #lanche
#formaggiomineiro #almacenpepe
#salvador #bahia #instagram
#SitePostei 🍪🍪🍪

1 d



formaggiomineiro 🍪🍪

1 d 1 curtida Responder



6 curtidas

HÁ 1 DIA

Entrar para curtir ou comentar.

Veículo: Portal Empreendedor
Data: 29.10.2019
Assunto: Loja Morumbi

INFORMAÇÃO E FORMAÇÃO
EMPREENDEADOR
REVISTA DE EMPREENDEDORIAS

REALIZAM ASSINANTE
ASSINE
ASSINANTE

PÁGINA INICIAL NOTÍCIAS FRÂNDIAS STARTUPS EDUCAÇÃO EMPREENDEDORA O EMPREENDEDOR BLOGS

SABU AGORA PERFIL: Raíza Infanti com design


STARTUPS
Fintech brasileira de câmbio faz match entre exportador e importador para conseguir dólar mais barato

EVENTOS
Pegaki irá participar do Web Summit em Portugal

NEGÓCIOS
Formaggio Mineiro cresce 80% e abre a sua quinta loja

Formaggio Mineiro cresce 80% e abre a sua quinta loja

0 Comentários



Pioneira em pão de queijo gourmet e única a produzir em escala industrial um produto artesanal com 40% de queijo puro em sua composição, a **Formaggio Mineiro** segue em franco crescimento, com a sua quinta loja de fábrica pastas e ser inaugurada no bairro do Morumbi, na capital paulista.

A pequena fábrica instalada no Campo Belo, onde foi aberta também a primeira loja com café para os visitantes, conquistou o mercado nacional e vem com expectativas massivas de expansão ainda neste ano, em 2020. Segundo sócio-proprietário Marcelo Lage, a empresa cresceu 80% no último ano e a expectativa para 2019 é fechar com um aumento de três dígitos.

"Estamos mostrando uma maneira diferente de consumir pão de queijo, um produto de verdade e inovador porque simplesmente devíamos e ele a sua receita original, com muito queijo", explica Miriany Soares, sócia proprietária da **Formaggio Mineiro** e idealizadora da receita exclusiva.

A partir daí, os empresários deram início a uma série de novos experimentos que também foram conquistando o paladar dos consumidores e a empolga com a nova especial de atendimento na loja de fábrica. "Quando abrimos no Campo Belo, nosso desejo era oferecer um ambiente acolhedor, pequeno, como casa de avó, onde as pessoas são recebidas com um cafezinho e sempre tem algo pra comer e papais. E essa fórmula nos abriu uma nova possibilidade de negócio promissor", explica Lage.

Em um intervalo de dois anos, a **Formaggio Mineiro** abriu outras três unidades de loja de fábrica - Moema, Vila Leopoldina e Jardim - seguindo para a quinta no Morumbi.

"A primeira loja de fábrica foi aberta em 2017, um espaço que, além de comercializar produtos assados e congelados, funcionaria como um local para degustação e atendimento como um pequeno café para consumo no local, mas que faça a pessoa se sentir única. E aliando comida de verdade a atendimento diferenciado, vimos construindo nossa trajetória de sucesso em São Paulo com muitos pedidos para lojas e outras cidades, para abertura de franquias etc", revela Miriany.

O novo endereço no Morumbi segue o layout das demais, num formato típico de armazém mineiro, ambiente peguinho, chamado o acolhedor, onde o cliente é recebido e tratado como visitante, e encontra o melhor pão de queijo do Brasil, segundo especialistas em gastronomia.

O casal já anuncia a abertura da sexta loja de fábrica no Brooklin ainda este ano. E outras quatro unidades estão planejadas para o primeiro semestre de 2020, segundo Lage.

A marca **Formaggio Mineiro** foi criada em 2000 quando Miriany Soares decidiu abrir mão do cargo executivo em São Paulo para investir no próprio negócio. "Somos dois sonhadores motivados por ideias e produtos inovadores de verdade", acrescenta Miriany.

