

Coleção 2026



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

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 PASTELARIA

UMA ARTE FEITA À MÃO

Tratamos cada pastel que nasce das nossas confeitarias como uma obra de arte. Os nossos confeiteiros 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.

Inspiração e soluções

CRIE UMA CARTA DE SOBREMESAS PERSONALIZADA

Estamos à sua disposição para criar uma carta de sobremesas única, que se destaque no seu menu e esteja totalmente alinhada com a imagem da marca do seu estabelecimento. Com a nossa experiência, conseguiremos despertar o desejo de terminar cada refeição com um toque doce.



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.

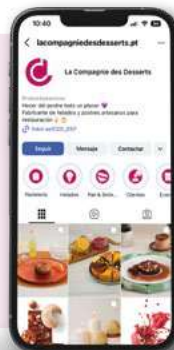


SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

Descubra novidades, pratos e a criatividade dos nossos chefs. Encontre dicas e sugestões inspiradoras para surpreender os seus clientes.



@lacompaniedesserts.pt



Conteúdo

NOVIDADES	7
GELADOS	13
GELATARIAS	29
SOBREMESAS GELADAS	37
PASTELARIA	43
SOBREMESAS PARA PARTILHAR	73
MINIS DOCES E SALGADOS	89
PÃES E PEQUENO-ALMOÇO	105
PRONTO PARA DECORAR	117

Novidades

GELADOS 2,5L



ESTILO CHEESECAKE OREO®
92022 - p.17



MOLHO YAKITORI
92019 - p.22



HIBISCUS MENTA
92023 - p.23

GELADOS 6L



MORANGO
76593 - p.31

S VERMELHAS
76594 - p.31

COOKIE DOUGH
93593 - p.31

TANGERINA DA SICÍLIA
93520 - p.32

AMENDOIM CHOCOLATE
93731 - p.30

SOBREMESAS GELADAS



FLOCO DE NEVE
90711 - p.39

Novidades Pastelaria



**COROA DE CHOCOLATE
E TRIGO SARRACENO**
95927 - p.50



**FONDANT CHOCO
AVELÃ**
4969 - p.50



**MACARON DE
CHOCOLATE CREMOSO**
95922 - p.50



CHOCOLOVER
180036 - p.52



BROWNIE COM NOZES
4960 - p.53



**CHEESECAKE DE FRUTOS
VERMELHOS DE INVERNO**
ICCWIN03016 - p.59



TARTE DE QUEIJO BASCA INDIVIDUAL
4985 - p.59



FINGER LIMÃO
5005 - p.60



FINGER SNICKY
95929 - p.60



DOÇURA DE INVERNO
4972 - p.63



FINGER DUBÁI
161038 - p.63



**FLOR DE CHOCOLATE
BRANCO E AMARENA**
100386 - p.65



**TANGERINA
E SPÉCULOOS**
95925 - p.65



**ROCHER CHOCOLATE
NOZ PECAN**
95388 - p.66



**MUFFIN DE CACAU
SEM GLÚTEN**
180038 - p.69

Novidades Sobremesas para partilhar



**CARAMELISED BISCUIT
CHEESECAKE**
VNCCAR04001 - p.78



**TARTE DE QUEIJO
CREMOSA DE PISTÁCIO**
180039 - p.81



**TARTE DE QUEIJO
CREMOSA DE CHOCOLATE**
180046 - p.81



**TARTE DE LIMA LIMÃO
COM CREME
DE QUEIJO**

5006 - p.76

Criação Jessica Prealpato



**BOLO DE FARINHA DE
CASTANHA, MEL DE
CASTANHEIRO, AVELÃ E
GENGIBRE CRISTALIZADO**
96080 - p.85

Criação Jessica Prealpato



**BOLO DE FARINHA
DE PAINÇO, SEMENTES,
CASCA DE LARANJA E
QUATRO ESPECIARIAS**
96081 - p.85



**BOLO DE LARANJA
COM ARANDOS**
LCABOR01002 - p.86



BOLO DE NOZES
95921 - p.86



**BOLO DE LIMÃO YUZU
SEM GLÚTEN**
5012 - p.86



BOLO DE NOZES
161040 - p.87



BOLO DE CHOCOLATE COM PEPITAS
161039 - p.87

Novidades Minis salgados



**TRILOGIA DE BLOCO
FOIE GRAS**
160545 - p.91



**MINI MADELEINE DE
CHEDDAR E EMMENTAL**
160584 - p.92



**MINI MADELEINE DE TOMATE
E ERVAS PROVENÇAIS**
160583 - p.92



**DUMPLING
DE TOFU**
180029 - p.92



**DUMPLING
DE FRANGO AO CARIL**
180030 - p.92



**DUMPLING
DE VACA**
180031 - p.92

Minis doces



**BOMBOM GELADO
CHOCO AVELÃ**
180032 - p.98



**BOMBOM GELADO
PISTÁCIO**
180033 - p.98



**BOMBOM GELADO
MANGA**
180034 - p.98



MINI QUADRADO AVELÃ
4954 - p.98



SORTIDO DE DUMPLINGS DOCES
180040 - p.99

Novidades Minis doces



MINI CAKE INGLÊS
TCAVIC06025 - p.102



MINI CARROT CAKE
TTCACA03025 - p.102



MINI RED VELVET
TTCARE03025 - p.102



MINI TIRAMISU
ITOTIR05035 - p.102



**MINI CHEESECAKE
DE LIMÃO**
ICCLEM17035 - p.102



**MINI CHEESECAKE
DE MIRTILOS**
ICCBLU06035 - p.102



MINI TARTELETE DE LIMÃO
TTACIT03024 - p.102



MINI BANOFFEE
TFLBAN03024 - p.102

Pronto para decorar



**MANGA PRALINÉ
AVELÃ**
4970 - p.119

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.



Jérôme Cassan (Mestre Gelateiro Artesanal)
e as suas equipas desenvolvem criações
na arte da gelataria.

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 cuvete 2,5 l



BAUNILHA COM DUAS BAUNILHAS

92866

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



CAFÉ BRANCO DE ETIÓPIA

92867

O contraste entre a cor cremosa do gelado e o sabor a café surpreende! Este gelado, elaborado a partir de uma infusão em banho-maria de grãos de café da Etiópia em leite fresco, oferece suaves notas de café.

Sabores excepcionais



referência cuvete 2,5 l

CAVIAR

Gelado.

SOB PEDIDO

CEPS

Gelado salgado de cogumelos.

SOB PEDIDO

QUEIJO DE CABRA

Gelado salgado com 21% de queijo de cabra francês Cabecou.

92773

TRUFA

Gelado.

SOB PEDIDO

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



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

Feito com puré de avelã torrada.

referência cuvete 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

Chocolate negro.

93609

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

À base de chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja.

92530

DOCE DE LEITE

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 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

Praliné de avelã.

92729

PURÉ DE CASTANHA

Castanhas de Ardèche (França).

92841

SORVETES DE

Fruta pura

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

Sujeito à disponibilidade de matérias-primas



A ideia de um sorvete Alta Expressão é a sensação de ter a fruta na boca na sua versão gelada. Para estarmos o mais próximo possível do sabor original da fruta, selecionamos rigorosamente as frutas pela sua cor e pelo seu bom sabor, e adicionamos a maior quantidade possível de fruta à mistura. O açúcar intervém apenas para equilibrar a receita e realçar a expressão da fruta.

ANANÁS

65% de puré de ananás.

referência cubete 2,5 l

93602

FRAMBOESA

54% de fruta.

92722

LARANJA DE SANGUE

57% de sumo de laranja sanguínea.

93620

LARANJA ESPREMIDA

60% de sumo de laranja fresco.

93613

LIMÃO ESPREMIDO

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

93600

MANGA “ALFONSO”

55% de fruta Impala da Índia.

92698

MARACUJÁ IMPERIAL BLUE ELEPHANT

58% de maracujá Blue Elephant.



84143

MORANGO SENG

50% de morango senga e mara des bois, uma variedade francesa muito aromática com sabor intenso que lembra o morango silvestre.

92721

PÊRA WILLIAMS

58,5% de puré de pêra Williams.

92519



Gelados e sorvetes Tradição

3 CITRINOS

Sorvete de kalamansi, lima mexicana e tangerina de Sicília.

ALGODÃO DOCE

Gelado. O sabor preferido dos mais pequenos.

AMENDOIM

Gelado de amendoim torrados.

AVELÃ

Gelado de palinê de avelã.



AVELÃ VEGAN

Gelado de avelã torrada, puré de coco.

BANANA

Sorvete 45% de fruta.

BANANA CHOCOLATE AVELÃ

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

BOLACHA MARIA

Gelado com 10% da tradicional bolacha maria dourada.

CAFÉ

Gelado de café das Índias.

CAFÉ COM GRÃOS

Gelado de café com grãos de café e chocolate.

CANELA

Gelado cremoso com um toque aromático de canela em pó.

CARAMELO SALGADO

Gelado com um toque de sal fina.

CEREJA

Sorvete 50% de fruta.

ESTILO CHEESECAKE OREO® **NOVO**

Gelado de queijo creme, com calda de chocolate e pedacinhos de Oreo®.

COCO

Sorvete com 53,2% de leite de coco.

referencia el bote 2,5 l el litro

75347

92607

92879

92021

180014

92681

92341

74307

92031

92951

92301

92051

92691

92022

92611

Gelados e sorvetes Tradição



CREME DE LIMÃO AO ESTILO LEMON CURD

Gelado.

referência cuvete 2,5 l

92777

FRAMBOESA

Sorvete 45% de fruta.

92621

FUSÃO CÍTRICA

Sorvete de laranja sanguínea e lima.

76287

GRANADA

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

MAÇÃ ASSADA

Gelado de maçã assada.

IC25335

MAÇÃ VERDE

Sorvete 62% de fruta.

92591

MANGA

Sorvete 45% de fruta.

92781

MARACUJÁ

Sorvete com 41% de sumo de maracujá.

92661

MELÃO

Sorvete 64,5% de fruta.

92641



Gelados e sorvetes Tradição



MENTA CHOCOLATE

Gelado de menta, pedaços de chocolate.

MORANGO COM PEDAÇOS

Gelado de morango, pedaços de morango semi-confitados.

MORANGO COM PEDAÇOS

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

NATELLOSO

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

NOZES

Gelado de noz, pedaços de nozes pecã caramelizadas.

OREO®

Gelado de nata, pedaços de bolacha Oreo®.

PÊRA

Sorvete 46% de fruta.

PISTACHO

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

QUEIJO FRESCO COM MARMELO

Gelado de queijo fresco com pequenos pedaços de marmelo.

SPECULOOS

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

SPÉCULOOS COM PEDACINHOS

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

STRACCIATELLA

Gelado de creme com pedaços de chocolate.

TANGERINA DA SICÍLIA

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

VIOLETA

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

referência cuvete 2,5 l

92488

92091

92541

40133

92121

92845

92561

92081

IC25333

93396

IC25339

92860

92517

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.



BAUNILHA BOURBON INFUNDIDA

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

referência cuvete 2,5 l

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

referência cuvete 5 l

VAINILLA CUVETE 5L

Gelado.

92487

VAINILLA BOURBON CUVETE 5L

Gelado de baunilha de Madagáscar.

92480



Seleção de chocolates

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

CHOCOLATE

Gelado de chocolate 59%.

CHOCOLATE À ANTIGA

Gelado de chocolate negro, feito com leite fresco.

CHOCOLATE BRANCO

Gelado.

CHOCOLATE NEGRO E LARANJA

Sorvete de chocolate preto 70% e 30% sumo de laranja fresco.

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Gelado de leite fresco, à base de chocolate Valrhona Gran Reserva Guanaja.

CHOCOLATE SALGADO

Gelado de chocolate a 60%, com um toque de flor de sal.

CHOCOLATE VEGAN

Gelado vegan de chocolate belga 70% com cacau em pó e extrato de coco.

