

Coleção 2025



40 anos de “savoir-faire”

Em 1983, nascemos no sul da França, impulsionados pela nossa paixão pelo sorvete e pelo desejo de criar sabores autênticos, únicos e requintados. Começamos sendo um casal apaixonado por sorvete, decididos a embarcar na jornada de oferecer sobremesas artesanais que não só conquistassem paladares, mas que também transmitissem nosso cuidado com os detalhes e a qualidade.

Ao longo dos anos, crescemos, incorporando à nossa equipe mestres confeitadores que compartilham o mesmo compromisso e excelência que nós. Assim, nos tornamos uma verdadeira federação de produtores artesanais, todos apaixonados pela arte de criar criações excepcionais.

Atualmente, continuamos fiéis ao nosso propósito: oferecer delícias que combinam sabor, criatividade e momentos memoráveis. Dia após dia, trabalhamos arduamente para surpreender e encantar nossos clientes, levando o esforço da La Compagnie des Desserts além do que se pode esperar de nós.



Nossas
certificações:



Destiny Foods



Pole sud



La Croquanterie
Midi-Pyrénées Pâtisserie



Pole sud
La Croquanterie
Gourmet Parisien

Fazer da sobremesa um verdadeiro prazer



GELADO **ARTESANAL**

40 ANOS DE TRADIÇÃO E EXCELÊNCIA

Desde 1983, elaboramos gelados e sorvetes seguindo receitas tradicionais transmitidas por mestres geladeiros. Cada etapa da produção é realizada de forma artesanal, preservando o sabor e a textura que caracterizam as nossas criações. Esforçamo-nos por fundir a tradição com as últimas tendências do setor, para oferecer uma experiência incomparável.



UM “**SAVOIR-FAIRE**” EM PASTELERIA

UMA ARTE FEITA À MÃO

Tratamos cada pastel que nasce das nossas confeitarias como uma obra de arte. Os nossos confeitheiros preparam as massas, cremes, mousses e compotas à mão, seguindo técnicas que garantem uma qualidade excepcional, oferecendo um resultado “como feito em casa”.



FABRICAÇÃO **LOCAL** E **ARTESANAL**

A ORIGEM É A CHAVE

Fieis às nossas raízes no sul de França, damos grande importância à proveniência das nossas matérias-primas. Colaboramos com a Quinta Marg'Aude, situada aos pés dos Pirenéus, para obter o melhor leite fresco para os nossos gelados. Trabalhamos também com cooperativas selecionadoras de frutas que garantem uma qualidade excepcional para a nossa gama Pura Fruta. Esta filosofia de proximidade e qualidade permite-nos oferecer produtos artesanais autênticos, que respeitam o meio ambiente e as nossas tradições.

Fazer da sobremesa um verdadeiro prazer



INOVAÇÃO EM **SABORES**

CRIAÇÕES ÚNICAS E PERSONALIZADAS

Todos os anos, o desenvolvimento das nossas coleções e criações é fruto do trabalho conjunto de toda a equipa da empresa. Para além das nossas confeitarias, o departamento de marketing realiza uma pesquisa de mercado exaustiva para captar as últimas tendências. Embora nos baseemos nos grandes clássicos, acreditamos que é sempre possível reinventá-los, enriquecer os seus sabores ou transformá-los com um toque subtil e diferente, procurando surpreender e encantar os nossos clientes.



COMPROMISSO COM A **SUSTENTABILIDADE** PROTEGER O FUTURO

Mantemos um forte compromisso com a sustentabilidade e o respeito pelo meio ambiente. Implementamos uma estratégia de baixa emissão de carbono em toda a nossa cadeia de valor, desde a produção até à entrega, alinhando-nos com os acordos internacionais para reduzir a nossa pegada ambiental. Trabalhamos também com fornecedores comprometidos com práticas sustentáveis, garantindo que as nossas matérias-primas e embalagens sejam o mais ecológicas possível.



UMA **EQUIPA** COMPROMETIDA

A NOSSA FORÇA ESTÁ NAS PESSOAS

O coração da nossa empresa são as pessoas que compõem as nossas equipas. Criamos um ambiente de trabalho seguro, respeitador e estimulante, onde cada colaborador pode desenvolver-se profissionalmente. Esta dedicação reflete-se em cada um dos nossos produtos, apoiada por uma gestão das equipas de recursos humanos focada no bem-estar e na formação contínua.

Conselhos e personalização

CRIE UM CARDÁPIO DE SOBREMESAS PERSONALIZADO

Estamos à sua disposição para criar um cardápio de sobremesas único, que se destaque no seu menu e esteja totalmente alinhado à imagem de marca do seu estabelecimento. Com nossa experiência, conseguiremos despertar o desejo de finalizar cada refeição com um toque doce e inesquecível.



CONSELHOS PERMANENTES DOS NOSSOS COMERCIAIS

Especialistas no sector da restauração e com formação em pastelaria e geladaria. Os nossos comerciais podem aconselhá-lo sobre a sua gama de gelados e sobremesas.

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

Descubra as últimas tendências e novidades em nossas redes sociais, onde compartilhamos inspiração, dicas e a criatividade de nossos chefs e clientes.



@lacompanhiedesserts.pt



Conteúdo

NOVIDADES	7
GELADOS	15
GELATARIAS	33
SOBREMESAS GELADAS	41
PASTELARIA	47
SOBREMESAS PARA PARTILHAR	77
MINIS DOCES E SALGADOS	91
PÃES E PEQUENO-ALMOÇO	105
PRONTO PARA DECORAR	117

Novidades



Gelados

GELADOS 2,5L E 5L



AVELÃ
92006 - p.17



CHIFRE DE GAZELA
Criações de Yoni Saada
92003 - p.16



FUSÃO CÍTRICA
76287 - p.20



LIMA VERDE KALAMANSI
92007 - p.29



PURÉ DE CASTANHA
92841 - p.17



AVELÃ ARGÃO
Criações de Yoni Saada
92004 - p.16



FRESCURA DO POMAR
92009 - p.25



GRANADA
92010 - p.20



MENTA FLOR DE LARANJEIRA
Criações de Yoni Saada
92008 - p.16



AÇAÍ BANANA (5L)
76194 - p.30

GELADOS 6L



CHOCOLATE GUANAJA
93585 - p.34



PERA COM CHOCOLATE
93581 - p.36



TRIPLO PISTACHO
93580 - p.36



NATELLOSO
93822 - p.35



TRIPLO CARAMELO
93531 - p.36

PALETINAS



LOTUS
180026 - p.38



TROPICAL
180025 - p.38

SMOOTHIES



AÇAÍ SUNRISE
180023 - p.40



BEET BOOST
180024 - p.40



FRAPPÉ CARAMELO
180021 - p.40



GREEN DETOX
180022 - p.40

Sobremesas geladas



ILHA DOCE

90829 - p.42



**MARAVILHOSO
CROCANTE DE BAUNILHA**

90824 - p.42



**MARAVILHOSO
PISTACHO**

90826 - p.42

MOCHIS GELADOS



**BOLA DE YUZU
MARACUJÁ**

90902 - p.43



**MOCHI CARAMELO
SALGADO**

160555 - p.45



MOCHI AVELÃ CHOCO

160556 - p.45

Pasteleria



**PEDRA COCO
MATCHA**

161035 - p.50



**RAMEQUIN
ROCHER**

161020 - p.50



**COULANT CORAÇÃO
CARAMELO SALGADO**

4868 - p.53



TATIN FINO

4915 - p.58



**CHEESECAKE
PASSION**

4911 - p.62



**BOLA CHEESECAKE
MIRTILOS**

150059 - p.62



**OPÉRA FINGER
SIGNATURE**

95499 - p.63



**PANDORO AVELÃ
PISTACHO**

100370 - p.65



DOÇURA ORIENTAL

4891 - p.65



VICTORIA CAKE

DP191 - p.66



BABA AO RUM

90525 - p.66

Pasteleria



DOÇURA DE LIMÃO

161034 - p.67



**DOÇURA MORANGO
E BAUNILHA**

161033 - p.67



**LINGOTE DE
PISTACHO**

161027 - p.68



**NINHO MAÇÃ
E CARAMELO**

150061 - p.69



BISCOITO DE LÓTUS

150057 - p.69



**PÃO DE LÓ CHOCOLATE
E BAUNILHA**

95817 - p.70



DELÍCIA DE CAFÉ AVELÃ

150060 - p.70



PARIS-BREST

95688 - p.71



PARIS-TOKYO

95843 - p.71



**COOKIE CORAÇÃO
CHOCOLATE FLOR DE SAL**

4905 - p.72



**COOKIE CORAÇÃO
PRALINÉ**

4907 - p.72

Sobremesas para partilhar



**TARTE DE MAÇÃ DE
ALCOBAÇA**

180020 - p.78



TARTE DE AMÊNDOA

180027 - p.78



PÃO DE LÓ HÚMIDO

180018 - p.78



TARTE DE FEIJÃO

180019 - p.78



**CHEESECAKE TRADIÇÃO
PARA PARTILHAR**

4917 - p.80



**CARROT CAKE
CHEESECAKE**

LCCCAR03001 - p.81



**BOLO DE CHOCOLATE
VEGANO SEM GLÚTEN**

180028 - p.84



TIRAMISU CHOCO AVELÃ

4901 - p.88



TIRAMISÚ ORIGINAL

4861 - p.88



BANANA BREAD

95812 - p.90

Minis doces e salgados



**MINI TATIN DE
LEGUMES AO SOL**

160492 - p.93



**MINI NAAN DE
QUEIJO**

160546 - p.93



**TRIO CLÁSSICO DE
ÉCLAIRS**

95685 - p.96



**TRIO DE ÉCLAIRS
DE FRUTA**

95686 - p.96



**MINI PASTEL DE
BACALHAU**

155004 - p.93



**MACARON
DE CAFÉ**

95462 - p.97



**MACARON CREME
DE LIMÃO**

95394 - p.97



**BUFFET CAFÉ
E PRALINÉ**

160161 - p.100



**MINI DACQUOISE
CHOCO
AVELLANAS**

4912 - p.99



**MINI DACQUOISE
COCO PIÑA**

4908 - p.99



**MINI MARACUJÁ
E CHOCOLATE**

161014 - p.100



**MINI BUFFET
CHOCOLEITE
CROCANTE**

160157 - p.101



MINI MANGA

161011 - p.101



MINI LIMÃO

161012 - p.101



MINI CROCANTE

161013 - p.101



**MINI BUFFET
MANGA**

160160 - p.101



**MINI PASTEL DE
NATA**

502873 - p.102



**MINI FONDANT
CHOCO PASSION**

4916 - p.102



**ROCHAS DE CHÁ
VERDE MATCHA**

100371 - p.103



**SORTIDO DE
CHOCO BRICKS**

100372 - p.103

Pan y desayuno



**BOLO DE ABÓBORA
E NOZES**

178179 - p.106



**PÃOZINHO DE
ASSINATURA**

160553 - p.108



**PÃOZINHO CEREAIS
DE ASSINATURA**

160554 - p.108



**CINNAMON ROLL
PARA COZER**

44008863 - p.115



**GALETTE DE TRIGO
SARRACENO**

96377 - p.116

Listo para decorar



SORTIDO DE MINI TARTES DOCES

160249 - p.118



**BASE
SEM GLÚTEN 8,5**

160552 - p.118



**PLACAS
DE BOLO**

1010001 - p.118



**SEMENTES
DE CHIA**

4902 - p.119



**MOUSSE
IOGURTE BÚLGARO**

4919 - p.119



**CRUMBLE DE
AZEITONA PRETA**

100375 - p.120



**CRUMBLE
DE CHÁ MATCHA**

100374 - p.121



**CRUMBLE DE
VIOLETA**

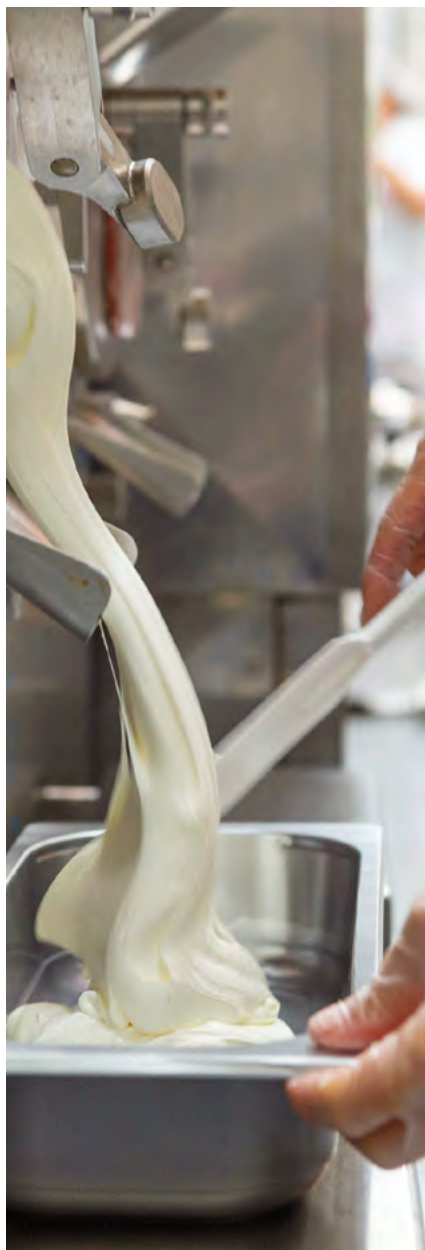
100373 - p.121



**PALITOS DE CHÁ
MATCHA E COCO
RALADO**

100369 - p.122

Fabricante de gelados



COLABORAÇÃO COM O **PRODUCTOR LOCAL** DE LEITE FRESCO

Fornecemos leite fresco local da pequena granja Marg'Aude, que está ao lado dos Pirineus, para a produção de mais de 20 sorvetes. A cada dois dias, recebemos leite fresco, que pasteurizamos em nossos ateliers para garantir qualidade e sabor excepcionais nos nossos sorvetes.

O MELHOR DA FRUTA

A linha Pura Fruta é enriquecida com uma seleção rigorosa de frutas de alta qualidade, provenientes de cooperativas da França. Graças à melhor tecnologia, mantemos sua frescura e sabor original, preservando sua autenticidade em nossos sorvetes e gelados.

SORVETES COM **SABOR ORIGINAL**

Nosso processo de produção tradicional nos permite preservar o sabor autêntico do produto original. Dedicamos atenção especial ao equilíbrio das nossas receitas, adicionando mais fruta e menos açúcar.

BUSCA INCESSANTE POR MATÉRIAS-PRIMAS **RESPONSÁVEIS**

De origem francesa ou autêntica, selecionamos as matérias-primas pela sua qualidade com certificação de origem. Aplicamos a mesma ética em tudo o que produzimos: produtos com baixo teor de açúcar, sem aromas, sem corantes... Até mesmo na busca por embalagens eco-responsáveis.

Gelados



SELECÇÃO DE CHEFES

Criações

DE PHILIPPE URRACA

- Leite fresco integral da quinta Marg'Aude, situada aos pés dos Pirinéus
- Ovos de galinhas do campo
- Sem aromas, sem corantes

Sujeito à disponibilidade de matérias-primas



Imaginadas e desenhadas por Philippe Urraca, chef pasteleiro e galardoado como MOF, estas receitas exclusivas foram pensadas para chefes e feitas a partir de uma seleção de ingredientes excepcionais.

referência 2,5 l

92867



CAFÉ BRANCO DE ETIÓPIA

Uma receita única feita a partir de grãos de café etíopes infundidos em leite gordo, dando origem a um gelado surpreendentemente doce com sabor a café branco.



BAUNILHA COM DUAS BAUNILHAS

Uma receita original que combina a baunilha Tahitensis (Tahiti) e a baunilha Bourbon (Madagáscar), em infusão no leite fresco.

92866

Criações

DE YONI SAADA

Yoni Saada, um chef francês com raízes mediterrânicas, concebeu estas receitas como uma viagem pelos sabores da bacia do Mediterrâneo. Cada criação destaca-se pela autenticidade dos seus ingredientes, enquanto as texturas foram cuidadosamente trabalhadas para obter uma sensação incrível na boca.

Yoni Saada, chefe de cozinha dos restaurantes Bagnard e finalista do Top Chef França 2013.



referência 2,5 l

92004

AVELÃ ARGÃO **NOVO**

Gelado de praliné de avelã 35%, óleo de argão e mel.

CHIFRE DE GAZELA **NOVO**

Gelado de leite gordo com o sabor do corno de gazela doce de Marrocos: amêndoa, água de flor de laranjeira, canela.

92003

MENTA FLOR DE LARANJEIRA **NOVO**

Sorvete com infusão de menta fresca, folhas de hortelã e aroma natural de flor de laranjeira.

92008

GAMA ALTA EXPRESSÃO

GELADOS DE Leite fresco



- Leite fresco integral da quinta Marg'Aude, situada aos pés dos Pirinéus
- Ovos de galinhas do campo
- Sem aromas, sem corantes

Sujeito à disponibilidade de matérias-primas



AVELÃ **NOVO**

Gelado de leite fresco feito com puré de avelã torrada.

referência 2,5 l

92006

BAUNILHA BOURBON INFUNDIDA EM LEITE FRESCO

Favas de baunilha Bourbon de Madagáscar maceradas a frio durante 20 horas e infundidas em leite fresco.

92815

CAFÉ EXPRESSO DA GUATEMALA

Grãos de café 100% Arábica da Guatemala, infundidos a frio durante 2 horas.

92430

CARAMELO COM FLOR DE SAL

Caramelo artesanal com um toque de sal para realçar o seu sabor.

93607

CHOCOLATE À ANTIGA

Gelado de chocolate negro da Costa do Marfim a 59%, feito com leite fresco.

93609

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Gelado de leite fresco, chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja com 70% cacau.

92530

DOCE DE LEITE

Gelado de doce de leite com flor de sal de Camarga e leite fresco integral.

92702

LEITE DE COCO

50% de leite de coco.

92832

LEITE FRESCO NATURAL

Leite fresco integral da quinta Marguerite.

92816

MEL E PINHÕES

Com 16% de mel de flores de Las Garrigas e pinhões.

92191

PISTACHO DA SICÍLIA

À base de pasta de pistachos sicilianos 100% pura, enriquecida com um toque de flor de sal de Camargue.

92529

PRALINÉ DE AVELÃ

Gelado de praliné de avelã.

92729

PURÉ DE CASTANHA **NOVO**

Gelado de castanhas de Ardèche (França) AOP.

92841

GAMA ALTA EXPRESSÃO

SORVETES DE *Fruta pura*

- Frutas que provém principalmente de cooperativas
- Sem corantes, sem aromas

Sujeito à disponibilidade de matérias-primas



ANANÁS

65% de ananás Golden Sweet da Costa Rica.

referência 2,5 l

93602

FRAMBOESA

54% de fruta.

92722

LARANJA DE SANGA

Com 57% de sumo de laranja sanguínea siciliana.

93620

LARANJA ESPREMIDA

60% de sumo de laranja fresco, espremido com polpa.

93613

LIMÃO ESPREMIDO

20% de limão, com notas de casca de limão.

93600

MANGA “ALFONSO”

Manga “Alfonso” com 54% de fruta Impala da Índia.

92698

MARACUJÁ IMPERIAL BLUE ELEPHANT

Sorvete. 58% de maracujá Blue Elephant.



84143

MORANGO SENG

61% de morango senga.

92721

MORANGOS DO BOSQUE

48% de morangos provenientes da floresta.

85219

PÊRA WILLIAMS

58% de pera.

