



Sintra, 22 de junho de 2026

## LIDL E GLEBA JUNTAM-SE PARA DEMOCRATIZAR A QUALIDADE DO PÃO ARTESANAL EM PORTUGAL

- **A nova linha assenta numa utilização exclusiva de cereais 100% locais e está disponível em todas as lojas da insígnia, unindo a tradição ao compromisso de levar o melhor pão artesanal a todas as famílias em Portugal.**
- **O retalhista continua, desta forma, a reforçar o seu compromisso em apoiar a produção local e nacional.**

O Lidl anuncia uma parceria inédita com a padaria Gleba, marca portuguesa de referência na valorização dos métodos de produção artesanal. O grande fator de diferenciação desta colaboração inédita assenta no compromisso com a produção nacional, através da utilização exclusiva de cereais cultivados no nosso país, provenientes do Alentejo e de pequenos agricultores integrados na rede da Gleba.

Esta colaboração dá assim origem a uma linha exclusiva de padaria e pastelaria, integrada na gama Deluxe. Composta por três artigos — Pão de Massa Mãe, Cacetinho de Massa Mãe e Lanche Misto —, tem como objetivo democratizar o acesso ao pão artesanal de alta qualidade, garantindo que este passa a estar acessível a qualquer família, independentemente do local onde viva.

Esta parceria traduz de forma concreta a união de dois universos complementares: o desejo da Gleba de fazer com que o pão de verdade volte à mesa das pessoas e o compromisso do Lidl em oferecer a máxima qualidade ao preço mais acessível, apoiando a produção artesanal. O desenvolvimento desta gama assenta em três pilares:

- Cereais 100% locais
- Moagem em mós de pedra
- Fermentação natural com massa mãe viva

Nesse sentido, os cereais e a massa mãe viva são fornecidos diretamente pela Gleba, assegurando a integridade e os fatores diferenciadores da marca.

Este projeto reforça o apoio à produção nacional e local, bem como a sustentabilidade do setor primário. A Gleba utiliza exclusivamente cereais locais do Alentejo, apoiando pequenos agricultores, enquanto o Lidl assume o papel de um dos maiores impulsionadores da produção nacional em



Portugal. O foco na Portugalidade é central, sendo esta linha também uma homenagem à tradição portuguesa no pão e na pastelaria, com moagem própria.

### **Conciliar tradição com escala**

Para dar resposta ao volume exigido pela grande distribuição, sem descurar os padrões de qualidade, procurou-se inovar na tradição: unir a produção artesanal à eficiência logística, aliando o respeito pelas raízes à execução em larga escala. O pão continuará a respeitar o método rigoroso de fermentação lenta. O processo produtivo é integralmente revisto, supervisionado e aprovado pela Gleba. A consistência é garantida através de controlos de qualidade rigorosos e de uma cadeia logística de frio que preserva intactas as propriedades da massa mãe até ao momento da cozedura final nas lojas. Desta forma, o cliente alia a conveniência das várias fornadas diárias do Lidl à integridade de um produto com rótulo limpo (sem aditivos ou conservantes artificiais).

“Com esta gama pretendemos continuar a democratizar artigos de elevada qualidade, disponibilizando produtos diferenciadores a preços acessíveis. De igual modo, esta parceria reforça o compromisso do Lidl Portugal em apoiar fornecedores nacionais e a economia local”, afirma Alexandra Borges, Diretora Geral de Compras do Lidl Portugal.

“Acreditamos que toda a gente deve ter acesso a pão de qualidade. Com esta parceria, conseguimos levar a mais portugueses aquilo que está na origem da Gleba: pão feito com tempo, cereais locais e processos que respeitam a matéria-prima. É um marco muito importante para nós e para a nossa missão de democratizar o pão de fermentação natural em Portugal”, refere Diogo Amorim, CEO e fundador da Gleba, que trocou as cozinhas com Estrelas Michelin (Fat Duck e Vila Joya) para revolucionar a panificação e foi eleito Personalidade do Ano na Agricultura em 2022. A Gleba construiu o seu culto com base na sua obsessão pela qualidade, usando apenas os melhores cereais locais moídos em mós de pedra e fermentação lenta.

### **Conheça os Três Artigos de Lançamento:**

- **Pão Massa Mãe (Pão Grande – 2,79€):** Um pão rústico e saloio, caracterizado por uma crosta crocante e um miolo húmido e alveolado. É elaborado com farinha integral, o que lhe confere um sabor intenso e propriedades nutritivas otimizadas. Graças à fermentação lenta com massa mãe, apresenta uma acidez equilibrada e uma excelente capacidade de conservação natural.
- **Cacetinho Massa Mãe (Pão Pequeno – 0,22€):** Um pão urbano, leve e extremamente versátil para o consumo diário. Feito com farinha semi-integral e massa mãe, apresenta vantagens a nível de valor nutricional e durabilidade. O seu sabor suave e consensual torna-o a escolha ideal para todas as gerações da família.



- **Lanche Misto (Artigo de Pastelaria – 1,39€):** Recriação do clássico da memória coletiva portuguesa, este lanche é feito a partir de uma massa brioche confeccionada sem margarina, recorrendo apenas a ingredientes naturais, farinhas semi-integrais e massa mãe para garantir uma textura macia e húmida. O recheio combina queijo e um fiambre português de qualidade extra, caracterizado por uma percentagem excecional de carne que reflete a preocupação vincada com o perfil nutricional e qualidade superior do produto.

A nova linha exclusiva desenvolvida em parceria entre o Lidl e a Gleba já se encontra disponível, de forma permanente, na secção de padaria de todas as mais de 290 lojas Lidl de norte a sul do país.

#### **Sobre o Lidl:**

Há 30 anos em Portugal, o Lidl tem mais de 8000 colaboradores, distribuídos por mais de 290 lojas, de Norte a Sul do país e, para além da sede, 4 direções regionais e centros logísticos: Santo Tirso (Norte), Torres Novas (Oeste), Loures (Centro) e Palmela (Sul).

Segundo o Estudo de Impacto realizado pela consultora independente Forvis Mazars, ao longo dos últimos 30 anos, o Lidl Portugal contribuiu com 44 mil milhões de euros para a criação de valor para o país, permitindo criar e manter cerca de 90.000 postos de trabalho.

Em 2026, o Lidl Portugal recebeu pela quinta vez consecutiva, a certificação Top Employer, atribuída pelo Top Employers Institute, pelas suas Boas Práticas de Gestão de Recursos Humanos.

O Lidl pertence ao Grupo Schwarz e é um dos maiores retalhistas de produtos alimentares na Europa. O Lidl Internacional conta com cerca de 12.900 lojas, mais de 230 centros de distribuição e entrepostos em 31 países e com mais de 395.000 colaboradores, apostando na disponibilização de produtos de máxima qualidade ao melhor preço e pautando-se pela simplicidade e proximidade com os seus clientes.