A partir daí, o casal deu início à produção do pão de queijo gourmet com uma receita exclusiva, conquistada após um ano de testes. Passou a produzir em escala industrial e distribuir para todo o Brasil, em cidades e estabelecimentos como São Paulo Empório, Santa Lucia, Santa Maria, Empório São Paulo, Natural da Terra, St Marche, Hotel Fasano, Cafeterias Supply, Octávio Café, Terra Clara, recentemente se tornou o produto exclusivo da rede de cinemas Playlet no Ibirapuera, hotel Selina em São Paulo e a primeira cafeteria da Copenhagen. Também está no Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Distrito Federal, Goiás, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo, Maranhão e Minas.

Atualmente, a **Formaggio Mineiro** produz mais de 200 toneladas anuais de pão de queijo, volume que representa um faturamento na ordem de R\$ 4 milhões somente na escala industrial.

Em seu portfólio, a marca também está constantemente incrementado com novos sabores. A primeira grande "formada" foi de pão de queijo tradicional, elaborado com 40% de queijo puro em sua composição - canastra e parmesão - e sem flocos de mandioca, resultando em muito mais sabor e consistência ímpar, feito com zero por cento de gordura trans e sem glúten.

Depois, utilizando a massa do pão de queijo gourmet, a **Formaggio Mineiro** lançou: pão de queijo multipátes - produzido com limão, gengibre, quinoa e semente de girassol - waffle de pão de queijo - feito com massa de pão de queijo e sem glúten - pão de queijo de gergelim, pão de queijo de chocolate belga, além da linha três queijos - com provolone, parmesão e mussarela.

<https://empreendedor.com.br/noticia/formaggio-mineiro-cresce-80-e-abre-a-sua-quinta-loja/>

Veículo: Instagram Cappuccino e Cia

Data: 23.11.2019

Assunto: Pão de Queijo



Veículo: Instagram Cappuccino e Cia

Data: 25.11.2019

Assunto: Pão de Queijo

Instagram



 cappuccinoecia • [Segue](#)
Jardim Paulista

 cappuccinoecia Minha dupla favorita!
No meu freezer sempre tem algum pacote da@formaggiomineiro. Amo que eles têm pão de queijo em vários sabores (tradicional, grãos, gorgonzola, chocolate) e um waffle de pão de queijo maravilhoso, que também não deixa faltar.
#cafecompaodequeijo #cafe #amocafe #cafecoado # cafécoado #wolffcafe

2h

 formaggiomineiro ❤️😊
2h Resposta

 pollocafes Combinação perfeita! 🍷

113 curtidas
2 HORAS ATRÁS

<https://www.instagram.com/p/B5U7GOJg8EU/?igshid=1b0nrqbx7ietz>

Veículo: Instagram Amiga Gourmet

Data: 28.11.2019

Assunto: Pão de Queijo Chocolate

18:35   

 amiga.gourmet 2min 

**Não é pão de queijo
COM chocolate.... é
Pão de queijo DE
chocolate! Já provou?**

**Receita inédita da
[@formaggiomineiro](#)
Arrasta pra cima pra
mais informações**

no site





 Ver mais  

Veículo: Instagram Dicas de Sampa SP

Data: 03.12.2019

Assunto: Pão de Queijo Chocolate

Instagram



dicasdesampasp • Segue



dicasdesampasp # DicaCafédaManhã
Você já conhece o Pão de queijo DE chocolate?! Já provou?

A receita gourmet inédita e exclusiva é da@formaggiomineiro, pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil. O produto é feito com quatro tipos de chocolate belga Callebaut e 40% de queijo (meia cura e parmesão). Também é livre de gordura trans e glúten grátis. A ideia surgiu para inovar no mercado gourmet com um sabor diferente de uma das duas grandes paixões do consumidor: pão de queijo e chocolate.