92519



Gelados e sorvetes Tradição

referência 2,5 l

3 CITRINOS

Sorvete de kalamansi, lima mexicana e tangerina de Sicília.

75347

ALGODÃO DOCE

Gelado. O sabor preferido dos mais pequenos.

92607

AMENDOIM

Gelado.

92879

AVELÃ **NOVA RECEITA**

Gelado de palinê de avelã.

92021



AVELÃ VEGAN

Gelado de avelã torrada, purê de coco.

180014

BANANA

Sorvete 45% de fruta.

92681

BANANA CHOCOLATE AVELÃ

Gelado de banana Cavendish do Equador, molho de chocolate e avelã.

92341

CAFÉ

Gelado de café das Índias.

92031

CAFÉ COM GRÃOS

Gelado de café com grãos de café e chocolate.

92951

CANELA

Gelado cremoso com um toque quente e aromático de canela em pó.

92301

CARAMELO SALGADO

Gelado com um toque de sal fina.

92051

CEREJA

Sorvete 50% de fruta.

92691

COCO

Sorvete 49% de fruta.

92611

Gelados e sorvetes Tradição



referência 2,5 l

CREME DE LIMÃO AO ESTILO LEMON CURD

Gelado.

92777

FRAMBOESA

Sorvete 45% de fruta.

92621

FUSÃO CÍTRICA **NOVO**

Sorvete de laranja sanguínea, sorvete de limão.

76287

GRANADA **NOVO**

Sorvete feito com sumo de romã Aude (55%).

92010

GROSELHA NEGRA COM BAGAS

Sorvete 32% de fruta. Com bagas inteiras.

92551

IOGURTE BÚLGARO COM GROSELHA

Gelado de iogurte búlgaro natural, coulis de groselhas.

92525

IOGURTE BÚLGARO NATURAL

Gelado.

92680

LIMA

Sorvete 35% de sumo de limão verde.

92521

LIMA COM GENGIBRE CONFITADO

Sorvete de lima com pedaços de gengibre confitado.

92891

LIMÃO

Sorvete 25,6% de sumo de limão.

92501

LOTUS

Gelado de creme de Lotus, molho de creme de Lotus com chocolate de leite e pedaços de biscoito.

IC25339

MAÇÃ ASSADA

Gelado de maçã assada.

IC25335

MAÇÃ VERDE

Sorvete 62% de fruta.

92591

MANGA

Sorvete 45% de fruta.

92781



Gelados e sorvetes Tradição

MARACUJÁ

Sorvete 41% de fruta.

referência 2,5 l

92661

MELÃO

Sorvete 64,5% de fruta.

92641

MENTA CHOCOLATE

Gelado de menta, pedaços de chocolate.

92488

MORANGO COM PEDAÇOS

Gelado de morango, pedaços de morango semi-confitados.

92091

MORANGO COM PEDAÇOS

Sorvete 45% de fruta. Pedaços de morango semi-confitado.

92541

NATELLOSO

Gelado de creme de cacau e praliné de avelã, com molho de chocolate e avelã.

40133

NOZES

Gelado de noz, pedaços de nozes pecã caramelizadas.

92121



OREO®

Gelado de nata, pedaços de bolacha Oreo®.

92845

PÊRA

Sorvete 46% de fruta.

92561

PISTACHO

Gelado de pistacho puro da Sicília com uma suave base de leite e nata fresca.

92081

SPECULOOS

Gelado de bolacha de especiarias: calena, cravo, gengibre, noz moscada, cardamomo.

93396

STRACCIATELLA

Gelado de creme com pedaços de chocolate.

92860

TANGERINA DA SICÍLIA

Sorvete com 26% de sumo puro de tangerina siciliana, que se destaca pelo seu sabor cítrico e natural.

92517

VIOLETA

Gelado com um suave sabor a violeta e um toque doce que evoca a delicadeza desta flor.

92370

Seleção de baunilhas

As nossas favas de baunilha são cuidadosamente selecionadas pelos seus sabores e aromas.

Depois, o nosso processo de infusão permite-nos conservar o melhor das vagens, preservando o sabor mais autêntico.



referência 2,5 l



BAUNILHA BOURBON INFUNDIDA

Favas de baunilha Bourbon de Madagáscar maceradas a frio durante 20 horas. A base de ovo.

93361



BAUNILHA BOURBON INFUNDIDA EM LEITE FRESCO

Favas de baunilha Bourbon de Madagáscar maceradas a frio durante 20 horas e infundidas em leite fresco.

92815



BAUNILHA COM DUAS BAUNILHAS

Uma receita original que combina a baunilha Tahitensis (Tahiti) e a baunilha Bourbon (Madagáscar), em infusão no leite fresco.

92866

BAUNILHA CROCANTE

Gelado de baunilha com pedaços crocantes de caramelo.

94231

BAUNILHA ESTILO CREME INGLÊS

Gelado de baunilha à base de ovo e creme anglaise.

92011



BAUNILHA MACADÂMIA CARAMELO

Gelado de baunilha Bourbon de Madagáscar, molho de caramelo e nozes de macadâmia caramelizadas com um toque de sal.

93105



BAUNILHA PECÃ FUDGE

Gelado de Baunilha, topping de caramelo fudge e nozes pecã caramelizadas.

40612



BAUNILHA VEGAN

Gelado vegan com vagens de Madagáscar.

74213



Seleção de chocolates

Utilizamos chocolates de qualidade excepcional para oferecer uma paleta rica de diferentes nuances adaptadas a cada uma das nossas criações.

	referência 2,5 l
CHOCOLATE Gelado de chocolate 59%.	92041
CHOCOLATE (CUVETE 5L) Gelado de chocolate 59%.	92241
CHOCOLATE À ANTIGA Gelado de chocolate negro da Costa do Marfim a 59%, feito com leite fresco.	93609
CHOCOLATE BRANCO Gelado.	92350
CHOCOLATE COM MALAGUETA Gelado de chocolate 59% com um toque de malagueta Espelette e pimenta vermelha.	92785
CHOCOLATE NEGRO GUANAJA Gelado de leite fresco, chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja com 70% cacau.	92530
CHOCOLATE SALGADO NOVA RECEITA Gelado de chocolate a 60%, com um toque de flor de sal.	75741
 CHOCOLATE VEGAN Gelado vegan de chocolate belga 70% com cacau em pó e extrato de coco.	180013
GIANDUIA Praliné de avelã e gelado de chocolate 60% com pedaços de avelã caramelizada.	94241
ROCHER AVELÃ Gelado de creme de cacau e praliné de avelã com pedaços de bolacha tipo wafer e avelãs tostadas caramelizadas envolvidas em chocolate de leite.	92934
SORVETE DE CHOCOLATE NEGRO E LARANJA Sorvete de chocolate preto 70% e 30% sumo de laranja fresco.	74963
SORVETE DE CHOCOLATE PRETO Sorvete de chocolate preto de alta expressão c om 60% de cacau puro.	92761

Gelados e sorvetes salgados



ALHO NEGRO Gelado de alho preto biológico do Sul de França.	referência 2,5 l 76061
AZEITE VIRGEM EXTRA Sorvete de azeite virgem extra, com extração a frio.	92705
BURRATA PESTO Gelado de burrata italiana salgada com marmoreado de molho pesto artesanal.	92018
CAVIAR Gelado.	SOB PEDIDO
CEPS Gelado salgado de cogumelos.	92799
COENTROS LIMÃO Sorvete de coentros com sumo de limão, pedaços de coentros.	75740
FOIE GRAS Gelado salgado com 30% de foie gras Labeyrie realçado com um toque de sal e pimenta.	84163
MOSTARDA Gelado salgado de mostarda à antiga.	92774
PARMESÃO Gelado salgado com 20% de autêntico Parmigiano Reggiano DOP italiano.	92694
PEPINO Sorbete de pepino 43%, sabor natural, leve e revitalizante.	92708
PIMENTO ASSADO Sorvete 32% de pimentão assado de origem Espanha.	92697
QUEIJO DE CABRA Gelado salgado com 21% de queijo de cabra francês Cabecou.	92773
TOMATE MANJERICÃO Sorvete de suco de tomate com manjericão.	92523
TRUFA Gelado.	SOB PEDIDO
WASABI Gelado de wasabi salgado de origem chinesa, com um sabor 24intenso e distinto.	92782



Especiarias e flores

ALECRIM

Gelado com infusão de alecrim.

referência 2,5 l

92848

FAVA TONKA

Gelado feito com fava Tonka inteira em infusão durante 2 horas, com um sabor único a baunilha e notas de amêndoa amarga.

92753

FRAMBOESA LICHIA ROSA

Sorbet de lichia de Taiwan 35% e framboesa 18,9%, com um toque de pó de rosa de Damasco.

75742

FRESCURA DO POMAR **NOVO**

Sorvete de maçã verde, pepino, salsa, manjeriço, estragão e hortelã.

92009

GENGIBRE COM GENGIBRE CONFITADO

Gelado de gengibre com pedaços de gengibre confitado.

92478

MANJERICÃO

Sorvete de manjeriço, pedaços de folhas de manjeriço.

92696

MEL

Gelado de mel de flores da Garrigues.

92111

MORANGO MANJERICÃO

Sorvete de morango, pedaços de folhas de manjeriço.

92812

TÂMARAS FLOR DE LARANJEIRA

Gelado de tâmaras tunisinas com flor de laranjeira.

76062

TOMILHO

Gelado com infusão de tomilho da Garrigues.

92849

VIOLETA

Gelado com um suave sabor a violeta e um toque doce que evoca a delicadeza desta flor.

92370

Com álcool



referência 2,5 l

BAILEYS NOVA RECEITA

Gelado cremoso com o sabor suave e doce do licor Baileys, combinando notas de creme de leite e um toque delicado de whisky.

92699

BEIRÃO

Sorvete.*

IC25504

CAIPIRINHA

Sorvete de cachaça com limão.*

IC25502

GIN TÔNICO

Sorvete com 23% de tônica Schweppes e 4% de gin Gordon's, combinando a acidez com o toque característico do gin e do limão.

92842

MOJITO

Refrescante sorvete de rum branco da Martinica, com lima e o toque herbáceo da menta.

92709

PIÑA COLADA

Costa Rica Golden sorvete de ananás doce com rum, leite de coco e um toque de lima.

93391

RUM COM PASSAS

Gelado de rum Saint James com sultanas maceradas em rum, à base de ovo.

92101

VINHO DO PORTO

Sorvete.*

IC25508

*Até esgotar o estoque.

Sabores de proximidade



referência 2,5 l

BEIRÃO

Sorvete.*

IC25504

BOLACHA MARIA

Gelado com 10% da tradicional bolacha maria dourada.

74307

CAIPIRINHA

Sorvete de cachaça com limão.*

IC25502

QUEIJO FRESCO COM MARMELO

Gelado de queijo fresco com pequenos pedaços de marmelo.

IC25333

VINHO DO PORTO

Sorvete.*

IC25508

*Até esgotar o estoque.

Receitas italianas



referência 2,5 l

AMARENA

Gelado de Fior di latte e molho de cerejas italianas Cerejas amarelas cristalizadas com pedaços.

92861

BURRATA PESTO

Gelado de burrata italiana salgada com marmoreado de molho pesto artesanal.

92018

GIANDUIA

Praliné de avelã e gelado de chocolate 60% com pedaços de avelã caramelizada.

94241

MASCARPONE **NOVA RECEITA**

Gelado de mascarpone 36%.

93111

Receitas americanas



referência 2,5 l

BANANA PECÃ CARAMELO

Gelado de banana, nozes pecã caramelizadas, topping de caramelo.

93106

BAUNILHA MACADÂMIA CARAMELO

Gelado de baunilha Bourbon de Madagáscar, molho de caramelo e nozes de macadâmia caramelizadas com um toque de sal.

93105

BAUNILHA PECÃ FUDGE

Gelado de Baunilha, topping de caramelo fudge e nozes pecã caramelizadas.

40612



Receitas asiáticas

GENGIBRE COM GENGIBRE CONFITADO

Gelado de gengibre com pedaços de gengibre confitado.

referência 2,5 l

92478

LICHIA

Sorvete. 44,5% de fruta.

92971

LIMA KAFFIR

Gelado com infusão de folhas de lima kaffir.

92017

LIMA COM GENGIBRE CONFITADO

Sorvete de lima com pedaços de gengibre confitado.

92891

LIMA VERDE KALAMANSI **NOVO**

Sorvete refrescante com 26% de lima e 5,7% de kalamansi para um toque cítrico único.

92007

LIMÃO PRETO PIMENTA TIMUT

Sorvete de limão preto seco com infusão de bagas de pimenta Timut.

92015

SÉSAMO PRETO

Gelado. Gelado de pasta de sementes de sésamo preto torrado de Taiwan.

92795

CHÁ VERDE MATCHA

Gelado de Matcha Shizuoka do Japão.

92776

WASABI

Gelado de wasabi salgado de origem chinesa, com um sabor intenso e distinto.

92782

YUZU

Sorvete de yuzu com 15% de sumo de yuzu da região de Kōshi, no Japão.

92796

Gelados e Sorvetes 5l



AÇAÍ BANANA **NOVO**

Sorvete de açaí e banana.

BAUNILHA

Gelado.

BAUNILHA BOURBON

Gelado de baunilha de Madagáscar.

BAUNILHA ESTILO CREME INGLÊS

Gelado à base de ovo e creme.

CAFÉ

Gelado.

CHOCOLATE

Gelado.

FRAMBOESA

Sorvete.

IOGURTE BÚLGARO

Gelado.

LIMÃO

Sorvete.

MANGA PURA FRUTA

Sorvete.

MORANGO

Gelado.

NATA

Gelado.

PISTACHO

Gelado.

referência 5 l

76194

92487

92480

92211

92495

92490

92663

92494

92505

75679

92492

92497

92496

FABRICAÇÃO PERSONALIZADA

CRIAMOS UM GELADO COM O SABOR QUE SONHA,

**CONTACTE O SEU REPRESENTANTE DE VENDAS
PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES SOBRE O PROCESSO.**

(SUJEITO À DISPONIBILIDADE DE MATÉRIAS-PRIMAS).

Não há limites para a sua criatividade!

Algumas das nossas criações:

ABÓBORA

AÇAFRÃO

AMARETTO (álcool)

AMÊNDOAS COROADAS

ANANÁS com lima

BAGAS DE AÇAÍ

BERGAMOTA

BETERRABA com leite de coco

CARDAMOMO

FLOR DE LARANJEIRA com sementes de papoila

GORGONZOLA

LIMONCELLO (álcool)

MOSCATEL DE SETÚBAL

OSTRAS

PAPRICA

PASTEL DE NATA

PEPINO MANJERICÃO

POP CORN

TEQUILA PAPAYA (álcool)

VINAGRE FRAMBOESA





Desde 1983 la glacière

GELATARIAS

TRADIÇÃO, INOVAÇÃO E PERSONALIDADE

Produzimos **gelados e sorvetes** com ingredientes-chave de **alta qualidade e leite fresco**, combinando o nosso “savoir-faire” com a criatividade. Somos o seu parceiro para oferecer sabores autênticos e únicos que se destacam no mercado.

QUEM É LA GLACIÈRE?

La Glacière é muito mais do que uma marca de gelados, é **tradição com um toque moderno**. Nasceu como uma homenagem ao saber-fazer da nossa oficina do Pole Sud, com uma abordagem fresca e jovem.

Desde 1983, a marca cresceu para oferecer sabores autênticos que combinam o melhor das matérias-primas com uma inovação constante. Ousada e acessível, La Glacière dá um toque único a cada canto do gelado, transformando cada degustação numa experiência memorável.

PENSANDO EM ABRIR UMA LOJA DE GELADOS?

Não só lhe oferecemos gelados artesanais de alta qualidade, como também **o acompanhamos em todas as fases do seu projeto**, desde a conceção do local até à escolha dos produtos. Pode ser sob a nossa marca La Glacière ou adaptada às necessidades da sua própria marca.

A SUA LOJA DE GELADOS, PERFEITAMENTE EQUIPADA

Para além dos nossos gelados, dispomos do equipamento necessário: vitrinas e acessórios, cones, copos, coberturas, etc., para que possa trabalhar nas melhores condições.



Gelatarias



Gelados e sorvetes 6 l



referência 6 l

ALGODÃO DOCE

Gelado de algodão doce, pepitas de açúcar rosa.

93739

BANOFFEE

Gelado de banana, pedaços de cookie com banana, topping de caramelo salgado.

93534

BAUNILHA BOURBON

Gelado de baunilha de Madagáscar.

93500

BAUNILHA COOKIES

Gelado de baunilha, pedaços de bolacha de chocolate, topping de caramelo.

93514

BAUNILHA PECÃ FUDGE

Gelado de baunilha, nozes pecã caramelizadas, topping de caramelo.

93513

BUNTY

Gelado de coco, pedaços de chocolate.

93726

CAFÉ ARÁBICA

Gelado.

93509

CARAMELO SALGADO

Gelado de caramelo com um toque de sal fino.

93504

CHOCOLATE

Decorado com raspas de chocolate.

92493

CHOCOLATE BRANCO CRUNCHY

Gelado de chocolate branco, pedaços de caramelo crocante.

93744

CHOCOLATE BRANCO NATELLOSO

Gelado de chocolate branco, topping de natelloso (chocolate-avelã), pedaços de avelã.

93825

CHOCOLATE BROWNIES

Gelado de chocolate, pedaços de brownie de chocolate.

93511

CHOCOLATE GUANAJA **NOVO**

Gelado de leite fresco.

93585

COCO MANGA-MARACUJÁ

Duo de gelado de manga-maracujá com sorvete de coco.

93574



Gelados e sorvetes 6 l

DOCE DE LEITE

Sorvete de doce de leite.

referência 6 l

93716

FRAMBOESA

Sorvete de 45% de fruta.

93720

IOGURTE BÚLGARO COM MIRTILOS

Gelado de iogurte búlgaro natural e mirtilos vermelhos, pedaços de mirtilos vermelhos.

93521

IOGURTE BÚLGARO NATURAL

Sorvete de iogurte búlgaro.

93696

K-BUENO

Gelado de avelã, topping de chocolate, pedaços de bolacha.

IC60386

LIMÃO

Sorvete.

93693

LOTUS

Gelado de 20% de creme Lotus, molho de creme Lotus com chocolate de leite, pedaços de biscoito Lotus.

IC60303

MANGA

Sorvete de 45% de fruta.

93724

MARACUJÁ

Sorvete de 41% de fruta.

93705

MENTA CHOCOLATE

Gelado de menta, pedaços de chocolate.

93506

MORANGO COM PEDAÇOS

Gelado de morango, pedaços de morango.

73993

MORANGO COM PEDAÇOS

Sorvete de morango, pedaços de morango.

93701

NATA

Sorvete de fior di latte.

72991

NATELLOSO **NOVO**

Gelado à base de molho de avelã e cacau.

93822

Gelados e sorvetes 6 l



referência 6 l

PEDAÇOS DE OREO

Gelado de bolacha Oreo com pedaços.

93507

PERA COM CHOCOLATE **NOVO**

Sorvete de pera Williams, gelado de baunilha e molho de chocolate.

93581

PHILADELPHIA

Gelado de queijo Philadelphia, coulis de frutos vermelhos.

IC60331

PISTACHO

Gelado de pistacho, pedaços de pistachos torrados.

93505

ROCHER AVELÃ

Gelado de pralinê avelã, pedços de avelã con cobertura de chocolate de leite, pedaços de bolacha de chocolate de leite.

93839

RUM COM PASSAS

Gelado de rum e passas com passas ao rum.

93700

SMURF

Gelado de caramelo (cor azul), coulis de framboesa.