GIANDUIA

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

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.

SORVETE DE CHOCOLATE PRETO

Sorvete de chocolate preto de alta expressão com 60% de cacau puro.

referência cuvete 2,5 l

92041

93609

92350

74963

92530

75741

180013

94241

92934

92761

referência cuvete 5 l

CHOCOLATE **CUVETE 5L**

Gelado de chocolate negro 59%.

92241

Gelados e sorvetes salgados



AZEITE VIRGEM EXTRA

Sorvete de azeite virgem extra, com extração a frio.

referência cubete 2,5 l

92705

BURRATA PESTO

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

92018

CAVIAR

Gelado.

SOB PEDIDO

CEPS

Gelado salgado de cogumelos.

SOB PEDIDO

MOLHO YAKITORI **NOVO**

Sorvete com 40% de molho yakitori.

92019

MOSTARDA

Gelado salgado de mostarda à antiga.

92774

PARMESÃO

Gelado salgado com 20% de autêntico Parmigiano Reggiano DOP italiano.

92694

PEPINO

Sorbet de pepino 43%, sabor natural, leve e revitalizante.

92708

PIMENTO ASSADO

Sorvete 32% de pimentão assado.

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 intenso e distinto.

92782



Especiarias e flores

	referência	cuvete 2,5 l
ALECRIM Gelado com infusão de alecrim.	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 Sorbete de lichia de Taiwan 35% e framboesa 18,9%, com um toque de pó de rosa de Damasco.	75742	
GENGIBRE COM GENGIBRE CONFITADO Gelado de gengibre com pedaços de gengibre cristalizado.	92478	
HIBISCUS MENTA NOVO Sorbete com infusão de flores de hibisco e menta. Cor proveniente das folhas de hibisco.	92023	
MANJERICÃO Sorbete de manjeriço, pedaços de folhas de manjeriço.	92696	
MEL Gelado de mel de flores da Les Garrigues, Espanha.	92111	
MORANGO MANJERICÃO Sorbete de morango, pedaços de folhas de manjeriço.	92812	
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 cuvete 2,5 l

BAILEYS

92699

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

GIN TÓNICO

92842

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

PIÑA COLADA

93391

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

RUM COM PASSAS

92101

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



Receitas italianas

referência cuvete 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

Gelado de mascarpone 36%.

93111



Receitas americanas

referência cuvete 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

Recetas asiáticas



referencia el bote 2,5 l el litro

CHÁ VERDE MATCHA

Gelado de Matcha Shizuoka do Japão.

92776

GENGIBRE COM GENGIBRE CONFITADO

Gelado de gengibre com pedaços de gengibre cristalizado.

92478

LICHIA

Sorvete. 44,5% de fruta.

92971

LIMA COM GENGIBRE CONFITADO

Sorvete de lima com pedaços de gengibre confitado.

92891

LIMA KAFFIR

Gelado com infusão de folhas de lima kaffir.

92017

LIMA VERDE KALAMANSI

Sorvete refrescante de lima e kalamansi.

92007

MOLHO YAKITORI **NOVO**

Sorvete com 40% de molho yakitori.

92019

SÉSAMO PRETO

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

92795

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 5 l

BAUNILHA

Gelado.

referencia el bote 5 l el litro

92487

BAUNILHA BOURBON

Gelado de baunilha de Madagáscar.

92480

CAFÉ

Gelado.

92495

CHOCOLATE

Gelado.

92490

FRAMBOESA

Sorvete.

92663

IOGURTE BÚLGARO

Gelado.

92494

LIMÃO

Sorvete.

92505

MANGA PURA FRUTA

Sorvete.

75679

MORANGO

Gelado.

92492

NATA

Gelado.

92497

PISTACHO

Gelado.

92496

Fabricação sob medida

DE RIENDA SUELTA A SU MAGINACIÓN:

CRIAMOS UM GELADO COM O SABOR DOS SEUS SONHOS

!Não há limites para a sua criatividade!



Algumas das nossas criações:

ABACATE

AMARETTO (ÁLCOOL)

BERGAMOTA

BATATA-DOCE ROXA

CARAJILLO

CREME DE ARROZ (ÁLCOOL)

FLOR DE LAVANDA

GOIABA

HARISSA

FIGO VERMELHO COM LIMÃO

PRESUNTO IBÉRICO

KULFI COM PISTÁCHIO

MILHO

MAÇAPÃO COM PINDAMOS

PANTERA ROSA

BETÂNCIA COM LEITE DE COCO

ROSQUILLAS

BAUNILHA FUMADA

VERMUTE (ÁLCOOL)

VINAGRE DE XEREZ

SUJEITO À DISPONIBILIDADE DE MATÉRIAS-PRIMAS.
CONTACTE O SEU COMERCIAL PARA MAIS INFORMAÇÕES.

Gelatarias



Gelados e sorvetes 6 l



referência cuvete 6 l

ALGODÃO DOCE

Gelado de algodão doce com pepitas de açúcar rosa.

93739

AMENDOIM CHOCOLATE **NOVO**

Gelado de amendoim, calda de chocolate preto, decoração com amendoins caramelizados.

93731

BANOFFEE

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

93534



BAUNILHA BOURBON

Gelado de baunilha de Madagáscar.

93500



BAUNILHA COOKIES

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

93514



BAUNILHA PECÃ FUDGE

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

93513

BUNTY

Gelado de coco com pedaços de chocolate.

93726

CAFÉ ARÁBICA

Gelado de café indiano.

93509

CARAMELO SALGADO

Gelado de caramelo com um toque de sal fino.

93504

CHOCOLATE

Gelado de chocolate decorado com raspas de chocolate.

92493

CHOCOLATE BRANCO CRUNCHY

Gelado de chocolate branco com pedaços de caramelo crocante.

93744



CHOCOLATE BROWNIES

Gelado de chocolate com pedaços de brownie de chocolate.

93511

COCO MANGA-MARACUJÁ

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

93574

Gelados e sorvetes 6 l



COOKIE DOUGH **NOVO**

Gelado de flor de leite, com pedaços de massa de biscoito e calda marmorizada de avelã IGP do Piemonte..

referência cuvete 6 l

93593

DOCE DE LEITE

Gelado de doce de leite com um toque de flor de sal.

93716

FRAMBOESA

Sorvete com 45% de framboesa.

93720

FRUTAS VERMELHAS **NOVO**

Sorvete com 55% de fruta: framboesa, morango, groselha negra.

76594

IOGURTE BÚLGARO COM MIRTILOS

Gelado de iogurte búlgaro natural e mirtilos vermelhos com pedaços.

93521

IOGURTE BÚLGARO NATURAL

Gelado de iogurte búlgaro simples.

93696

K-BUENO

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

IC60386

LIMÃO

Sorvete de sumo de limão.

93693

LOTUS

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

IC60303

MANGA

Sorvete com 45% de manga.

93724

MARACUJÁ

Sorvete com 41% de maracujá.

93705

MENTA CHOCOLATE

Gelado de menta com pedaços de chocolate.

93506

MORANGO **NOVO**

Gelado de morango.

76593

Gelados e sorvetes 6 l



MORANGO COM PEDAÇOS

Sorvete de morango com pedaços de morango.

NATA

Gelado de fior di latte.

NATELLOSO

Gelado de avelã e molho de cacau.

PEDAÇOS DE OREO®

Gelado de bolacha Oreo® com pedaços. Ideal para batidos.

PISTACHO

Gelado de pistacho com pedaços de pistachos torrados.

ROCHER AVELÃ

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

RUM COM PASSAS

Gelado com sultanas maceradas em rum.

SMURF

Gelado de caramelo (cor azul) e coulis sabor a framboesa.

STRACCIATELLA

Gelado de creme com pedaços de chocolate.

TANGERINA DA SICÍLIA **NOVO**

Sorvete com 26% de sumo puro de tangerina siciliana.

TRIPLO PISTACHO

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

UNICÓRNIO

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

VIOLETA

Gelado com infusão de violeta.

referência cuvete 6 l

93701

72991

93822

93507

93505

93839

93700

93746

93510

93520

93580

93941

93508

Frascos individuais

Frascos de plástico recicláveis



**AVELÃ ITALIANA
COM CHOCOLATE**

IC28217 | 150 ml x 20



BAUNILHA COM CARAMELO

IC28201 | 150 ml x 20



CHOCOLATE BELGA

Gelado de chocolate belga,
topping de chocolate.

IC28204 | 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



**IOGURTE NATURAL
COM AMORAS**

Gelado de iogurte com molho
de amora.

IC28223 | 150 ml x 20

Paletinas



NOVO FORMATO LIMÃO-LIMA

Sorvete com sumo de limão e sumo de lima. $\pm 12 \times 5 \times 2$ cm

180047 | 80 g x 25



CHOCOLATE

Gelado. 14% de chocolate. $\pm 12 \times 5 \times 2$ cm

180009 | 92 g x 25



LOTUS

Creimoso com o inconfundível sabor a biscoito Lotus. $\pm 12 \times 5 \times 2$ cm

180026 | 80 g x 25



MANGA

Sorvete. 41% de polpa de manga. $\pm 12 \times 5 \times 2$ cm

180011 | 80 g x 25



MORANGO

Sorvete. 58% de polpa de morango. $\pm 12 \times 5 \times 2$ cm

180010 | 88 g x 25



MELANCIA

Sorvete. 61% de polpa de melancia. $\pm 12 \times 5 \times 2$ cm

180012 | 80 g x 25



TROPICAL

Sorbet. 54% de polpa tropical (manga, ananás e maracujá) com um toque de sumo de limão.. $\pm 12 \times 5 \times 2$ cm

180025 | 80 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!



ACAI SUNRISE

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

180023 | 150 g x 15



BEET BOOST

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

180024 | 150 g x 15



GREEN DETOX

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

180022 | 150 g x 15



NOVA RECEITA

COCO CRUSH

45% leite de coco, 30% ananás, 25% banana.

160232 | 150 g x 15



MORANGO LOVE

60% morango, 40% banana.

160230 | 150 g x 15



NOVA RECEITA

VITAMINA BOOST

46% manga, 32% cenoura, 15% laranja, 7% 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

FRAPPÉ CARAMELO

Mistura cremosa com sabor a café e caramelo.

180021 | 130 g x 20



Desde 1983 la glacière

GELATARIAS

Está a pensar em abrir uma gelateria?

Colocamos a nossa experiência à sua disposição para ajudá-lo no desenvolvimento da sua gelateria, fornecendo-lhe uma seleção de produtos premium, maquinaria essencial e material de comunicação.

Tradição geladaria com espírito inovador

Mais do que uma marca de gelados, La Glacière é uma **forma de entender a geladaria**, com uma visão inovadora, criativa e ousada.

A nossa história começou **há mais de 40 anos** em Lézignan-Corbières, no sul da França, e, aplicando o nosso savoir faire, seguimos processos tradicionais para capturar a **essência autêntica** de cada sabor.

Transformamos a sua gelateria num destino com personalidade.



Conceito visual completo



Identidade moderna e atraente



Sobremesas geladas



Sobremesas geladas

Retirar 5 minutos antes de servir.



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.

± 8 x 4,5 cm

90824 | 90 g x 8



MARAVILHOSO PISTACHO

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

± 7 x 4 cm

90826 | 105 g x 12



SEGREDO MORANGO BERGAMOTA

Massa sablé de manteiga pura, compota de bergamota e morango, mousse de mascarpone. Decorado com raspas de pistacho.

± 16,5 x 2,5 x 3 cm

4606 | 85 g x 16



PROFITEROLES GELADO DE BAUNILHA

Massa choux de manteiga pura recheada de gelado de baunilha.

± Ø 3 cm

PFCHAPROFITER0003 | 26 g x 50





Sobremesas geladas

Retirar 5 minutos antes de servir.



