



CATÁLOGO

**Pão de verdade,
sem glúten.**

Com tudo o que faz pão ser pão





Nossa História

Quando cozinha e Nutrição se encontram



Freedom significa liberdade.

E foi justamente dessa ideia que nasceu a Alê Gluten Freedom: a vontade de devolver a quem não pode consumir glúten a liberdade de comer um pão com casquinha, textura, aroma e sabor de pão de verdade.

Alê Peruzzo, chef de cozinha e estudante de Nutrição, já fazia pães com levain e quis levar a fermentação natural também para o universo sem glúten. Além de desenvolver aromas e sabores mais complexos e contribuir para a textura, o levain pode favorecer a digestibilidade e reduzir compostos como os fitatos, aumentando a disponibilidade de alguns minerais, dependendo da receita e do processo de fermentação.

Foi acompanhando de perto as restrições ao glúten e ao açúcar da própria mãe que esse projeto ganhou forma: uma linha criada para unir sabor, técnica, praticidade e cuidado, porque ter uma restrição não deveria significar abrir mão do prazer de comer um bom pão.



Alê Peruzzo · chef de cozinha e nutricionista em formação

"Não bastava ser sem glúten. Precisava continuar sendo pão."

Entre testes, ajustes, levain, congelamento e análises laboratoriais, nasceu uma marca feita para devolver o prazer de colocar pão quentinho à mesa.

Do freezer para a mesa

Casquinha crocante em até 3 minutos

Os pães já chegam completamente assados e congelados. A finalização devolve calor, maciez e crocância sem complicação.

1

Retire da embalagem

Leve o pão ainda congelado diretamente para a próxima etapa.

2

Aqueça por 30 segundos

Utilize o micro-ondas para aquecer o centro do pão. Você também pode descongelar na geladeira de um dia para o outro.

3

Finalize por 2 minutos

Forno elétrico ou air fryer preaquecidos a 200 °C, ou até ficar crocante do seu gosto.



CONSERVAÇÃO

-18 °C ou menos

Manter congelado até o consumo.

VALIDADE

90 dias
congelado

Ou 3 dias após descongelar.

ARMAZENAMENTO

Não
recongelar

Conservar refrigerado após descongelar.



Praticidade sem abrir mão do sabor, da textura e da crocância.

A linha é vegana, com exceção do Francês Parmesão, que contém leite.

Francês Tradicional

2 pães • 100 g

Aproximadamente 50 g cada



VEGANO

NÃO CONTÉM ACÚCAR REFINADO

O clássico de todos os dias. Miolo macio e leve, com casquinha fina e crocante. Perfeito para o café da manhã, para acompanhar manteiga ainda derretendo ou para montar aquele pão francês recheado que não tem erro.

R\$ 15,90

embalagem com 2 unidades

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PÃO FRANCÊS

Porções por embalagem: 2 porções

Porção: 50 g (1 unidade)

Nutriente	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	227	114	6%
Carboidratos (g)	51	26	9%
Açúcares totais (g)	6,2	3,1	—
Açúcares adicionados (g)	6,2	3,1	6%
Proteínas (g)	2,1	1,1	2%
Gorduras totais (g)	0,8	0,4	1%
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,1	1%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibras alimentares (g)	3,2	1,6	6%
Sódio (mg)	434	217	11%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Ingredientes: amido de milho, farinha de arroz, dextrose, proteína de ervilha, sal, goma xantana, água, levain natural sem glúten (água, amido de milho, farinha de arroz, dextrose, proteína de ervilha, goma xantana), sal e fermento biológico seco.



Glúten: resultado do laudo 8,371 ppm
referência 20ppm | Método ELISA

Açúcares adicionados: provenientes principalmente da dextrose, um açúcar derivado do amido de milho. Sem açúcar refinado.