93746

STRACCIATELLA

Gelado de creme com pedaços de chocolate.

93510

SUNDAE CARAMELO

Gelado de Fior di latte, molho de caramelo, pedaços de caramelo crocante.

93572

TRIPLO CARAMELO **NOVO**

Gelado de caramelo salgado com pedaços de caramelo e molho de caramelo.

93531

TRIPLO PISTACHO **NOVO**

Três formas de pistacho num único gelado: cremoso, molho e pedaços crocantes.

93580

UNICÓRNIO

Gelado de caramelo de morango, gelado de caramelo de banana, coulis de framboesa (cor azul).

93941

VIOLETA

Gelado com sabor natural a violeta.

93508

GELADOS PARA LEVAR

Frascos individuais

Frascos de plástico recicláveis



**AVELÃ ITALIANA
COM CHOCOLATE**

IC28217 | 150 ml x 20



BAUNILHA COM CARAMELO CHOCOLATE BELGA

IC28201 | 150 ml x 20



Gelado de chocolate belga,
topping de chocolate.

IC28204 | 150 ml x 20



**IOGURTE NATURAL
COM AMORAS**

IC28223 | 150 ml x 20



DÚO DE MORANGOS

Sorvete de morango, topping
de morango.

IC28207 | 150 ml x 20



DÚO DE TANGERINAS

Sorvete de tangerina, topping
de tangerina.

IC28218 | 150 ml x 20

GELADOS PARA LEVAR

PALETINA



NOVO
LOTUS

Cremoso com o inconfundível sabor a biscoito Lotus.

180026 | 80 g x 25



NOVO
TROPICAL

Sorbet. 54% de polpa tropical (manga, ananás e maracujá) com um toque refrescante de sumo de limão.

180025 | 80 g x 25



MELANCIA

Sorvete. 61% de polpa de melancia.

180012 | 80 g x 25



CHOCOLATE

Gelado. 14% de chocolate.

180009 | 92 g x 25



MORANGO

Sorvete. 58% de polpa de morango.

180010 | 88 g x 25



MANGA

Sorvete. 41% de polpa de manga.

180011 | 80 g x 25

GELADOS PARA LEVAR

MAXI PALETINA



FRAMBOESA

Sorvete. 54% de polpa de framboesa.

± 15 x 5 x 2 cm

160225 | 126 g x 25



MORANGO

Sorvete. 58% de polpa de morango.

± 15 x 5 x 2 cm

96801 | 126 g x 25



LIMÃO ESPRIMIDO

Sorvete com sumo de limão e sumo de lima.

± 15 x 5 x 2 cm

96817 | 126 g x 25



MANGA

Sorvete. 41% de polpa de manga. ± 15 x 5 x 2 cm

96818 | 126 g x 25



CHOCOLATE

Gelado com leite.

± 15 x 5 x 2 cm

96804 | 126 g x 25

BEBIDAS PARA LEVAR

SMOOTHIE

Coloque 1 saco de 150g de frutas (= 1 porção) no liquidificador, adicione 200ml de sumo de fruta (idealmente de maçã) ou água, mexa por 45 segundos. E pronto!



NOVO

ACAÍ SUNRISE

40% de morango, 30% de manga, 20% de mirtilo, 10% de açaí.

180023 | 150 g x 15



NOVO

BEET BOOST

40% de beterraba, 40% de ananás, 15% de arando, 5% de gengibre.

180024 | 150 g x 15



NOVO

GREEN DETOX

45% de maçã, 35% de espinafres, 15% de pepino e 5% de aipo.

180022 | 150 g x 15



COCO CRUSH

53% leite de coco, 26% ananás, 19% banana.

160232 | 150 g x 15



MORANGO LOVE

60% morango, 40% banana.

160230 | 150 g x 15



NOVA RECEITA

VITAMINA BOOST

31% de laranja, 31% de cenoura, 31% de manga, 7% de limão.

160567 | 150 g x 15



BAGAS POWER

40% morango, 40% amora, 20% framboesa.

160263 | 150 g x 15



TROPICAL MIX

40% ananás, 30% mamão, 30% manga.

160231 | 150 g x 15

Preparar com 180 ml de leite meio-gordo.



NOVO

FRAPPÉ CARAMELO

Mistura cremosa com sabor a café e caramelo.

180021 | 130 g x 20

Sobremesas geladas



Sobremesas geladas

Retirar 5 minutos antes de servir.



SEGREDO MORANGO BERGAMOTA

Massa sablé de manteiga pura, compota de bergamota e morango, mousse de mascarpone. Decorado com raspas de pistacho. $\pm 16,5 \times 2,5 \times 3$ cm

4606 | 85 g x 16



NOVO

ILHA DOCE

Gelado de creme com molho de caramelo, merengue italiano e um toque decorativo de caramelo.

90829 | 70 g x 8



NOVO

MARAVILHOSO CROCANTE DE BAUNILHA

Gelado de leite fresco com infusão de baunilha Bourbon, recheio de merengue duplo, cobertura de natas batidas e pepitas de turrón.

$\pm 8 \times 4,5$ cm

90824 | 90 g x 8



NOVO

MARAVILHOSO PISTACHO

Gelado de flor de laranjeira, recheio de merengue, cobertura de chantilly e pedaços de pistachos tostados.

$\pm 7 \times 4$ cm

90826 | 105 g x 12



PROFITELES GELADO DE BAUNILHA

Massa choux de manteiga pura recheada de gelado de baunilha.

$\pm \varnothing 3$ cm

PFCHAPROFITER0003 | 26 g x 50



LINGOTE AMENDOIM CARAMELO

Gelado de amendoim, topping de caramelo, pedaços de amendoins torrados e salgados, cobertura de chocolate de leite.

90920 | 70 g x 30





Sobremesas geladas

Retirar 5 minutos antes de servir.



NOVO

BOLA DE YUZU MARACUJÁ

Gelado de yuzu, cobertura de maracujá e centro de merengue.

± Ø 6,5 x 5 cm

90902 | 70 g x 12



CHEESECAKE FRUTOS VERMELHOS

Massa sablé de manteiga pura, soufflé gelado de creme de queijo, coulis de frutos vermelhos.

± Ø 7 x 4 cm

4607 | 95 g x 12



Soufflés gelados

Retirar 5 minutos antes de servir.



SOUFFLÉ DE MANGA COCO

Biscoito seco, soufflé de baunilha, coulis de manga e maracujá.

± Ø 7 x 4 cm

4241 | 83 g x 12



SOUFFLÉ DE LIMÃO YUZU

Biscoito seco, soufflé de limão e yuzu, coulis de limão e lima.

± Ø 7 x 4 cm

4242 | 83 g x 12



SOUFFLÉ DE BAUNILHA FRAMBOESA

Biscoito seco, soufflé de baunilha, coulis de framboesa. Decorado com uma framboesa.

± Ø 7 x 4 cm

4240 | 85 g x 12



Soufflés gelados

Retirar 5 minutos antes de servir.



SOUFFLÉ DE BANOFFEE

Massa sablé com speculoos, soufflé de banana, interior de doce de leite.

± Ø 7 x 4 cm

4648 | 95 g x 12



SOUFFLÉ DE CARAMELO

Biscoito seco, xarope de caramelo salgado, soufflé de caramelo salgado, cobertura de nougat caramelizado em pó. ± Ø 7 x 3 cm

2828 | 110 g x 12



SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

Bolo dacquoise de cacau, soufflé de chocolate negro Guanaja 80%. Ovos de galinhas do campo. ± Ø 7 x 4,5 cm

4784 | 70 g x 12



SOUFFLÉ DE GRAND MARNIER

Pão de ló Soletilla, soufflé gelado Grand Marnier, acabamento em pó de turrón.

± Ø 9 cm

2012 | 125 g x 12



SOUFFLÉ DE TANGERINA

Biscoito seco embebido em tangerina, soufflé de tangerina, cobertura de nougat caramelizado em pó. ± Ø 8 x 5 cm

3163 | 105 g x 12





Mochis gelados

Especialidade asiática feita de massa de arroz recheada com gelado. Come-se inteiro, com os dedos ao estilo japonês ou cortado em dois num prato. Retirar 5 minutos antes de servir.



NOVO

MOCHI CARAMELO SALGADO

Massa de arroz recheada com gelado de caramelo salgado.

± Ø 5 x 3 cm

160555 | 35 g x 45



NOVO

MOCHI AVELÃ CHOCO

Massa de arroz recheada com gelado de praliné de avelã com um coração cremoso de chocolate com avelã. ± Ø 5 x 3 cm

160556 | 35 g x 45



MOCHI MANGA MARACUJÁ

Massa de arroz recheada de gelado de manga e maracujá. ± Ø 5 x 3 cm

160558 | 35 g x 45



MOCHI FRAMBOESA LICHIA

Massa de arroz recheada de gelado de framboesa lichia. ± Ø 5 x 3 cm

160559 | 35 g x 45



MOCHI CHÁ VERDE MATCHA

Massa de arroz recheada de gelado de chá verde Matcha. ± Ø 5 x 3 cm

160560 | 35 g x 45



Fabricações sob medida



CUBOS DE GELADO

Sabores sob pedido com um mínimo de 3 caixas.

± 3,5 x 3,5 cm

Sob pedido

40 ml x 96



COPINHOS

Copinhos de gelado recheados com manga pastelaria. Sabores sob pedido com um mínimo de 5 caixas.

Sob pedido

50 ml x 125



BOLAS E QUENELLES 'PRONTOS PARA SERVIR'

Pedido mínimo de 5 caixas: sabores em bolas Ø 5 cm, quenelles Ø 7 cm

Sob pedido

40 g x 48 (bolas)

40 g x 40 (quenelles)



BOLAS DE BAUNILHA

Bolas de gelado de baunilha.

± Ø 5 cm

72523 | 65 ml x 48



Fabricante de pastelaria



“SAVOIR-FAIRE” ARTESÃO

Os nossos chefes de pastelaria demonstram a sua experiência e paixão produzindo produtos de qualidade.

Moldam e decoram as sobremesas **à mão**. Testam cada produção para garantir que cada produto cumpre as nossas normas.

Utilizam **os melhores ingredientes**, desde a manteiga de alta qualidade à fruta fresca. Todas as nossas massas, cremes, mousses e polpas são **caseiras**.

7 ATELIERS ESPECIALIZADOS

Os nossos ateliers trabalham com matérias-primas rigorosamente seleccionadas para criar sobremesas extraordinárias.

Cada um é especializado num tipo particular de pastelaria, desde a clássica pastelaria francesa até à sempre presente pastelaria inglesa.

Pasteleria



Criações

DE PHILIPPE URRACA



SEGREDO DE CAFÉ

Bolo de chocolate com feuilletine de praliné crocante, ganache de chocolate com avelãs, mousse de café e chocolate branco, avelãs caramelizadas.

± 16 x 2,5 x 3 cm

4818 | 75 g x 16



SEGREDO EXÓTICO

Bolo de amêndoa e coco, compota de manga e maracujá, creme Chiboust (combinação de creme pasteleiro e merengue italiano) com rum. Ovos de galinha do campo.

± 16,5 x 2,5 x 3 cm

4758 | 80 g x 16



SEGREDO DE CHOCOLATE NOUGAT

Crocante de chocolate nougat, mousse de chocolate do Peru, palito de chocolate pistacho.

± 16 x 2,5 x 3 cm

3664 | 85 g x 16



SEGREDO DE LIMÃO

Massa sablé de avelã, crocante de chocolate branco, creme de limão verde da Sicília.

± 16 x 2,5 x 4 cm

3663 | 100 g x 16



CÚPULA DE FRUTA

Bolo dacquoise de coco, mousse de manga, interior de frutos vermelhos, glacê de manga.

± Ø 7,5 cm

4082 | 85 g x 12



CÚPULA DE CHOCOLATE

Bolo dacquoise, crocante de praliné de amêndoa e avelã, mousse de chocolate, cobertura de chocolate efeito velvet.

± Ø 7,5 cm

95433 | 75 g x 16





Sobremesas Ilusórias



OVO DE CHOCOLATE BRANCO E MANGA

Base de chocolate branco, mousse de chocolate branco, interior de coulis de manga.
± Ø 5 cm

150010 | 95 g x 12



OVO DE BAUNILHA E CARAMELO

Base de chocolate negro, mousse de baunilha, interior de caramelo.
± Ø 5 cm

150036 | 95 g x 12



LIMÃO

Mousse de limão, gelé de limão, cobertura crocante de chocolate branco.

± 8 x 5,5 x 4,5 cm

160429 | 105 g x 20



TANGERINA

Base sablé, mousse de laranja, interior geleia de laranja, streussel, pedaços de laranja.

± Ø 5,7 cm

150031 | 75 g x 12



ABACATE

Mousse de citrino kalamansi, biscoito savoiardi embevido em cointreau e laranja, cobertura de chocolate. Bola de ganache citrino com cobertura de chocolate de leite. ± 9,5 x 6 x 4,5 cm

160435 | 85 g x 21



MAÇÃ

Namelaka de maçã verde, chutney de maçã azeda, glacê de chocolate branco, palito de regaliz.

± Ø 5,5 cm

160426 | 100 g x 20



PÊRA LIMOEIRA

Base sablé, mousse de caramelo toffee, interior de brunoise de pêras confitadas, cobertura de chocolate branco com baunilha. Decorado com um palito de chocolate. ± Ø 5,5 cm

160116 | 90 g x 12



COCO

Mousse de coco e cobertura de chocolate.

± Ø 7 cm

150011 | 60 g x 12



Sobremesas Ilusórias



NOVO

PEDRA COCO MATCHA

Mousse de coco com um interior cremoso de chá matcha mergulhado em chocolate branco.

± 6 x 8 cm

161035 | 110 g x 20



NOVO

RAMEQUIN ROCHER

Mousse de avelã com núcleo de caramelo e avelãs crocantes. Ramequim de substituto do chocolate.

± Ø 6 x 5 cm

161020 | 95 g x 20



GRÃO DE CAFÉ

Bolacha de café, cremoso de avelã com mousse de café, cobertura de cacau efeito velvet.

± Ø 8,4 x 6 cm

160123 | 75 g x 20



FAVA DE CACAU

Base de brownie de chocolate, mousse de chocolate com crocante de pailleté feuilletine e pedaços de avelã, glacê de chocolate.

± 10 x 5,4 x 4 cm

150049 | 80 g x 12



COPO DE CAFÉ

Copo de chocolate Gold, topo de chocolate negro, mousse de chocolate branco e infusão de café, crocante de café e pailleté feuilletine.

± Ø 6 x 7 cm

160449 | 95 g x 12



VASO DE TIRAMISÚ

Vaso de chocolate de leite, interior de tiramisú e mascarpone com bolo savoiardi embebido em café e Marsala, crumble cacau.

± Ø 6 x 6,5 cm

160148 | 85 g x 20





Coulants

Savoir-faire histórico
de mais de 30 anos

- Receita tradicional: à base de farinha ou de amido, com 26 a 28 % de chocolate.
- Textura esponjosa no exterior e fundente no centro.
- Ingredientes selecionados: elaborado com 5 a 8 ingredientes (exceto vegan).



COULANT DE CHOCOLATE

Manteiga pura. Chocolate negro (59,5% de cacau). $\pm \varnothing 6,5$ cm

2299 | 90 g x 20



COULANT DE CHOCOLATE TRADIÇÃO

Chocolate negro 52% cacau, manteiga. $\pm \varnothing 7 \times 2,5$ cm

4841 | 90 g x 46



PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE DE ORIGEM PURA

Petit gâteau de manteiga pura e chocolate 63% de origem pura do Gana. $\pm \varnothing 6 \times 5,5$ cm

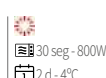
4761 | 95 g x 24



COULANT DE CHOCOLATE BRANCO E NEGRO

Fondant de chocolate, interior de chocolate branco. $\pm \varnothing 7$ cm

4176 | 90 g x 23



FONDANT DE CHOCOLATE VEGAN

100% vegetal. $\pm \varnothing 8 \times 3,2$ cm

4265 | 120 g x 32



Coulants sem glúten

Savoir-faire histórico
de mais de 30 anos

- Receita sem glúten
- Contém 30-35% de chocolate.
- Textura cremosa.
- Simplicidade: 4 a 7 ingredientes.



COULANT DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN

Manteiga pura.
± Ø 7,5 x 3,5 cm

4867 | 120 g x 32



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSSICO SEM GLÚTEN

± Ø 8 x 3 cm

4042 | 100 g x 32



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSSICO SEM GLÚTEN

Chocolate negro 52%.
± Ø 7,5 x 3,5 cm

3417 | 120 g x 36



COULANT DE CHOCOLATE FRIO SEM GLÚTEN

Manteiga pura.
± Ø 8 x 2 cm

2831 | 100 g x 24



COULANT DE PRALINÉ SEM GLÚTEN

Coulant com manteiga pura, interior de creme praliné de amêndoa e avelãs con chocolate.
± Ø 6,5 x 2,8 cm

3659 | 105 g x 23





Coulants duplo sabor



NOVO

COULANT CORAÇÃO CARAMELO SALGADO

Coulant de chocolate negro com coração de caramelo salgado.

± Ø 6,5 x 2,5 cm

4868 | 90 g x 46



DUPLO DE CHOCOLATE CARAMELO SALGADO

Coulant de chocolate, interior de caramelo com flor de sal, manteiga pura.

± Ø 7 x 3,5 cm

4857 | 115 g x 32



COULANT DE YUZU LIMÃO

Coulant de manteiga pura, interior ganache de chocolate, yuzu e limão.

± Ø 6,5 x 2,5 cm

3671 | 105 g x 23



COULANT DE DOCE DE LEITE

Coulant de doce de leite, interior de doce de leite.

± Ø 6,5 cm

4656 | 97 g x 23



Tudo chocolate



CROCANTE DE CHOCOLATE

Base crocante de praliné de avelã, mousse de chocolate negro, glacê ganache de chocolate negro.
± Ø 7 x 3,8 cm

3299 | 100 g x 12



VELUDO DE CHOCOLATE

Biscoito de cacau sablé, mousse de chocolate 59%, pedaços de chocolate crocantes no interior, cobertura de chocolate com efeito aveludado. Decoração de chocolate. ± 6 x 6 x 4 cm

100317 | 76 g x 18



BOMBOM TRÊS CHOCOLATES

Bolacha sablé, mousse de três chocolates, cobertura de glacê de chocolate. Decorado com uma telha de chocolate. ± Ø 7 cm

150022 | 90 g x 12



PIRÂMIDE DE CHOCOLATE BRANCO

Bolo succès de amêndoa, mousse de chocolate branco, creme de caramelo, cobertura crocante de chocolate branco. ± 7 x 7 x 7 cm

2772 | 80 g x 12



PIRÂMIDE DE CHOCOLATE NEGRO

Bolo succès de amêndoa, mousse de chocolate negro, cobertura crocante de chocolate negro. ± 7 x 7 x 7 cm

2770 | 80 g x 12



Tudo chocolate



MIL FOLHAS DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate, folhas de chocolate, creme de chocolate e chocolate de leite.
± 11 x 3,5 cm

150032 | 95 g x 14



SACHER

Biscoito de chocolate, ganache montée de chocolate, geleia de framboesa.
± 8,4 x 3,8 cm

161003 | 110 g x 21



NAMELAKA CHOCOLATE AVELÃ

Sablê de cacau bretão, praliné cremoso, namelaka de chocolate preto, cobertura de chocolate preto, brilho de cacau.
± 8,4 x 4,3 x 4 cm

160128 | 85 g x 21



CUBO TRÊS CHOCOLATES

Bolo de cacau, composto por três mousses de chocolate: negro, de leite e branco. Decorado com uma amêndoa banhada em chocolate.
± 6 x 6 x 4,8 cm

160001 | 90 g x 20



DELÍCIA DE CHOCOLATE

Bolo joconde de cacau, ganache de chocolate, bolo dacquoise de cacau, creme de chocolate, bolo genovês de cacau, mousse de chocolate negro, glacê de chocolate.
± 5,5 x 5,5 x 4 cm

2330 | 90 g x 30



LOUCURA DE CHOCOLATE

Alternando 2 bolos e 2 camadas de chocolate diferente: biscoito dacquoise, creme de chocolate, biscoito de cacau, mousse de chocolate. Decorado com ganache de chocolate e um ponto de cor ouro. ± 5,3 x 5,3 x 5,5 cm

160074 | 120 g x 20



Tudo chocolate



DUPLO DE CHOCOLATES

Bolo, mousse de chocolate negro, mousse de chocolate branco, glacê de chocolate. Decorado com uma framboesa e de chocolate branco.
± Ø 6,5 cm

100292 | 85 g x 18



TARTELETE DE CHOCOLATE

Massa doce, ganache de chocolate da América do Sul.

± Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



Brownies



BROWNIE

± 6 x 6 x 2 cm

4183 | 70 g x 48



BROWNIE COM NOZES

Brownie de chocolate com manteiga pura, nozes picadas. ± 6 x 6 x 2 cm

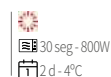
2780 | 70 g x 48



BROWNIE SEM GLÚTEN

Embalagem individual.
± 7 x 7 x 3,5 cm

180008 | 95 g x 25



Tartes Tatin

Um clássico da gastronomia francesa, a tarte Tatin é uma tarte virada ao contrário. As maçãs são primeiro caramelizadas em manteiga e açúcar antes de serem cozidas na forma com a massa quebrada por cima.



TARTE TATIN 100G

Massa brisa com maçãs caramelizadas.
± Ø 7 cm

4827 | 100 g x 28



TARTE TATIN 120G

Massa brisa com maçãs caramelizadas.
± Ø 10 cm

4828 | 120 g x 20



TARTE TATIN 160G

Massa brisa com maçãs caramelizadas.
± Ø 10 cm

4829 | 160 g x 24



TATIN DE FIGOS

Massa doce de amêndoa, figos frescos caramelizados, caramelo.
± Ø 9,5 x 2,5 cm

4091 | 130 g x 22



TATIN DE ANANÁS

Massa sablé com ananás caramelizado.
± Ø 10 cm

IC18972 | 125 g x 24



TATIN DE MANGA

Sablé bretão, praliné de sementes de abóbora, cubos de manga caramelizada.
± Ø 6,5 x 3 cm

95557 | 80 g x 20



ENCONTRE MAIS FORMATOS NA P.79

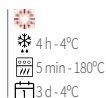
Tartes de maçã



NOVO

TATIN FINO

Base de massa sablé e fatias de maçã caramelizada no forno, feitas com manteiga pura.
± Ø 10 x 1 cm

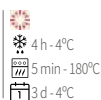


4915 | 95 g x 18



TARTE FINA DE MAÇÃ COM COMPOTA

Massa folhada, compota de maçã, fatias de maçã.
± Ø 12 x 1,5 cm

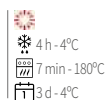


3280 | 115 g x 24



TARTE FINA DE MAÇÃ

Massa folhada com manteiga, compota de maçã.
± Ø 10 x 1 cm

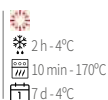


3554 | 65 g x 27



TARTE DE MAÇÃ À ANTIGA

Massa brisa de manteiga pura, recheada de maçãs e um toque de Armagnac.
± Ø 9 cm



66186 | 70 g x 30



TARTE DE MAÇÃ

Massa sablé, compota de maçã com pedaços de maçãs assadas com canela, crumble tostado.
± 8,3 x 4 x 3,5 cm



160008 | 100 g x 21



ENCONTRE MAIS FORMATOS NA P.79



Tartes de fruta



SABLÉ DE MAÇÃ

Massa sablé de manteiga, creme de amêndoa e maçãs, glacê.
± Ø 9 cm

96523 | 110 g x 24



CRUMBLE DE MAÇÃ E DAMASCO

Pedaços de maçã e damasco com canela, crumble.
± Ø 9,5 x 2 cm

90597 | 140 g x 27



SABLÉ DE MAÇÃ E FRUTOS VERMELHOS

Massa sablé de manteiga, frutos vermelhos (cerejas, groselhas e framboesas), pedaços de maçã, crumble. ± Ø 8 cm

96388 | 100 g x 24



SABLÉ DE FIGOS ASSADOS Ø 10

Massa sablé de manteiga e avelãs, creme de amêndoa, pistachos, figos assados.
± Ø 10 x 2 cm

4855 | 100 g x 36



SABLÉ DE FIGOS ASSADOS Ø 12

Massa sablé de manteiga e avelã, creme de amêndoa e pistacho, figos assados.
± Ø 12 x 1,5 cm

4847 | 130 g x 24



Tartes de limão



TARTELETE DE LIMÃO

Massa doce com creme de limão.
± Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24



TARTELETE DE LIMÃO E YUZU

Massa doce com creme de limão e yuzu.
± Ø 8 cm

ITAYUZ03008 | 96 g x 12



TARTELETE DE LIMÃO MERENGADA Ø 9

Massa doce com creme de limão
e merengue suave.
± Ø 9 cm

90576 | 80 g x 24



TARTELETE DE LIMÃO MERENGADA Ø 8

Massa doce com creme de limão
e merengue suave.
± Ø 8 cm

96612 | 75 g x 24



REDONDO DE LIMÃO

Massa sablé com farinha de trigo, amêndoas
em pó, açúcar de flor de coco, creme de limão
com xarope de agave.
± Ø 7 cm

95431 | 110 g x 12



LEMON PIE

Sablé breton com cremoso de limão
e merengue flamejado.

± 11 x 3 cm

160149 | 95 g x 27



Cheesecakes

Savoir-faire histórico
de mais de 30 anos



- Receita rica em creme fresco.
- Cozimento lento para máxima cremosidade.



CHEESECAKE

Massa sablé de manteiga,
creme de queijo fresco.
± Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



CHEESECAKE SPECULOOS

Massa sablé com speculoos,
creme de queijo fresco.
± Ø 7 cm

90526 | 90 g x 36



CHEESECAKE YUZU

Massa sablé de manteiga,
creme de queijo fresco
com sabores asiáticos do citrino yuzu.
± Ø 7 cm

90747 | 90 g x 36



CHEESECAKE FRUTOS VERMELHOS

Massa sablé de manteiga,
creme de queijo fresco,
interior de frutos vermelhos.
± Ø 7 cm

96512 | 90 g x 36



ENCONTRE MAIS FORMATOS NA P.80

Cheesecakes



Mousse de cheesecake
sem cozedura.



NOVO

CHEESECAKE PASSION

Crumble de massa sablé, mousse de requeijão leve e centro de maracujá.
± Ø 7 x 3,5 cm

4911 | 90 g x 23



CHEESECAKE TRADIÇÃO

Sablé reconstruído de speculoos, mousse creme de queijo.
± Ø 7 x 3,5 cm

4840 | 85 g x 23



NOVO

BOLA CHEESECAKE MIRTILOS

Mousse de queijo com núcleo de mirtilo, numa base de biscoito sablé.
± Ø 6 cm

150059 | 78 g x 12



CHEESECAKE LIMÃO GENGIBRE

Massa sablé de manteiga com gengibre, creme de queijo fresco com limão, merengue suíço flamejado. ± Ø 7 cm

90686 | 110 g x 20



ENCONTRE MAIS FORMATOS NA P.80



Fingers



FINGER SABOR DE JAPÃO

Bolo joconde de chá verde Matcha, compota de manga e maracujá, mousse de yuzu, glacê de chocolate branco. $\pm 13 \times 2,5 \times 3$ cm

3567 | 70 g x 28



FINGER DE COCO E ANANÁS

Bolo dacquoise coco, compota de ananás com pedaços, mousse de coco, glacê de manga. $\pm 13 \times 2,5 \times 3$ cm

4315 | 65 g x 28



FINGER DE MANGA E MARACUJÁ

Bolo dacquoise, compota de manga e maracujá, mousse de chocolate branco, glacê de manga e maracujá. $\pm 13 \times 2,5 \times 3$ cm

4194 | 78 g x 28



NOVA RECEITA

FINGER DE FRAMBOESA E FRUTAS DO BOSQUE

Bolo joconde embebido em licor de framboesa, mousse de framboesa com pedaços de frutas do bosque. $\pm 13 \times 2,5 \times 2,7$ cm

4922 | 60 g x 28



FINGER DE PANNA COTTA E FRAMBOESA

Bolo joconde de amêndoa, crocante de chocolate branco, panna cotta, compota de framboesa. $\pm 13 \times 2,5 \times 2,5$ cm

4508 | 70 g x 28



OPÉRA FINGER EARL GREY

Bolo Joconde embebido em chá Earl Grey, ganache de chocolate de leite e chá Earl Grey, creme de manteiga e raspas de laranja. $\pm 13 \times 2,5$ cm

95460 | 100 g x 33



NOVO

OPÉRA FINGER SIGNATURE

Bolo de café joconde, ganache de chocolate e café, creme de manteiga de café, cobertura de chocolate crocante. $\pm 12,5 \times 2,5$ cm

95499 | 70 g x 33



FINGER DE TRÊS CHOCOLATES

Bolo de chocolate, crocante de grué de cacau (grãos torrados e triturados), três mousses de chocolate: negro, de leite e branco, cobertura de cacau efeito velvet. $\pm 13 \times 2,5$ cm

95359 | 90 g x 33



Tudo Tiramisú



Fácil de decorar
com cacau em pó.



TIRAMISÚ

Bolo seco embebido em licor de café e Marsala, mousse de mascarpone. Sem cacau em pó.
± Ø 7 x 4 cm

3228 | 100 g x 12



MOUSSE DE TIRAMISÚ

Bolo embebido em café, mousse de tiramisu, cacau em pó.
± Ø 7 cm

IC18996 | 80 g x 20



LINGOTE DE TIRAMISÚ

Bolo savoiardi embebido em xarope de café, mousse de mascarpone, cobertura de chocolate crocante e cacau em pó. ± 12,5 x 2,8 x 3,5 cm

150048 | 80 g x 14



TRIÂNGULO DE TIRAMISÚ

Biscoito seco embebido em licor de café, mousse de mascarpone, cobertura de chocolate crocante. ± 14 x 5,5 x 5 cm

1995 | 115 g x 14



ENCONTRE MAIS FORMATOS NA P.88



Sobremesas individuais



TENTAÇÃO DE PISTACHO

Financier de pistacho, crocante de praliné de pistacho, chantilly de chocolate branco e pistacho, decorado com pedaços de pistacho. $\pm 9 \times 3 \times 3$ cm

160448 | 90 g x 21



NOVO

PANDORO AVELÃ PISTACHO

Mousse de avelã, pão de ló de pistacho esponjoso, decorado com açúcar em pó. $\pm 7 \times 5$ cm

100370 | 90 g x 18



DELÍCIA MANJERICÃO LIMA

Massa choux com manjeriço, mousse de creme de queijo e lima, gel de manjeriço e gengibre, pedaços de pistacho. $\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

160447 | 110 g x 20



MARGARIDA

Financier de amêndoa, chantilly de mascarpone e baunilha, gel de manga. $\pm \varnothing 7 \times 2,5$ cm

160445 | 80 g x 20



SABLÉ DE SÉSAMO PRETO

Biscoito de shortbread, crocante de sésamo preto e pailleté feuilletine, mousse de chocolate branco e sésamo preto, sementes de sésamo preto. $\pm \varnothing 7$ cm

161001 | 70 g x 20



NOVO

DOÇURA ORIENTAL

Dacquoise de rosas, mascarpone de flor de laranjeira e mousse de água de rosas, praliné de pistacho. Decorar com pistachos triturados. $\pm \varnothing 7 \times 4,5$ cm

4891 | 65 g x 20



Sobremesas individuais

Fabricado na nossa nova
Didier's Pâtisserie em Londres.



NOVO

VITÓRIA CAKE

Bolo macio coberto com doce de framboesa e natas batidas, polvilhado com açúcar em pó e framboesas frescas.

DP191 | 80 g x 20



CÚPULA PIÑA COLADA

Biscoito, bolo dacquoise de coco, chantilly de coco com bebida Malibu, compota de ananás. ± Ø 7 x 3,5 cm

160446 | 100 g x 20



NOVO

BABA AO RUM

Baba embebido em xarope de rum. ± 9,5 x 5 cm

90525 | 130 g x 15



O famoso St-Honoré
em versão éclair.

ÉCLAIR SAINT-HONORÉ

Massa choux recheada de doce de leite e creme de baunilha. ± 14 cm

95286 | 90 g x 12



BOLO DE AMÊNDOA

Bolo de baunilha, creme de manteiga doce, palitos de amêndoa torrada. ± 7 x 4 cm

IC17003 | 75 g x 20



BOLO DE COCO ANANÁS

Bolo de coco, pedaços de ananás. Decorado com coco ralado. ± Ø 8 x 3 cm

IC18981 | 95 g x 16



Sobremesas individuais



NOVO

DOÇURA DE LIMÃO

Sablé breton com creme e ganache de limão montado com decoração de pistacho.
± 6 x 6 cm

161034 | 60 g x 20



NOVO

DOÇURA MORANGO E BAUNILHA

Praliné sablé, compota e creme de morango, chantilly de baunilha e ganache de morango.
± 7,2 cm

161033 | 120 g x 20



IOGURTE COM AMORAS

Bolacha crocante, cremoso de groselha negra e amora, mousse de iogurte natural.
± 6,5 x 6 cm

160007 | 90 g x 20



ESPIRAL DE FRUTOS VERMELHOS

Mousse de frutos vermelhos (morango e framboesa) e marmelada de frutos vermelhos.
± Ø 6,5 cm

100294 | 80 g x 18



CÚPULA DE COCO FRUTOS VERMELHOS

Biscoito, mousse de coco e frutos vermelhos, coco ralado.

± Ø 7 cm

IC18969 | 90 g x 18



ARROZ DOCE

Arroz doce (arroz Bomba redondo cozinhado em leite) com limão e canela, misturado com nata. Decorado com canela em pó e uma telha de chocolate negro. ± Ø 7 x 5 cm

100359 | 60 g x 18



Sobremesas individuais



NOVO

LINGOTE DE PISTACHO

Mousse de pistacho, núcleo de compota de framboesa, pão de ló estaladiço de pistacho.

± 9,5 x 4,5 x 3,5 cm

161027 | 90 g x 21



LINGOTE DE CHOCOLATE BRANCO E CITRINOS

Bolo de mel com azeite, mousse de chocolate branco, compota de citrinos, cobertura de chocolate branco, kumquat cristalizado.

± 9,5 x 4,5 x 3,5 cm

160442 | 88 g x 21



SOL DE MARACUJÁ

Bolacha sablé, mousse de chocolate branco, glacê de maracujá.

± Ø 7 x 4 cm

100319 | 70 g x 18



FLOR DE YUZU TANGERINA

Bolacha sablé, mousse de yuzu, interior de tangerina.

± 6 x 3,5 cm

100342 | 70 g x 18



MIL FOLHAS DE FRAMBOESA

Massa folhada de manteiga, creme pasteleiro e creme de frutos vermelhos. Decorado com açúcar de pasteleiro. ± 7 x 5,5 x 4,5 cm

100368 | 138 g x 15



MIL FOLHAS DE CREME

Mil folhas de manteiga, creme pasteleiro e nata. Decorado com açúcar de pasteleiro. ± 6,5 x 6,5 cm

100298 | 95 g x 15



Sobremesas individuais



NOVO

NINHO MAÇÃ E CARAMELO

Creme queimado com interior de compota de maçã.

± 6,6 x 3,2 cm

150061 | 95 g x 12



NOVO

BISCOITO DE LÓTUS

Mousse e biscoito crocante de lótus.

± 6 x 8 cm

150057 | 68 g x 16



CAPRICO DE BAILEYS

Base de crumble reconstituído, mousse de avelã, baileys no interior e cobertura de caramelo.

± Ø 7 cm

IC18963 | 105 g x 18



CROCANTE CHOCO CARAMELO

Base de crumble crocante, bolo de amêndoa coberto de chocolate de leite e amêndoas caramelizadas, mousse de chocolate de leite, núcleo de caramelo. ± Ø 7 x 4 cm

160436 | 110 g x 20



CROCANTE DE AVELÃS

Bolo de chocolate, lâmina de chocolate branco, mousse de avelã. Decorado com avelãs.

± Ø 7 x 3 cm

160071 | 90 g x 20



Sobremesas individuais



NOVO

PÃO DE LÓ CHOCOLATE E BAUNILHA

Pão de ló de cacau, ganache de baunilha e chocolate com avelãs, biscoito madeleine de baunilha e crocante de chocolate branco e nozes.
± 9,5 x 4,5 x 3 cm

95817 | 100 g x 24



NOVO

DELÍCIA DE CAFÉ AVELÃ

Mousse de café e caramelo, interior crocante de avelã, sablé.

± 6,6 x 3,2 cm

150060 | 80 g x 12



LENÇO DE CHOCO AMENDOIM

Bolo de amêndoa, mousse de chocolate, pé de moleque, cobertura de chocolate de leite e cacau em pó com açúcar em pó. ± Ø 7 cm

150005 | 76 g x 12



LENÇO DE IOGURTE

Bolo de amêndoa, mousse de iogurte, interior de morango, cobertura de chocolate branco. ± Ø 7 cm

150002 | 76 g x 12



ROCHER DE PISTACHO

Bolo de avelã, mousse de pistachio com mascarpone, praliné de pistachio, cobertura de chocolate branco com crocanti. ± Ø 6 cm

150053 | 88 g x 21



ROCHER CHOCOLATE BRANCO

Bolo de avelã, crocante de crepes, financier de avelã, cremoso de avelã, mousse de chocolate branco e crocante de avelã. ± Ø 6 cm

150023 | 84 g x 12



ROCHER CHOCOLATE DE LEITE

Bolo de avelã, crocante e cremoso de avelã, mousse de chocolate de leite, cobertura de chocolate com crocante. ± Ø 6 cm

150008 | 85 g x 12



Éclairs e choux

O Paris-Brest é um clássico da pastelaria francesa, criado em 1909 com a forma de uma roda para a emblemática corrida de ciclismo entre as cidades de Paris e Brest.



NOVO

PARIS-BREST

Coroa de massa chou, ganache de praliné de avelã e palitos de amêndoa torrada.
± Ø 8 x 4,5 cm

95688 | 85 g x 12



NOVO

PARIS-TOKYO

Coroa de massa chou recheada com ganache de sésamo preto e yuzu, decorada com sementes de sésamo tostadas. ± Ø 8 x 4,5 cm

95843 | 90 g x 12



ÉCLAIR SPÉCULOOS

Massa choux com manteiga pura, creme de pasteleiro com sabor a spéculeos.
± 13 cm

160497 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE BAUNILHA

Massa choux com manteiga pura, creme pasteleiro com sabor a baunilha.
± 13 cm

160217 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CAFÉ

Massa choux com manteiga pura, creme pasteleiro com sabor a café.
± 13 cm

160216 | 80 g x 28



ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Massa choux com manteiga pura, creme pasteleiro com sabor a chocolate.
± 13 cm

160215 | 80 g x 28



SELECÇÃO DE PADARIA

Cookies ao forno



Crocante por fora,
cremoso por dentro



NOVO

COOKIE CORAÇÃO CHOCOLATE FLOR DE SAL

Massa de biscoito de manteiga pura com flor de sal e gotas de chocolate preto.