NOVO

FLOCO DE NEVE

Gelado de ovo Grand Marnier, pão de ló Grand Marnier, merengue italiano.

± Ø 10 x H 7,5 cm

90711 | 120 g x 8



† LINGOTE AMENDOIM CARAMELO

Gelado de amendoim, topping de caramelo, pedaços de amendoins torrados e salgados, cobertura de chocolate de leite. ± 7,5 x 5,5 x 3,5 cm

90920 | 70 g x 30



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



Sobremesas geladas

Retirar 5 minutos antes de servir.



SOUFFLÉ DE TANGERINA

Biscoito seco embebido em licor de tangerina imperial, soufflé gelado de tangerina, cobertura de nougat em pó.

± Ø 8 x 5 cm

3163 | 105 g x 12



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



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



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





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.



MOCHI CARAMELO SALGADO

Massa de arroz recheada com gelado de caramelo salgado.

± Ø 5 x 3 cm

160555 | 35 g x 45



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



Fabricaciones a 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 | 40g x 48 (bolas) 40 (quenelles)



BOLAS DE BAUNILHA

Bolas de gelado de baunilha. ± Ø 5 cm

72523 | 65 ml x 48



Fabricante de pastelaria



RESPEITO PELO “SAVOIR-FAIRE” ARTESANAL

Os nossos pasteleiros elaboram cada criação respeitando o savoir-faire artesanal: moldam, cobrem e decoram os doces à mão e provam cada produção para garantir os nossos padrões de qualidade.

Todas as nossas massas, cremes, mousses e preparações de fruta são de elaboração própria, utilizando manteiga de alta qualidade e frutas provenientes de cooperativas, selecionadas pela sua frescura e rastreabilidade.

ATELIÊS ESPECIALIZADOS

Contamos com vários ateliers de produção em França, Espanha e Inglaterra, especializados em diferentes estilos e gamas de pastelaria. Seguimos a tradição pastelaria, reinventamos os clássicos e desenvolvemos criações à medida, pensadas para responder às necessidades dos nossos clientes.

Pastelaria



Criações



DE PHILIPPE URRACA

Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France (MOF), é um dos pasteleiros mais reconhecidos de França. Este prestigioso título, símbolo de excelência e mestria no ofício, reflete a perfeição e o respeito pela tradição presentes em todas as suas criações.



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 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





Trompe-l'œil



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 de chocolate.

± 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 embebido 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



NOVA RECEITA PÊRA LIMOEIRA

Base sablé, mousse de chocolate Valrhona, interior de brunoise de pêras confitadas, cobertura de chocolate branco com baunilha. Decorado com um palito de chocolate.

± Ø 5,5 x 6,5 cm

161041 | 90 g x 12



Troupe-l'œil



GRÃO DE CAFÉ

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

± Ø 8,4 x 6 x 4 cm

160123 | 75 g x 20



PEDRA COCO MATCHA

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

± 6 x 8 x 3,8 cm

161035 | 110 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, caramelo de café, crocante de café e paillete feuilletine.

± Ø 6 x 7 cm

160449 | 90 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. Flor de ganache de chocolate branco montada com infusão de grãos de café, baunilha e marsala.

± Ø 6 x 6,5 cm

160148 | 85 g x 20





Coulants de chocolate

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).

GAMA EXCELÊNCIA



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

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

2299 | 90 g x 20



GAMA TRADIÇÃO



COULANT DE CHOCOLATE BRANCO E NEGRO

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

4176 | 90 g x 23



COULANT DE CHOCOLATE TRADIÇÃO

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

4841 | 90 g x 46



+ FONDANT DE CHOCOLATE VEGAN

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

4265 | 120 g x 32



Coulants de chocolate 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.



GAMA EXCELÊNCIA



COULANT DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN

Manteiga pura.
± Ø 7,5 x 3,5 cm

4867 | 120 g x 22



COULANT DE CHOCOLATE FRIO SEM GLÚTEN

Manteiga pura.
± Ø 8 x 2 cm

2831 | 100 g x 24



GAMA TRADIÇÃO



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSSICO SEM GLÚTEN

Massa semicrua com coração cremoso 35% de chocolate.
± Ø 8 x 3 cm

4042 | 100 g x 32



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSSICO SEM GLÚTEN

Massa semicrua com coração cremoso 35% de chocolate.
± Ø 7,5 x 3,5 cm

3417 | 120 g x 36



COULANT DE PRALINÉ SEM GLÚTEN

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

3659 | 105 g x 23





Coulants duplo sabor



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



NOVO

FONDANT CHOCO AVELÃ

Chocolate suave de avelã, pasta de avelã (100% avelã), decoração de avelã triturada.
± Ø 8 x 3 cm

4969 | 80 g x 32



NOVO

MACARON DE CHOCOLATE CREMOSO

Macaron de chocolate no topo e ganache de chocolate preto no interior.
± Ø 7 x 3 cm

95922 | 80 g x 24



NOVO

COROA DE CHOCOLATE E TRIGO SARRACENO

Crocante de chocolate, mousse de chocolate negro (cacau do Vietnã a 73%), praliné de amêndoa e trigo-sarraceno tostado, decorado com sementes de trigo-sarraceno tostado e pimenta Malabar. ± Ø 7,5 x H 3 cm

95927 | 85 g x 20



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 x 4 cm

161003 | 105 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.

± 5,8 x 5,8 x 4 cm

160001 | 70 g x 20



DELÍCIA DE CHOCOLATE

Bolo joconde de cacau, ganache de chocolate, bolo dacquise 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 | 100 g x 20



Tudo chocolate



NOVO

CHOCOLOVER

Livre de glúten, laticínios, ovos e nozes.

± Ø 5,5 cm

180036 | 85 g x 16



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



NAMELAKA CHOCOLATE AVELÃ

Sablé de cacau bretão, praliné cremoso, namelaka de chocolate preto, cobertura de chocolate preto, brilho de cacau.

± 8,4 x 4 x 4 cm

160128 | 85 g x 21



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



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

± 6x6x2 cm

4183 | 70 g x 48



NOVO

+ BROWNIE COM NOZES

Chocolate e nozes picadas.
± 7x7 cm

4960 | 85 g x 40



BROWNIE SEM GLÚTEN

Embalagem individual.

± 7x7x3,5 cm

180008 | 70 g x 25



Tartes Tatin

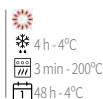
Um clássico da gastronomia francesa, a tarte Tatin é uma tarte virada ao contrário. As maçãs são primeiro caramelizadas em manteiga e açúcar antes de serem cozidas na forma com a massa quebrada por cima.



TARTA TATIN 100G

Massa brisa com maçãs caramelizadas.
± Ø 7 cm

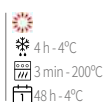
4827 | 100 g x 28



TARTA TATIN 120G

Massa brisa com maçãs caramelizadas.
± Ø 10 cm

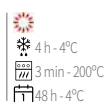
4828 | 120 g x 20



+ TARTA 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 MANGA

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

9557 | 80 g x 20



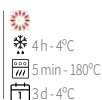
Tartes de maçã



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

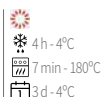
4988 | 90 g x 24



TARTE FINA DE MAÇÃ

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

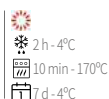
3554 | 65 g x 27



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 3,7 cm

160008 | 100 g x 21



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 8

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

96612 | 75 g x 24



TARTELETE DE LIMÃO MERENGADA Ø 9

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

90576 | 80 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 x 4 cm

160149 | 95 g x 27



Cheesecakes



CHEESECAKE TRADIÇÃO

Sablé reconstruído de speculoos, mousse creme de queijo.

± Ø 7 x 3,5 cm

4840 | 85 g x 23



+ CHEESECAKE

Massa sablé de manteiga, creme de queijo fresco.

± Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



+ CHEESECAKE SPECULOOS

Massa sablé com speculoos, 19% cream cheese, 15% natas frescas. ± Ø 7 cm

90526 | 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



CHEESECAKE YUZU

Massa sablé de manteiga, creme de queijo fresco com sabores asiáticos do citrino yuzu.

± Ø 7 cm

90747 | 90 g x 36



ENCONTRE MAIS FORMATOS NA P.77

Cheesecakes



NOVO

TARTE DE QUEIJO BASCA INDIVIDUAL

Appareil cream cheese (47%), crème liquide (23%).

4985 | 105 g x 23



BOLA CHEESECAKE MIRTILOS

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

150059 | 78 g x 12



NOVO

CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS DE INVERNO

Mousse de cheesecake com frutos silvestres, base de biscoito doce, cobertura de frutos vermelhos.
± 6 cm

ICCWIN03016 | 115 g x 16



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 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.77

Fingers



NOVO

FINGER LIMÃO

Appareil financier citron, gelée citron, mousse citron, décor gel citron. Présence de citron de Sicile. Jus de citron jaune de Sicile.

± 11 x 3 cm

5005 | 75 g x 28



✦ FINGER SABOR DE JAPÃO

Bolo joconde de chá verde Matcha, compota de manga e maracujá, mousse de yuzu, glacê de chocolate branco.

± 13 x 2,5 x 3 cm

3567 | 70 g x 28



FINGER DE MANGA E MARACUJÁ

Bolo dacquoise, compota de manga e maracujá, mousse de chocolate branco, glacê de manga e maracujá.

± 13 x 2,5 x 3 cm

4194 | 78 g x 28



FINGER DE PANNA COTTA E FRAMBOESA

Bolo joconde, crocante de chocolate branco, panna cotta, compota de framboesa.

± 13 x 2,5 x 2,5 cm

4508 | 70 g x 28



NOVO

FINGER SNICKY

Amendoim quebradiço, dacquoise de avelã, mousse de chocolate de leite, caramelo suave, amendoins salgados torrados.

± 12 x 2,5 x 3,5 cm

95929 | 85 g x 33



OPÉRA FINGER SIGNATURE

Bolo de café joconde, ganache de chocolate e café, creme de manteiga de café, cobertura de chocolate crocante.

± 12,5 x 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. ± 13 x 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 x 4 cm

IC18996 | 90 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



Sobremesas individuais



MARGARIDA

Financier de amêndoa, chantilly de mascarpone e baunilha, gel de manga.
± Ø 7 x 2,5 cm

160445 | 80 g x 20



CÚPULA PIÑA COLADA

Biscoito, bolo dacquoise de coco, chantilly de coco com bebida Malibu, compota de ananás.
± Ø 7 x 4 cm

160446 | 100 g x 20



CÚPULA DE COCO FRUTOS VERMELHOS

Biscoito, mousse de coco e frutos vermelhos, coco ralado.
± Ø 7 x 4 cm

IC18969 | 85 g x 16



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



BOLO DE COCO ANANÁS

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

IC18981 | 95 g x 16



BOLO DE AMÊNDOA

Bolo de baunilha, creme de manteiga doce, palitos de amêndoa torrada.
± 6,8 x 6,8 x 3,5 cm

IC17003 | 75 g x 20





Sobremesas individuais



+ TENTAÇÃO DE PISTACHO

Financier de pistacho, crocante de praliné de pistacho, chantilly de chocolate branco e pistacho, decorado com pedaços de pistacho.

± 9 x 3 x 5 cm

160448 | 90 g x 21



NOVO

FINGER DUBÁI

Bolo de pistácio com crocante caramelizado de massa kataifi e pistácio, com ganache de chocolate negro.

± 9 x 3 x 4 cm

161038 | 70 g x 21



PANDORO AVELÃ PISTACHO

Mousse de avelã, pão de ló de pistacho esponjoso, decorado com açúcar em pó. ± 7 x 5 cm

100370 | 90 g x 18



BISCOITO DE LÓTUS

Mousse e biscoito crocante de lótus. ± 6 x 8 cm

150057 | 68 g x 16



NOVO

DOÇURA DE INVERNO

Biscoito dacquoise de noz, mousse de baunilha e xarope de ácer, coração de praliné de noz-pecã, decoração de avelã caramelizada.

