



# Familia Palermio





# Quiénes somos?



**Panes Palermo** es más que una marca. Somos una empresa familiar del Cantón de Mora, constituida con el objetivo de recobrar el sabor tradicional del pan, en una presentación versátil que se adapte a los gustos y preferencias de la vida moderna.

Podemos comer un buen pan cada día, diferente, que brinde variedad a las meriendas de los niños y el acompañamiento del café de la tarde.

**Panes Palermo** se convierte en una excelente opción para acompañarlo cada día con un sabor único. De ahí nuestro lema:

*“Palermo, el sabor es lo nuestro”*



# Pan con Queso Parmesano

La receta de Palermo del pan con queso parmesano recuerda a los panes artesanales de tradición.

Se logra el verdadero “sabor a pan con queso parmesano”.

Excelente opción para meriendas de niños, pues mantiene su consistencia y sabor.





# Pan Blanco con Ajonjolí

Este pan recuerda el olor del tradicional pan blanco “recién hecho”.

Es un sabor muy amigable, que lo permite acompañamientos tanto dulces como salados.





# Pan Multigrano 16 granos

Este pan es una innovación fruto de 2 años de investigación. En Palermo sabemos que la importancia de incorporar “super foods” a nuestras sus recetas.

El pan Multigrano con 16 granos se elabora con harina de trigo integral e incorpora lo siguiente: ajonjolí blanco y negro, arroz integral, avena integral, cebada en grano, semillas de chía, maíz, linaza, quinoa blanca y roja, semillas de: amapola, calabaza, amaranto, cañamón, girasol, granos de trigo.

A pesar de la gran cantidad de granos, el pan resulta suave y esponjoso.

Insuperable aroma cuando se tuesta !!!!





# Pan Pasas y Canela

Para los amantes del pan dulce, tenemos el Pan de Pasas y Canela.

Inspirado en la tradicional receta de nuestras abuelas, éste pan resulta ideal para las tardes cuando quiere encontrarse el recuerdo del pan casero, en una rebanada de pan.



# Pan Sabor Mantequilla

Para gustos exigentes. Este pan ofrece el sabor y aroma característico de la mantequilla, que permite disfrutar cada rebanada de principio a fin.

Ideal para las personas que buscan un pan sencillo, sin muchos ingredientes adicionales, pero distinguido y realmente bueno al paladar.



# Información del proveedor

- Nombre Comercial: Panes Artesanales Palermo
- Razón Social: Corporación Supratrinidad Sociedad Anónima
- Número de Cédula Jurídica: 3-101-337494
- Dirección: Brasil de Mora, Zona Industrial Mora, San José.
- Correo electrónico: [info@palermocr.co](mailto:info@palermocr.co) y [supratrinidad2019@gmail.com](mailto:supratrinidad2019@gmail.com)
- Teléfono: 2249-4824 y whatsapp 8346-1312