4905 | 90 g x 36



NOVO

COOKIE CORAÇÃO PRALINÉ

Massa de biscoito de manteiga pura com flocos de sal, gotas de chocolate preto, núcleo de praliné de avelã.

4907 | 90 g x 36



COOKIE TRIPLO CHOCOLATE

± Ø 10 cm

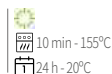
01273573 | 80 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE DE LEITE E NEGRO

± Ø 10 cm

01273565 | 80 g x 90



COOKIE DE CHOCOLATE BRANCO E FRAMBOESA

± Ø 10 cm

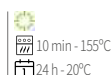
01273581 | 80 g x 90



COOKIE DE CARAMELO SALGADO

± Ø 10 cm

001398769 | 80 g x 90



SELECÇÃO DE PADARIA

Cookies



MEGA COOKIE DUPLO CHOCOLATE

± Ø 11 cm

160478 | 106 g x 30



MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE COM LEITE

± Ø 11 cm

160477 | 106 g x 30



COOKIE TRÊS CHOCOLATES

± Ø 8,5 cm

96918 | 62 g x 50



COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE COM LEITE

± Ø 9 cm

160474 | 45 g x 110



Aquecer 6 minutos
no forno a 180°C para obter
um resultado crocante



BROOKIE®

Brownie de chocolate (16% de chocolate) e manteiga, cookie com manteiga pura e chips de chocolate.

± Ø 8,5 x 3 cm

4076 | 80 g x 26



SELECÇÃO DE PADARIA

Muffins



MUFFIN DE CHOCOLATE AVELÃ

21% recheio de chocolate e avelã.
± Ø 7 x 6,5 cm

96318 | 95 g x 20



MUFFIN DE MIRTILOS

10% de mirtilos.
± Ø 7,5 cm

01222497 | 100 g x 32



Mini muffins



MINI MUFFIN RECHEADO DE CHOCOLATE AVELÃ

Recheado com 23% de chocolate e avelãs.
± Ø 4 x 4,5 cm

160277 | 26 g x 84



MINI MUFFIN RECHEADO DE CARAMELO

Recheado com 23% de caramelo.
± Ø 4 x 4,5 cm

160276 | 26 g x 84



MINI MUFFIN RECHEADO DE FRUTOS VERMELHOS

Recheado com 23% de frutos vermelhos.
± Ø 4 x 4,5 cm

160278 | 26 g x 84



Sobremesas individuais



RED VELVET INDIVIDUAL

Bolo red velvet com butter cream (manteiga doce e queijo creme).

± Ø 6,5 x 6 cm

IC18974 | 100 g x 20



CARROT CAKE INDIVIDUAL

Bolo carrot cake com butter cream (manteiga doce e queijo creme).

± Ø 6,5 x 6 cm

IC18975 | 100 g x 20



OREO® CAKE INDIVIDUAL

Bolo de chocolate, nata, pedaços de bolacha Oreo®.

± Ø 6,5 x 6 cm

IC18976 | 90 g x 20



FUDGE CAKE INDIVIDUAL

Bolo de chocolate, ganache de chocolate, granulado de chocolate.

± Ø 6,5 x 6 cm

IC18978 | 130 g x 20



Sobremesas em frascos



CARROT CAKE

Bolo de cenoura, creme de queijo, nozes e passas.
± Ø 7 cm

150045 | 90 g x 16



CHEESECAKE

Mousse de queijo, marmelada de groselha negra, pedaços de bolacha.
± Ø 7 cm

150027 | 90 g x 16



LEMON PIE

Creme de limão, merengue, streussel.
± Ø 7 cm

150028 | 80 g x 16



TRÊS CHOCOLATES

Mousse de três chocolates: negro, com leite e branco. Decorado com pérolas crocantes.
± Ø 7 cm

150026 | 90 g x 16



TIRAMISÚ

Mousse de mascarpone, biscoito embebido em xarope de café. Decorado com cacau em pó.
± Ø 7 cm

150025 | 90 g x 16



Sobremesas para partilhar



Tartes de proximidade



NOVO

TARTE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

Pão de ló e maçãs de origem Alcobaça.
± Ø 26 cm

180020 | 700 g x 3



NOVO

TARTE DE AMÊNDOA

Bolo de amêndoa (18%).
± Ø 26 cm

180027 | 600 g x 3



NOVO

PÃO DE LÓ HÚMIDO

Bolo á base de farinha, ovos e açúcar.
± Ø 24 cm

180018 | 500 g x 2



NOVO

TARTE DE FEIJÃO

Produto de pastelaria à base de feijão.
± Ø 20 cm

180019 | 500 g x 4



Tartes de frutas

Maçãs colocadas à mão



TARTE DE MAÇÃ COM CREME

Massa sablé com creme pasteleiro e pedaços de maçã. Glacê. ± Ø 27 cm

160076 | 1 kg x 1



TARTE DE MAÇÃ NORMANDE

Massa doce de manteiga pura com maçãs frescas. ± Ø 24,5 cm

96624 | 670 g x 6



NOVA RECEITA

TARTA TATIN Ø 26

Massa quebrada de manteiga pura, maçãs caramelizadas. ± Ø 26 cm

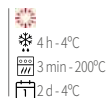
4927 | 1,2 kg x 1



TARTA TATIN Ø 28

Massa brisa de manteiga com maçãs caramelizadas. ± Ø 28 cm

4831 | 1,8 kg x 1



TARTE DE MERENGUE DE LIMÃO SICILIANO

Massa sablé de manteiga pura, creme de limão siciliano, merengue italiano flambado. ± Ø 26 cm

4505 | 1,2 kg x 1



NOVA RECEITA

TARTE DE LIMÃO MERENGADA

Massa doce de manteiga pura, creme de limão e merengue suíço dourado assado. ± Ø 28 cm

4926 | 1,1 kg x 1



ENCONTRE OS FORMATOS INDIVIDUAIS NAS PÁG. 57, 58 E 60

Pastelaria anglo-saxônica



Mousse de cheesecake
sem cozedura.



NOVO

CHEESECAKE TRADIÇÃO PARA PARTILHAR

Cheesecake com mousse de queijo fresco e um toque de limão siciliano, sobre uma base crocante de speculoos.
Pré-cortado em 14 porções. $\pm \varnothing 24 \times 5,5$ cm

4917 | 1,43 kg x 1



ORIGINAL CHEESECAKE

Autêntico cheesecake com creme de queijo fresco.
Pré-cortado em 14 fatias.
 $\pm \varnothing 24 \times 4$ cm

3415 | 1,4 kg x 1



CHEESECAKE DE BAUNILHA

Típico cheesecake estilo americano cozido no forno. Base de bolacha crocante, cheesecake com baunilha de Madagáscar.
Pré-cortado em 8 fatias. $\pm \varnothing 20 \times 3,5$ cm

LCCBAM02001 | 1,15 kg x 1



CHEESECAKE FRAMBOESA

Massa sablé, creme de queijo fresco, coulis de framboesa.
Pré-cortado em 14 fatias.
 $\pm \varnothing 26 \times 3,5$ cm

3442 | 1,4 kg x 1



CHEESECAKE DE MIRTILLO

Massa sablé de manteiga, mousse de queijo e cobertura de mirtillo.
 $\pm \varnothing 25 \times 3$ cm

160073 | 1,1 kg x 1



Pastelaria anglo-saxônica

Receitas tradicionais anglo-saxônicas, elaboradas no nosso atelier em Manchester.



NOVO

CARROT CAKE CHEESECAKE

Bolo de cenoura com especiarias e cheesecake de baunilha, decorado com coco ralado tostado. Pré-cortado em 14 porções.

LCCCAR03001 | 1,9 kg x 1



CHEESECAKE DE CARAMELO SALGADO

Base de bolacha crocante, cheesecake cozido no forno com caramelo salgado, topping de caramelo salado. Pré-cortado em 14 fatias. $\pm \varnothing 25 \times 3,5$ cm

LCCSAL02001 | 1,5 kg x 1



CHEESECAKE COM BOLACHA OREO

Base de bolacha de chocolate, cheesecake cremoso com pedaços de bolacha Oreo. Decorado com mini Oreo e topping de chocolate. Pré-cortado em 14 fatias. $\pm \varnothing 25 \times 5,5$ cm

LCCORE03001 | 1,2 kg x 1



CHEESECAKE COM CARAMELO CHOCOLATE

Base de bolacha crocante, cheesecake cremoso com pedaços de caramelo cobertos de chocolate. Decorado com pedaços de caramelo e caramelo com chocolate. Pré-cortado em 14 fatias. $\pm \varnothing 24 \times 4$ cm

LCCHON04001 | 2 kg x 1



CHEESECAKE DE CHOCOLATE FUDGE

Base de bolacha de chocolate, cheesecake de chocolate negro com pedaços de chocolate fudge cozido no forno. Decorado com glacê de fudge e raspas de chocolate negro e branco. Pré-cortado em 14 fatias. $\pm \varnothing 22 \times 5,5$ cm

LCCCHO15001 | 1,75 kg x 1



Pastelaria anglo-saxônica

Receitas tradicionais anglo-saxônicas, elaboradas no nosso atelier em Manchester.



CARROT CAKE

Bolo com cenouras frescas e nozes, decorado com glacê. Pré-cortado em 14 fatias.
± Ø 23 x 8 cm

LCACAR11001 | 1,5 kg x 1



RED VELVET CAKE

Bolo Red Velvet com creme de queijo. Pré-cortado em 14 fatias.
± Ø 22 x 7 cm

LCARED01001 | 1,6 kg x 1



BANOFFEE PIE

Base de bolacha, doce de leite, pedaços de banana, nata e pedaços de chocolate. Pré-cortado em 14 fatias. ± Ø 24 x 4,5 cm

LFLBAN05001 | 2,15 kg x 1



FUDGE CAKE

Pré-cortado em 16 fatias.
± Ø 22 x 8 cm

LCACH017001 | 1,71 kg x 1



BOLO DE ANIVERSÁRIO

Bolo fofo de chocolate, mousse de caramelo salgado, glacê de chocolate e topping de "Happy Birthday". Bolo para cortar.
± Ø 15 x 6 cm

LCABIR03002 | 610 g x 2



Pastelaria anglo-saxônica



PECAN PIE SEM GLÚTEN

Massa doce de farinha de arroz, topping de mel, 17,4% de nozes pecã. Pré-cortada em 14 fatias. $\pm \varnothing 27 \times 2,5$ cm

4870 | 1,05 kg x 2



PECAN PIE

Massa sablé, tarte de nozes pecã e um toque de whiskey. Pré-cortada em 14 fatias. $\pm \varnothing 26 \times 3,5$ cm

3211 | 1,4 kg x 1



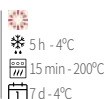
Terminar de aquecer por 15 minutos a 200°C para obter uma massa mais dourada



APPLE PIE

Massa doce com recheio de maçã. Pré-cortada em 14 fatias. $\pm \varnothing 28$ cm

LPIAPP01001 | 2,8 kg x 1



LEMON PIE

Pré-cortada em 14 fatias.

$\pm \varnothing 25 \times 4$ cm

NCGCIT02001 | 1,6 kg x 1



Tartes de chocolate



NOVA RECEITA

BOLO DE CHOCOLATE TRADIÇÃO

14% de bolo de chocolate preto.

± Ø 25 x 3 cm

4925 | 1,2 kg x 1



BOLO DE CHOCOLATE DA AVÓ

Receita tradicional com manteiga pura, 24% de chocolate. Pré-cortado em 12 fatias.

± Ø 26 x 3 cm

3949 | 1,2 kg x 1



TARTE SACHER

Bolo de chocolate de 3 camadas, geleia de damasco, cobertura de chocolate. ± Ø 21 cm

160138 | 1,15 kg x 1



NOVO

BOLO DE CHOCOLATE VEGANO SEM GLÚTEN

Livre de glúten, laticínios, ovos e nozes. ± Ø 18 cm

180028 | 1 kg x 1



Mais Tartes



TARTE DE FRAMBOESA

Massa brisa com manteiga pura e puré de maçã, framboesas.

± Ø 26 cm

163553 | 900 g x 2



NOVA RECEITA

TARTE DE QUEIJO CREMOSO

Com 39% de queijo creme.

± Ø 22 cm

IC13516 | 1,25 kg x 1



NOVA RECEITA

FLAN

Massa e flan com leite desnatado, manteiga e ovos. Pré-cortado em 10 fatias.

± Ø 27 cm

160572 | 1,8 kg x 3



Tartes pré-cortadas



TARTE VELUDO VERMELHO

Bolo Red Velvet com creme de queijo.
Pré-cortado em 14 fatias.
± Ø 21 cm

LCARED09001 | 1,6 kg x 1



TARTE DE CENOURA

Bolo de cenouras com canela e creme de queijo.
Pré-cortado em 14 fatias.
± Ø 21 cm

LCACAR16001 | 1,9 kg x 1



TARTE DE CHOCOLATE

Bolo de chocolate negro 52%.
Pré-cortado em 16 fatias.
± Ø 22 cm

LCACHO29001 | 1,9 kg x 1



Tartes para cortar



TARTE LOTUS

Base de crumble de bolacha Lotus, creme de mascarpone e creme de speculoos, creme Lotus. ± Ø 24 cm

Ø 16 CM

IC4977 | 530 g x 2

Ø 24 CM

IC18123 | 1 kg x 1



TARTE FRAMBOESA PISTACHO

Bolo de pistacho, mousse de framboesa, geléia de framboesa, pedaços de pistacho.

Ø 16 CM

IC4938 | 460 g x 2

Ø 24 CM

IC4939 | 1 kg x 1



TARTE ROCHER

Bolo, crocante de avelã, mousse de chocolate e avelã, chocolate de leite e cobertura de avelã.

Ø 16 CM

IC17010 | 600 g x 1

Ø 24 CM

IC17011 | 1,5 kg x 1



TARTE COCO E MARACUJÁ

Bolo, mousse de coco, interior e cobertura de doce de maracujá.

Ø 16 CM

IC17014 | 500 g x 1

Ø 24 CM

IC17015 | 1 kg x 1



TARTE CHOCO CRUNCH

Bolo de cacau, mousse de chocolate de 70%, crocante de avelã, cobertura de chocolate, cacau em pó e avelãs tostadas.

Ø 16 CM

IC17008 | 500 g x 1

Ø 24 CM

IC17009 | 1 kg x 1



TARTE LIMA LIMÃO

Bolo, bavares de limão, cobertura espelhada com raspa e rodela de lima.

Ø 16 CM

IC4940 | 450g x 2

Ø 24 CM

IC4941 | 1 kg x 1



Tiramisú



NOVO

TIRAMISU CHOCO AVELÃ

Banda de tiramisu com pão de ló de café, mousse de mascarpone e praliné de avelã e chocolate. A decoração pode variar.

± 37 x 9 x 5,5 cm

4901 | 880 g x 3



NOVO

TIRAMISÚ ORIGINAL

Pão de ló de café, mousse de mascarpone, decoração de cacau em pó (6 a 8 porções).

± 37 x 9 x 5,5 cm

4861 | 750 g x 3



TIRAMISÚ SAVOIARDI

Tradicional tarte de tiramisú com biscoitos savoiardi embebidos em café e mascarpone.

± 32 x 11 cm

150013 | 1 kg x 2



TIRAMISÚ

Biscoito seco, mousse de mascarpone, biscoito genovês embebido em café e cobertura de cacau em pó. ± 36 x 9 cm

95306 | 800 g x 3



Bandas



NOVA RECEITA

CROCANTE DE CHOCOLATE E AVELÃ

Bolo joconde de cacau, crocante de avelã, mousse de chocolate, bolo genovês de cacau. A decoração pode variar.

± 36 x 9 x 3 cm

4923 | 670 g x 3



OPÉRA

Bolo joconde embebido em café, ganache de chocolate, creme de café e cobertura de chocolate.

± 36 x 9 x 3 cm

2552 | 590 g x 3



Bolos pré-cortado



FLORESTA NEGRA

Bolo de cacau, mousse de chocolate negro, nata, geleia de frutos vermelhos e raspas de chocolate negro. Cortado em 24 porções. $\pm 36 \times 24$ cm

100301 | 1,48 kg x 1



DUPLO DE CHOCOLATES

Bolo, mousse de chocolate negro, mousse de chocolate branco. Pre-cortado em 24 porções. $\pm 36 \times 24$ cm

100300 | 1,5 kg x 1



Bolos para cortar



BOLO DE CANELA E FRUTOS SECOS

Bolo de canela com pedaços de avelãs, amêndoas e perolas de açúcar.

$\pm 38 \times 28 \times 3,8$ cm

160107 | 2,3 kg x 1



BOLO DE SEIS ESPECIARIAS E SEMENTES

Bolo de especiarias: canela, anis, cravinho, coentros, cominhos, alcaçuz e casca de laranja com sementes de abóbora e girassol.

$\pm 38 \times 28 \times 3,8$ cm

160108 | 2,3 kg x 1



BOLO DE LIMÃO E CROCANTE

Bolo de limão com crocante de avelã.

$\pm 38 \times 28 \times 3,8$ cm

160106 | 2,3 kg x 1



Cakes

PRÉ-CORTADO



BOLO DE LIMÃO PAPOILA

Bolo de limão (2% limão ralado), sementes de papoila, glacê de limão (verde e amarelo). Pré-cortado em 17 fatias. $\pm 33 \times 11$ cm

160272 | 1,35 kg x 2



BOLO DE MÁRMORE DE CHOCOLATE E GANACHE

Bolo mármore com chocolate, glacê de chocolate. Pré-cortado em 17 fatias. $\pm 33 \times 11$ cm

160274 | 1,35 kg x 2



PARA CORTAR



NOVO

BANANA BREAD

Pão de ló de banana com pepitas de chocolate, sementes de girassol, abóbora e mirtilos. Para cortar. $\pm 20 \times 10 \times 8$ cm

95812 | 600 g x 6



BOLO DE LIMÃO

Bolo de limão feito com manteiga pura, pó de amêndoas e limão ralado. Para cortar. $\pm 24 \times 11 \times 7$ cm

3563 | 1 kg x 3



BOLO DE MÁRMORE DE CHOCOLATE

Subtil união entre um bolo de manteiga pura e um financier de chocolate com manteiga pura e pó de amêndoas. Para cortar. $\pm 24 \times 11 \times 7$ cm

4046 | 620 g x 4



Minis



Petits fours salgados



CANAPÉS VEGETARIANOS

6 sabores: Hambúrguer com creme de coentros yuzu, ervilhas de neve, molho teriyaki, sésamo torrado, Lanche de vegetais (pão de forma verde, vegetais, pão de forma de cereais), Bolo de cebola, mousse de mascarpone e framboesa, nozes e mirtilos vermelhos, Financier de tomate, creme de ricotta, bolas de mozzarella, tomates marinados, Blinis de creme de pimentos com especiarias, pimentos assados e marinados, Bolo de espinafre, creme de mascarpone, favas de soja e ervilhas de neve. 9 unidades de cada sabor.

TDP000096 | 11 g x 54



CANAPÉS SALGADOS TRADIÇÃO

9 sabores: Financier de tomate e creme de queijo de cabra, Pão nórdico de caranguejo e guacamole, Pão negro com rillette de frango com mostarda, Bolo de cebola e magret de pato defumado, Blini de creme de rabanete, limão e anchova, Biscoito de noz e creme de roquefort, Bolo de pimento com creme de crustáceo e lagostins marinados, Bolo de caramelo e mousse de foie gras com figos caramelizados, Blini com creme de limão e salmão defumado. 6 unidades de cada sabor.