A marca possui cinco lojas de fábrica em São Paulo, nos bairros de Campo Belo, Moema, Vila Leopoldina, Jardins e Morumbi. (📸 divulgação)

#DicasDeSampaSP #
PãoDeQueijoDeChocolate
#formaggiomineiro # CafédaManhã

1d



formaggiomineiro 😊😊

1d Resposta

<https://www.instagram.com/p/B5m4DUvn9mR/>

Veículo: Instagram Folha de Alphaville

Data: 05.12.2019

Assunto: Pão de Queijo Chocolate

Instagram



folha.de.alphaville • Segue

folha.de.alphaville Uma nova experiência gastronômica ganhou o paladar do brasileiro: o pão de queijo de chocolate. A receita gourmet inédita e exclusiva da@formaggiomineiroleva quatro tipos de belga de chocolate Barry Callebaut, além de queijos meia cura e parmesão. O produto não contém gordura trans, nem glúten, e é produzido com sal do Himalaia. A matéria completa está em folhadelphaville.com.br (link na bio). #folhadelphaville #barueri #alphaville #tambore #santanadeparnaiba

2h

formaggiomineiro 🍪🍫

<https://www.instagram.com/p/B5sXyl8ogiL/?igshid=sbqckvevcyy>

Veículo: Folha de Alphaville online
Data: 05.12.2019
Assunto: Pão de Queijo Chocolate



Contato Anuncie Você Repórter Entrar

MENU

Folha de Alphaville

DESE 2003

CIDADES EMPRESAS GASTRONOMIA CINEMA POLÍTICA COLUMNISTAS VÍDEOS EDIÇÃO DIGITAL

Pão de Queijo de Chocolate? Conheça a novidade que conquista paladares

GASTRONOMIA

Criado pela Formaggio Mineiro, produto gourmet é feito com quatro tipos de chocolate belga

Cinépolis anuncia combo exclusivo de Star Wars: A Ascensão Skywalker, a conclusão da saga épica

As vendas do combo começam dia 12 de dezembro, em todos os complexos da rede...

Telecine leva assinante do streaming e três amigos para o Universal Orlando Resort

A promoção acontece até o dia 31 de

CENTERVILLE EMPRESARIAL

Publicidade

CADETRNO A

Festival no Shopping Tamboré reúne gastronomia, cinema e arte

Pão de Queijo de Chocolate? Conheça a novidade que conquista paladares

Por Redação

05/12/2019 09h56 - Atualizado quinta, 05 de dezembro de 2019 - 10h05.



Criado pela Formaggio Mineiro, produto gourmet é feito com quatro tipos de chocolate belga

Uma nova experiência gastronômica ganhou o paladar do brasileiro: o pão de queijo de chocolate. A receita gourmet inédita e exclusiva da Formaggio Mineiro leva quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut, além de queijos meia cura e parmesão. O produto não contém gordura trans, nem glúten, e é produzido com sal do Himalaia.

De acordo com Mirany Soares, sócia da rede, a ideia surgiu para inovar o mercado gourmet com um sabor diferente que une duas grandes paixões do consumidor: pão de queijo e chocolate. *“No paladar, ele não é pão de queijo e não é chocolate, é um produto novo de verdade, que não tem memória gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado. E é surpreendente”,* explica Mirany.

Com sede em São Paulo, a Formaggio Mineiro é pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil, reconhecida como a melhor marca do país. Atualmente, produz mais de 200 toneladas ao ano, com distribuição para todo o país. Seus produtos estão disponíveis em empórios, hortifrúteis, padarias, cafés, restaurantes, hotéis e supermercados pelo país.

