

Coleção

Fim de ano 2026



la compagnie des desserts

Fazer da sobremesa um prazer

Apresentamos-lhe a nossa coleção Fim de Ano 2026, uma seleção cuidada de gelados e sobremesas criada para transformar cada celebração numa experiência inesquecível.

Esta temporada, deixe-se seduzir por novos sabores, como o aromático gelado de Chai Latte ou o delicado Mini Cheesecake de Maracujá. Descubra também criações irresistíveis como o Intensamente Baunilha, o Pinha de Natal, o Desejo de Torrão ou o elegante Quente de Noz-Pecã, onde as texturas e os sabores mais emblemáticos desta época se unem para conquistar os seus clientes.

A coleção completa-se com propostas tão reconfortantes como o Tronco de Natal Choco Avelã, o tradicional Bolo-Rei, a Coroa de Torrão ou a Espiral de Speculoos. Além disso, incorporamos novas opções veganas e sem glúten, como a Tarte de Lima e a Carrot Cake, para que todos possam desfrutar de um final de refeição excecional.

Uma coleção pensada para inspirar, emocionar e fazer de cada sobremesa o toque final perfeito para as celebrações de fim de ano.

Desejamos-lhe uma excelente temporada!

Gelados e sobremesas geladas



Gelados e Sorvetes



SABORES DE EXCEÇÃO E CRIAÇÕES ORIGINAIS

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.



CEPS BAJO PEDIDO

92799

Gelado salgado de cogumelos.



CHAI LATTE **NOVO**

92025

Gelado de leite fresco. Infusão de chá preto com especiarias chai e vagens de baunilha Bourbon de Madagáscar, com um toque de xarope de açúcar.



FAVA TONKA

92753

Gelado de leite fresco. Infusão de chá preto com especiarias chai e vagens de baunilha Bourbon de Madagáscar, com um toque de xarope de açúcar.



MOLHO YAKITORI

92019

Sorvete com 40% de molho yakitori.



PRETZEL COM MOLHO DE CARAMELO E BOLACHAS DE CHOCOLATE **NOVO**

92024

Gelado com pedaços de pretzel, molho de caramelo salgado e pedaços de bolacha de chocolate.



TOMILHO

92849

Gelado com infusão de tomilho da Garrigues.



Gelados e Sorvetes

ALTA EXPRESSÃO

referência cuvete 2,5 l



BAUNILHA BOURBON INFUNDIDA EM LEITE FRESCO



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

92815



CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

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

92530



MANGA "ALFONSO"

Manga "Alfonso" da Índia com 55% de fruta.

92698



LARANJA DE SANGUE

Sorvete com 57% de sumo de laranja sanguínea.

93620



PRALINÉ DE AVELÃ

Gelado de praliné de avelã.

92729



PURÉ DE CASTANHA

Gelado de castanhas de Ardèche (França).

92841

GAMA TRADIÇÃO

referência cuvete 2,5 l



3 CITRINOS

Sorvete de kalamansi, lima mexicana e tangerina de Sicília.

75347



AVELÃ

Gelado de palinê de avelã.

92021



BAUNILHA MACADÂMIA CARAMELO



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

93105

Gelados e Sorvetes

GAMA TRADIÇÃO

	referência	cuvete 2,5 l
	CANELA Gelado cremoso com um toque aromático de canela em pó.	92301
	CARAMELO SALGADO Gelado de caramelo com um toque de flor de sal.	92051
	CHOCOLATE SALGADO Gelado de chocolate a 60%, com um toque de flor de sal.	75741
	CHOCOLATE NEGRO E LARANJA Sorvete de chocolate preto 70% e 30% sumo de laranja fresco.	74963
	ESTILO CHEESECAKE OREO Gelado de queijo creme, com calda de chocolate e pedacinhos de Oreo®.	92022
	FUSÃO CÍTRICA Sorvete de laranja sanguínea e lima.	76287
	LIMÃO Sorvete 25,6% de sumo de limão	92501
	MARACUJÁ Sorvete com 41% de sumo de maracujá.	92661
	OREO  Gelado de nata, pedaços de bolacha Oreo.	92845



Gelados e Sorvetes 5l



NATA
Gelado.

referência cuvete 5 l

92497



FRAMBOESA
Sorvete.

92663



BAUNILHA ESTILO CREME INGLÊS
Gelado à base de ovo e creme.

92211



LIMÃO
Sorvete.

92505

Sobremesas geladas

Retirar 5 minutos antes de servir



†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



PROFITEROLES GELADO DE BAUNILHA

Massa choux de manteiga pura recheada de gelado de baunilha.