Francês Caseirinho

2 pães • 100 g

Aproximadamente 50 g cada



VEGANO

NÃO CONTÉM ACÚCAR REFINADO

Macio e delicado, com o sabor suave do fubá trazendo aquele toque de pão caseiro. Perfeito para o café da manhã ou lanche, fica ainda melhor quentinho, com manteiga, requeijão ou acompanhado de um café.

R\$ 16,90

embalagem com 2 unidades

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PÃO CASEIRINHO

Porções por embalagem: 2 porções

Porção: 50 g (1 unidade)

Nutriente	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	257	129	6%
Carboidratos (g)	58	29	10%
Açúcares totais (g)	6,2	3,1	—
Açúcares adicionados (g)	6,2	3,1	6%
Proteínas (g)	2,7	1,4	3%
Gorduras totais (g)	0,9	0,5	1%
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,2	1%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibras alimentares (g)	3,6	1,8	7%
Sódio (mg)	434	217	11%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Ingredientes: amido de milho, farinha de arroz, dextrose, proteína de ervilha, sal, goma xantana, água, levain natural sem glúten (água, amido de milho, farinha de arroz, dextrose, proteína de ervilha, goma xantana), fubá de milho, sal e fermento biológico seco.

Açúcares adicionados: provenientes principalmente da dextrose, um açúcar derivado do amido de milho. Sem açúcar refinado.



Glúten: resultado do laudo 9,743 ppm
referência 20ppm | Método ELISA

Francês de Parmesão

2 pães • 100 g

Aproximadamente 50 g cada



CONTÉM LEITE - PARMESÃO

NÃO CONTÉM AÇÚCAR REFINADO

Macio por dentro, com uma camada de parmesão tostado que traz mais aroma e sabor a cada mordida. Ótimo sozinho, quentinho, e perfeito para transformar um sanduíche simples em algo especial.

R\$ 16,90

embalagem com 2 unidades

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PÃO DE PARMESÃO

Porções por embalagem: 2 porções

Porção: 50 g (1 unidade)

Nutriente	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	264	132	7%
Carboidratos (g)	51	26	9%
Açúcares totais (g)	6,2	3,1	—
Açúcares adicionados (g)	6,2	3,1	6%
Proteínas (g)	5,3	2,7	5%
Gorduras totais (g)	3,5	1,8	3%
Gorduras saturadas (g)	2	1	5%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibras alimentares (g)	3,2	1,6	6%
Sódio (mg)	529	265	13%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Ingredientes: amido de milho, farinha de arroz, dextrose, proteína de ervilha, sal, goma xantana, água, levedura natural sem glúten (água, amido de milho, farinha de arroz, dextrose, proteína de ervilha, goma xantana), queijo parmesão ralado (queijo parmesão, antiaglutinante celulose microcristalina e conservador ácido sórbico), sal e fermento biológico seco.

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
CERTIFICATE OF COMPLIANCE

JND Soluções Técnicas EIRELI certifica que a amostra abaixo identificada foi submetida a ensaios laboratoriais e que os resultados obtidos encontram-se em **conformidade** com os padrões de referência

Pão Francês
Laudo nº 20261126
Amostra Pão Francês
Referência normativa
 IN nº 161/2022 (ANVISA) + RDC nº 724/2022 (ANVISA) - alimentos prontos para consumo

Parâmetros Físico-Químicos	Resultado dos Testes	Valores de Referência VMP	Concluído
Glúten	8.371 ppm	Até 20 ppm	✓ CONFORME

CONFORME
Atende aos padrões de referência

Assinatura
Responsável Técnico
 João Carlos Santana Avelar
 CRF-SP 100782

Versão para divulgação: nome, dados pessoais, data e QR/autenticidade omitidos.

Glúten: resultado do laudo 8,371 ppm
referência 20ppm | Método ELISA

Açúcares adicionados: provenientes principalmente da dextrose, um açúcar derivado do amido de milho. Sem açúcar refinado.