<https://www.folhadealphaville.com.br/gastronomia/pao-de-queijo-de-chocolate-conheca-a-novidade-que-conquista-paladares>

Veículo: Fanpage Folha de Alphaville

Data: 05.12.2019

Assunto: Pão de Queijo Chocolate

The image shows a screenshot of the Facebook page for 'Folha de Alphaville'. On the left is a navigation menu with options like 'Página inicial', 'Sobre', 'Fotos', 'Vídeos', 'Promoções', 'Eventos', 'Publicações', 'Grupos', and 'Comunidade'. The main content area features a large blue banner with the text 'O SEU MAIOR E MAIS COMPLETO JORNAL' and an image of a newspaper front page with the headline 'Barueri e Parnaíba têm "nível zero" de desmatamento'. Below the banner are buttons for 'Curtir', 'Seguir', 'Compartilhar', and 'Enviar mensagem'. A post from 'Folha de Alphaville' is visible, featuring a photo of chocolate breads and a glass of chocolate drink. The post text reads: 'A receita gourmet inédita e exclusiva da Formaggio Mineiro leva quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut, além de queijos meia cura e parmesão. O produto não contém gordura trans, nem glúten, e é produzido com sal do Himalaia.' Below the photo is the URL 'FOLHADEALPHAVILLE.COM.BR' and the text 'Pão de Queijo de Chocolate? Conheça a novidade que conquista paladares'. On the right side, there is a section for 'Páginas curtidas por esta Página' listing 'Vulkan Fight Compa...', 'Brain + Entretenime...', and 'Team Maldonado'. At the bottom right, there are language options and a footer with 'Privacidade - Termos - Anúncios - Opções de anúncio - Cookies - Mais - Facebook © 2019'.

<https://www.facebook.com/folhadealphaville/>

Já comeu pão de queijo de chocolate?

Economia S/A dezembro 11, 2019



Criado pela Formaggio Mineiro, produto gourmet é feito com quatro tipos de chocolate belga e 40% de queijo na formulação. Além de ser livre de gordura trans e glúten free. E vem sendo recorde de vendas nas lojas da fábrica em São Paulo.

POR: Infato - Christiane Alves

Uma nova experiência gastronômica: pão de queijo de chocolate **Formaggio Mineiro**, receita gourmet inédita e exclusiva que leva quatro tipos de chocolate belga Barry Callebaut, além de queijos meia cura e parmesão. Vale ressaltar que o produto não contém gordura trans, nem glúten, e é produzido com sal do Himalaia.

De acordo com Mirany Soares, sócia da **Formaggio Mineiro**, a ideia surgiu para inovar o mercado gourmet com um sabor diferente que une duas grandes paixões do consumidor: pão de queijo e chocolate. "No paladar, ele não é pão de queijo e não é chocolate, é um produto novo de verdade, que não tem memória gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado. E é surpreendente", explica Mirany.

Vale ressaltar que os pães de queijo **Formaggio Mineiro** são produzidos sem fécula de mandioca, aromatizantes e conservantes. Além disso, são os únicos com 40% de puro queijo na receita, proporcionando mais sabor e consistência incomparáveis diante das opções apresentadas no setor alimentício.

Com sede em São Paulo, a **Formaggio Mineiro** é pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil, tendo sido reconhecida como a melhor marca do país. Atualmente, produz mais de 200 toneladas ao ano, com distribuição para todo o país. Seus produtos estão disponíveis em empórios, hortifrúteis, padarias, cafés, restaurantes, hotéis e supermercados de São Paulo, Rio de Janeiro, Santa Catarina, Espírito Santo, Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso e Pernambuco.

Mais informações através do site www.formaggiomineiro.com.br e das redes sociais Facebook e Instagram @formaggiomineiro.

<http://revistaeconomia.com.br/ja-comeu-pao-de-queijo-de-chocolate/>

Conecte-se conosco



Inscreva-se em nosso canal



Categorias

Backstage	12
Beleza	48
Beleza S/A	9

Veículo: Fanpage Revista Economia S/A

Data: 11.12.2019

Assunto: Pão de Queijo Chocolate

Revista economia S/A
@economiasa.esa

Página inicial
Publicações
Avaliações
Vídeos
Fotos
Sobre
Comunidade
Termos de Uso
[Criar uma Página](#)

revistaeconomia.com.br

Revista economia S/A
Última Edição

Revista economia S/A

economiasa.esa
revistaeconomiasa
economia_sa
economiasa
Revista Economia S/A
Revista Economia S/A

Curtir Seguir Compartilhar ...

