

Press Kit

História, boilerplate e assets oficiais da Santo Pane para imprensa e parceiros.

Nossa história

A Santo Pane nasceu do encontro entre fermentação natural, trabalho manual e tempo. A Mata Atlântica é o lugar da casa — santuário e destino, nunca alegação de ingrediente. A tradição europeia aparece no ofício do levain e da longa maturação, sem fantasia geográfica.

Boilerplates oficiais — Curto

A Santo Pane é uma boulangerie de fermentação natural e tempo, enraizada na Mata Atlântica. A casa trabalha com fornadas semanais, longa maturação e produção artesanal. Seu registro Riserva reúne itens guardados, curados e de safra, enquanto a marca-mãe permanece dedicada ao pão fresco, à viennoiserie e à mesa.

Médio

A Santo Pane é uma boulangerie de fermentação natural e tempo, criada na Mata Atlântica. A casa entende o luxo como paciência: o levain, a longa maturação e o trabalho manual conduzem cada fornada, sem atalhos narrativos ou excesso visual. A tradição europeia aparece como ofício real, não como fantasia; a mata é o lugar onde a marca vive, não um ingrediente atribuído ao pão. O portfólio da marca-mãe reúne pães frescos, focaccia, viennoiserie e peças da mesa semanal. Riserva é o registro da guarda: conservas, azeites, presentes e itens de safra, sempre endossados pela Santo Pane e sem ultrapassar a mãe em protagonismo. As duas expressões compartilham o mesmo rigor, a contenção editorial e o respeito pelo tempo. Informações oficiais, diretrizes e assets estão disponíveis em santopane.com.br.

Longo

A Santo Pane é uma boulangerie de fermentação natural e tempo, criada na Mata Atlântica. Sua identidade parte de um princípio simples: o luxo, na gastronomia, não é o excesso, mas a paciência. Por isso, a casa organiza o trabalho em torno do levain, da longa maturação, do gesto manual e de fornadas que respeitam o ritmo do produto. O valor não está em uma narrativa ornamental, e sim na precisão do ofício e na espera necessária para que aroma, estrutura e textura se desenvolvam.

A herança europeia da Santo Pane é técnica, não figurino. Ela aparece no repertório da boulangerie e da viennoiserie, nos métodos de fermentação e no cuidado editorial com cada peça. A Mata Atlântica, por sua vez, é lugar: o santuário e o destino da casa. A marca não apresenta a floresta como ingrediente, origem de farinha ou alegação de terroir. Essa separação mantém a comunicação honesta e permite que o produto fale por processo, matéria e tempo.

A marca-mãe reúne o que é fresco, semanal e feito para a mesa: pães de fermentação natural, focaccia, viennoiserie, pães doces e peças de ocasião. A rotação semanal transforma disponibilidade em ritual, sem recorrer a urgência artificial ou desconto como argumento. A fotografia, a escrita e o espaço visual seguem a mesma disciplina: poucos elementos, luz natural, vocabulário preciso e nenhuma ostentação.

Riserva é o segundo registro da casa. Nele vivem itens guardados, curados, presenteáveis ou ligados a uma safra, como azeites, conservas e seleções. Sua expressão marinho, bege e latão é mais grave porque representa a guarda, mas nunca deve parecer mais importante ou sofisticada que a Santo Pane. O endosso da marca-mãe preserva a origem e impede a criação de um catálogo de marcas desconectadas.

Santo Pane e Riserva compartilham um sistema de contenção, proveniência e rigor. Para imprensa e

parceiros, este press kit reúne os textos aprovados, as diretrizes de uso e os arquivos oficiais disponíveis. Informações atualizadas estão em santopane.com.br e no perfil oficial da marca no Instagram.

Riserva

Riserva é o registro da guarda: itens curados, presenteáveis e de safra, endossados pela Santo Pane. Usa marinho, bege e latão com voz mais grave, sem disputar protagonismo com a marca-mãe.

Produtos e diferenciais

Fermentação natural, longa maturação e produção artesanal.

Pães frescos, focaccia, viennoiserie e peças da mesa semanal.

Rotação de fornadas como ritual, sem urgência artificial.

Riserva para itens guardados, curados, presenteáveis e de safra.

Assets para download

Baixar pacote essencial de marca: <https://santopane.com.br/press/assets/santo-pane-brand-assets.zip>

Contato de imprensa

Para entrevistas, visita à padaria, fotos adicionais ou aprovação de uso da marca, fale com a gente.

<https://santopane.com.br/pt-BR/contact>

Links oficiais

Site oficial: <https://santopane.com.br>

Instagram oficial — @santopaneoficial: <https://instagram.com/santopaneoficial>