VEGANO

NÃO CONTÉM ACÚCAR REFINADO

Rústica na medida certa, com casquinha delicadamente crocante e interior macio. Um pão extremamente versátil: combina com sanduíches, bruschettas, antepastos ou simplesmente um bom azeite.

R\$ 15,90

embalagem com 2 unidades

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

CIABATTA

Porções por embalagem: 2 porções

Porção: 50 g (1 unidade)

Nutriente	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	192	96	5%
Carboidratos (g)	44	22	7%
Açúcares totais (g)	3,7	1,8	—
Açúcares adicionados (g)	3,7	1,8	4%
Proteínas (g)	1,7	0,8	2%
Gorduras totais (g)	0,7	0,3	0%
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,1	1%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibras alimentares (g)	2,8	1,4	6%
Sódio (mg)	385	193	10%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Ingredientes: água, amido de milho, farinha de arroz, dextrose, proteína de ervilha, sal, goma xantana, levain natural sem glúten (água, amido de milho, farinha de arroz, dextrose, proteína de ervilha, goma xantana), sal e fermento biológico seco.

Açúcares adicionados: provenientes principalmente da dextrose, um açúcar derivado do amido de milho. Sem açúcar refinado.



Glúten: resultado do laudo 12,993 ppm
referência 20ppm | Método ELISA

Baguette Francesa

1 pão • 140 g

Aproximadamente 140 g cada



VEGANO

NÃO CONTÉM ACÚCAR REFINADO

Para quem ama pão com personalidade: casquinha crocante, interior macio e aquele formato clássico de baguete. Perfeita para compartilhar à mesa, servir com queijos e antepastos ou preparar sanduíches generosos.

R\$ 22,90

embalagem com 1 unidade

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

BAGUETE FRANCESA

Porções por embalagem: 3 porções

Porção: 50 g (1/3 unidade)

Nutriente	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	211	106	5%
Carboidratos (g)	48	24	8%
Açúcares totais (g)	4,9	2,4	—
Açúcares adicionados (g)	4,9	2,4	5%
Proteínas (g)	1,8	0,9	2%
Gorduras totais (g)	0,7	0,4	1%
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,1	1%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibras alimentares (g)	2,9	1,5	6%
Sódio (mg)	367	184	9%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Ingredientes: amido de milho, farinha de arroz, dextrose, proteína de ervilha, sal, goma xantana, água, levain natural sem glúten (água, amido de milho, farinha de arroz, dextrose, proteína de ervilha, goma xantana), sal e fermento biológico seco.

Açúcares adicionados: provenientes principalmente da dextrose, um açúcar derivado do amido de milho. Sem açúcar refinado.



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
CERTIFICATE OF COMPLIANCE

JND Soluções Técnicas EIRELI certifica que a amostra abaixo identificada foi submetida a ensaios laboratoriais e que os resultados obtidos encontram-se em **conformidade** com os padrões de referência aplicáveis.

Baguete

Lauda nº 20261123

Amostra Baguete

Referência normativa

IN nº 161/2022 (ANVISA) + RDC nº 724/2022 (ANVISA) - alimentos prontos para consumo

RESULTADOS OBTIDOS — AMOSTRAGEM INDICATIVA			
Parâmetros Físico-Químicos	Resultado dos Testes	Valores de Referência VMP	Conclusão
Glúten	9.398 ppm	Ate 20 ppm	✓ CONFORME



CONFORME

Atende aos padrões de referência

João Carlos Santana Avelar

Responsável Técnico
João Carlos Santana Avelar
CRF-SP 100782
Farmacêutico-Bioquímico

Versão para divulgação: nome, dados pessoais, data e QR/autenticidade omitidos.

Glúten: resultado do laudo 9,398 ppm
referência 20ppm | Método ELISA

Baguette de Alecrim

1 pão • 140 g

Aproximadamente 140 g cada



VEGANO

NÃO CONTÉM ACÚCAR REFINADO

A mesma experiência de uma boa baguette, com o perfume e o sabor delicado do alecrim. Fica incrível acompanhando queijos, pastas, azeite, sopas ou como protagonista de uma tábua para receber.