TDP000089 | 10 g x 54



Possibilidade de aquecer diretamente na bandeja. Não superar os 160°C.



SORTIDO DE MINI QUICHES VEGGY

Mini quiches pré-cozinhas em pasta de tomate e manteiga pura. 5 sabores: Espinafre com ricota. Couve-flor com queijo azul. Duplo de pimentos. Cogumelos. Chalotas e vegetais confitados. Bandeja especial para levar ao forno.

± Ø 3 x 4 cm

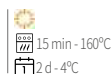
160242 | 20 g x 125



SORTIDO DE MINI QUICHES DELÍCIA

Mini quiches pré-cozidas. 125 unidades repartidas em 5 bandejas de 25 unidades para levar ao forno. 5 sabores: Salmão e aneto. Tomate, queijo de cabra, manjeriço. Tartiflette (batatas gratinadas com queijo reblochon e bacon). Cogumelos, alho, molho. Couve-flor e brócolo. ± Ø 3 x 4 cm

96781 | 18 g x 125



Petits fours salgados



MINI BRIOCHES SALGADOS

4 sabores: Foie gras e cebolas confitadas. Salmão defumado e queijo. Queijo de cabra com nozes e mel. Pesto e tomates secos. 40 unidades repartidos em 2 bandejas de 20 unidades. 20 unidades de cada sabor.

96595 | Bandeja de 520 g x 40



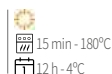
NOVO

MINI TATIN DE LEGUMES AO SOL

Massa folhada de manteiga pura coberta com pimentos vermelhos, pimentos amarelos, cebola, curgete, beringela e tomate.

± 4,5 x 2 cm

160492 | 25 g x 96



NOVO

MINI NAAN DE QUEIJO

Mini pães especiais recheados com queijo creme.

160546 | 13,5 g x 80



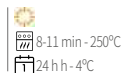
NOVO

MINI PASTEL DE BACALHAU

Massa folhada com recheio de bacalhau.

± Ø 5 cm

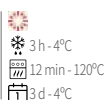
155004 | 33 g x 72



MINI BAGEL DE SALMÃO

Mini bagel de sementes de papoila, salmão fumado, queijo fresco com cebolinha e limão. ± Ø 4,4 x 3 cm

160482 | 16 g x 48



MINI SANDUÍCHE COMTÉ E TRUFA

Mini pão torrado com azeite, queijo comté D.O.P., trufa branca de verão.

6509 | 8 g x 32



Mini pães



MINI PÃO DE LEITE

Brioche de manteiga pura com ovos. Pronto para rechear.
± Ø 7,5 cm

160270 | 15 g x 150



SORTIDO DE MINI PÃES DE PRETZEL

Natural, gergelim, papoila.

± 9 x 3,5 x 3 cm

160395 | 25 g x 120



MINI FOCACCIA

Pãozinho com sal grosso de Guérande.

± 5 x 5 cm

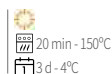
96552 | 22 g x 150



SORTIDO DE PÃO POP ART

4 sabores: piperade, 4 pimentos, limão, nozes.
4 sacos de 60 peças.
± 5 x 5 x 3,5 cm

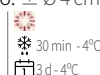
160250 | 28 g x 240



MINI PÃO NÓRDICO

Mini pão de massa fermentada nórdica para canapés ou mini sanduíches. Ideal para acompanhar salmão marinado. ± Ø 4 cm

160347 | 3,5 g x 280





Mini pães



MINI BRIOCHE NATURAL

Cozido.
± Ø 4 cm

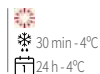
96373 | 10 g x 100



MINI BRIOCHE PAPOILA

Cozido.
± Ø 4 cm

96374 | 10 g x 100



MINI PÃO DE HAMBÚRGER COM SÉSAMO

Cozido.
± Ø 4,5 cm

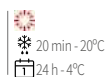
96321 | 25 g x 120



MINI PÃO DE HAMBÚRGER BRIOCHE COM CEREAIS

Topping de sementes de cereais.
± Ø 5 cm

96355 | 22 g x 150



Petits choux e Éclairs

PHILIPPE URRACA



NOVO

TRIO CLÁSSICO DE ÉCLAIRS

Chocolate, caramelo, baunilha.
± 7,5 x 3,7 x 3,3 cm

95685 | 25 g x 30



NOVO

TRIO DE ÉCLAIRS DE FRUTA

Pistacho, framboesa, maracujá.
± 7,5 x 3,7 x 3,3 cm

95686 | 25 g x 30



PETITS CHOUX GRAN RESERVA

3 sabores: chocolate negro 55% ITAKUJA (pura origem do Brasil) duplamente fermentado com polpa de maracujá, chocolate branco 35% WAINA com traços de leite fresco, chocolate de leite 50% KIDAVOA (pura origem de Madagáscar) duplamente fermentado com traços de banana.
± Ø 4 cm

95486 | 18 g x 48



PETITS CHOUX CHOCOLATE

5 sabores: chocolate preto, chocolate de leite e maracujá, chocolate branco e chá verde Matcha, chocolate branco e violeta, chocolate com leite e caramelo.

± Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48





Macarons




SORTIDO DE MACARONS

6 sabores: baunilha, chocolate, café, caramelo salgado, pistacho e framboesa. 8 unidades de cada sabor. $\pm \varnothing 3,5$ cm

2876 | 12 g x 48



NOVO MACARON DE CAFÉ

Ganache de chocolate branco com infusão de café.

$\pm \varnothing 4,2$ cm

95462 | 16 g x 45



NOVO MACARON CREME DE LIMÃO

Creme de limão.

$\pm \varnothing 4,2$ cm

95394 | 16 g x 45



MACARON DE BAUNILHA

Macaron com ganache de baunilha.
 $\pm \varnothing 4,2$ cm

95308 | 16 g x 45



MACARON DE CHOCOLATE

Macaron com ganache de chocolate.
 $\pm \varnothing 4,2$ cm

95309 | 16 g x 45



MACARON DE CARAMELO

Macaron com ganache de caramelo.
 $\pm \varnothing 4,2$ cm

95312 | 16 g x 45



MACARON DE PISTACHO

Macaron com ganache de pistacho.
 $\pm \varnothing 4,2$ cm

95313 | 16 g x 45



MACARON DE FRAMBOESA

Macaron com marmelada de framboesa.
 $\pm \varnothing 4,2$ cm

95315 | 16 g x 45



MACARON DE MANGA MARACUJÁ

Macaron com marmelada de manga e maracujá.
 $\pm \varnothing 4,2$ cm

95350 | 16 g x 45



Petits fours doces



BANDEJA DE PETITS FOURS DOCES TRADIÇÃO

8 sabores: Bolo de morango, Financier de pistacho e damasco. Amândine de limão com geleia e raspas de limão. Éclair de chocolate. Mini opéra. Crumble de cacau e mousse de chocolate. Crumble de framboesa. Tarte de cacau com caramelo e nozes pecã. 6 unidades de cada sabor.

TDP004182 | 14,5 g x 48



2 h - 4°C

24 h - 4°C



SORTIDO DE MINI SOBREMESAS

9 sabores: Tarte de limão. Bolo de chocolate branco. Bolo de chocolate negro. Tarte de frutas. Bolo de framboesa. Copo de maracujá. Bolo de queijo. Bolo de frutos vermelhos. Ganache de chocolate.

100001 | 15,4 g x 65



2 h - 4°C

2 d - 4°C



SORTIDO DE 5 MINI TARTES

Tarte de limão, Cheesecake de bolacha, Brownie, Tarte de caramelo com nozes, Bolo de cereja preta e avelã. 2 bolos de cada. Pré-cortados em 10 porções.

± Ø 15 cm

TDEASS41100 | 47 g x 100



1 h - 4°C

5 d - 4°C



SORTIDO DE MINI BOLOS INGLESES

5 sabores: Victoria cake, Fudge cake, Red velvet cake, Carrot cake, Lemon cake. 1 bolo de cada sabor, cada bolo pré-cortado em 12 fatias.

± Ø 15 cm

TDEASS43060 | 41 g x 60



1 h - 4°C

5 d - 4°C

Petits fours doces



NOVO

MINI DACQUOISE CHOCO AVELLANAS

Pão de ló de avelã dacquoise com pepitas de chocolate.
± Ø 6 x 3 cm

4912 | 25 g x 60



NOVO

MINI DACQUOISE COCO PIÑA

Mini dacquoise aux amandes et à la noix de coco avec des cubes d'ananas.
± Ø 6 x 3 cm

4908 | 28 g x 60



MINI FINANCIER COM PEPITAS DE CHOCOLATE

Mini bolo de avelã e amêndoa com manteiga, pepitas de chocolate negro. ± Ø 3,5 x 2,5 cm

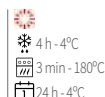
3606 | 18 g x 126



MINI TATIN

Massa brisa com maçãs caramelizadas.
± Ø 5 cm

4838 | 25 g x 48



MINI OPÉRA

Pão de ló de Joconde embebido em café, ganache de chocolate e café arábica, creme de manteiga de café, cobertura de chocolate.
± 5 x 2 x 2,5 cm

2224 | 18 g x 98



MINI FINGER LIMÃO MERENGUE FLAMBEADO

Massa de sablé, creme de limão siciliano, bolo joconde, merengue flambado.

± 5 x 2 x 3 cm

4853 | 20 g x 98



MINI FINANCIER DE AMÊNDOA

Bolo de amêndoa e manteiga pura.

± 7,5 x 2,5 x 2,5 cm

4022 | 25 g x 50



Petits fours doces



SORTIDO DE PIC'POP

Sortido de pasteleria Pic'poc choux: chocolate, framboesa e caramelo.
± Ø 3,5 cm

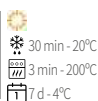
95363 | 20 g x 48



MINI WAFFLE DOCE

Um clássico na sua versão mini.
± 6 x 5,5 x 1,6 cm

160485 | 15 g x 120



NOVA RECEITA

MINI BOLA DE BERLIM COM CACAU E AVELÃ

Sem óleo de palma.
± Ø 5 x 3,5 cm

520019 | 25 g x 140



NOVO

BUFFET CAFÉ E PRALINÉ

Pão de ló de café, creme de praliné, chantilly de café. Brilho de café.
± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160161 | 26 g x 88



NOVO

MINI MARACUJÁ E CHOCOLATE

Pão de ló de cacau suculento, chocolate de leite cremoso e maracujá, ganache de chocolate. Acabamento aveludado. ± 4 x 2,5 cm

161014 | 16 g x 120



Petits fours doces



NOVO

MINI MANGA

Creme de manga e maracujá, pão de ló madalenas, chantilly de manga e pérolas de Caramélia.

± Ø 3,5 x 2,5 cm

161011 | 20 g x 56



NOVO

MINI LIMÃO

Creme de limão sobre streusel e creme de citrinos com pistacho em pó.

± Ø 3,5 x 2,5 cm

161012 | 20 g x 56



NOVO

MINI CROCANTE

Pão de ló de amêndoa crocante, chantilly de chocolate com ganache de chocolate negro montado e flocos de cobre pailleté. ± Ø 3,5 x 3 cm

161013 | 20 g x 56



NOVO

MINI BUFFET CHOCOLEITE CROCANTE

Pão de ló de canela com açúcar crocante. Chantilly de chocolate com leite batido. Acabamento aveludado de chocolate.

± 3,5 x 3 cm

160157 | 17 g x 126



NOVO

MINI BUFFET MANGA

Pão de ló Madeleine, manga cremosa. Acabamento brilhante com traços de chocolate preto.

± 2,5 x 2,5 cm

160160 | 18 g x 144



MINI DOCE DE LÓTUS

Pão de ló Madeleine, crocante de praliné e bolacha Lotus, creme de caramelo e bolacha Lotus, folha crocante de chocolate branco.

± 4,5 x 2,5 x 2 cm

160438 | 15 g x 120

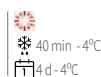


BOLO CARROT CAKE

Biscoito de cenoura e nozes.

± 2,5 x 2,5 cm

160033 | 28 g x 100



Petits fours doces



MINI TOUCINHO DO CÉU

Gema de ovo e açúcar.

88254 | 18 g x 80



NOVO

MINI PASTEL DE NATA

Fabricado em Portugal.
± 5 cm

502873 | 25 g x 144



MINI COULANT DE CHOCOLATE

Bolo de chocolate com interior líquido.
± Ø 5 x 2 cm

4162 | 35 g x 60



NOVO

MINI FONDANT CHOCO PASSION

Fondant de chocolate com um toque
de maracujá. ± Ø 6 cm

4916 | 40 g x 60



SORTIDO DE MINI COPOS DOCES

4 sabores: tiramisú, dois chocolates, limão
merengado, baunilha framboesa. 9 unidades de
cada sabor.

TDP005575 | 30 g x 36





NOVO

SURTIDO DE CHOCO BRICKS

Chocolate branco, chocolate com pistacho e sal preto, chocolate rubi, chocolate com caramelo e chocolate negro.

100372 | 1 kg x 1



NOVO

ROCHAS DE CHÁ VERDE MATCHA

Chocolate branco com matcha e um toque de crocante. Aprox. 225 unidades.

100371 | 1 kg x 1



ROCHAS DE CHOCOLATE GOLD E AMÊNDOAS

Chocolate de caramelo com amêndoas torradas e mistura de speculoos. Aprox. 225 unidades.

100345 | 1 kg x 1



ROCHAS DE CHOCOLATE GOLD CROCANTE

Chocolate de caramelo com speculoos e milho frito moído. Aprox. 220 unidades.

100346 | 1 kg x 1



ROCHAS DE CHOCOLATE RUBY E AMÊNDOAS

Chocolate de cacau ruby com amêndoas torradas. Aprox. 210 unidades.

100348 | 1 kg x 1



Trufas



TRUFAS GELADAS

Trufas de chocolate aromatizadas com Brandy, decorado granulado de chocolate.
± Ø 3 cm

98151 | 10 g x 50



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

Ganache de chocolate negro Tainori, cobertura de cacau em pó.
± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160041 | 10 g x 140



TRUFAS CARAMELO SALGADO

Ganache de chocolate negro e chocolate de leite, caramelo salgado, cobertura de cacau em pó. ± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160100 | 8 g x 175



TRUFAS LOTUS

Ganache de creme Lotus com pedaços de biscoito Lotus, chocolate negro e cobertura de cacau.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160444 | 10 g x 140



TRUFAS BAILEYS

Ganache de Baileys com chocolate de leite, cobertura de chocolate de leite e açúcar de café.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160432 | 10 g x 140



TRUFAS CHOCOLATE FRAMBOESA COM LICOR

Ganache de chocolate de leite e chocolate negro com licor, cobertura ganache de chocolate de leite e pó de framboesa.
± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160146 | 10 g x 140



TRUFAS DE CHOCOLATE BRANCO E COCO

Ganache com 35% de chocolate branco coberto por um banho de raspas de coco ralado muito finas. ± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160042 | 10 g x 140



TRUFAS DE CHÁ VERDE

Aprox. 180 unidades.

100255 | 1 kg x 1



AGÜSTI
TORELLÓ MATA

Pães e pequeno-almoço



Pães para partilhar



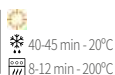
NOVO

BOLO DE ABÓBORA E NOZES

Pão especial de abóbora e nozes.

± 23 x 11 x 6,5 cm

178179 | 350 g x 20



PÃO ARTESANAL

Pão retangular de farinha de trigo, cozido em forno de pedra. A sua textura, aparência e cobertura com farinha confere uma aparência muito artesanal. ± 21 x 17 x 8 cm

96880 | 400 g x 12

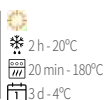


PÃO MORENO RETANGULAR

Farinha semi-integral.

± 38 x 12 x 7 cm

96236 | 720 g x 10



PÃO MULTICEREAIS

Pão multicereais com sementes de linho dourado, girassol, sésamo e papoila cinzenta. Decorado com flocos de aveia. ± 28 x 11 cm

96639 | 450 g x 22

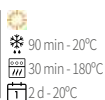


PÃO RÚSTICO

Farinha de trigo, farinha de malte de cevada e farinha de centeio. Formato torcido.

± 38 cm

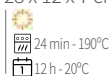
96864 | 450 g x 20



PÃO DE CEREAIS RÚSTICO

Pão multigrãos com miolo castanho, rico em sementes, com um intenso sabor a tostado. Trigo, centeio e aveia, com sementes de girassol, linhaça e sésamo. Formato torcido. ± 28 x 12 x 7 cm

96897 | 600 g x 12



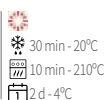
Pães para partilhar



BAGUETE TRADIÇÃO

Massa madre. Cozido em forno de soleira.
± 54 cm

160495 | 280 g x 35



BAGUETE NATURAL

Farinha de trigo, selo de qualidade "Label Rouge".
± 27 cm

96312 | 140 g x 50



CIABATTA

Farinha de trigo com azeite virgem extra.
± 21 x 7,5 x 4 cm

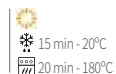
160461 | 140 g x 50



CIABATTA PARA LANCHES

Farinha de trigo e de centeio.
± 25 cm

96182 | 125 g x 40



PÃO DE MUESLI

Pão moldado com sementes de abóbora, sésamo, girassol e linhaça, passas, nozes, maçã e damasco seco.

± 39 x 29 x 23 cm

160484 | 500 g x 12



PÃO ARTESANAL DE FIGOS, AMÊNDOAS E AVELÃS

Farinha de cereais enriquecida com sementes de girassol, três frutos inteiros: 25% figos silvestres da Andaluzia, avelãs piemontesas e amêndoas da Califórnia. ± 27 x 9,5 x 9,5 cm

96123 | 950 g x 8



Criações

JEAN-LUC BEAUHAIRE

Premiado como melhor padeiro em França, elabora uma linha especial na mais pura tradição da pastelaria francesa.



- Crosta estaladiça e dourada
- Tradicionalmente feita com massa fermentada
- Miolo macio e arejado. Acabamento artesanal



NOVO

PÃOZINHO DE ASSINATURA

Pão feito com farinha de trigo e massa fermentada, enriquecido com sementes de sésamo tostadas para um toque único.

± 8,5 x 7 cm

160553 | 55 g x 120

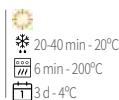


NOVO

PÃOZINHO CEREAIS DE ASSINATURA

Pão feito com farinha de trigo, massa fermentada, sementes de cânhamo, abóbora, girassol, linhaça castanha e sésamo. Rico em fibras, proteínas vegetais e ácidos gordos essenciais. Tão saudável como saboroso. ± 8,5 x 7 cm

160554 | 55 g x 120



Pães individuais



PANECILLO BLANCO 40G

Farinha de trigo T65, selo de qualidade "Label Rouge". ± 8,5 x 6 x 4 cm

96574 | 40 g x 200



PANECILLO BLANCO 55G

Farinha de trigo T65, selo de qualidade "Label Rouge". ± 12 x 6 x 4 cm

96573 | 55 g x 140





Pães individuais



PÃOZINHO GOURMET

Pãozinho de farinha de trigo, massa fermentada de trigo.

± 9,5 x 5,5 x 3,5 cm

160512 | 50 g x 60



PÃO MULTICEREAIS

Farinha de trigo, selo de qualidade "Label rouge", sementes de sésamo e papoila; miolo com sementes de girassol, papoila, sarraceno, painço, sésamo, linho dourado e linho castanho. ± 12 x 6 x 4 cm

96759 | 55 g x 140



ROMBO NATURAL

Farinha de trigo, miolo alveolado, cor creme, sabor a trigo maduro, corte crocante.