± Ø 7 x 4,5 cm

4972 | 80 g x 20



DOÇURA ORIENTAL

Dacquoise de rosas, mascarpone de flor de laranjeira e mousse de água de rosas, praliné de pistacho. Decorar com pistachos triturados. ± Ø 7 x 4,5 cm

4891 | 65 g x 20



Sobremesas individuais



MIL FOLHAS DE CREME

Mil folhas de manteiga, creme pasteleiro e nata. Decorado com açúcar de pasteiro. $\pm 6,5 \times 6,5$ cm

100298 | 95 g x 15



MIL FOLHAS DE FRAMBOESA

Massa folhada de manteiga, creme pasteleiro e creme de frutos vermelhos. Decorado com açúcar de pasteiro. $\pm 7 \times 5,5 \times 4,5$ cm

100368 | 90 g x 15



DOÇURA DE LIMÃO

Sablé breton com creme e ganache de limão montado com decoração de pistacho. $\pm 6 \times 6 \times 3,5$ cm

161034 | 60 g x 20



DOÇURA MORANGO E BAUNILHA

Praliné sablé, compota e creme de morango, chantilly de baunilha e ganache de morango. $\pm \varnothing 7,2 \times 4$ cm

161033 | 120 g x 20



CAPRICO DE BAILEYS

Mousse de avelã, baileys no interior e cobertura de caramelo. $\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

IC18963 | 85 g x 16



CROCANTE DE AVELÃS

Bolo de chocolate, mousse de avelã, crocante de praliné de avelãs e pailleté. Decorado com avelãs. $\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

160071 | 90 g x 20





Sobremesas individuais



✦ LINGOTE DE CHOCOLATE BRANCO E CITRINOS

Bolo de mel e azeite, mousse de chocolate branco, recheio de compota de citrinos. Cobertura de chocolate branco e tiras de casca de laranja. $\pm 9,5 \times 4,5 \times 4$ cm

160442 | 88 g x 21



LINGOTE DE PISTACHO

Mousse de pistachio, núcleo de compota de framboesa, pão de ló estaladiço de pistachio. $\pm 9,5 \times 4,5 \times 4$ cm

161027 | 90 g x 21



NOVO

FLOR DE CHOCOLATE BRANCO E AMARENA

Mousse de chocolate branco e baunilha, coração de cerejas amarelas, sablé e bolo de cacau. $\pm 6 \times 3,5$ cm

100386 | 70 g x 18



SOL DE MARACUJÁ

Bolacha sablé, mousse de chocolate branco, glacê de maracujá. $\pm \varnothing 7 \times 4$ cm

100319 | 70 g x 18



NOVO

TANGERINA E SPÉCULOOS

Crocante de speculoos, mousse de tangerina, miolo de speculoos, cobertura de tangerina e decoração de chips de speculoos. $\pm 13 \times 3,5 \times 3$ cm

95925 | 90 g x 16



FLOR DE YUZU TANGERINA

Bolacha sablé, mousse de yuzu, interior de tangerina. $\pm 6 \times 3,5$ cm

100342 | 70 g x 18



Sobremesas individuais



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. $\pm 9,5 \times 4,5 \times 3$ cm

95817 | 100 g x 24



NOVO

ROCHER CHOCOLATE NOZ PECAN

Brownie de chocolate, mousse de chocolate e coração de praliné de noz pecan, coberto com chocolate de leite e pedaços de noz pecan. $\pm \varnothing 5,5 \times H 5,5$ cm

95388 | 105 g x 24



ROCHER CHOCOLATE BRANCO

Bolo de avelã, crocante de crepes, financier de avelã, cremoso de avelã, mousse de chocolate branco e crocante de avelã. $\pm \varnothing 6$ cm

150023 | 84 g x 12



ROCHER DE PISTACHO

Bolo de avelã, mousse de pistachio com mascarpone, praliné de pistachio, cobertura de chocolate branco com crocanti. $\pm \varnothing 6$ cm

150053 | 85 g x 12



LENÇO DE IOGURTE

Bolo de amêndoa, mousse de iogurte, interior de morango, cobertura de chocolate branco. $\pm \varnothing 7$ cm

150002 | 76 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. $\pm \varnothing 7$ cm

150005 | 76 g x 12



SELECÇÃO DE PADARIA

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.



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



NOVA RECEITA

ÉCLAIR DE BAUNILHA

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

160593 | 80 g x 28



NOVA RECEITA

ÉCLAIR DE CAFÉ

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

160592 | 80 g x 28



NOVA RECEITA

ÉCLAIR DE CHOCOLATE

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

160591 | 80 g x 28



NOVA RECEITA

BROOKIE®

Brownie elaborado com manteiga, cookie de manteiga com gotas de chocolate.
± Ø 8,5 x 3 cm

4999 | 80 g x 26



Brookie

SELECÇÃO DE PADARIA

Cookies ao forno

NOVO FORMATO E RECEITA



MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE COM LEITE

± Ø 11 cm

160605 | 80 g x 56



MEGA COOKIE DUPLO CHOCOLATE

Pepitas de chocolate ao leite, preto e branco. ± Ø 11 cm

160604 | 80 g x 56



MEGA COOKIE TRÊS CHOCOLATES

Pepitas de chocolate ao leite, preto e branco. ± Ø 11 cm

160607 | 80 g x 56



Cookies para cozer



NOVO FORMATO E RECEITA

COOKIE TRIPLO CHOCOLATE

± Ø 10 cm

68463 | 72 g x 90



NOVO FORMATO E RECEITA

COOKIE DE CHOCOLATE DE LEITE E NEGRO

± Ø 10 cm

68464 | 72 g x 90



NOVO FORMATO E RECEITA

COOKIE DE CHOCOLATE BRANCO E FRAMBOESA

± Ø 10 cm

68461 | 72 g x 90



COOKIE DE CARAMELO SALGADO

± Ø 10 cm

001398769 | 80 g x 90



Muffins



NOVA RECEITA

MAXI MUFFIN DE CHOCOLATE AVELÃ

14% recheio de chocolate e avelã. Pepitas de chocolate preto.

± Ø 4,5 x 7 cm

160600 | 125 g x 40



MUFFIN DE MIRTILOS

10% de mirtilos.

± Ø 7,5 cm

01222497 | 100 g x 32

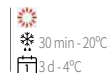


NOVO

MUFFIN DE CACAU SEM GLÚTEN

Com pepitas de chocolate. Embalagem individual adequada para forno e micro-ondas.
± Ø 5 x 5,5 cm

180038 | 85 g x 20



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



SELECÇÃO DE PADARIA

Sobremesas individuais



RED VELVET INDIVIDUAL

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

± Ø 7 x 5 cm

IC18974 | 90 g x 20



CARROT CAKE INDIVIDUAL

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

± Ø 7 x 4 cm

IC18975 | 90 g x 20



OREO® CAKE INDIVIDUAL

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

± Ø 7 x 4 cm

IC18976 | 90 g x 20



FUDGE CAKE INDIVIDUAL

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

± Ø 7 x 4 cm

IC18978 | 120 g x 20



Sobremesas em frascos



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



Seleção sem glúten



COULANT DE CHOCOLATE
SEM GLÚTEN

4867 - p.48



COULANT DE CHOCOLATE
FRIO SEM GLÚTEN

2831 - p.48



✦ COULANT DE
CHOCOLATE CLÁSSICO
SEM GLÚTEN

3417 - p.48



COULANT DE CHOCOLATE
CLÁSSICO SEM GLÚTEN

4042 - p.48



COULANT DE PRALINÉ
SEM GLÚTEN

3659 - p.48



CHOCOLOVER

180036 - p.52



MUFFIN DE CACAU SEM
GLÚTEN

180038 - p.69



BOLO DE CHOCOLATE
VEGANO SEM GLÚTEN

180028 - p.80



✦ PECAN PIE SEM GLÚTEN

4870 - p.81



BOLO DE LIMÃO YUZU
SEM GLÚTEN

5012 - p.86



PÃO COM SEMENTES DE
PAINÇO SEM GLÚTEN

24336 - p.109



PÃO DE HAMBÚRGER COM
CEREAIS SEM GLÚTEN

200006 - p.110

Sobremesas para partilhar



Tartes portuguesas



TARTE DE MAÇÃ DE ALCOBAÇA

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

180020 | 700 g x 3



TARTE DE AMÊNDOA

Bolo de amêndoa (18%).
± Ø 26 cm

180027 | 600 g x 3



PÃO DE LÓ HÚMIDO

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

180018 | 500 g x 2



TARTE DE FEIJÃO

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

180019 | 500 g x 4





Tartes de maçã

Maçãs colocadas
à mão



TARTE DE MAÇÃ COM CREME

Massa sablé com creme pasteleiro e pedaços de maçã. Glacê.
± Ø 25 x 2 cm

160076 | 1 kg x 1



TARTE DE MAÇÃ NORMANDE

Massa doce de manteiga pura com maçãs frescas.

± Ø 24,5 cm

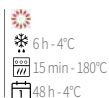
96624 | 670 g x 6



TARTA TATIN Ø 26

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

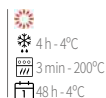
4927 | 1,2 kg x 1



TARTA TATIN Ø 28

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

4831 | 1,8 kg x 1



Tartes de frutas



NOVO

TARTE DE LIMA LIMÃO COM CREME DE QUEIJO

Massa sablé de spéculoos, creme de lima e sumo de limão da Sicília, mousse leve de queijo creme. Pré-cortada em 14 porções.

± Ø 25 x 38 cm

5006 | 1,45 kg x 1



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



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

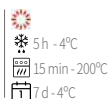


APPLE PIE

Massa doce com recheio de maçã. Pré-cortada em 14 fatias.

± Ø 28 cm

LPIAPP01001 | 2,8 kg x 1



LEMON PIE

Pré-cortada em 14 fatias.

± Ø 25 x 4 cm

NCGCIT02001 | 1,6 kg x 1



† TARTE DE FRAMBOESA

Massa doce com manteiga pura, 14% puré de maçã e 35% framboesas.

± Ø 26 cm

163553 | 900 g x 2





Cheesecakes



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.
± Ø 24 x 5,5 cm

4917 | 1,43 kg x 1



ORIGINAL CHEESECAKE

Receita autêntica. Pré-cortado em 14 porções.

± Ø 24 x 4 cm

5000 | 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.
± Ø 20 x 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.
± Ø 26 x 3,5 cm

3442 | 1,4 kg x 1



NOVA RECEITA

CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS

Massa sablé de manteiga, mousse de queijo e cobertura de frutos vermelhos.
± Ø 25 x 3 cm

5024 | 1,4 kg x 1



Cheesecakes

Receitas tradicionais elaboradas no nosso atelier em Manchester.



NOVO

CARAMELISED BISCUIT CHEESECAKE

A vegan caramelised biscuit cheesecake on a sweet vegan biscuit base. Precut into 14 portions.
± Ø 24 cm

VNCCAR04001 | 1,62 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.

± Ø 25 x 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. ± Ø 25 x 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.
± Ø 24 x 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. ± Ø 22 x 5,5 cm

LCCCHO15001 | 1,75 kg x 1



Pastelaria anglo-saxônica

Receitas tradicionais 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



NOVA RECEITA

BANOFFEE PIE

Banoffee tradicional, base de biscoito, bananas, caramelo e chantilly. Decoração com raspas de chocolate. 14 fatias. ± Ø 26 x 3,5 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



Bolos de chocolate



NOVO FORMATO

BOLO DE CHOCOLATE TRADIÇÃO

14% de bolo de chocolate preto. Pré-cortado em 12 porções.

± 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 dois camadas, géleia de damasco, cobertura de chocolate.

± Ø 21 cm

160138 | 1,15 kg x 1



BOLO DE CHOCOLATE VEGANO SEM GLÚTEN

Livre de glúten, laticínios, ovos e nozes.