Enviar email Enviar mensagem

Revista Economia S/A
1 h · 🌐

Criado pela Formaggio Mineiro, produto gourmet é feito com quatro tipos de chocolate belga e 40% de queijo na formulação. Além de ser livre de gordura trans e glúten free. E vem sendo recorde de vendas nas lojas da fábrica em São Paulo.

Matéria completa:
www.revistaeconomia.com.br... Ver mais

Já comeu pão de queijo de chocolate?

<https://www.facebook.com/economiasa.esa/>

O Facebook está mostrando informações para ajudar você a entender melhor o propósito de uma Página. Veja as ações das pessoas que administram e publicam conteúdo.

📅 Página criada em 8 de fevereiro de 2011

Páginas relacionadas

- SP Jornal**
Site de notícias e mídia [Curtir](#)
- Viajar S/A**
Leila Peres curtiu isso [Curtir](#)
- Keka Sapeka**
Serviço de festas e entre... [Curtir](#)

Páginas curtidas por esta Página

- Drica Salgados - Sim...** [Curtir](#)
- FB Imprensa - Asses...** [Curtir](#)
- Studio Maanaim Bar...** [Curtir](#)

Veículo: Instagram Go Where Gastronomia

Data: 16.12.2019

Assunto: Pão de Queijo Chocolate

Instagram



gowhergastronomiaofici • Segue ...

ideia surgiu para inovar no mercado gourmet com um sabor diferente de uma das duas grandes paixões do consumidor: pão de queijo e chocolate. "No paladar, ele não é pão de queijo e não é chocolate, é um produto novo de verdade, que não tem memória gustativa, não é semelhante a nada que as pessoas já tenham provado. E é surpreendente", explica Mirany Soares, do Formaggio Mineiro.

A marca ainda possui cinco lojas da fábrica em São Paulo, nos bairros de Campo Belo, Moema, Vila Leopoldina, Jardins e Morumbi. Mais informações no site www.formaggiomineiro.com.br e redes sociais.


1h

<https://www.instagram.com/p/B6lsdSIHs5P/?igshid=197v37191khuw>

Veículo: Fanpage Go Where Gastronomia

Data: 16.12.2019

Assunto: Pão de Queijo Chocolate



The image shows a screenshot of a Facebook post from the page 'Go'Where Gastronomia'. The post features a top banner with a dark wooden background, a circular frame of mustard seeds, and the text 'GO WHERE Gastronomia O conteúdo mais delicioso do Brasil'. Below the banner are interaction buttons: 'Curtir', 'Seguir', 'Compartilhar', 'Comprar agora', and 'Enviar mensagem'. The main post text reads: 'Não é pão de queijo COM chocolate... é Pão de queijo DE chocolate! Já provou? A receita gourmet inédita e exclusiva é da Formaggio Mineiro, pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil. O produto é feito com quatro tipos de chocolate belga Barry Gallebaut e 40% de queijo (meia cura e parmesão) na formulação. Além de ser livre de gordura trans e glúten free. A ideia surgiu para inovar o mercado gourmet com um sabor diferente que une duas grandes paixões do consumidor: pão de ... Ver mais'. Below the text is a photo of several round, golden-brown cheese breads with dark spots, likely chocolate chips. On the right side, there is a section for 'Páginas curtidas por esta Página' listing 'La Casserole', 'Mocotó Bar e Restau...', and 'Restaurant Week Br...'. At the bottom right, there are language options and a copyright notice for Facebook © 2019.

<https://www.facebook.com/gowheregastronomia/>

Veículo: Guia da Semana
Data: 16.12.2019
Assunto: Pão de Queijo Chocolate



É difícil encontrar alguém que não caia de amores por um **pão de queijo**. Afinal, esse tradicional pãozinho brasileiro é ideal para ser saboreado quentinho, de preferência acompanhado de um cafezinho – mas ele também combina com qualquer hora do dia.