± 13 x 6,5 x 5 cm

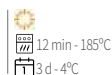
96180 | 57 g x 120



PÃO DUAS AZEITONAS

Farinha semi-integral, mistura de 8% de azeitonas verdes de Marrocos e azeitonas negras de Espanha. ± 12 x 4,5 x 2,5 cm

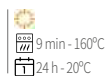
160264 | 40 g x 170



PÃO COM SEMENTES DE PAINÇO SEM GLÚTEN

Amido de milho e de batata, farinha de arroz integral, arroz e grãos de painço, fibras de sarraceno, levedura. Aquecer na embalagem. ± 8 x 4 x 4 cm

35433 | 45 g x 50



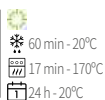
Pão de hambúrguer



BUN'N'ROLL

Pan burger de mantequilla fabricado a partir de masa de croissant. Ideal para crear burgers o bocadillos originales. Textura ligera para rellenos calientes o fríos. $\pm \varnothing 8,5 \times 3$ cm

36967 | 85 g x 50



NOVA RECEITA PÃO DE HAMBÚRGER NATURAL

Cortado.

$\pm \varnothing 11$ cm

24160000 | 110 g x 30



PÃO DE HAMBÚRGER CLÁSSICO NATURAL

Elaborado com óleo de colza. Cortado.

$\pm \varnothing 10$ cm

96664 | 60 g x 36



PÃO DE HAMBÚRGER RÚSTICO

Receita tradicional de manteiga. Brioché enfarinhado e cortado.

$\pm \varnothing 10$ cm

96666 | 60 g x 36



Pão de hambúrguer



PÃO DE HAMBÚRGER CRISTAL MULTICEREAIS

Versão multicereal do pão de hambúrguer de cristal. Cortado. $\pm$ Ø 11 cm

89856 | 70 g x 60



PÃO DE HAMBÚRGER COM CEREAIS SEM GLÚTEN

Farinha de arroz, de tapioca e de milho. $\pm$ Ø 9 cm

200006 | 75 g x 32



PÃO DE HAMBÚRGER CLÁSSICO SÉSAMO

Topping de sésamo. Cortado.

$\pm$ Ø 11 cm

160353 | 80 g x 30



PÃO DE HAMBÚRGER FOFO

Pão de hambúrguer fofo, receita à base de batata. Sem cortar. $\pm$ Ø 11 cm

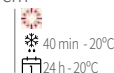
160510 | 80 g x 50



PÃO DE HAMBÚRGER COM CERVEJA

Pão de hambúrguer cristal com cerveja, massa mãe e azeite, topping de sêmola de trigo. Sem cortar. $\pm$ Ø 11 cm

89894 | 80 g x 60



Receita tradicional, esponjosa por dentro e estaladiça por fora após 1 a 2 minutos no forno a 180°C.

Bagels



BAGEL CRISTAL

Farinha de trigo, massa mãe fermentada 4,2%, azeite. Pré-cortado. $\pm$ Ø 11 cm

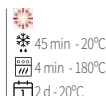
60875 | 55 g x 60



BAGEL COM SEMENTES DE SÉSAMO

$\pm$ Ø 11 cm

160222 | 115 g x 30



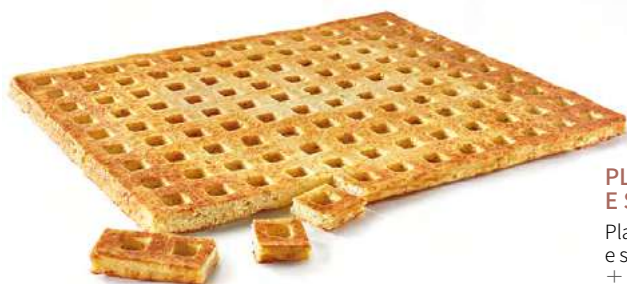
BAGEL COM SEMENTES DE PAPOILA

$\pm$ Ø 11 cm

160223 | 115 g x 30



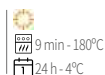
Pães especiais



PLACA DE WAFFLE COM QUEIJO E SALSA

Placa de waffles com queijo Emmental e salsa.

± 37,5 x 31,5 cm



687302 | 1,1 kg x 3



PÃO BAO PRETO

Massa de farinha com tinta de choco fermentada e cozida a vapor.

180006 | 30 g x 100



PÃO BAO BRANCO

Massa de farinha fermentada e cozida a vapor.

180007 | 30 g x 100

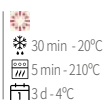


FOCACCIA DE ALHO E MANJERICÃO

Textura fofa, decorado com sal gordo de Guérande, azeite, alho e manjeriço.

± 10 x 9,5 x 2 cm

160487 | 85 g x 60



PÃO LOBSTER ROLL

Farinha de trigo. 4 blocos de 5 pães para dividir.

± 20 cm

160345 | 100 g x 20





Pequeno-almoço

GAMA PREMIUM

A manteiga Charentes-Poitou DOP, fabricada artesanalmente a partir de leite local, é conhecida pelo seu sabor autêntico e pela sua qualidade excecional. É considerada uma das melhores manteigas do mundo pelos cozinheiros e gourmets.

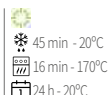


CROISSANT "ÉCLAT DU TERROIR"

23% de manteiga D.O.P.

± 13 x 6,5 x 4,5 cm

31780 | 80 g x 60

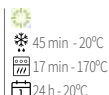


NAPOLITANA "ÉCLAT DU TERROIR"

21% de manteiga D.O.P. 8% de chocolate.

± 10 x 6,5 x 3,5 cm

31792 | 80 g x 60

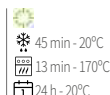


MINI CROISSANT

23% de manteiga D.O.P., receita "Lenôtre professionnelle".

± 8,5 x 4,5 x 2,5 cm

31778 | 30 g x 195

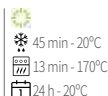


MINI NAPOLITANA

19,8% de manteiga D.O.P., 14,3% de chocolate, receita "Lenôtre professionnelle".

± 6 x 4,5 x 2,5 cm

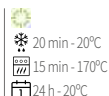
31776 | 35 g x 210



MINI PÃO DE PASSAS

15% massa de manteiga com creme pasteleiro, 9,5% de passas. Ovos do campo de qualidade "Label Rouge".

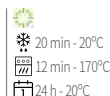
52580 | 30 g x 192



MINI CROISSANT

25,5% de manteiga. Ovos do campo de qualidade "Label Rouge".

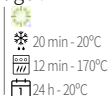
52276 | 30 g x 200



MINI NAPOLITANA

21% de manteiga, 10% de chocolate. Ovos do campo de qualidade "Label Rouge".

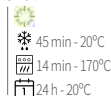
52277 | 35 g x 192



SORTIDO MINI PASTELARIA

Mini croissant (23% manteiga), mini napolitana (20% manteiga, 12% chocolate) e mini pão de passas (13% manteiga, 14% passas). Manteiga pura.

160220 | 30 g x 135



Pequeno -almoço

GAMA GOURMET

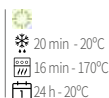


CROISSANT

23% de manteiga.

± 11 x 5 x 3,5 cm

96119 | 60 g x 70



NAPOLITANA

20% de manteiga,
9% de chocolate.

± 10 x 6,5 x 3,5 cm

96112 | 75 g x 70



PÃO DE PASSAS

Massa de manteiga, 26% de
creme pasteleiro, 13% de passas.

± 10 x 8 x 3 cm

96052 | 110 g x 60

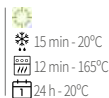


MINI CROISSANT

23% de manteiga.

± 7 x 4 x 2,5 cm

96760 | 20 g x 260

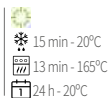


MINI NAPOLITANA

19% de manteiga,
14% de chocolate.

± 6 x 4 x 2,5 cm

96761 | 28 g x 260



MINI PÃO DE PASSAS

14% de manteiga,
13% de passas.

± 5,5 x 4,5 x 2,5 cm

96762 | 30 g x 260

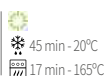


NOVA RECEITA

CROISSANT CHOCOLATE AVELÃ

Massa de croissant de manteiga pura,
recheio de creme de chocolate e avelã,
granulado de chocolate.

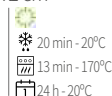
40884 | 90 g x 40



MINI TRANÇA DE CHOCOLATE

Massa folhada recheada com creme de pasteleiro
e pedaços de chocolate. 12,5% de manteiga e
10,7% de chocolate. ± 9,5 x 3 x 2 cm

96179 | 28 g x 100



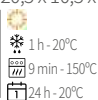
Brioche e rolls



BRIOCHE DE MANTEIGA

Brioche de manteiga pura com ovos do campo. Só necessita de uns minutos no forno para se obter um óptimo resultado. ± 20,5 x 10,5 x 9,5 cm

96970 | 400 g x 6

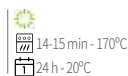


NOVO

CINNAMON ROLL PARA COZER

Pãozinho de canela dinamarquês, que fica com uma bela cor dourada quando cozido. ± Ø 11 x 3 cm

44008863 | 110 g x 32



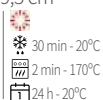
NY rolls



NY ROLL

New York roll para o recheio. Massa de croissant com manteiga pura. ± Ø 9,5 cm

86041 | 58 g x 36



MOUSSE DE CHEESECAKE

Creme de queijo com açúcar e ovo. Ideal para personalizar sobremesas.

4432 | 620 g x 4



MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO

Ideal para fazer sobremesas e rechear terrinas.

3313 | 700 g x 4



Crepes



CREPES DA BRETONHA

Crepes de ovo, leite fresco, manteiga, aromatizados com flor de laranjeira.
± Ø 25 cm

95404 | 40 g x 50



CREPES MACIOS

Crepes macios, doces e com sabor a baunilha.
± Ø 22 cm

160214 | 80 g x 32



NOVO

GALETTE DE TRIGO SARRACENO

Especificamente adaptadas para serem reaquecidas em uma crepeira, muito generosas e não ressecam. Ideal para suas preparações salgadas. ± Ø 35 cm

96377 | 80 g x 40



MINI CREPES DOCES

Mini crepes de ovos e leite fresco com sabor a baunilha. Servir à temperatura ambiente ou quente, simples ou recheado. ± Ø 10 cm

95411 | 15 g x 180



PANCAKES

Pequenos crepes grossos ao estilo americano, ideais para o pequeno-almoço.

± Ø 11 cm

96814 | 40 g x 72



Waffles



WAFFLES DE BRUXELAS

Autêntico waffle de Bruxelas. Possibilidade de aquecer numa tostadeira ou na gofreira.
± 17 x 10 x 3 cm

160464 | 85 g x 24

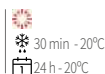


WAFFLES DE LIÈGE

Waffle de Liège. Ovos do campo. Sem embalagem.

± 13,5 x 10 x 2,5 cm

160213 | 105 g x 30



WAFFLES DE LIÈGE

Waffle de Liège com açúcar. Possibilidade de aquecer.

160394 | 100 g x 48



Pronto para decorar



Base de tartes cozidas



NOVO

BASE SEM GLÚTEN 8,5

Elaborado a partir de fécula de batata, milho e ovos de galinhas criadas ao ar livre. $\pm \varnothing 8,5$ cm

160552 | 19 g x 27



BASE DE TARTE DOCE $\varnothing 8$

Massa de manteiga pura, banho de manteiga de cacau. $\pm \varnothing 8$ cm

160255 | 22 g x 60



BASE DE TARTE DOCE $\varnothing 5,5$

Massa de manteiga pura, banho de manteiga de cacau. $\pm \varnothing 5,5$ cm

160256 | 11 g x 100



NOVO

SORTIDO DE MINI TARTES DOCES

3 embalagens de 35 unidades de base de cacau; 2 embalagens de 35 unidades de base de pepitas de chocolate simples; 2 embalagens de 35 unidades de base de Grahams Craker. $\pm \varnothing 4$ cm

160249 | 7 g x 245



SORTIDO DE MINI CONES SALGADOS

4 sabores: tomate, manjeriço, sésamo, natural. 45 unidades de cada sabor.

160471 | 4,5 g x 180



NOVO

PLACAS DE BOLO

Placa de bolo genoise para enrolar ou para embeber. Perfeita para fazer tortas, rocamboles e canapés salgados.

$\pm 57 \times 37 \times 0,7$ cm

1010001 | 300 g x 8



MINI TAPA DE MACARON

Mini concha crocante de almendra con interior blanco. $\pm \varnothing 4 / 4,2$ cm

95352 | 3 g x 192



TAPA DE MACARON NATURAL

Concha crocante de almendra con interior blanco. $\pm \varnothing 7$ cm

2889 | 20 g x 36



TAPA DE MACARON ROSADA

Concha crocante de almendra con interior blanco. $\pm \varnothing 7$ cm

2888 | 20 g x 36



Base de tartes cruas



MASSA FOLHADA COM MANTEIGA

Manteiga pura (28%).
Não perfurada.
± 57 x 37 cm

540106 | 654 g x 15



1/2 PLACA DE MASSA FOLHADA

Manteiga pura (33%).
Não perfurada.
± 37 x 28 cm

540006bvf | 327 g x 15



BASE DE TARTE DOCE Ø 26

Massa doce crua de manteiga pura.
± Ø 26 cm

96686 | 300 g x 16



25 min - 180°C

Sacos de pasteleiro



NOVO

SEMENTES DE CHIA

Leite de coco (32%) e sementes de chia, ideal para enriquecer sobremesas.

4902 | 800 g x 4



12 h - 4°C
3 d - 4°C



NOVO

MOUSSE IOGURTE BÚLGARO

Manga de iogurte búlgaro, ideal para personalizar as sobremesas e dar um toque fresco e leve.

4919 | 800 g x 4



6 h - 4°C
2 d - 4°C



MERENGUE ITALIANO

Merengue italiano pronto à utilizar diretamente do congelador.

4017 | 300 g x 4



24 h - 4°C



MOUSSE DE CHEESECAKE

Creme de queijo com açúcar e ovo. Ideal para personalizar sobremesas.

4432 | 620 g x 4



6 h - 4°C
2 d - 4°C



MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO

Ideal para fazer sobremesas e rechear terrinas.

3313 | 700 g x 4



6 h - 4°C
24 h - 4°C

Crumbles



NOVO

CRUMBLE DE AZEITONA PRETA

Pasta de azeitonas pretas sem caroço misturada com anchovas, manteiga, amêndoas, açúcar refinado e farinha.

100375 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE TOMATE

Farinha, amêndoa em pó, manteiga, tomate seco, orégano seco.

100364 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE SPECULOOS

Manteiga, açúcar, farinha, amêndoa moída, mix de especiarias: canela, cravo, noz-moscada, pimenta.

100357 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE AMÊNDOAS

Manteiga, açúcar, farinha, amêndoa moída.

100278 | 1 kg x 1



CRUMBLE

Farinha, óleo vegetal, açúcar mascavado.

4104 | 830 g x 2



CRUMBLE DE MILHO FRITO

Manteiga, açúcar, farinha, milho frito moído.

100307 | 1 kg x 1



Crumbles



NOVO

CRUMBLE DE CHÁ MATCHA

Infusão de chá verde matcha e água misturada com açúcar de cereais, manteiga e amêndoa.

100374 | 1 kg x 1



NOVO

CRUMBLE DE VIOLETA

Manteiga, açúcar, farinha, aroma de violeta.

100373 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE COOKIES

Farinha, amêndoa em pó, manteiga, açúcar mascavado, pepitas de chocolate.

100365 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE CHOCOLATE

Manteiga, açúcar, farinha, chocolate.

100315 | 1 kg x 1



NOVA RECEITA

CRUMBLE DE CITRINOS

Manteiga, açúcar, farinha, amêndoas moídas, sumo de yuzu e limão verde.

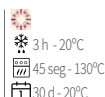
100356 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE FRAMBOESA

Manteiga, açúcar, farinha, framboesa.

100334 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE PISTACHO

Manteiga, açúcar, amêndoa moída, farinha, pistacho.

100347 | 1 kg x 1



Molhos e decorações

MOLHOS

Philippe Urraca 

CHOCOLATE GANACHE

Ganache de uma mistura de chocolate negro 60% e 73%.

95379 | 500 ml x 7



CARAMELO SALGADO

Topping de caramelo cremoso com um toque de sal.

95380 | 500 ml x 7



COULIS

EXÓTICO

Coulis de manga e maracujá.

66063 | 500 g x 6



MORANGO

66061 | 500 g x 6



PALITOS

NOVO

PALITOS DE CHÁ MATCHA E COCO RALADO

Infusão de chá matcha com chocolate branco e côco ralado. Aprox 80 unidades.

100369 | 1 kg x 80



PALITOS DE CHOCOLATE NEGRO CROCANTE

Rasps de amêndoa e soja caramelizadas. Aprox. 70 unidades. ± 30 cm

100030 | 1 kg x 1



TELHAS

TELHAS DE CHOCOLATE

Aprox. 98 unidades.

100309 | 500 g x 1



TELHAS DE CHOCOLATE BRANCO E FRAMBOESA

Chocolate branco, bolacha crocante e framboesa. Aprox. 75 unidades.