± Ø 18 cm

180028 | 1 kg x 1





Mais tartes



✦ PECAN PIE SEM GLÚTEN

Massa doce de farinha de arroz, topping de mel, 17,4% de nozes pecã. Pré-cortada em 14 fatias.
± Ø 27 x 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.
± Ø 26 x 3,5 cm

3211 | 1,4 kg x 1



TARTE DE SANTIAGO

Torta de amêndoa polvilhada com açúcar de confeiteiro. Textura suave.
± Ø 29 cm

95540 | 1 kg x 1



FLAN

Massa e flan com leite desnatado, manteiga e ovos. Pré-cortado em 10 fatias.
± Ø 27 cm

160572 | 1,8 kg x 3



TARTE DE QUEIJO CREMOSA

Creme de queijo (34%).
± Ø 22 cm

IC13516 | 1,5 kg x 1



NOVO TARTE DE QUEIJO CREMOSA DE PISTÁCIO

Creme de queijo (34%) e pasta pura de pistache. ± Ø 25 cm

180039 | 1,5 kg x 1



NOVO TARTE DE QUEIJO CREMOSA DE CHOCOLATE

Creme de queijo (28%) e cacau. ± Ø 25 cm

180046 | 1,5 kg x 1



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 CHOCOLATE

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

LCACH029001 | 1,9 kg x 1



TARTE DE CENOURA

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

LCACAR16001 | 1,75 kg x 1



Tartes para cortar



TARTA LOTUS

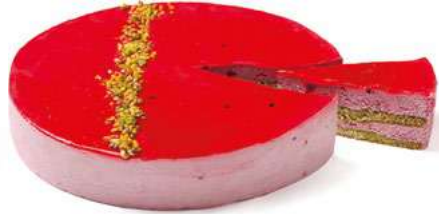
Base de crumble de bolacha spéculoos, creme de mascarpone e creme de spéculoos.

Ø 16 CM

IC4977 | 530 g x 2

Ø 24 CM

IC4978 | 1 kg x 1



TARTE FRAMBOESA PISTACHO

Base de crumble de bolacha spéculoos, creme de mascarpone e creme de spéculoos.

Ø 16 CM

IC4938 | 475 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

IC4942 | 550 g x 2

Ø 24 CM

IC4943 | 1,15 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 | 850 g x 1



TARTA CHOCO CRUNCH

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate 70%, crujiente de avellana, glaseado de chocolate, cacao em pó e avellanas tostadas.

Ø 16 CM

IC4944 | 530 g x 2

Ø 24 CM

IC4945 | 1,1 kg x 1



TARTA LIMA LIMÓN

Bizcocho, bavares de limón, glaseado espejo con ralladura y rodaja de lima.

Ø 16 CM

IC4940 | 430 g x 2

Ø 24 CM

IC4941 | 990 g x 1



Tiramisú



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



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



CROCANTE DE CHOCOLATE E AVELÃ

Bolo joconde de cacau, crocante de avelã, mousse de chocolate, bolo genovês de cacau. Decorado com avelãs doces esmagadas.
± 36 x 9 x 3 cm

4923 | 670 g x 3





SELEÇÃO DO CHEF

Criações

JESSICA PREALPATO

Chef pasteleira, Paris

- Matérias-primas de qualidade, provenientes de pequenos produtores
- Pastelaria focada em realçar a essência de cada ingrediente
- Abordagem ética e responsável

Sujeito à disponibilidade das matérias-primas.



NOVO

BOLO DE FARINHA DE CASTANHA, MEL DE CASTANHEIRO, AVELÃ E GENGIBRE CRISTALIZADO

Mel de castanheiro da Córsega selecionado por Serge Frigara, farinha de castanha Mama Grana, cubinhos de gengibre cristalizado, avelãs caramelizadas e torradas com mel de castanheiro, coberto com glacê de mel de castanheiro e açúcar integral. $\pm 19 \times 9 \times 8$ cm

96080 | 600 g x 6



NOVO

BOLO DE FARINHA DE PAINÇO, SEMENTES, CASCA DE LARANJA E QUATRO ESPECIARIAS

Farinha de milho-miúdo (origem Sudoeste – Moncrabeau), farinha de trigo torrado selecionada por Philippe Guichard, xarope de açúcar, ameixas, passas e uvas-passas douradas. Decorado com sementes de abóbora e girassol caramelizadas e torradas, glacê de xarope de açúcar. $\pm 19 \times 9 \times 8$ cm

96081 | 600 g x 6



Cakes pre-cortados



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



Cakes para cortar



NOVO

BOLO DE LARANJA COM ARANDOS

Com arandos inteiros e rasas de laranja. Para cortar.

± 29 x 11 cm

LCABOR01002 | 1,25 kg x 2



NOVO

BOLO DE NOZES

Mistura para bolos com pedaços de nozes, decoração com nozes picadas. Para cortar.

± 20 x 10 x 7 cm

95921 | 600 g x 6

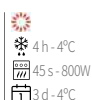


BANANA BREAD

Pão de ló de banana com pepitas de chocolate, sementes de girassol, abóbora e mirtilos.

Para cortar. ± 20 x 10 x 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.

± 24 x 11 x 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. ± 24 x 11 x 7 cm

4046 | 620 g x 4



NOVO

BOLO DE LIMÃO YUZU SEM GLÚTEN

Farine de maïs, jus de yuzu, jus de citron de Sicile, zestes de citron.

± 24 x 11 cm

5012 | 600 g x 4



Cakes para cortar



FLORESTA NEGRA

Bolo de cacau, mousse de chocolate negro, nata, geleia de frutos vermelhos e raspas de chocolate negro. Cortado em 24 porções.

± 36 x 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.

± 36 x 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.

± 38 x 28 x 3,8 cm

160107 | 2,5 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.

± 38 x 28 x 3,8 cm

160108 | 2,5 kg x 1



BOLO DE LIMÃO E CROCANTE

Bolo de limão com crocante de avelã.

± 38 x 28 x 3,8 cm

160106 | 2,5 kg x 1



NOVO

BOLO DE NOZES

Bolo de nozes com pedaços de noz.

± 38 x 28 x 3,8 cm

161040 | 2,8 kg x 1



NOVO

BOLO DE CHOCOLATE COM PEPITAS

Bolo de chocolate com pepitas de chocolate negro.

± 38 x 28 x 3,8 cm

161039 | 2,8 kg x 1



Minis: um formato de alto valor agregado



PEQUENO FORMATO GRANDE PRAZER

Quando o menu foi farto, mas ainda se **deseja um toque doce**, os **formatos pequenos** permitem desfrutar de uma sobremesa leve e atrativa, perfeita para qualquer momento do dia.

VERSATILIDADE E RENTABILIDADE

Ideais para **sobremesa, café gourmand** ou **final de menu**, estes formatos adaptam-se a diferentes momentos de consumo. Com porções controladas e excelente relação qualidade-preço, facilitam o serviço e acrescentam valor sem abdicar da qualidade.

PERSONALIZAÇÃO EXCLUSIVA

Leve a experiência ao próximo nível com nossos macarons personalizados: imprimimos o design que desejar, desde logos até mensagens especiais. Uma **solução elegante e diferenciada** para encantar clientes e tornar qualquer evento inesquecível. Pedido mínimo de apenas 10 caixas, consulte o seu representante comercial.

Mini doces e salgados



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, bolinhas 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.

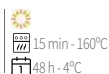


SORTIDO DE MINI QUICHES VEGGY

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

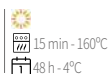


SORTIDO DE MINI QUICHES DELÍCIA

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



NOVO

TRILOGIA DE BLOCO FOIE GRAS

10 peças de bloco de foie gras de framboesa.
10 peças de bloco de foie gras de manga com especiarias. 10 peças de bloco de foie gras de frutos vermelhos. 2 tabuleiros de 30 peças.

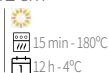
160545 | 13 g x 60



MINI TATIN DE LEGUMES AO SOL

Massa folhada de manteiga pura coberta com pimentos vermelhos, pimentos amarelos, cebola, curgete, beringela e tomate. $\pm 4,5 \times 2$ cm

160492 | 25 g x 96



MINI NAAN DE QUEIJO

Mini pães especiais recheados com queijo creme.

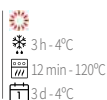
160546 | 13,5 g x 80



MINI BAGEL DE SALMÃO

Mini bagel de sementes de papoila, salmão fumado, queijo fresco com cebolinha e limão. $\pm \varnothing 4,4 \times 3$ cm

160482 | 16 g x 48



Petits fours salgados

Frite por 2–3 minutos a 170 °C e vaporize por 2–3 min com a tampa fechada.

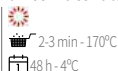


NOVO

DUMPLING DE TOFU

Tofu orgânico 30%, couve, cebola, cenoura, cebolinho e gengibre fresco, shitake seco, noodles de soja e especiarias. Massa de trigo e corante natural.

180029 | 20 g x 100

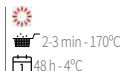


NOVO

DUMPLING DE FRANGO AO CARIL

Coxa de frango picada 30%, couve, cebola, cenoura, cebolinho, gengibre fresco e especiarias. Massa de trigo e curcuma.

180030 | 20 g x 100

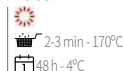


NOVO

DUMPLING DE VACA

Carne picada de vaca maiorquina 30%, couve, cebola, cenoura, cebolinho, gengibre fresco e especiarias. Massa de trigo, corante natural e tomate.

180031 | 20 g x 100



NOVO

MINI MADELEINE DE CHEDDAR E EMMENTAL

Mini queque de queijo.
± 6,54 x 4 x 2,7 cm

160584 | 13 g x 93



NOVO

MINI MADELEINE DE TOMATE E ERVAS PROVENÇAIS

Tomates e ervas provençais.
± 6,54 x 4 x 2,7 cm

160583 | 13 g x 93



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. $\pm \varnothing 7,5$ cm

160270 | 15 g x 150



SORTIDO DE MINI PÃES DE PRETZEL

Natural, gergelim, papoila.
 $\pm 9 \times 3,5 \times 3$ cm

160395 | 25 g x 120

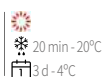


MINI FOCACCIA

Pãozinho com sal grosso de Guérande.

$\pm 5 \times 5$ cm

96552 | 22 g x 150



MINI PÃO NÓRDICO

Mini pão de massa fermentada nórdica para canapés ou mini sanduíches. Ideal para acompanhar salmão marinado. $\pm \varnothing 4$ 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

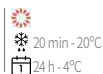
96321 | 25 g x 120



MINI PÃO DE HAMBÚRGER Brioche com Cereais

Topping de sementes de cereais.
± Ø 5 cm

96355 | 22 g x 150





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



MACARON DE CAFÉ

Ganache de chocolate branco com infusão de café. $\pm \varnothing 4,2$ cm

95462 | 16 g x 45



MACARON DE CREME DE LIMÃO

Macaron com 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



Sortidos de doces



BANDEJA DE PETITS FOURS DOCES ART DECO

6 sabores: Chou com crumble, cremoso de caramelo e chocolate de leite, Bolo de cacau com crocante de chocolate com flor de sal e cremoso de chocolate, Crumble com geleia de framboesa e mousse de baunilha, Bolo de coco, cremoso manjar-branco coco, geleia de morango e creme de manteiga, Financier de coco com amêndoa, marmelada de manga e maracujá e creme de manteiga coco, Merengue com cobertura de chocolate avelã, mousse de chocolate gianduia e pedaços de avelãs. 8 unidades de cada sabor. Stock limitado.

