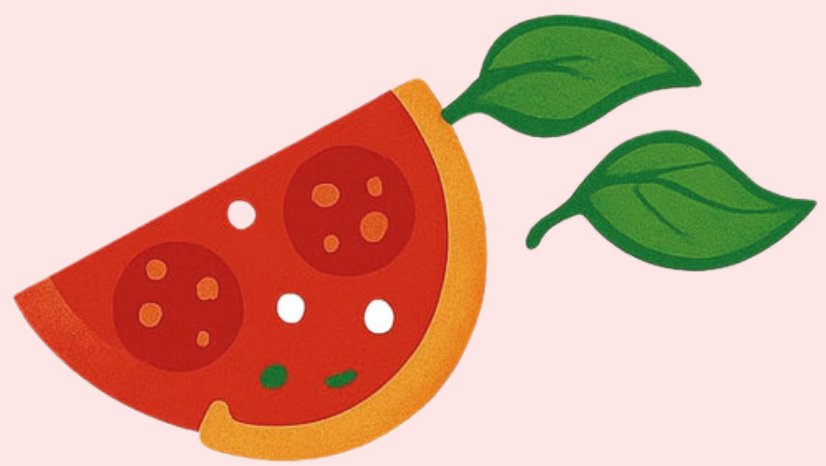




*Più che  
Buono*

*More than  
good*

Responsibility and respect  
for food, inherited  
from a millenary  
tradition.



CATÁLOGO DE PRODUTOS - ITÁLIA / BRASIL

*Più che  
Buono*



**TAGLIATELLE**



**SPAGHETTI**



**LINGUINE**



**MACCHERONI**



**CONCHIGLIONI**



**FUSILLI**



**RIGATONI**



**Secagem lenta e trefilação em bronze: assim é criada a massa seca de qualidade.**

**Nosso processo é extremamente delicado, inspirado na tradição, para preservar todos os preciosos valores nutricionais, além do sabor e da fragrância do trigo.**



*Più che  
Buono*



PRODUTOS	TAMANHO	EMBALAGEM	CAIXAS PARA PALETE EURO	CAIXAS PARA CONTAINER DE 20 PÉS
TOMATES PELADOS	400 gr	24x400 gr	84	1850
	800 gr	12x800 gr	84	1850
	2550 gr	6x2550 gr	55	1200
	3000 gr (whit basil)	6x3000 gr	45	1050
TOMATE EM CUBOS	400 gr	24x400 gr	84	1850
	800 gr	12x800 gr	84	1850
	2550 gr	6x2550 gr	55	1200
	3000 gr (whit basil)	6x3000 gr	45	1050
TOMATES CEREJA DE COLINA	400 gr	24x400 gr	84	1850
	800 gr	12x800 gr	84	1850
	2550 gr	6x2550 gr	55	1200
POLPA DE TOMATE	690 ml	12X690 ml	84	1600
	2550 gr	6x2550 gr	55	1850
POLPA FINA PARA PIZZA	2550 gr	6x2550 gr	55	1200
	4100 gr	3x4100 gr	77	1500
CONCENTRADO DE TOMATE 28/30	70 gr	100x70 gr	96	2300
	140 gr	50x140 gr	96	2300
	400 gr	24x400 gr	84	1850
	800 gr	12x800 gr	84	1850
	2200 gr	6x2200 gr	77	1500
	4500 gr	3x4500 gr	77	1500
CONCENTRADO DE TOMATE 12/14	70 gr	100x70 gr	96	2300
	140 gr	50x140 gr	96	2300
	400 gr	24x400 gr	84	1850
	800 gr	12x800 gr	84	1850
	2200 gr	6x2200 gr	77	1500
	4500 gr	3x4500 gr	77	1500