R\$ 22,90

embalagem com 1 unidade

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

BAGUETE DE ALECRIM

Porções por embalagem: 3 porções

Porção: 50 g (1/3 unidade)

Nutriente	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	211	106	5%
Carboidratos (g)	48	24	8%
Açúcares totais (g)	4,9	2,4	—
Açúcares adicionados (g)	4,9	2,4	5%
Proteínas (g)	1,8	0,9	2%
Gorduras totais (g)	0,7	0,4	1%
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,1	1%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibras alimentares (g)	2,9	1,5	6%
Sódio (mg)	367	184	9%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Ingredientes: amido de milho, farinha de arroz, dextrose, proteína de ervilha, sal, goma xantana, água, levain natural sem glúten (água, amido de milho, farinha de arroz, dextrose, proteína de ervilha, goma xantana), alecrim desidratado, sal e fermento biológico seco.

Açúcares adicionados: provenientes principalmente da dextrose, um açúcar derivado do amido de milho. Sem açúcar refinado.

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
CERTIFICATE OF COMPLIANCE

JND Soluções Técnicas EIRELI certifica que a amostra abaixo identificada foi submetida a ensaios laboratoriais e que os resultados obtidos encontram-se em **conformidade** com os padrões de referência aplicáveis.

Baguete

Lauda nº 20261123

Amostra Baguete

Referência normativa

IN nº 161/2022 (ANVISA) + RDC nº 724/2022 (ANVISA) - alimentos prontos para consumo

RESULTADOS OBTIDOS — AMOSTRAGEM INDICATIVA			
Parâmetros Físico-Químicos	Resultado dos Testes	Valores de Referência VMP	Conclusão
Glúten	9.398 ppm	Até 20 ppm	✓ CONFORME

CONFORME

Atende aos padrões de referência

Responsável Técnico

João Carlos Santana Avelar

CRF-SP 100782

Farmacêutico-Bioquímico

Versão para divulgação: nome, dados pessoais, data e QR/autenticidade omitidos.

Glúten: resultado do laudo 9,398 ppm
referência 20ppm | Método ELISA

Baguette Multigrãos

1 pão • 110 g

Aproximadamente 110 g cada

alê
GLÚTEN FREEDOM

VEGANO

NÃO CONTÉM ACÚCAR REFINADO

Uma baguete com mais textura e sabor, marcada pela presença dos grãos a cada mordida. Perfeita para cafés da manhã, sanduíches e tábuas, especialmente para quem gosta de pães mais rústicos e cheios de personalidade.

R\$ 19,90

embalagem com 1 unidade

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PÃO MULTIGRÃOS

Porções por embalagem: 2 porções

Porção: 50 g (1/2 unidade)

Nutriente	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	228	114	6%
Carboidratos (g)	42	21	7%
Açúcares totais (g)	4	2	—
Açúcares adicionados (g)	4	2	4%
Proteínas (g)	3,1	1,6	3%
Gorduras totais (g)	4,2	2,1	3%
Gorduras saturadas (g)	0,7	0,4	2%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibras alimentares (g)	4,3	2,1	8%
Sódio (mg)	301	151	8%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Ingredientes: amido de milho, farinha de arroz, dextrose, proteína de ervilha, sal, goma xantana, água, levedura natural sem glúten (água, amido de milho, farinha de arroz, dextrose, proteína de ervilha, goma xantana), mix de sementes (sementes de abóbora, sementes de girassol, chia, linhaça, gergelim branco e gergelim preto), sal e fermento biológico seco.

LABORATÓRIO LAB2BIO
CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
CERTIFICATE OF COMPLIANCE

JND Soluções Técnicas EIRELI certifica que a amostra abaixo identificada foi submetida a ensaios laboratoriais e que os resultados obtidos encontram-se em conformidade com os padrões de referência aplicáveis.