PFCHAPROFITER0003 | 26 g x 50



MOCHI MANGA MARACUJÁ

Massa de arroz recheada de gelado de manga e maracujá.

± 5 x 3 cm

160558 | 35 g x 45



MOCHI FRAMBOESA LICHIA

Massa de arroz recheada de gelado de framboesa lichia.

± 5 x 3 cm

160559 | 35 g x 45



MOCHI CHÁ VERDE MATCHA

Massa de arroz recheada de gelado de chá verde Matcha.

± 5 x 3 cm

160560 | 35 g x 45



Pastelaria



Criações

PHILIPPE URRACA



NOVO

INTENSAMENTE BAUNILHA

Mousse de baunilha, recheio de gel de baunilha à base de mel, sementes de baunilha e arroz-doce com baunilha e flor de sal, sobre uma base de bolo fofo. Cobertura de carvão vegetal.

± Ø 6,5 x 7 cm

95206 | 100 g x 16



CÚPULA DE CHOCOLATE

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

± Ø 7,5 x H 4 cm

95433 | 70 g x 16



Especial de Natal

Edição limitada



BOLA DE NATAL

Mousse de queijo com interior de mirtilo sobre biscoito sablé.

± Ø 6 cm

150058 | 79 g x 12



ÁRVORE DE NATAL

Mousse de chocolate negro, creme de chocolate com leite, streussel.

± Ø 6,7 cm

150055 | 62 g x 12



NOVO

VONTADE DE TORRÃO

Mousse de torrão com pão de ló, crocante de amêndoa e cobertura de chocolate branco. Decorado com pedaços de torrão, pérolas crocantes e uma estrela de chocolate branco.

± Ø 5,5 x H 5 cm

150062 | 78 g x 12



NOVO

PINHA DE NATAL

Bolo de chocolate tipo genovês, mousse de chocolate negro e chocolate de leite, com recheio cremoso de caramelo com manteiga salgada e pérolas de cereais crocantes.

Cobertura aveludada de cacau, decorada com açúcar em pó. ± Ø 5 x H 8 cm

DP210 | 70 g x 20



Especial de Natal

Edição limitada



CRISTAL DE NEVE

Mousse de chocolate branco com laranja cristalizada e streusel no interior.

± Ø 7 cm

150056 | 82 g x 12



NOVO

BOLO-REI INDIVIDUAL

Massa de brioche aromatizada com água de flor de laranjeira, recheada com natas. Decorado com frutas cristalizadas e açúcar granulado.

± Ø 11 x H 4,5 cm

180051 | 120 g x 12



TRONCO DE NATAL

Pão de ló enrolado, recheado com creme e coberto com trufa.

± 9 x 6 x 4 cm

180037 | 100 g x 10



NOVO

TRONCO DE NATAL DE CHOCOLATE E AVELÃ

Bolo enrolado recheado com mousse de chocolate e avelã. Coberto com trufa.

± 7,5 x 6 x 4 cm

180055 | 100 g x 10





Delícias da estação



NOVO

ESPIRAL DE SPECULOOS

Mousse de creme de spéculoos com recheio líquido de ganache de chocolate e base de pão-de-ló de cacau. $\pm \varnothing 4,5 \times H 7 \text{ cm}$

100393 | 85 g x 18



NOVO

QUENTE DE NOZ-PECÃ

Base de tartelete de cacau, ganache de chocolate e creme de noz-pecã. $\pm \varnothing 8 \text{ cm}$

161052 | 95 g x 12



MI-CUIT DE LIMÃO E YUZU

Manteiga pura, 28% de chocolate negro e com recheio de limão e yuzu (12,4% de yuzu). $\pm \varnothing 6,7 \text{ cm}$

160629 | 105 g x 24



LINGOTE DE TIRAMISÚ

Bolo savoiardi embebido em xarope de café, mousse de mascarpone, cobertura de chocolate crocante e cacau em pó. $\pm 12,5 \times 2,8 \times 3,5 \text{ cm}$

150048 | 80 g x 14



Tudo chocolate



CHOCOLOVER

Livre de glúten, laticínios, ovos e nozes.