PRODUTOS	TAMANHO	EMBALAGEM	CAIXAS PARA PALETE EURO	CAIXAS PARA CONTAINER DE 20 PÉS
FEIJÃO BORLOTTI	400 gr	24x400 gr	84	1850
	800 gr	12x800 gr	84	1850
	2550 gr	6x2550 gr	55	1200
FEIJÃO CANNELINI	400 gr	24x400 gr	84	1850
	800 gr	12x800 gr	84	1850
	2550 gr	6x2550 gr	55	1200
FEIJÃO BRANCO DE ESPANHA	400 gr	24x400 gr	84	1850
	800 gr	12x800 gr	84	1850
	2550 gr	6x2550 gr	55	1200
LENTILHAS	400 gr	24x400 gr	84	1850
	800 gr	12x800 gr	84	1850
	2550 gr	6x2550 gr	55	1200
GRÃO-DE-BICO	400 gr	24x400 gr	84	1850
	800 gr	12x800 gr	84	1850
	2550 gr	6x2550 gr	55	1200
FEIJÃO VERMELHO	400 gr	24x400 gr	84	1850
	800 gr	12x800 gr	84	1850
	2550 gr	6x2550 gr	55	1200
MIX DE 4 LEGUMES	400 gr	24x400 gr	84	1850
	800 gr	12x800 gr	84	1850
	2550 gr	6x2550 gr	55	1200
ERVILHAS REIDRATADAS	400 gr	24x400 gr	84	1850
	800 gr	12x800 gr	84	1850
	2550 gr	6x2550 gr	55	1200
FEIJÃO BRANCO EM MOLHO DE TOMATE	400 gr	24x400 gr	84	1850
	800 gr	12x800 gr	84	1850
	2550 gr	6x2550 gr	55	1200





**Mozzarella de búfala, ricota de búfala, Caciocavallo de búfala, scamorza, scamorza defumada, burrata de búfala, burrata bovina, nodini, stracciatella, Filato para pizza, etc.**



**Salsicha, salsicha picante, spianata picante, pancetta esticada, pancetta enrolada, soppressata, Capicollo, capicollo picante, Salame Napoli, etc.**



# Nossas Variedades de Panetones

# Doce Natal Italiano ao Redor do Mundo

Uno dos nossos objetivos é dar a conhecer ao mundo inteiro a tradição e a doçura dos típicos doces natalinos italianos!

Para fazê-lo, todos os meses partimos do nosso pequeno vilarejo.

**Italiano de Castelfranco Veneto** para uma nova jornada, com o desejo de despertar a paixão de novas pessoas por panetones e pandoros italianos. Nossos doces estão presentes em 43 países e, a cada ano, trabalhamos para ampliar essa presença, porque acreditamos que a qualidade dos produtos italianos deve ser compartilhada com o mundo todo!

**Um dos nossos objetivos:** o conhecimento da tradição e a qualidade dos típicos bolos de Natal italianos em todo o mundo! Todos os meses fazemos o nosso melhor para envolver as pessoas com os nossos panetones e pandoros italianos. Nossos bolos estão em **43 países** e, a cada ano, queremos crescer, porque acreditamos que a qualidade dos produtos italianos deve ser compartilhada com o mundo todo!



**Panettone Antico** Da antiga receita do Panettone Milanês, a sobremesa natalina por excelência: 48 horas de fermentação, mel, a doce uva-passa australiana e o cítrico cristalizado de casca fresca.

**1000 - 2000 - 5000 g**



**Panettone Clássico Baixo** com Cobertura de Amêndoas Sem Frutas Cristalizadas: O clássico panettone baixo com glacê de amaretto e amêndoas. **Não contém frutas cristalizadas, apenas passas.**

**750 g**



**Panettone com Gotas de Chocolate** O nosso Panettone combina com gotas de chocolate amargo para criar uma ligação única, uma harmonia suave de aromas e sabores para degustar.

**750 g**



*Più che  
Buono*



**Panetone Cereja de Marostica IGP e Mirtilos**

Um panetone com um ingrediente típico do nosso território: a Cereja de Marostica IGP, acompanhada por saborosos mirtilos, para um sabor intenso e um toque de verão mesmo no inverno.

**750 g**



**Panetone Damasco**

Um panetone com sabor solar, enriquecido com macios damascos (alperces) cristalizados que conferem à massa notas frutadas e delicadas. Cada mordida liberta a doçura típica deste fruto de verão, para uma experiência que surpreende com simplicidade e leveza.

**750 g**



**Panetone com Radicchio Rosso di Treviso IGP**

Um panetone com um ingrediente típico do nosso território, o radicchio rosso di Treviso IGP, para um sabor autenticamente vêneto.

