
Arte Antiga
A NOVA PADARIA DE SEMPRE

Alentejo,
a essência de Portugal

A localização geográfica da empresa Arte Antiga, assim como os seus diversos pontos de venda, estão localizados no Alentejo, no distrito de Évora, Concelho de Évora, Portugal.

Alentejo,
the essence of Portugal

The geographical location of the Arte Antiga company, as well as its various points of sale, are located in Alentejo, in the Évora district, Évora Municipality, Portugal.



Padaria Arte Antiga

Saboreie a autenticidade do
Pão Alentejano e da cultura local.

Na Padaria **Arte Antiga**, não produzimos simplesmente pão - estamos empenhados em preservar e promover uma tradição gastronómica que é uma parte vital da identidade e cultura do Alentejo. Para nós, o Pão Alentejano é mais do que uma refeição - é um tesouro culinário que merece ser apreciado e saboreado por todos.

E QUAL É O NOSSO SEGREDO?
A resposta está no nosso compromisso com as técnicas e ingredientes tradicionais que têm sido usados há séculos na produção do Pão Alentejano. Utilizamos apenas os melhores ingredientes locais e assamos cada pão em fornos a lenha, seguindo os métodos antigos de produção. O resultado é um pão saboroso e autêntico que não pode ser encontrado em mais nenhum lugar.

Savor the authenticity of Alentejo Bread and the local culture.

At Padaria Arte Antiga, we don't simply produce bread - we are committed to preserving and promoting a gastronomic tradition that is a vital part of Alentejo's identity and culture. For us, Alentejo Bread is more than a meal - it is a culinary treasure that deserves to be appreciated and savored by all.

AND WHAT'S OUR SECRET?
The answer lies in our commitment to traditional techniques and ingredients that have been used for centuries in the production of Alentejo Bread. We use only the finest local ingredients and bake each bread in wood-fired ovens, following ancient methods of production. The result is a delicious and authentic bread that cannot be found anywhere else.



O sabor autêntico do Pão Alentejano da Padaria Arte Antiga

The authentic flavor of Alentejo Bread from Padaria Arte Antiga



A nossa missão é proporcionar aos nossos clientes uma experiência autêntica e memorável, onde possam saborear o verdadeiro sabor do Alentejo.
Cada pão que produzimos é um testemunho do nosso amor pela nossa região e do nosso compromisso em manter viva a tradição do Pão Alentejano.

Junte-se a nós na nossa missão de preservar e promover o património culinário do Alentejo. Venha até a **Padaria Arte Antiga** e saboreie o autêntico sabor do Pão Alentejano e outros produtos tradicionais da região - uma experiência única que não irá esquecer.

Na Padaria Arte Antiga, produzimos o autêntico Pão Alentejano utilizando ingredientes simples e uma técnica tradicional que inclui a utilização de fermento natural, também conhecido como "massa mãe", que é o ingrediente chave responsável pelo sabor acidulado característico deste tipo de pão.

Começamos por preparar a massa mãe, adicionando uma porção da massa de um pão anterior que foi deixada a levedar. Esta massa mãe é adicionada aos ingredientes principais, como a farinha de trigo, o sal e a água, para criar a massa do Pão Alentejano.

Our mission is to provide our customers with an authentic and memorable experience, where they can savor the true flavor of Alentejo.
Each bread we produce is a testament to our love for our region and our commitment to keeping the tradition of Alentejo Bread alive.

*Join us in our mission to preserve and promote the culinary heritage of Alentejo. Come to **Padaria Arte Antiga** and taste the authentic flavor of Alentejo Bread and other traditional products from the region - a unique experience you won't forget.*

*At **Padaria Arte Antiga**, we produce the authentic Alentejo Bread using simple ingredients and a traditional technique that includes the use of natural yeast, also known as 'sourdough,' which is the key ingredient responsible for the characteristic tangy flavor of this type of bread.*

We begin by preparing the sourdough starter, by adding a portion of the dough from a previous loaf that has been left to ferment. This sourdough starter is then added to the main ingredients such as wheat flour, salt, and water, to create the dough for Alentejo Bread.