TDP004183 | 11,5 g x 48



BANDEJA DE PETITS FOURS DOCES TRADIÇÃO

8 sabores: Bolo de morango, Financier de pistacho e damasco. Amandine 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



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



Sortidos de doces



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



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



SORTIDO DE MINI COPOS DOCES

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

TDP005575 | 30 g x 36



Petits fours doces

ATÉ 20G



NOVO

BOMBOM GELADO CHOCO AVELÃ

Recheio de praliné de avelã coberto com chocolate preto e chocolate com leite. $\pm \varnothing 3 \times 5,7$ cm

180032 | 15 g x 108



NOVO

BOMBOM GELADO MANGA

Banhado em chocolate negro.

$\pm \varnothing 3 \times 5,7$ cm

180034 | 15 g x 108



NOVO

BOMBOM GELADO PISTÁCIO

Recheio de creme de pistache banhado em chocolate branco.

$\pm \varnothing 3 \times 5,7$ cm

180033 | 15 g x 108



NOVO

MINI QUADRADO AVELÃ

Biscoito de avelã, crante de avelã, praliné de avelã, decoração de avelã caramelizada. $\pm 3 \times 3 \times 2,5$ cm

4954 | 14 g x 108



4 h - 4°C
24 h - 4°C



MINI WAFFLE DOCE

Um clássico na sua versão mini.

$\pm 6 \times 5,5 \times 1,6$ cm

160485 | 15 g x 120



30 min - 20°C
3 min - 200°C
24 h - 4°C



MINI FINANCIER COM PEPITAS DE CHOCOLATE

Mini bolo de avelã e amêndoa com manteiga, pepitas de chocolate negro. $\pm \varnothing 3,5 \times 2,5$ cm

3606 | 18 g x 126



4 h - 4°C
3 d - 4°C



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. $\pm 4,5 \times 2,5 \times 2$ cm

160438 | 15 g x 120



4 h - 4°C
3 d - 4°C



MINI BUFFET CHOCOLEITE CROCANTE

Pão de ló de canela com açúcar crocante. Chantilly de chocolate com leite batido. Acabamento aveludado de chocolate. $\pm 3,5 \times 3$ cm

160157 | 17 g x 126



40 min - 4°C
3 d - 4°C

Petits fours doces

ATÉ 20G



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



Frite por 2-3 minutos a 170°C
e vaporize por 2-3 min
com a tampa fechada.



NOVO

SORTIDO DE DUMPLINGS DOCES

3 sabores: Maçã, cacau e avelãs, limão e gengibre.
40 unidades de cada. ± 8,5 x 3 x 4 cm

180040 | 20 g x 120



MINI TOUCINHO DO CÉU

Gema de ovo e açúcar.

88254 | 18 g x 80



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



SORTIDO DE PIC'POP

Sortido de pastelaria Pic'poc choux: chocolate, framboesa e caramelo.

± Ø 3,5 cm

95363 | 20 g x 48



Petits fours doux

ATÉ 25G



MINI MANGA

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

± Ø 3,5 x 3,8 cm

161011 | 20 g x 56



MINI LIMÃO

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

± Ø 3,5 x 3,8 cm

161012 | 20 g x 56



MINI CROCANTI

Pão de ló de amêndoa crocante, chantilly de chocolate com ganache de chocolate negro montado e flocos de cobre pailleté.

± Ø 3,5 x 3,8 cm

161013 | 20 g x 56



TRIO CLÁSSICO DE ÉCLAIRS

Chocolate, baunilha, caramelo.

± 7,5 x 3,7 x 3,3 cm

95685 | 25 g x 30



TRIO DE ÉCLAIRS DE FRUTA

Framboesa, maracujá, pistacho.

± 7,5 x 3,7 x 3,3 cm

95686 | 25 g x 30



MINI BOLA DE BERLIM COM CACAU E AVELÃ

Sem óleo de palma.

± Ø 5 x 3,5 cm

520019 | 25 g x 140



MINI DACQUOISE CHOCO AVELÃS

Pão de ló de avelã dacquoise com pepitas de chocolate.

± Ø 6 x 3 cm

4912 | 25 g x 60



Petits fours doces

ATÉ 35G



BOLO CARROT CAKE

Biscoito de cenoura e nozes.

± 3,8 X 2,8 x 3,8 cm

160033 | 25 g x 100



BUFFET CAFÉ E PRALINÉ

Pão de ló de café, creme de praliné, chantilly de café. Brilho de café.

± 3,5 x 3,5 x 4 cm

160161 | 26 g x 88



Asse por 3 minutos a 180 °C
para dar um toque crocante.



MINI FINANCIER DE AMÊNDOA

Bolo de amêndoa e manteiga pura.

± 7,5 x 2,5 x 2,5 cm

4022 | 25 g x 50



MINI PASTEL DE NATA

Fabricado em Portugal.

± 5 cm

502873 | 25 g x 144

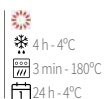


MINI TATIN

Massa brisa com maçãs caramelizadas.

± Ø 5 cm

4838 | 25 g x 48



MINI COULANT DE CHOCOLATE

Bolo de chocolate com interior líquido.

± Ø 5 x 2 cm

4162 | 35 g x 60



Petits fours doces

ATÉ 65G



NOVO

MINI CAKE INGLÊS

Bolo Victoria macio com creme e geleia, polvilhado com açúcar em pó.

TCAVIC06025 | 45 g x 25



NOVO

MINI CARROT CAKE

Bolo de cenoura levemente especiado, recheado e coberto com cobertura de queijo creme e meia noz.

TTCACA03025 | 48 g x 25



NOVO

MINI RED VELVET

Bolo red velvet, recheado e coberto com cobertura de queijo creme, decorado com crumble de framboesa.

TTCARE03025 | 50 g x 25



NOVO

MINI TIRAMISU

Camadas de pão de ló embebidas em licor de café, com queijo mascarpone e finalizadas com cacau em pó. $\pm \varnothing 4,5$ cm

ITOTIR05035 | 50 g x 35



NOVO

MINI CHEESECAKE DE LIMÃO

Cheesecake de limão sobre base de bolacha doce. $\pm \varnothing 4,5$ cm

ICCLEM17035 | 55 g x 35



NOVO

MINI CHEESECAKE DE MIRTILOS

Cheesecake de mirtilo com cobertura de mirtilo sobre base de bolacha doce. $\pm \varnothing 4,5$ cm

ICCBLU06035 | 63 g x 35



NOVO

MINI TARTELETE DE LIMÃO

A nossa clássica tarte de limão em base de massa doce. $\pm \varnothing 6$ cm

TTACIT03024 | 48 g x 24



NOVO

MINI BANOFFEE

Combinação de bananas, creme e caramelo, coberta com chocolate, em base de massa doce. $\pm \varnothing 6$ cm

TFLBAN03024 | 58 g x 24





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



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 Tañori, cobertura de cacau em pó.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160041 | 10 g x 140

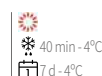


TRUFAS CARAMELO SALGADO

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

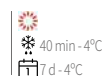


TRUFAS CHOCOLATE FRAMBOESA COM LICOR

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

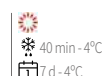
160146 | 10 g x 140



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



AGUSTI
TORELLÓ MATA

Pães e pequeno-almoço



Pães para partilhar



BOLO DE ABÓBORA E NOZES

Pão especial de abóbora e nozes.

± 23 x 11 x 6,5 cm

178179 | 350 g x 20



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

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 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

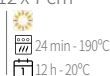
96864 | 450 g x 20



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





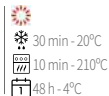
Pães para partilhar



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

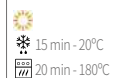
160461 | 140 g x 50



CIABATTA PARA LANCHES

Farinha de trigo e de centeio.
± 25 cm

96182 | 125 g x 40



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

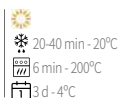


PÃOZINHO DE ASSINATURA

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

± 8,5 x 7 cm

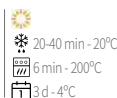
160553 | 55 g x 120



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



PÃO BRANCO 40G

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

96574 | 40 g x 200



PÃO BRANCO 55G

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

96573 | 55 g x 140





Pães individuais

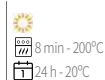


PÃOZINHO GOURMET

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

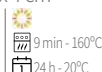
37089 | 55 g x 140



PÃO COM SEMENTES DE PAINÇO SEM GLÚTEN

Mistura de farinhas de arroz integral, milho-miúdo, trigo sarraceno, arroz, amido de milho e sementes de milho-miúdo. Aquecer na embalagem individual. ± 8 x 4 x 4 cm

24336 | 45 g x 50

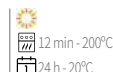


ROMBO NATURAL

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 de hambúrguer



BUN'N'ROLL

Feito com massa de croissant com manteiga pura. Ideal para criar hamburgueres ou lanches originais. Textura muito leve.

± Ø 8,5 x 3 cm

24332 | 85 g x 50



PÃO DE HAMBÚRGER NATURAL

Cortado.

± Ø 11 cm

24160000 | 110 g x 30



PÃO DE HAMBÚRGER CLÁSSICO NATURAL

Elaborado com óleo de colza. Cortado.

± Ø 10 cm

96664 | 60 g x 36

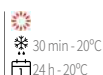


NOVA RECEITA

PÃO DE HAMBÚRGER CRISTAL MULTICEREAIS

À base de azeite extra virgem. Cortado.
± Ø 11 cm

69856 | 70 g x 60



PÃO DE HAMBÚRGER COM CEREAIS SEM GLÚTEN

Farinha de arroz, de tapioca e de milho.
± Ø 9 cm

200006 | 75 g x 32



Pão de hambúrguer



PÃO DE HAMBÚRGER FOFO

Pão de hambúrguer fofo, receita à base de batata.
Sem cortar.
± Ø 11 cm

160510 | 80 g x 50



PÃO DE HAMBÚRGER CLÁSSICO SÉSAMO

Topping de sésamo.
Cortado.
± Ø 11 cm

160353 | 80 g x 30



Crocante após 1 a 2 minutos no forno a 180 °C.

Bagels



BAGEL CRISTAL

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

60875 | 55 g x 60



BAGEL COM SEMENTES DE SÉSAMO

± Ø 11 cm

160222 | 115 g x 30



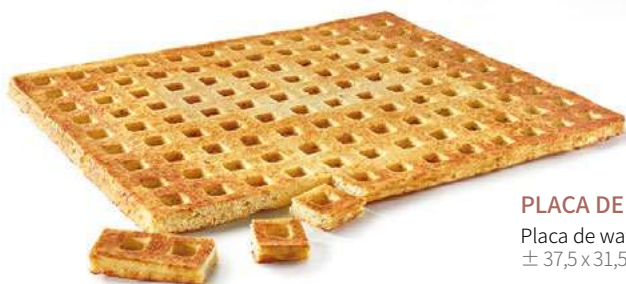
BAGEL COM SEMENTES DE PAPOILA

± 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 manjericão.
± 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 excepcional. É considerada uma das melhores manteigas do mundo pelos cozinheiros e gourmets.

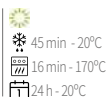


CROISSANT "ÉCLAT DU TERROIR"

23% de manteiga D.O.P.

± 13 x 6,5 x 4,5 cm

24333 | 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

24331 | 80 g x 60



MINI CROISSANT

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

± 8,5 x 4,5 x 2,5 cm

24334 | 30 g x 195

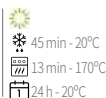


MINI NAPOLITANA

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

± 6 x 4,5 x 2,5 cm

24335 | 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".

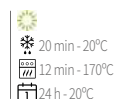
52276 | 30 g x 200



MINI NAPOLITANA

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

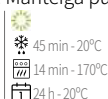
52277 | 35 g x 192



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

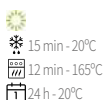


MINI CROISSANT

23% de manteiga.

± 7 x 4 x 2,5 cm

96760 | 20 g x 260

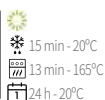


MINI NAPOLITANA

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

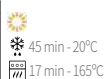
96762 | 30 g x 260



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

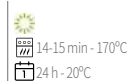


CINNAMON ROLL PARA COZER

Pãozinho de canela dinamarquês, que fica com uma bela cor dourada quando cozido.