- > 7 receitas diferentes com pão de queijo que você precisa provar
- > 13 lugares para tomar chocolate quente em São Paulo
- > Mais de 20 lugares em São Paulo perfeitos para tomar um cafezinho após o almoço ou no meio da tarde

Deu água na boca? O **Guia da Semana** reuniu uma lista pra lá de saborosa com **12 lugares em São Paulo que você precisa visitar se ama pão de queijo!** Confira:

Galeria de fotos St. Chico



Foto: Wellington Nemeht/Divulgação St. Chico (Via Assessoria Comunicatoca)

St. Chico

Quem ama pão de queijo precisa visitar a **St. Chico**. A receita da Iguaria é da avó da padieira Helena Mi-Homens. O quitute leva ovos caipiros e queijo da serra da canastra. Custa R\$ 6,50.

Endereço: Rua Fernão Dias - Pinheiros.

Galeria de fotos Formaggio Mineiro



Foto: Divulgação/Formaggio Mineiro (Via Assessoria InfFoto)

Formaggio Mineiro

O **Formaggio Mineiro** serve um delicioso pão de queijo com 40% de queijo na receita. Qualquer pessoa que chega no estabelecimento é convidado a degustar o pão de queijo e um cafezinho – uma recepção bem mineira. O cardápio conta com Pão de queijo tradicional a R\$ 4,95, Pão de queijo gorgonzola a R\$ 6,35, Pão de queijo multi-grãos a R\$ 5,35, Pão de queijo chocolate a R\$ 6,00, Chipa a R\$ 4,95 e um delicioso Waffle sabor pão de queijo com cobertura a R\$ 7.

Veja a unidade mais próxima de você **aqui**.



Eu Tu Eles Bar cria cardápio especial para o almoço: saiba mais!

Restaurantes, empórios e docerias que aceitam encomendas de Ceia de Natal e Ano Novo 2019