**750 g**



**Pandoro Clássico**

Massa macia, rica em manteiga e com uma alveolação (estrutura interna com furos/bolhas) minuciosa que confere uma agradável dissolução (maciez) ao paladar.

**80 - 750 g**



**Panetone Clássico**

Uma massa macia com uvas-passas e cascas de laranja cristalizadas (candied), para um equilíbrio perfeito de sabores.

**100 - 750 g**



**Panetone Abóbora e Farinha de Amêndoa**

Um panetone com sabor refinado (ou sofisticado): uma massa macia com farinha de amêndoa e um intenso sabor de abóbora para saborear.

**750 g**



#### **Panetone Rum e Chocolate**

O nosso clássico panetone com gotas de chocolate amargo, enriquecido com Rum doce e aromático.

**750 g**



#### **Panetone com Creme de Limão**

O creme de limão tem um sabor fresco e mediterrâneo, que combina maravilhosamente com a nossa massa macia.

**750 g**



#### **Panetone Morangos Silvestres e Chocolate Branco**

Um panetone com um coração primaveril, com morangos silvestres cristalizados na massa e coberto por uma cobertura de chocolate branco, enriquecida com granulado de morango. O sabor intenso dos morangos funde-se com a doçura do chocolate branco, dando vida a uma harmonia fresca e surpreendente de aromas e sabores.

**750 g**



#### **Panetone com Creme de Pistache e Gotas de Chocolate**

A massa do nosso panetone, recheada com um creme de pistache intenso e saboroso, é enriquecida com gotas de chocolate amargo, criando uma ligação única e uma harmonia de aromas e sabores para degustar.

**750 g**



#### **Panetone com Creme de Gianduia**

O panetone é recheado com um delicioso creme de gianduia, de sabor marcante e intenso. A massa macia é coberta por uma cobertura e flocos de chocolate amargo.

**750 g**



#### **Panetone com Creme de Caramelo Salgado**

Massa macia recheada com um delicioso creme de caramelo salgado, tudo coberto por uma glaçagem (cobertura) de chocolate ao leite e uma riquíssima chuva de granulado de amêndoas.

**750 g**



### **Panetone com Bolhas (Espumante)**

O nosso Panetone encontra o vinho mais renomado do nosso território, utilizado tanto na massa quanto no creme do recheio.

**750 g**



### **Pandolce Vegano com Gotas de Chocolate**

Sem leite e sem ovos, com deliciosas gotas de chocolate e adoçado com açúcar de cana.

**750 g**



### **Focaccia Doce Bêbada (Imbriaga)**

Doce de massa macia e perfumada, enriquecido com Brandy e flores de laranjeira. Uma sobremesa deliciosa e inovadora que oferece sabores frescos e agradavelmente doces.

**500 g**



### **Pandoro BIO Sem Glúten**

Extraordinariamente saboroso e macio para acompanhar as festas de Natal. Certificado BIO pela Icea e incluído no registo de produtos sem glúten emitido pelo Ministério da Saúde.

**500 g**



### **Panetone BIO Sem Glúten**

Extraordinariamente saboroso e macio para acompanhar as festas de Natal. Certificado BIO pela Icea e incluído no registo de produtos sem glúten emitido pelo Ministério da Saúde.

**500 g**



*Più che  
Buono*

# PANETTONE

## Morango e Chocolate Branco



### **Panettone Fragoline e Chocolate Branco**

Um panettone com coração primaveril, com moranguinhos cristalizados na massa e coberto com uma cobertura de chocolate branco, enriquecida com granulados de morango. O sabor intenso dos morangos se funde com a doçura do chocolate branco, dando vida a uma harmonia fresca e surpreendente de aromas e sabores.

**750 g**

*Più che  
Buono*

# PANETTONE

Com Creme de Pistache e Chocolate



**Panettone com Creme de Pistache e Gotas de Chocolate** A massa do nosso panettone, recheada com um intenso e saboroso creme de pistache, é enriquecida com gotas de chocolate amargo, criando uma combinação única e uma harmonia de aromas e sabores para saborear.