100328 | 500 g x 1



GELADOS

3 Citrinos.....	19	Chocolate à antiga.....	17, 23	Mascarpone.....	28
Açaí banana.....	30	Chocolate branco.....	23	Mel.....	25
Alecrim.....	25	Chocolate com malagueta.....	23	Mel e pinhões.....	17
Algodão doce.....	19	Chocolate negro Guanaja.....	17, 23	Melão.....	21
Alho negro.....	24	Chocolate salgado.....	23	Menta chocolate.....	21
Amarena.....	28	Chocolate vegan	23	Menta flor de laranjeira.....	16
Amendoim.....	19	Coco.....	19	Mojito.....	26
Ananás.....	18	Coentros limão.....	24	Morango.....	30
Avelã.....	17, 19	Creme de limão ao estilo Lemon curd.....	20	Morango com pedaços.....	21
Avelã argão.....	16	Doce de leite.....	17	Morango manjericão.....	25
Avelã vegan	19	Fava tonka.....	25	Morango Senga.....	18
Azeite virgem extra.....	24	Foie Gras.....	24	Morangos do bosque.....	18
Baileys.....	26	Framboesa.....	18, 20, 30	Mostarda.....	24
Banana.....	19	Framboesa lichia rosa.....	25	Nata.....	30
Banana chocolate avelã.....	19	Frescura do pomar.....	25	Natelloso.....	21
Banana peça caramelo.....	28	Fusão cítrica.....	20	Nozes.....	21
Baunilha.....	30	Gengibre com gengibre confitado.....	25, 29	Oreo®.....	21
Baunilha Bourbon.....	30	Giandua.....	23, 28	Parmesão.....	24
Baunilha Bourbon infundida.....	22	Gin Tónico.....	26	Pepino.....	24
Baunilha Bourbon infundida em leite fresco.....	17, 22	Granada.....	20	Pêra.....	21
Baunilha com duas baunilhas.....	16	Groselha negra com bagas.....	20	Pêra Williams.....	18
Baunilha com duas baunilhas.....	22	logurte búlgaro.....	30	Pimento assado.....	24
Baunilha crocante.....	22	logurte búlgaro com groselha.....	20	Piña colada.....	26
Baunilha estilo creme inglês.....	22	logurte búlgaro natural.....	20	Pistacho.....	21, 30
Baunilha estilo creme inglês.....	30	Laranja de sanga.....	18	Pistacho da Sicília.....	17
Baunilha macadâmia caramelo.....	22, 28	Laranja espremida.....	18	Praliné de avelã.....	17
Baunilha peça fudge.....	22, 28	Leite de coco.....	17	Puré de castanha.....	17
Baunilha vegan	22	Leite fresco natural.....	17	Queijo de cabra.....	24
Beirão.....	26, 27	Lichia.....	29	Queijo fresco com marmelo.....	27
Bolacha Maria.....	27	Lima.....	20	Rocher avelã.....	23
Burrata pesto.....	24, 28	Lima com gengibre confitado.....	20	Rum com passas.....	26
Café.....	19, 30	Lima com gengibre confitado.....	29	Sésamo preto.....	29
Café branco de Etiópia.....	16	Lima Kaffir.....	29	Sorvete de chocolate negro e laranja.....	23
Café com grãos.....	19	Lima verde kalamansi.....	29	Sorvete de chocolate preto.....	23
Café expresso da Guatemala.....	17	Limão.....	20, 30	Speculoos.....	21
Caipirinha.....	26, 27	Limão espremido.....	18	Stracciatella.....	21
Canela.....	19	Limão preto pimenta Timut.....	29	Tâmaras flor de laranjeira.....	25
Caramelo com flor de sal.....	17	Lotus.....	20	Tangerina da Sicília.....	21
Caramelo salgado.....	19	Maçã assada.....	20	Tomate manjericão.....	24
Caviar.....	24	Maçã verde.....	20	Tomilho.....	25
Ceps.....	24	Manga.....	20	Trufa.....	24
Cereja.....	19	Manga "Alfonso".....	18	Vinho do Porto.....	26, 27
Chá verde Matcha.....	29	Manga Pura Fruta.....	30	Violeta.....	21, 25
Chifre de gazela.....	16	Manjericão.....	25	Wasabi.....	24, 29
Chocolate.....	23, 30	Maracujá.....	21	Yuzu.....	29
		Maracujá imperial Blue Elephant.....	18		

GELATARIAS

Açaí Sunrise.....	40	Doce de leite.....	35	Morango love.....	40
Algodão doce.....	34	Duo de morangos.....	37	Nata.....	35
Avelã italiana com chocolate.....	37	Duo de tangerinas.....	37	Natelloso.....	35
Bagas power.....	40	Framboesa.....	35	Pedaços de Oreo.....	36
Banoffee.....	34	Framboesa.....	39	Pera com chocolate.....	36
Baunilha Bourbon.....	34	Frappé caramelo.....	40	Philadelphia.....	36
Baunilha com caramelo.....	37	Green detox.....	40	Pistacho.....	36
Baunilha cookies.....	34	logurte búlgaro com mirtilos.....	35	Rocher avelã.....	36
Baunilha peça fudge.....	34	logurte búlgaro natural.....	35	Rum com passas.....	36
Beet boost.....	34	logurte natural com amoras.....	37	Smurf.....	36
Bunty.....	34	K-Bueno.....	35	Stracciatella.....	36
Café Árabe.....	34	Limão.....	35	Sundae caramelo.....	36
Caramelo salgado.....	34	Limão espremido.....	39	Tripla caramelo.....	36
Chocolate.....	34, 38, 39	Lotus.....	35, 38	Tripla pistacho.....	36
Chocolate belga.....	37	Manga.....	35, 38, 39	Tropical.....	38
Chocolate branco crunchy.....	34	Maracujá.....	35	Tropical mix.....	40
Chocolate branco natelloso.....	34	Melancia.....	38	Unicórnio.....	36
Chocolate brownies.....	34	Menta chocolate.....	35	Violeta.....	36
Chocolate Guanaja.....	34	Morango.....	38, 39	Vitamina Boost.....	40
Coco crush.....	40	Morango com pedaços.....	35		
Coco manga-maracujá.....	34	Morango com pedaços.....	35		

SOBREMESAS GELADAS

Bola de yuzu maracujá	43	Maravilhoso crocante de baunilha	42	Soufflé de banoffee	44
Bolas de baunilha	45	Maravilhoso pistacho	42	Soufflé de baunilha framboesa	43
Bolas e quenelles		Mochi avelã choco	45	Soufflé de caramelo	44
'prontos para servir'	45	Mochi caramelo salgado	45	Soufflé de chocolate	44
Cheesecake frutos vermelhos	43	Mochi chá verde matcha	45	Soufflé de Grand Marnier	44
Copinhos	45	Mochi framboesa lichia	45	Soufflé de limão yuzu	43
Cubos de gelado	45	Mochi manga maracujá	45	Soufflé de manga coco	43
Ilha Doce	42	Profiteroles gelado de baunilha	42	Soufflé de tangerina	44
Lingote amendoim caramelo	42	Segredo morango bergamota	42		

PASTELERIA

Abacate	49	Delícia de café avelã	70	Ninho maçã e caramelo	69
Arroz doce	67	Delícia de chocolate	55	Opéra finger Earl Grey	63
Baba ao rum	66	Delícia manjeriçã lima	65	Opéra finger signature	63
Biscoito de lótus	69	Doçura de limão	67	Oreo* cake individual	75
Bola cheesecake mirtilos	62	Doçura morango e baunilha	67	Ovo de baunilha e caramelo	49
Bolo de amêndoa	66	Doçura oriental	65	Ovo de chocolate branco e manga	49
Bolo de coco ananás	66	Duplo de chocolate caramelo		Pandoro avelã pistacho	65
Bombom três chocolates	54	salgado	53	Pão de ló chocolate e baunilha	70
Brookie*	73	Duplo de chocolates	56	Paris-Brest	71
Brownie	56	Éclair de baunilha	71	Paris-Tokyo	71
Brownie com nozes	56	Éclair de café	71	Pedra coco matcha	50
Brownie sem glúten	56	Éclair de chocolate	71	Pêra limeira	49
Capricho de Baileys	69	Éclair Saint-Honoré	66	Petit gâteau de chocolate	
Carrot cake	76	Éclair spéculeos	71	de origem pura	51
Carrot cake individual	75	Espiral de frutos vermelhos	67	Pirâmide de chocolate branco	54
Cheesecake	61, 76	Fava de cacau	50	Pirâmide de chocolate negro	54
Cheesecake frutos vermelhos	61	Finger de coco e ananás	63	Ramequin rocher	50
Cheesecake limão gengibre	62	Finger de framboesa e frutas		Red velvet individual	75
Cheesecake passion	62	do bosque	63	Redondo de limão	60
Cheesecake speculeos	61	Finger de manga e maracujá	63	Rocher chocolate branco	70
Cheesecake tradição	62	Finger de panna cotta e framboesa	63	Rocher chocolate de leite	70
Cheesecake yuzu	61	Finger de três chocolates	63	Rocher de pistacho	70
Coco	49	Finger sabor de Japão	63	Sablé de figos assados	59
Cookie coração chocolate flor de sal	72	Flor de yuzu tangerina	68	Sablé de maçã	59
Cookie coração praliné	72	Fondant de chocolate vegan	51	Sablé de maçã e frutos vermelhos	59
Cookie de caramelo salgado	72	Fudge cake individual	75	Sablé de sésamo preto	65
Cookie de chocolate branco e		Grão de café	50	Sacher	55
framboesa	72	Iogurte com amoras	67	Segredo de café	48
Cookie de chocolate de leite e negro	72	Lemon pie	60, 76	Segredo de chocolate nougat	48
Cookie pepitas de chocolate		Lenço de choco amendoim	70	Segredo de limão	48
com leite	73	Lenço de iogurte	70	Segredo exótico	48
Cookie três chocolates	73	Limão	49	Sol de maracujá	68
Cookie triplo chocolate	72	Lingote de chocolate branco		Tangerina	49
Copo de café	50	e citrinos	68	Tartaleta de chocolate	56
Coulant coração caramelo salgado	53	Lingote de pistacho	68	Tartaleta de limão	60
Coulant de chocolate	51	Lingote de tiramisú	64	Tartaleta de limão e yuzu	60
Coulant de chocolate branco e negro	51	Loucura de chocolate	55	Tartaleta de limão merengada	60
Coulant de chocolate clássico		Maçã	49	Tarte de maçã	58
sem glúten	52	Margarida	65	Tarte de maçã à antiga	58
Coulant de chocolate frio sem glúten	52	Mega cookie duplo chocolate	73	Tarte fina de maçã	58
Coulant de chocolate sem glúten	52	Mega cookie pepitas de chocolate		Tarte fina de maçã com compota	58
Coulant de chocolate tradição	51	com leite	73	Tartes Tatin	57
Coulant de doce de leite	53	Mil folhas de chocolate	55	Tatin de ananás	57
Coulant de praliné sem glúten	52	Mil folhas de creme	68	Tatin de figos	57
Coulant de yuzu limão	53	Mil folhas de framboesa	68	Tatin de manga	57
Crocante choco caramelo	69	Mini muffin recheado de caramelo	74	Tatin fino	58
Crocante de avelãs	69	Mini muffin recheado de		Tentação de pistacho	65
Crocante de chocolate	54	chocolate avelã	74	Tiramisú	64, 76
Crumble de maçã e damasco	59	Mini muffin recheado de frutos		Três chocolates	76
Cubo três chocolates	55	vermelhos	74	Triângulo de tiramisú	64
Cúpula de chocolate	48	Mousse de tiramisú	64	Vaso de tiramisú	50
Cúpula de coco frutos vermelhos	67	Muffin de chocolate avelã	74	Veludo de chocolate	54
Cúpula de fruta	48	Muffin de mirtilos	74	Vitória Cake	66
Cúpula piña colada	66	Namelaka chocolate avelã	55		

SOBREMESAS PARA PARTILHAR

Apple pie.....	83	Cheesecake de chocolate fudge.....	81	Tarte de chocolate.....	86
Banana Bread.....	90	Cheesecake de mirtilo.....	80	Tarte de feijão.....	78
Banoffee pie.....	82	Cheesecake framboesa.....	80	Tarte de framboesa.....	85
Bolo de Aniversário.....	82	Cheesecake tradição para partilhar.....	80	Tarte de limão merengada.....	79
Bolo de canela e frutos secos.....	89	Crocante de chocolate e avelã.....	88	Tarte de maçã com creme.....	79
Bolo de chocolate da avó.....	84	Duplo de chocolates.....	89	Tarte de maçã de Alcobaça.....	78
Bolo de chocolate tradição.....	84	Flan.....	85	Tarte de maçã normande.....	79
Bolo de Chocolate vegan sem glúten	84	Floresta negra.....	89	Tarte de merengue de limão siciliano.....	79
Bolo de limão.....	90	Fudge cake.....	82	Tarte de queijo cremoso.....	85
Bolo de limão e crocante.....	89	Lemon pie.....	83	Tarte framboesa pistacho.....	87
Bolo de limão papoila.....	90	Opéra.....	88	Tarte lima limão.....	87
Bolo de mármore de chocolate.....	90	Original cheesecake.....	80	Tarte Lotus.....	87
Bolo de mármore de chocolate e ganache.....	90	Pão de ló húmido.....	78	Tarte rocher.....	87
Bolo de seis especiarias e sementes.....	89	Pecan pie.....	83	Tarte Sacher.....	84
Carrot cake.....	82	Pecan pie sem glúten	83	Tarte veludo vermelho.....	86
Carrot cake cheesecake.....	81	Red Velvet cake.....	82	Tiramisú.....	88
Cheesecake com bolacha Oreo.....	81	Tarta tatin.....	79	Tiramisú choco avelã.....	88
Cheesecake com caramelo chocolate.....	81	Tarte choco crunch.....	87	Tiramisú original.....	88
Cheesecake de baunilha.....	80	Tarte coco e maracujá.....	87	Tiramisú savoiardi.....	88
Cheesecake de caramelo salgado.....	81	Tarte de amêndoa.....	78		
		Tarte de cenoura.....	86		

MINIS

Bandeja de petits fours doces tradição.....	98	Mini financier com pepitas de chocolate.....	99	Rochas de chocolate Gold e amêndoas.....	103
Bolo carrot cake.....	101	Mini financier de amêndoa.....	99	Rochas de chocolate ruby e amêndoas.....	103
Buffet café e praliné.....	100	Mini finger limão merengue flambeado.....	99	Sortido de 5 mini tartes.....	98
Canapés salgados tradição.....	92	Mini focaccia.....	94	Sortido de macarons.....	97
Canapés vegetarianos.....	92	Mini fondant choco passion.....	102	Sortido de mini bolos ingleses.....	98
de framboesa.....	97	Mini limão.....	101	Sortido de mini copos doces.....	102
Macaron.....	97	Mini manga.....	101	Sortido de mini pães de pretzel.....	94
Macaron creme de limão.....	97	Mini maracujá e chocolate.....	100	Sortido de mini quiches delícia.....	92
Macaron de baunilha.....	97	Mini naan de queijo.....	93	Sortido de mini quiches veggy.....	92
Macaron de café.....	97	Mini opéra.....	99	Sortido de mini sobremesas.....	98
Macaron de caramelo.....	97	Mini pão de hambúrguer brioche com cereais.....	95	Sortido de pão Pop Art.....	94
Macaron de chocolate.....	97	Mini pão de hambúrguer com sésamo.....	95	Sortido de Pic'pop.....	100
Macaron de manga maracujá.....	97	Mini pão de leite.....	94	Surtido de choco bricks.....	103
Macaron de pistacho.....	97	Mini pão de nórdico.....	94	Trio clássico de éclairs.....	96
Mini bagel de salmão.....	93	Mini pastel de bacalhau.....	93	Trio de éclairs de fruta.....	96
Mini bola de Berlim com cacau e avelã.....	100	Mini pastel de nata.....	102	Trufas Baileys.....	104
Mini brioche natural.....	95	Mini sanduíche comté e trufa.....	93	Trufas caramelo salgado.....	104
Mini brioche papoila.....	95	Mini tatin.....	99	Trufas chocolate framboesa com licor.....	104
Mini brioches salgados.....	93	Mini tatin de legumes ao sol.....	93	Trufas de chá verde.....	104
Mini buffet chocaleite crocante.....	101	Mini toucinho do céu.....	102	Trufas de chocolate branco e coco.....	104
Mini buffet manga.....	101	Mini waffle doce.....	100	Trufas de chocolate negro.....	104
Mini coulant de chocolate.....	102	Petits choux chocolate.....	96	Trufas geladas.....	104
Mini crocanti.....	101	Petits choux Gran Reserva.....	96	Trufas Lotus.....	104
Mini dacquoise choco avellanas.....	99	Rochas de chá verde matcha.....	103		
Mini dacquoise coco piña.....	99	Rochas de chocolate Gold crocante.....	103		
Mini doce de lótus.....	101				

PÃES E PEQUENO-ALMOÇO

Bagel com sementes de papoila	111	Mini pão de passas	113, 114	sem glúten	111
Bagel com sementes de sésamo	111	Mini trança de chocolate	114	Pão de hambúrguer com cerveja	111
Bagel cristal	111	Mousse de cheesecake	115	Pão de hambúrguer cristal	
Baguete natural	107	Mousse de chocolate negro	115	multicereais	111
Baguete tradição	107	Napolitana	114	Pão de hambúrguer natural	110
Bolo de abóbora e nozes	106	Napolitana "Éclat du Terroir"	113	Pão de hambúrguer rústico	110
Brioche de manteiga	115	NY Roll	115	Pão de muesli	107
Bun'N'Roll	110	Pancakes	116	Pão de passas	114
Ciabatta	107	Panecillo blanco	108	Pão duas azeitonas	109
Ciabatta para lanches	107	Pão artesanal	106	Pão Lobster roll	112
Cinnamon roll para cozer	115	Pão artesanal de figos, amêndoas e avelãs	107	Pão moreno retangular	106
Crepes da Bretanha	116	Pão bao branco	112	Pão multicereais	106, 109
Crepes macios	116	Pão bao preto	112	Pão rústico	106
Croissant	114	Pão com sementes de painço		Pãozinho cereais de assinatura	108
Croissant "Éclat du Terroir"	113	sem glúten	109	Pãozinho de assinatura	108
Croissant chocolate avelã	114	Pão de cereais rústico	106	Pãozinho gourmet	109
Focaccia de alho e manjerição	112	Pão de hambúrguer fofo	111	Placa de waffle com queijo e salsa	112
Galette de trigo sarraceno	116	Pão de hambúrguer clássico natural	110	Rombo natural	109
Mini crepes doces	116	Pão de hambúrguer clássico sésamo	111	Sortido mini pastelaria	113
Mini croissant	113, 114	Pão de hambúrguer com cereais		Waffles de Bruxelas	116
Mini napolitana	113, 114			Waffles de Liège	116

PRONTO PARA DECORAR

1/2 placa de massa folhada	119	Crumble de milho frito	120	Palitos de chá matcha e coco ralado	122
Base de tarte doce	118, 119	Crumble de pistacho	121	Palitos de chocolate negro crocante	122
Base sem glúten 8,5	118	Crumble de speculoos	120	Placas de bolo	118
Caramelo salgado	122	Crumble de tomate	120	Sementes de chia	119
Chocolate ganache	122	Crumble de violeta	121	Sortido de mini cones salgados	118
Crumble	120	Exótico	122	Sortido de mini tartes doces	118
Crumble de amêndoas	120	Massa folhada com manteiga	119	Tapa de macaron natural	118
Crumble de azeitona preta	120	Merengue italiano	119	Tapa de macaron rosada	118
Crumble de chá matcha	121	Mini tapa de macaron	118	Telhas de chocolate	122
Crumble de chocolate	121	Morango	122	Telhas de chocolate branco e framboesa	122
Crumble de citrinos	121	Mousse de cheesecake	119		
Crumble de cookies	121	Mousse de chocolate negro	119		
Crumble de framboesa	121	Mousse iogurte búlgaro	119		

Legendas

 Gelado |
  Cru |
  Pré-cozido |
  Pronto para servir segundo as indicações do produto

 30 min - 20°C | Tempo e Temperatura de descongelação

 15 min - 175°C | Tempo de cozedura e Temperatura em forno tradicional ou potência do micro-ondas

 12 h - 4°C | Tempo e Temperatura de vida útil

NOVO Novo produto / Nova receita disponível a partir do 17/01/2025. Os pesos são aproximados.

Condições gerais de venda

Pagamento contra reembolso ou mediante recibo.

Os preços podem ser modificados dependendo da variação do custo da matéria-prima.



HAGA SU PEDIDO POR WHATSAPP



Tramite su pedido de forma rápida, fácil y cómoda desde su móvil



Acceda al catálogo de productos en un clic



Benefíciense de ofertas exclusivas

HORARIO DE ATENCIÓN:

De lunes a jueves de 9h a 18h y los viernes de 9h a 17h.

Si hace su pedido por Whatsapp, podrá hacerlo cualquier día del año y a cualquier hora. Tenga en cuenta que será gestionado dentro del horario de atención de los días laborables.

SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES

Podrá encontrar información sobre nuestras novedades, creaciones y servicios, consejos e ideas de recetas así como las últimas noticias de la empresa.

@lacompagniedesdesserts.pt



Troféus do Gelado

Lançamos a **4ª edição dos Troféus do Gelado**, um concurso voltado para **profissionais da gastronomia**, que valoriza o trabalho criativo em torno do gelado.

As provas finais acontecerão na segunda-feira, **24 de março de 2025**, na prestigiada escola **Le Cordon Bleu Paris**. O evento será presidido por **Philippe Urraca**, um dos Melhores Artesãos da França, e contará com a presença de **Stéphanie Le Quellec**, Chef com duas estrelas Michelin, como Presidente de Honra.

Para saber todos os detalhes do concurso, visite: www.tropheesdelaglace.es