± Ø 11 x 3 cm

44008863 | 110 g x 32



NY ROLL

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

86041 | 58 g x 36



NY rolls



MERENGUE ITALIANO

Merengue italiano pronto à utilizar diretamente do congelador.

4017 | 300 g x 4



MOUSSE DE CHEESECAKE

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

4432 | 620 g x 4



Crepes



CREPES DA BREITANHA

Crepes de ovo, leite fresco, manteiga, aromatizados com flor de laranjeira. $\pm \varnothing 25$ cm

95404 | 40 g x 50



CREPES MACIOS

Crepes macios, doces e com sabor a baunilha. $\pm \varnothing 22$ cm

160214 | 80 g x 32



MINI CREPES DOCES

Mini crepes de ovos e leite fresco com sabor a baunilha. Servir à temperatura ambiente ou quente, simples ou recheado. $\pm \varnothing 10$ cm

95411 | 15 g x 180



PANCAKES

Pequenos crepes grossos ao estilo americano, ideais para o pequeno-almoço. $\pm \varnothing 11$ cm

96814 | 40 g x 72



Gofres



WAFFLES DE BRUXELAS

Autêntico waffle de Bruxelas. Possibilidade de aquecer numa tostadeira ou na gofreira. $\pm 17 \times 10 \times 3$ cm

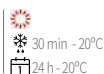
160609 | 80 g x 24



WAFFLES DE LIÈGE

Waffle de Liège. Ovos do campo. Sem embalagem. $\pm 13,5 \times 10 \times 2,5$ cm

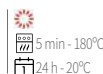
160610 | 100 g x 27



WAFFLES DE LIÈGE

Waffle de Liège com açúcar. Possibilidade de aquecer. $\pm 13,5 \times 10 \times 2,5$ cm

160394 | 100 g x 48



Pronto
para decorar



Base de tartes cozidas



BASE DE TARTE DOCE Ø 8

Massa de manteiga pura, banho de manteiga de cacau.

± Ø 8 cm

160255 | 22 g x 60



BASE DE TARTE DOCE Ø 5,5

Massa de manteiga pura, banho de manteiga de cacau.

± Ø 5,5 cm

160256 | 11 g x 100



SORTIDO DE MINI CONES SALGADOS

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

160471 | 4,5 g x 180



PLACAS DE BOLO

Placa de bolo genoise para enrolar ou para embeber. Perfeita para fazer tortas, rocamboles e canapés salgados. ± 57 x 37 x 0,7 cm

1010001 | 300 g x 8



MINI BASE DE MACARON NATURAL

Mini base crocante de amêndoa, pronto para rechear.

± Ø 4 / 4,2 cm

95352 | 3 g x 192



BASE DE MACARON NATURAL

Base crocante de amêndoa, pronto para rechear.

± Ø 7 cm

2889 | 20 g x 36



Base de tartes cruas



MASSA FOLHADA COM MANTEIGA

Receita com manteiga pura (28%). Não perfurada. Manteiga concentrada: manteiga com 99% de gordura. ± 36 x 56 x 0,28 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



Cremas y mousses



NOVO

MANGA PRALINÉ AVELÃ

Praliné de avelã e pasta de avelã.

4970 | 800 g x 4



MERENGUE ITALIANO

Merengue italiano pronto à utilizar diretamente do congelador.

4017 | 300 g x 4



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



Crumbles



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, orégãos 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



CRUMBLE DE CITRINOS

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

100356 | 1 kg x 1



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



CRUMBLE DE FRAMBOESA

Manteiga, açúcar, farinha, framboesa.

100334 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE PISTACHO

Manteiga, açúcar, amêndoa moída, farinha, pasta de pistácios pura.

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

PALITOS DE CHOCOLATE NEGRO CROCANTE

Raspas de amêndoa e soja caramelizadas. Aprox. 70 unidades. $\pm$ 30 cm

100030 | 1 kg x 1



PALITOS DE CHÁ MATCHA E COCO RALADO

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

100369 | 1 kg x 80



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	17	Chocolate salgado	21	Melão	18
Alecrim	23	Chocolate vegan	21	Menta chocolate	19
Algodão doce	17	Coco	17	Molho Yakitori	22, 26
Amarena	25	Creme de limão ao estilo Lemon curd	18	Morango	27
Amendoim	17	Doce de leite	15	Morango com pedaços	19
Ananás	16	Estilo Cheesecake Oreo®	17	Morango manjerição	23
Avelã	15, 17	Fava tonka	23	Morango Senga	16
Avelã vegan	17	Framboesa	18, 16, 27	Mostarda	22
Azeite virgem extra	22	Framboesa lichia rosa	23	Nata	27
Baileys	24	Fusão cítrica	18	Natelloso	19
Banana	17	Gengibre com gengibre confitado	23, 26	Nozes	19
Banana chocolate avelã	17	Gianduia	21	Oreo®	19
Banana pecã caramelo	25	Gianduia	25	Parmesão	22
Baunilha	27	Gin Tônico	24	Pepino	22
Baunilha Bourbon	27	Granada	18	Pêra	19
Baunilha Bourbon infundida	20	Groselha negra com bagas	18	Pêra Williams	16
Baunilha Bourbon infundida em leite fresco	15, 20	Hibiscus Menta	23	Pimento assado	22
Baunilha com duas baunilhas	14, 20	logurte búlgaro	27	Piña colada	24
Baunilha crocante	20	logurte búlgaro com groselha	18	Pistacho	19
Baunilha estilo creme inglês	20, 27	logurte búlgaro natural	18	Pistacho	27
Baunilha macadâmia caramelo	20, 25	Laranja de sangue	16	Pistacho da Sicília	15
Baunilha pecã fudge	20, 25	Laranja espremida	16	Praliné de avelã	15
Baunilha vegan	20	Leite de coco	15	Puré de castanha	15
Bolacha Maria	17	Leite fresco natural	15	Queijo de cabra	14, 22
Burrata pesto	22, 25	Lichia	26	Queijo fresco com marmelo	19
Café	17, 27	Lima	18	Rocher avelã	21
Café branco de Etiópia	14	Lima com gengibre confitado	18, 26	Rum com passas	24
Café com grãos	17	Lima Kaffir	26	Sésamo preto	26
Café expresso da Guatemala	15	Lima verde kalamansi	26	Sorvete de chocolate preto	21
Canela	17	Limão	18, 27	Speculoos	19
Caramelo com flor de sal	15	Limão espremido	16	Spéculoos com pedacinhos	19
Caramelo salgado	17	Maçã assada	18	Stracciatella	19
Caviar	14, 22	Maçã verde	18	Tangerina da Sicília	19
Ceps	14, 22	Manga	18	Tomate manjerição	22
Cereja	17	Manga "Alfonso"	16	Tomilho	23
Chá verde Matcha	26	Manga Pura Fruta	27	Trufa	14, 22
Chocolate	21, 27	Manjerição	23	Vainilla cuvette 5L	20
Chocolate à antiga	15, 21	Maracujá	18	Vainilla Bourbon cuvette 5L	20
Chocolate branco	21	Maracujá imperial Blue Elephant	16	Violeta	19, 23
Chocolate negro e laranja	21	Mascarpone	25	Wasabi	14, 22, 26
Chocolate negro Guanaja	15, 21	Mel	23	Yuzu	14, 26
		Mel e pinhões	15		

GELATARIAS

Acaí Sunrise	35	Coco manga-maracujá	30	Menta chocolate	31
Algodão doce	30	Cookie dough	31	Morango	34, 31
Amendoim chocolate	30	Doce de leite	31	Morango com pedaços	32
Avelã italiana com chocolate	33	Dúo de morangos	33	Morango love	35
Bagas power	35	Dúo de tangerinas	33	Nata	32
Banoffee	30	Framboesa	31	Natelloso	32
Baunilha Bourbon	30	Frappé caramelo	35	Pedaços de Oreo®	32
Baunilha com caramelo	33	Frutas vermelhas	31	Pistacho	32
Baunilha cookies	30	Green detox	35	Rocher avelã	32
Baunilha pecã fudge	30	logurte búlgaro com mirtilos	31	Rum com passas	32
Beet boost	35	logurte búlgaro natural	31	Smurf	32
Bunty	30	logurte natural com amoras	33	Stracciatella	32
Café Arábica	30	K-Bueno	31	Tangerina da Sicília	32
Caramelo salgado	30	Limão	31	Triplo pistacho	32
Chocolate	30, 34	Limão-lima	34	Tropical	34
Chocolate belga	33	Lotus	31, 34	Tropical mix	35
Chocolate branco crunchy	30	Manga	31, 34	Unicórnio	32
Chocolate brownies	30	Maracujá	31	Violeta	32
Coco crush	35	Melancia	34	Vitamina Boost	35

SOBREMESAS GELADAS

Bolas de baunilha	41	Lingote amendoim caramelo	39	Soufflé de banoffee	39
Bolas e quenelles 'prontos para servir'	41	Maravilhoso crocante de baunilha	38	Soufflé de baunilha framboesa	40
Cheesecake frutos vermelhos	40	Maravilhoso pistacho	38	Soufflé de caramelo	39
Copinhos	41	Mochis	41	Soufflé de limão yuzu	40
Cubos de gelado	41	Profiteroles gelado de baunilha	38	Soufflé de manga coco	40
Floco de neve	39	Segredo morango bergamota	38	Soufflé de tangerina	40

PASTELERIA

Abacate	45	Doçura oriental	63	Opéra finger signature	60
Biscoito de lótus	63	Duplo de chocolate caramelo salgado	49	Oreo® cake individual	70
Bola cheesecake mirtilos	59	Duplo de chocolates	52	Ovo de baunilha e caramelo	45
Bolo de amêndoa	62	Éclair de baunilha	67	Ovo de chocolate branco e manga	45
Bolo de coco ananás	62	Éclair de café	67	Pandoro avelã pistacho	63
Bombom três chocolates	50	Éclair de chocolate	67	Pão de ló chocolate e baunilha	66
Brookie®	67	Espiral de frutos vermelhos	62	Paris-Brest	67
Brownie	53	Fava de cacau	46	Pedra coco matcha	46
Brownie com nozes	53	Finger de manga e maracujá	60	Pêra limoeira	45
Brownie sem glúten	53	Finger de panna cotta e framboesa	60	Petit gâteau de chocolate de origem pura	47
Capricho de Baileys	64	Finger de três chocolates	60	Pirâmide de chocolate branco	50
Carrot cake individual	70	Finger Dubai	63	Pirâmide de chocolate negro	50
Cheesecake	58, 71	Finger limão	60	Red velvet individual	70
Cheesecake de frutos vermelhos de inverno	59	Finger sabor de Japão	60	Redondo de limão	57
Cheesecake frutos vermelhos	58	Finger snicky	60	Rocher chocolate branco	66
Cheesecake limão gengibre	59	Flor de chocolate branco e amarela	65	Rocher chocolate noz pecan	66
Cheesecake passion	59	Flor de yuzu tangerina	65	Rocher de pistacho	66
Cheesecake speculoos	58	Fondant choco avelã	50	Sablé de figos assados	56
Cheesecake tradição	58	fondant de chocolate vegan	47	Sablé de maçã	56
Cheesecake yuzu	58	Fudge cake individual	70	Sablé de maçã e frutos vermelhos	56
Chocolover	52	Grão de café	46	Sacher	51
Cookie de caramelo salgado	68	Lemon pie	57, 71	Segredo de café	44
Cookie de chocolate branco		Lenço de choco amendoim	66	Segredo de chocolate nougat	44
e framboesa	68	Lenço de iogurte	66	Segredo de limão	44
Cookie de chocolate de leite e negro	68	Limão	45	Sol de maracujá	65
Cookie triplo chocolate	68	Lingote de chocolate branco e citrinos	65	Tangerina	45
Copo de café	46			Tangerina e spéculoos	65
Coroa de chocolate e trigo sarraceno	50	Lingote de pistacho	65	Tarta Tatin	54
Coulant coração caramelo salgado	49	Lingote de tiramisú	61	Tartaleta de chocolate	52
Coulant de chocolate	47	Loucura de chocolate	51	Tartaleta de limão	57
Coulant de chocolate branco e negro	47	Macaron de chocolate cremoso	50	Tartaleta de limão e yuzu	57
Coulant de chocolate clássico sem glúten	48	Margarida	62	Tartaleta de limão merengada	57
Coulant de chocolate tradição	47	Maxi muffin de chocolate avelã	69	Tarte de maçã	55
Coulant de doce de leite	49	Mega cookie duplo chocolate	68	Tarte de maçã à antiga	55
Coulant de praliné sem glúten	48	Mega cookie pepitas de chocolate com leite	68	Tarte de queijo basca individual	59
Coulant de yuzu limão	49	Mega cookie três chocolates	68	Tarte fina de maçã	55
Crocante de avelãs	64	Mil folhas de chocolate	51	Tarte fina de maçã com compota	55
Crocante de chocolate	52	Mil folhas de creme	64	Tatin de figos	54
Crumble de maçã e damasco	56	Mil folhas de framboesa	64	Tatin de manga	54
Cubo três chocolates	51	Mil folhas de tiramisú	69	Tatin fino	55
Cúpula de chocolate	44	Mini muffin recheado de caramelo	69	Tentação de pistacho	63
Cúpula de coco frutos vermelhos	62	Mini muffin recheado de chocolate	69	Tiramisú	61, 71
Cúpula de fruta	62	Mini muffin recheado de frutos vermelhos	69	Três chocolates	71
Cúpula piña colada	62	Mousse de tiramisú	61	Triângulo de tiramisú	61
Delícia de chocolate	51	Muffin de cacau sem glúten	69	Vaso de tiramisú	46
Doçura de inverno	63	Muffin de mirtilos	69	Veludo de chocolate	52
Doçura de limão	64	Namelaka chocolate avelã	52		
Doçura morango e baunilha	64				