10 lugares para comer deliciosos macarons em São Paulo

19 bares e restaurantes com promoções imperdíveis para Black Friday 2019

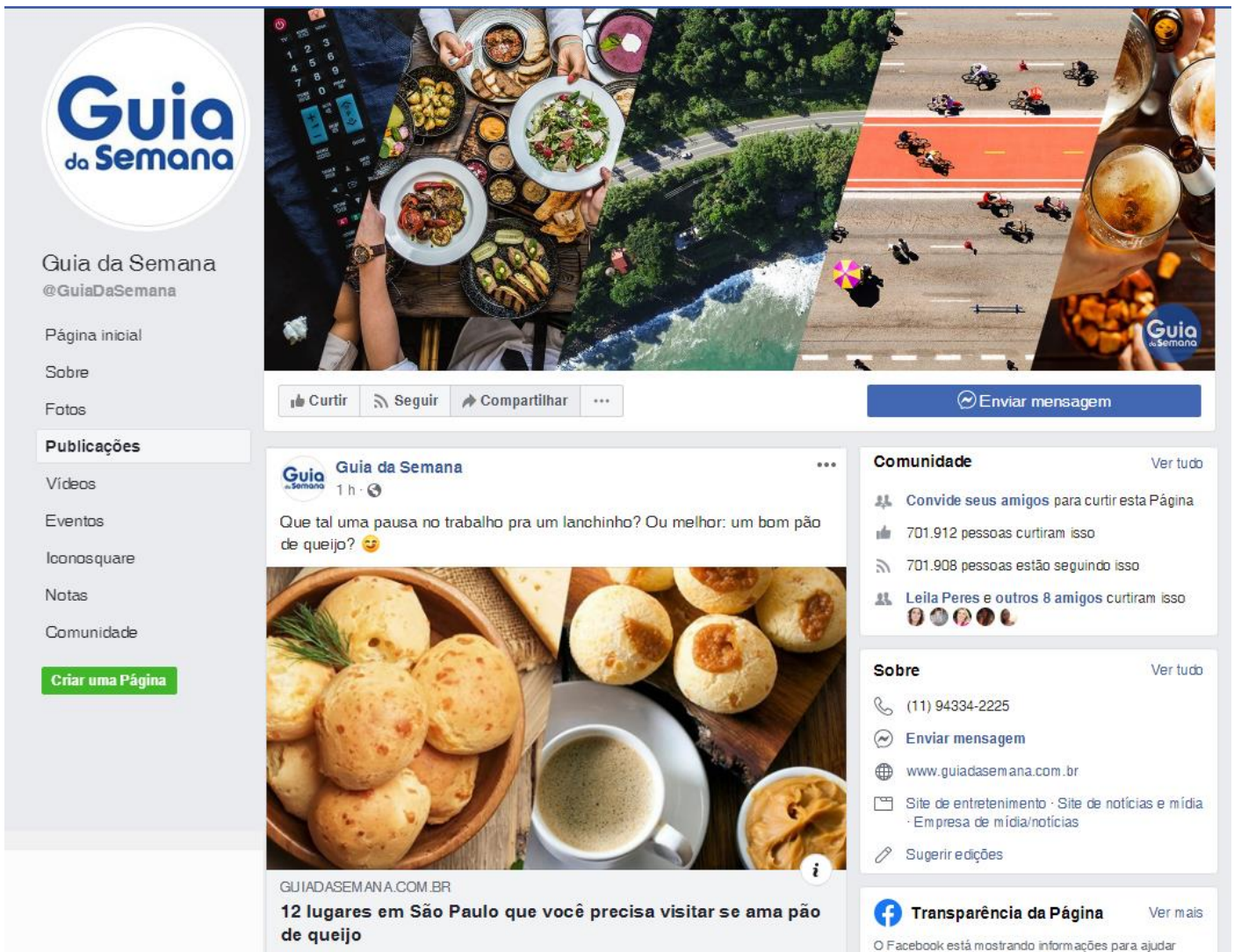


<https://www.guiadasemana.com.br/restaurantes/galeria/onde-comer-pao-de-queijo-em-sao-paulo?fbclid=IwARObTFxU47qC qtXjUMTt 5TMlb757r5PZIA0Bd6jC9F-uRbeAUDVa0m8Ok>

Veículo: Fanpage Guia da Semana

Data: 16.12.2019

Assunto: Pão de Queijo Chocolate



Guia da Semana
@GuiaDaSemana

Página inicial
Sobre
Fotos
Publicações
Vídeos
Eventos
Iconosquare
Notas
Comunidade
[Criar uma Página](#)

Guia da Semana
1 h · 🌐

Que tal uma pausa no trabalho pra um lanchinho? Ou melhor: um bom pão de queijo? 🍞

GUIADASEMANA.COM.BR
12 lugares em São Paulo que você precisa visitar se ama pão de queijo

Comunidade Ver tudo

- 👤 Convide seus amigos para curtir esta Página
- 👍 701.912 pessoas curtiram isso
- 🔔 701.908 pessoas estão seguindo isso
- 👤 Leila Peres e outros 8 amigos curtiram isso

Sobre Ver tudo

- 📞 (11) 94334-2225
- ✉️ [Enviar mensagem](#)
- 🌐 www.guiadasemana.com.br
- 📄 Site de entretenimento · Site de notícias e mídia · Empresa de mídia/notícias
- ✍️ [Sugerir edições](#)

f **Transparência da Página** Ver mais

O Facebook está mostrando informações para ajudar...

[https://www.facebook.com/GuiaDaSemana/posts/2844607912239688?comment_id=2844632748903871¬if_id=1576525487139584¬if_t=comment mention](https://www.facebook.com/GuiaDaSemana/posts/2844607912239688?comment_id=2844632748903871¬if_id=1576525487139584¬if_t=comment_mention)