± Ø 5,5 cm

180036 | 85 g x 16



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



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



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 chocolate



MACARON DE CHOCOLATE CREMOSO

Macaron de chocolate com ganache de chocolate negro no interior.
± Ø 7 x H 3 cm

95922 | 80 g x 24



TARTELETE DE CHOCOLATE

Massa doce, ganache de chocolate da América do Sul.
± Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



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



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



SACHER

Bolo de chocolate, ganache montada de chocolate e geleia de framboesa.
± 8,4 x 3,8 x 4 cm

161003 | 105 g x 21



Trompe-l'œil



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



TANGERINA

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

± Ø 5,7 cm

150031 | 75 g x 12



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



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



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



Criações originais



ROCHER DE PISTACHO

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

150053 | 85 g x 12



ROCHER CHOCOLATE BRANCO

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

150023 | 84 g x 12



ROCHER CHOCOLATE 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.
± 5,5 x H 5,5 cm

95388 | 105 g x 24



LINGOTE DE PISTACHO

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

± 9,5 x 4,5 x 4 cm

161027 | 90 g x 21



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. ± 9,5 x 4,5 x 4 cm

160442 | 88 g x 21



Criações originais



✦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



NOVA RECEITA

BROWNIE DE NOZ

Brownie de chocolate (19,3% de chocolate), nueces pecanas (4,2%)
± 7,1 x 6,5 x 2,5 cm

160665 | 80 g x 24



RED VELVET INDIVIDUAL

Bolo red velvet com butter cream (manteiga doce e queijo creme).
± Ø 7 x 5 cm

IC18974 | 90 g x 20





Criações originais



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



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



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



TANGERINA E SPÉCULOOS

Crocante de speculoos, mousse de tangerina, miolo de speculoos, cobertura de tangerina e decoração de chips de speculoos.
± 13 x 3,5 x 3 cm

95925 | 90 g x 16



Especial

Sem Glúten e/ou Vegan



NOVO

CARROT CAKE VEGAN E SEM GLÚTEN

Bolo de cenoura com especiarias, recheado e coberto com creme de manteiga de queijo vegan.
± Ø 5,5 x H 4,5 cm

180050 | 90 g x 16



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



NOVA RECEITA

CHEESECAKE BASCO INDIVIDUAL

Envolvido no seu papel vegetal.

± Ø 6 x H 3 cm

180048 | 105 g x 18



NOVA RECEITA

MI-CUIT DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN

Mi-cuit de chocolate com 35% de cacau, apresentado numa forma de papel.
± Ø 9,1 x H 3,3 cm

160647 | 100 g x 24



NOVO

TARTE DE LIMA VEGANA E SEM GLÚTEN

Base de bolacha, creme de limão e cobertura de natas veganas decorada com raspa de lima natural.

± Ø 20 x H 6 cm

180049 | 1 kg x 1



NOVA RECEITA

PECAN PIE SEM GLÚTEN

Massa quebrada doce vegan, nozes-pecãs (17 %), ovos inteiros de galinhas criadas ao ar livre. Pré-cortada em 14 porções.
± Ø 32 cm

GFPIPE01001 | 1,17 kg x 1



Sobremesas para partilhar



Tartes



NOVO

TARTE DE LIMA VEGANA E SEM GLÚTEN

Base de bolacha, creme de limão e cobertura de natas veganas decorada com raspa de lima natural. $\pm \varnothing 20 \times H 6$ cm

180049 | 1 kg x 1



NOVO

TORTA DE TRÊS LEITES

Bolo fofo embebido em leite evaporado e leite condensado. Decorado com natas e canela. $\pm \varnothing 24 \times H 5$ cm

180052 | 2 kg x 1



TARTE SACHER

Bolo de chocolate de dois camadas, geleia de damasco, cobertura de chocolate. $\pm \varnothing 21$ cm

160138 | 1,15 kg x 1



TARTE DE QUEIJO CREMOSO

Creme de queijo (34%). $\pm \varnothing 22$ cm

IC13516 | 1,5 kg x 1



Pastelaria anglo-saxónica



TARTE CREMOSA DE QUEIJO MANCHEGO

Creme de queijo Manchego com
queijo creme Philadelphia. 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



NOVA RECEITA

PECAN PIE SEM GLÚTEN

Massa quebrada doce vegan,
nozes-pecãs (17 %), ovos inteiros
de galinhas criadas ao ar livre.
Pré-cortada em 14 porções.
± Ø 32 cm

GFPIPE01001 | 1,17 kg x 1



Bandas e bolos



TIRAMISÚ SAVOIARDI

Tradicional tarte de tiramisú com biscoitos savoiardi embebidos em café e mascarpone.
± 32 x 11 cm

150013 | 1 kg x 2



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 NOZES

Mistura para bolos com pedaços de nozes, decoração com nozes picadas. Para cortar.
± 20 x 10 x 7 cm

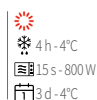
95921 | 600 g x 6



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



Minis doces e salgadas



Catering doce



✦ SORTIDO DE MACARONS

6 sabores: baunilha, chocolate, café, caramelo salgado, pistacho e framboesa. 8 unidades de cada sabor.
± Ø 3,5 cm

2876 | 12 g x 48



PETITS CHOUX CHOCOLATE

5 sabores: chocolate preto, chocolate de leite e maracujá, chocolate branco e chá verde Matcha, chocolate branco e violeta, chocolate com leite e caramelo. ± Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48



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



Catering doce



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



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 COPOS DOCES

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

TDP005575 | 1,08 kg x 36



Catering doce

SORTIDO DE PIC'POP

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

± Ø 3,5 cm

95363 | 20 g x 48



MINI TOUCINHO DO CÉU

Gema de ovo e açúcar.

