



O pão de ló é um bolo criado pelo cozinheiro genovês Giovan Battista Cabona que, na sua receita original, era elaborado com ovos, açúcar e farinha de trigo e sem fermento ou xarope.

Uma nova versão de pão de ló nasceu em Landim, concelho de Vila Nova de Famalicão, e tem vindo a afirmar-se no contexto da doçaria portuguesa: o pão de ló Burguês. Difere dos outros doces do género por sobrepor à camada de pão de ló uma cobertura de merengue cristalizado. Esta mistura de sabor e textura dos dois elementos tornam a experiência de degustação um momento único.


Mas não é só o sabor que é diferenciador. Este pão de ló também se destaca pela sua simplicidade: a superfície apresenta uma textura firme, ligeiramente crocante e caramelizada. No interior, encontra-se uma textura cremosa, delicada e suave que se desfaz na boca e, por fim, na base encontra-se uma farinha leve e macia.


O Burguês foi criado com a ambição de se tornar num símbolo gastronómico da cidade que o viu nascer e tem vindo a obter esse reconhecimento.

Tudo a pensar no consumidor final e sempre empenhados em garantir que esta experiência seja uma doce tentação.



BURGUÊS-Doçaria Portuguesa

 www.paodeloburgues.pt

 geral@paodeloburgues.pt

 910 211 225

 [paodeloburgues](https://www.facebook.com/paodeloburgues)

 [paodeloburgues](https://www.instagram.com/paodeloburgues)



Burguês clássico

Interior puro.

Sofisticadamente simples e honesto.



Burguês de chocolate

Pura tentação.

Dois chocolates em perfeita harmonia.



ROTA DO PÃO-DE-LÓ

- 1- Pão de Ló de Margaride, Felgueiras
- 2- Pão de Ló de Ovar
- 3- Pão de Ló de Alfeizerão, Alcobça
- 4- Pão de Ló de Arouca, Burgos
- 5- Bolinho, Vizela
- 6- Pão de Ló de Figueiros dos Vinhos
- 7- Pão de Ló de Fornelos, Fafe
- 📍 8- Pão de Ló Burguês, Famalicão
- 9- Pão de Ló de Miragaia, Lourinhã
- 10- Pão de Ló de Mondim de Bastos