Multigrãos

Laudo nº 20261127

Amostra Multigrãos

Referência normativa

IN nº 3/2001 (SDA/MAPA)

RESULTADOS OBTIDOS – AMOSTRAGEM INDICATIVA

Parâmetros Físico-Químicos	Resultado dos Testes	Valores de Referência VMP	Conclusão
Glúten	15.732 ppm	Até 20 ppm	✓ CONFORME



CONFORME

Atende aos padrões de referência

Assinatura

Responsável Técnico
João Carlos Santana Avelar
CRF-SP 100782
Farmacêutico-Bioquímico

Versão para divulgação: nome, dados pessoais, data e QR/autenticidade omitidos.

Glúten: resultado do laudo 15,732 ppm
referência 20ppm | Método ELISA

Açúcares adicionados: provenientes principalmente da dextrose, um açúcar derivado do amido de milho. Sem açúcar refinado.

LINHA DE PRODUTOS

Kit Degustação

KIT DEGUSTAÇÃO

LINHA COMPLETA

alê
GLÚTEN FREEDOM



R\$ 120,00

condição especial apenas
na primeira compra,
limitado a 1 kit por cliente

Uma seleção pensada para quem quer conhecer a linha completa e descobrir seus favoritos. Reúne diferentes pães da Alê Gluten Freedom em uma experiência prática, variada e cheia de sabor.

R\$ 125,90

7 variedades - 11 pães

O KIT CONTÉM

Francês Tradicional - 1 embalagem
com 2 unidades

Francês Caseirinho - 1 embalagem
com 2 unidades

Francês de Parmesão - 1 embalagem
com 2 unidades

Ciabatta - 1 embalagem com 2
unidades

Baguette Francesa - 1 unidade

Baguette de Alecrim - 1 unidade

Baguette Multigrãos - 1 unidade

CONDIÇÕES

Valor dos itens avulsos: R\$ 131,30

Condição especial de 1ª compra:
R\$ 120,00

Preço regular do kit: R\$ 125,90

Kit Degustação 1ª compra limitado a 1
por cliente.

Frete cobrado à parte.



Você sabia?

Informações para você escolher com confiança



LEVAIN

Fermentação natural que contribui para aroma, sabor e uma textura mais interessante. Também participa da construção da casquinha e da experiência de pão de verdade.



DEXTROSE

É uma forma de glicose, geralmente derivada do amido de milho. Ajuda na fermentação, na cor da casquinha e no desenvolvimento de aroma e sabor. Não é açúcar refinado.



LAUDOS E PPM

Todos os produtos contam com laudos laboratoriais. Os resultados apresentados no catálogo estão abaixo de 20 ppm, referência utilizada para produtos sem glúten. Método ELISA.



COMO LER A TABELA

Os carboidratos não vêm só de açúcares: também vêm de farinhas, amidos e leguminosas. Já os açúcares adicionados aparecem principalmente pela presença de dextrose.

Transparência também faz parte da nossa receita.



PEDIDOS E CONTATO

Talvez o pão que você sentia falta estivesse apenas esperando para existir.

Do freezer para a mesa : quentinho, crocante e pronto em até 3 minutos.

CONDIÇÕES COMERCIAIS

Pedido mínimo: R\$ 120,00.

Entrega: realizada por empresa terceirizada de motoboy, com frete cobrado à parte e calculado conforme o endereço.

Prazo: até 3 dias úteis, de acordo com a disponibilidade de estoque e produção.

Pagamento: via PIX ou link de cartão.

Grandes volumes: pedidos em maior quantidade podem contar com condições comerciais especiais. Conforme o volume, a produção e a entrega deverão ser agendadas previamente.

Pedidos recorrentes ou personalizados: prazos e condições podem ser ajustados de acordo com a quantidade e a frequência.

Pedidos:
WhatsApp: (11) 98259-0426