88254 | 18 g x 80



MINI WAFFLE DOCE

Um clássico na sua versão mini.

± 6 x 5,5 x 1,6 cm

160485 | 15 g x 120



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



Catering doce



NOVO

MINI CHEESECAKE DE MARACUJÁ

Base de crumble natural, recheio de tarte de queijo com limão, gelatina de manga e maracujá.
± Ø 3,5 H 2,2 cm

8203 | ± 16 g x 54



NOVA RECEITA

MINI COULANT DE CHOCOLATE

Coulant de chocolate com 26 % de chocolate negro.
± Ø 6,7 cm

160627 | 35 g x 60



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



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



Catering salgado



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.

± plateau de 540 g de 54 pièces

TDP000089 | 540 g x de 54 pièces



4 h - 4°C

24 h - 4°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.

160242 | 500 g x 125



15 min - 160°C

24 h - 4°C



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. Cerveja e brócolo.

96781 | 450 g x 125



15 min - 160°C

24 h - 4°C

Catering salgado



MINI BRIOCHES SALGADOS

4 sabores: Foie gras e cebolas confitadas. Salmão defumado e queijo. Queijo de cabra com nozes e mel. Pesto e tomates secos. 40 unidades repartidos em 2 bandejas de 20 unidades. 20 unidades de cada sabor. Bandeja de 520g.

96595 | 13 g x 40



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 BAGEL DE SALMÃO

Mini bagel de sementes de papoila, salmão fumado, queijo fresco com cebolinha e limão. ± Ø 4 x 2 cm

160482 | 16 g x 48



Pães



Bases salgadas



SORTIDO DE MINI CONES SALGADOS

4 sabores: tomate, manjerição, s esamo, natural.
45 unidades de cada sabor.
É 2,5 x 2,5 x 7,5 cm

160471 | 4,5 g x 180



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



Pães especiais



PÃO RÚSTICO

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

96864 | 510 g x 20



BOLO DE ABÓBORA E NOZES

Pão especial de abóbora e nozes.

  23 x 11 x 6,5 cm

178179 | 350 g x 20



Mini pães



MINI BRIOCHE PAPOILA

Cozido.
± Ø 4 cm

96374 | 10 g x 100



MINI BRIOCHE NATURAL

Cozido.
± Ø 4 cm

96373 | 10 g x 100



SORTIDO DE MINI PÃES DE PRETZEL

Natural, gergelim, papoila.
± 9 cm

160395 | 25 g x 120



MINI PÃO DE LEITE

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

160270 | 15 g x 150

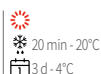


MINI FOCACCIA

Pãozinho com sal grosso de Guérande.

± 5 x 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. ± Ø 4 cm

160347 | 3,5 g x 280



Pronto para decorar



Trufas



TRUFAS GELADAS

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

98151 | 10 g x 50



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 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



AGUSTÍ
TORELLÓ MATA
-C- -L- -A-

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 NEGRO

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

160041 | 10 g x 140



TRUFAS CARAMELO SALGADO

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

160100 | 8 g x 175



Doçaria



PALITOS DE CHOCOLATE NEGRO CROCANTE

Rasps de amêndoa e soja caramelizadas.
Aprox. 70 unidades.

100030 | 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 AMÊNDAS

Manteiga, açúcar, farinha, amêndoa moída.

100278 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE PISTACHO

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

100347 | 1 kg x 1



CRUMBLE DE FRAMBOESA

Manteiga, açúcar, farinha, amêndoa em pó, framboesa.

100334 | 1 kg x 1



Bases de pasteleiro



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 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



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



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



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.

@lacompanhiedesserts.pt



Legendas



Gelado



Cru



Pré-cozido



Pronto para servir segundo as indicações do produto



30 min - 20°C Tempo e Temperatura de descongelação



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



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

NOVO Novo produto / Nova receita disponível a partir do 21/09/2026. Os pesos são aproximados.

Descarregue
o nosso
catálogo
2026



@lacompagniedesdesserts.pt

cddportugal@compagniedesdesserts.com
www.compagniedesdesserts.pt

LISBOA - PORTO - ALGARVE
915 222 758

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