SOBREMESAS PARA PARTILHAR

Apple pie	76	Caramelised Biscuit Cheesecake	78	Tarta Lotus	83
Banana Bread	86	Carrot cake	79	Tarta Tatin	75
Banoffee pie	79	Cheesecake com bolacha Oreó®	78	Tarte coco e maracujá	83
Bolo de Aniversário	79	Cheesecake com caramelo chocolate	78	Tarte de amêndoa	74
Bolo de canela e frutos secos	87	Cheesecake de baunilha	77	Tarte de cenoura	82
Bolo de chocolate com pepitas	87	Cheesecake de caramelo salgado	78	Tarte de chocolate	82
Bolo de chocolate da avó	80	Cheesecake de chocolate fudge	78	Tarte de feijão	74
Bolo de chocolate tradição	80	Cheesecake de frutos vermelhos	77	Tarte de framboesa	76
Bolo de Chocolate vegano sem glúten	80	Cheesecake framboesa	77	Tarte de lima limão com creme	
Bolo de farinha de castanha, mel		Cheesecake tradição para partilhar	77	de queijo	76
de castanheiro, avelã e gengibre		Crocante de chocolate e avelã	84	Tarte de limão merengada	76
cristalizado	85	Duplo de chocolates	87	Tarte de maçã com creme	75
Bolo de farinha de painço, sementes,		Flan	81	Tarte de maçã de Alcobaça	74
casca de laranja e quatro especiarias	85	Floresta negra	87	Tarte de maçã normande	75
Bolo de laranja com arandos	86	Fudge cake	79	Tarte de queijo cremosa	81
Bolo de limão	86	Lemon pie	76	Tarte de queijo cremosa de chocolate	81
Bolo de limão e crocante	87	Opéra	84	Tarte de queijo cremosa de pistácio	81
Bolo de limão papoila	85	Original cheesecake	77	Tarte de Santiago	81
Bolo de limão yuzu sem glúten	86	Pão de ló húmido	74	Tarte framboesa pistacho	83
Bolo de mármore de chocolate	86	Pecan pie	81	Tarte rocher	83
Bolo de mármore de chocolate		Pecan pie sem glúten	81	Tarte Sacher	80
e ganache	85	Red Velvet cake	79	Tarte veludo vermelho	82
Bolo de nozes	86, 87	Tarta choco crunch	83	Tiramisú	84
Bolo de seis especiarias e sementes	87	Tarta lima limón	83		

MINI DOCES E SALGADOS

Bandeja de petits fours doces		Mini coulant de chocolate	101	Petits choux chocolate	99
Art Deco	96	Mini crocanti	100	Rochas de chá verde matcha	103
Bandeja de petits fours doces		Mini dacquoise choco avelãs	100	Rochas de chocolate Gold crocante	103
tradição	96	Mini doce de lótus	98	Rochas de chocolate Gold	
Bolo carrot cake	101	Mini financier com pepitas		e amêndoas	103
Bombom gelado choco avelã	98	de chocolate	98	Rochas de chocolate ruby	
Bombom gelado manga	98	Mini financier de amêndoa	101	e amêndoas	103
Bombom gelado pistácio	98	Mini finger limão merengue		Sortido de 5 mini tartes	97
Buffet café e praliné	101	flambeado	99	Sortido de dumplings doces	99
Canapés salgados tradição	90	Mini focaccia	93	Sortido de macarons	95
Canapés vegetarianos	90	Mini limão	100	Sortido de mini bolos ingleses	97
Dumpling de frango ao caril	92	Mini madeleine de cheddar e emmental		Sortido de mini copos doces	97
Dumpling de tofu	92	92		Sortido de mini pães de pretzel	93
Dumpling de vaca	92	Mini madeleine de tomate e ervas		Sortido de mini quiches delícia	90
Macaron de baunilha	95	provençais	92	Sortido de mini quiches veggy	90
Macaron de café	95	Mini manga	100	Sortido de mini sobremesas	96
Macaron de caramelo	95	Mini naan de queijo	91	Sortido de Pic'pop	99
Macaron de chocolate	95	Mini opéra	99	Sortido de choco bricks	103
Macaron de creme de limão	95	Mini pão de hambúrguer brioche		Trilogia de bloco Foie Gras	91
Macaron de framboesa	95	com cereais	94	Trío clássico de éclairs	100
Macaron de manga maracujá	95	Mini pão de hambúrguer com sésamo	94	Trufas de éclairs de fruta	100
Macaron de pistacho	95	Mini pão de leite	93	Trufas Baileys	104
Mini bagel de salmão	91	Mini pão nórdico	93	Trufas caramelo salgado	104
Mini Banoffee	102	Mini pastel de nata	101	Trufas chocolate framboesa	
Mini bola de Berlim com cacau		Mini quadrado avelã	98	com licor	104
e avelã	100	Mini Red Velvet	102	Trufas de chá verde	104
Mini brioche natural	94	Mini sanduíche comté e trufa	92	Trufas de chocolate branco e coco	104
Mini brioche papoila	94	Mini tartelete de limão	102	Trufas de chocolate negro	104
Mini buffet choleite crocante	98	Mini tatin	101	Trufas geladas	104
Mini cake inglês	102	Mini tatin de legumes ao sol	91	Trufas Lotus	104
Mini Carrot Cake	102	Mini Tiramisu Torte	102		
Mini Cheesecake de Limão	102	Mini toucinho do céu	99		
Mini Cheesecake de mirtilos	102	Mini waffle doce	98		

Índice

PÃES E PEQUENO-ALMOÇO

Bagel com sementes de papoila	111	Mini croissant	113	Pão de hambúrguer clássico natural	110
Bagel com sementes de sésamo	111	Mini croissant	114	Pão de hambúrguer clássico sésamo	111
Bagel cristal	111	Mini napolitana	113	Pão de hambúrguer com cereais	
Baguete natural	107	Mini napolitana	113	sem glúten	110
Baguete tradição	107	Mini napolitana	114	Pão de hambúrguer cristal	
Bolo de abóbora e nozes	106	Mini pão de passas	113	multicereais	110
Brioche de manteiga	115	Mini pão de passas	114	Pão de hambúrguer natural	110
Bun'N'Roll	110	Mini trança de chocolate	114	Pão de muesli	106
Ciabatta	107	Mousse de cheesecake	115	Pão de passas	114
Ciabatta para lanches	107	Napolitana	114	Pão duas azeitonas	109
Cinnamon roll para cozer	115	Napolitana "éclat du terroir"	113	Pão Lobster roll	112
Crepes da Bretanha	116	NY roll	115	Pão multicereais	106, 109
Crepes macios	116	Pancakes	116	Pão rústico	106
Croissant	114	Pão artesanal	106	Pãozinho cereais de assinatura	108
Croissant "éclat du terroir"	113	Pão bao branco	112	Pãozinho de assinatura	108
Croissant chocolate avelã	114	Pão bao preto	112	Pãozinho gourmet	109
Focaccia de alho e manjeriço	112	Pão branco	108	Placa de waffle com queijo e salsa	112
Mais mangas disponíveis p.119	115	Pão com sementes de painço		Rombo natural	109
Merengue italiano	115	sem glúten	109	Sortido mini pastelaria	113
Mini crepes doces	116	Pão de cereais rústico	106	Waffles de Bruxelas	116
Mini croissant	113	Pão de hambúrguer fofo	111	Waffles de Liège	116

PRONTO PARA DECORAR

1/2 placa de massa folhada	119	Exótico	122	Palitos de chá matcha	
Base de macaron natural	118	Manga praliné avelã	119	e coco ralado	122
Base de tarte doce Ø 26	119	Massa folhada com manteiga	119	Palitos de chocolate negro crocante	122
Base de tarte doce Ø 5,5	118	Merengue italiano	119	Placas de bolo	118
Base de tarte doce Ø 8	118	Mini base de macaron natural	118	Sortido de mini cones salgados	118
Caramelo salgado	122	Morango	122	Telhas de chocolate	122
Chocolate ganache	122	Mousse de cheesecake	119	Telhas de chocolate branco e	
Crumbles	120, 121	Mousse de chocolate negro	119	framboesa	122

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

 Seleção estrela

NOVO Novo produto / Nova receita disponível a partir do 17/01/2026. Os pesos são aproximados.

FAÇA O SEU PEDIDO PELO WHATSAPP



Faça o seu pedido de forma rápida, fácil e confortável a partir do seu telemóvel



Aceda ao catálogo de produtos com um clique



Beneficie de ofertas exclusivas

HORÁRIO COMERCIAL:
DA SEGUNDA-FEIRA A SEXTA-FEIRA DAS 9H ÀS 17H.

Se fizer o seu pedido pelo WhatsApp, pode fazê-lo em qualquer dia do ano e a qualquer hora, mas lembre-se que será administrado do nosso horário comercial.

SIGA-NOS NO INSTAGRAM

Poderá encontrar informações sobre as nossas novidades, criações e serviços, conselhos e ideias de receitas, bem como as últimas notícias da empresa.

@lacompaniedesserts.pt



Troféus do Gelado

Lançamos a **5ª edição dos Troféus do Gelado**, um concurso dirigido a **profissionais da gastronomia**, que valoriza o trabalho criativo em torno do gelado.

As provas finais serão na terça-feira, **24 de março de 2026**, na prestigiada **Escola FERRANDI Paris**.

O evento será presidido por **Philippe Urraca**, um dos Melhores Artesãos da França, e **Gilles Goujon**, um dos Melhores Artesãos da França e chef de cozinha com três estrelas Michelin, como presidente honorário do júri.

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



@lacompanhiedesdesserts.pt

cddportugal@compagniedesdesserts.com
www.compagniedesdesserts.pt

LISBOA - PORTO - ALGARVE
915 222 758

 **la compagnie des desserts**
Fazer da sobremesa um prazer