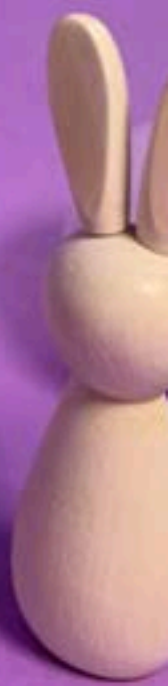




• CARDÁPIO •

PÁSCOA

2025



PRA-LÁ-DE-BOM
SEM GLÚTEN

Ovo de doce de leite com cumaru

Casca de chocolate belga meio amargo, recheada com doce de leite aromatizado com raspas de cumaru. Sem glúten, sem lactose, sem açúcar e sem poliol. (540g)

R\$170



Ovo nuts vegano

Amêndoas, nozes, macadâmias, cranberries, damascos e chocolate amargo, formam a casca deste ovo irresistível. Acompanha ainda bombons de tâmaras com macadâmias. Sem glúten e sem açúcar. (520g)

R\$200

Ovo de maracujá vegano

Casca de chocolate belga meio amargo, recheada com uma deliciosa ganache de chocolate branco com maracujá fresco. Sem glúten e sem açúcar. (540g)

R\$190



Colomba

Sem glúten, sem leite e adoçado com açúcar de coco, elaborada com ingredientes premium. A massa é feita com um mix de frutas como laranja, limão siciliano, damasco e farinha de amêndoas. Recheada com generosas porções de maçã, mirtilos e coberta com amêndoas laminadas. (770g)

R\$90



Bolo de páscoa

Sem glúten e sem leite, adoçado com açúcar de coco, e repleto de sabores deliciosos: cenoura, baunilha, água de flor de laranjeira e abacaxi hawai. E para cobertura, chocolate belga. (1,3kg)

R\$150

Torta de figo

Receita familiar cheia de memórias afetivas. Feita com compota artesanal de figos frescos com toque de vinho do Porto, tem uma massa especial feita com noz-pecan. Sem glúten, sem lactose e sem soja, adoçada com açúcar de coco. (1,6kg)

R\$220



Rocambole de chocolate

Sem glúten, sem lactose e sem açúcar.
Massa fofinha feita com um blend especial de farinhas e chocolate belga.
Recheado com brigadeiro 70% cacau.
(1kg)

R\$175



Torta de chocolate com frutas

Uma harmoniosa combinação de massa sablée de chocolate e ganache de chocolate belga amargo, merengue suíço e frutas frescas. Sem glúten, sem lactose, e adoçada com açúcar de coco. (1,3kg)

R\$250



Torta mousse

Sem glúten, sem leite e sem açúcar.
Feita com chocolate belga 70%, óleo de coco e ovos orgânicos, possui uma textura leve e um sabor intenso. (900g)

R\$220



Informações importantes

- Os pedidos poderão ser feitos até o dia 12/04.
- A retirada deverá ser feita até o dia 19/04.
- Nenhum dos nossos itens leva corantes nem conservantes. Por isso, recomendamos que Bolos e Tortas sejam conservados em geladeira e consumidos em até 5 dias. Já os Ovos não necessitam de refrigeração e podem ser consumidos em até 10 dias.
- O pagamento poderá ser via Pix, dinheiro, cartão de crédito ou débito.