A **Padaria Arte Antiga** se dedica à produção de Pão Alentejano de alta qualidade, utilizando ingredientes naturais e técnicas tradicionais. O processo envolve a amassadura da massa, seu repouso e crescimento durante a primeira fase de fermentação. Em seguida, a massa é cortada, pesada e moldada antes ou durante o processo de cozimento. Após um novo repouso durante a segunda fase de fermentação, os pães são assados em fornos a lenha pelo tempo necessário para alcançar a estrutura densa e o sabor característico do Pão Alentejano.

*The **Padaria Arte Antig**a is dedicated to producing high-quality Alentejo Bread, using natural ingredients and traditional techniques. The process involves kneading the dough, allowing it to rest and rise during the first fermentation phase. Then, the dough is cut, weighed, and shaped before or during the baking process. After another period of rest during the second fermentation phase, the loaves are baked in wood-fired ovens for the necessary time to achieve the dense structure and distinctive flavor of Alentejo Bread.*











Uma oportunidade única de investimento

A unique investment opportunity

Investir na padaria Arte Antiga é uma oportunidade única. O Pão Alentejano, ícone cultural, diferencia-se no mercado de alimentos artesanais e saudáveis. Com marca forte, equipe experiente e responsabilidade social, a padaria garante qualidade. Com potencial de expansão, diversidade de produtos e destaque internacional, é uma oportunidade exclusiva de investimento no crescimento dessa marca.

Investing in Arte Antiga bakery is a unique opportunity. Alentejo Bread, a cultural icon, stands out in the market of artisanal and healthy food. With a strong brand, experienced team, and social responsibility, the bakery ensures quality. With expansion potential, product diversity, and international recognition, it's an exclusive investment opportunity in the growth of this brand.

Arte Antiga

Fresh by Arte Antiga

Arcos by Arte Antiga

Kiosk by Arte Antiga

Padaria by Arte Antiga

A cultura alentejana

A unique investment opportunity

A cultura da saudade ecoa no estrangeiro, mantendo vivas as tradições e valores da região. A gastronomia alentejana despertam nostalgia e criam laços afetivos com as pessoas que vivem longe, mantendo uma conexão emocional com as raízes e encantos do Alentejo.

The culture of Alentejo's saudade resonates abroad, keeping the traditions and values of the region alive. The music, gastronomy, and Alentejo's hospitality evoke nostalgia and create emotional ties with those living far away, maintaining an emotional connection to the roots and charms of Alentejo.

Açorda alentejana



Ingredientes	***Ingredients***
250g de pão alentejano	*250g of Alentejo bread*
4 dentes de alho	*4 cloves of garlic*
1 ramo de coentros	*1 bunch of coriander*
4 ovos	*4 eggs*
Água	*Water*
Azeite	*Olive oil*
Sal q.b.	*Salt to taste*

Passo 1 - Num almofariz, pise os coentros com os dentes de alho, descascados, e o sal até reduzir a papa.
Passo 2 - Deite a mistura para um tacho, regue com o azeite e em seguida com água a ferver.
Passo 3 - Entretanto, leve um tacho com água ao lume, deixe que a água aqueça, quase até fervilhar, e escalfe os ovos.
Passo 4 - Coloque o pão nos pratos, regue com caldo de coentros e disponha por cima o ovo escalfado.

***Step 1** - In a mortar, crush the coriander with the peeled garlic cloves and salt until it forms a paste.*
***Step 2** - Transfer the mixture to a pot, drizzle with olive oil, and then add boiling water.*
***Step 3** - Meanwhile, heat a pot of water on the stove until it is almost boiling, and poach the eggs.*
***Step 4** - Place the bread in plates, pour the coriander broth over it, and place the poached egg on top.*



www.padariaarteantiga.pt

geral@padariaarteantiga.pt
T/Ph (+351) 967 351 150