**750 g**

# Nossas Variedades de Especialidades

  
*Più che  
Buono*

Più che  
Buono



**COD. : 02141**  
**BISCOITOS CIOCOBRIINI**  
**RECHEADOS COM CREME DE CACAU E AVELÃ**  
**SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES**  
**PARA UM MENOR**  
**AUMENTO DA GLICEMIA**  
**SEM LEITE, SEM OVOS**  
**PARA VEGETARIANOS E VEGANOS**

**COD. : 02070**  
**BRIOCHE DE UVAS-**  
**PASSAS -50% DE**  
**GORDURAS SEM**  
**LEITE**



**COD. : 02010**  
**PANUVA**  
**SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES**  
**SEM LEITE**  
**PARA UM MENOR**  
**AUMENTO**  
**DA GLICEMIA**



Più che  
Buono

# OS BISCOITOS SECOS



**COD. : 02341**  
**BISCOITOS PROTEICOS**  
**COM PROTEÍNAS DE SOJA**

**SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES**  
**SEM LEITE, SEM OVOS PARA UM**  
**MENOR AUMENTO DA GLICEMIA**  
**FONTE DE PROTEÍNAS PARA**  
**VEGETARIANOS E VEGANOS**



**COD. : 02361**  
**BISCOITOS SOLRISO**  
**COM SEMENTES DE ABÓBORA**

**SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES SEM**  
**LEITE SEM OVOS PARA UM MENOR**  
**AUMENTO DA GLICEMIA PARA**  
**VEGETARIANOS E VEGANOS**

**COD. : 02191**  
**BISCOITOS DE ARROZ**

**SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES**  
**SEM LEITE, SEM OVOS PARA UM**  
**MENOR AUMENTO DA GLICEMIA**  
**PARA VEGETARIANOS E VEGANOS**



**COD. : 02193**  
**BISCOITOS DE CACAU MAGRO**

**SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES SEM**  
**LEITE SEM OVOS PARA UM MENOR**  
**AUMENTO DA GLICEMIA PARA**  
**VEGETARIANOS E VEGANOS**



# LINHA CHOCOLATE EM CREME



COD. : 10140  
**CREME CLÁSSICO**

SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES COM  
BAIXO ÍNDICE GLICÊMICO SEM  
GLÚTEN SEM ÓLEO DE PALMA

COD. : 10160  
**CREME DARK**

SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES SEM  
LEITE SEM OVOS PARA UM MENOR  
AUMENTO DA GLICEMIA PARA  
VEGETARIANOS E VEGANOS



# LINHA DE DATAS COMEMORATIVAS



**COD. : 02029**

**PANETONE COM UVAS-PASSAS  
SEM FRUTAS CRISTALIZADAS**

**SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES SEM  
LEITE PARA UM MENOR AUMENTO  
DA GLICEMIA**

**COD. : 10160**

**PANDORO COM SACHÊ DE  
FRUTOSE**

**SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES SEM  
LEITE PARA UM MENOR AUMENTO  
DA GLICEMIA**



# Nossos molhos e caldos em potes de vidro

# PRODUTO PASTEURIZADO



*Più che  
Buono*

**Produtos submetidos a tratamentos térmicos que garantem sua segurança e conservação, mantendo o sabor e o gosto das matérias-primas.**



## BRUSCHETTA DE TOMATE



## BRUSCHETTA DE AZEITONA VERDE



**ESSAS BRUSCHETTAS FORAM CRIADAS PARA SEREM ESPALHADAS EM TORRADAS OU USADAS COMO APERITIVOS. IDEAIS PARA PREPARAR RECEITAS SABOROSAS E APETITOSAS.**

## BRUSCHETTA DE TOMATES E PRESUNTO DEFUMADO TIPO SPECK



## BRUSCHETTA DE CEBOLA E PRESUNTO DEFUMADO TIPO SPECK



## BRUSCHETTA DE PIMENTAS E PRESUNTO DEFUMADO TIPO SPECK



**UMA NOVA LINHA DE PRODUTOS À BASE DE VEGETAIS, ENRIQUECIDA COM O SABOR ÚNICO DO SPECK, UM FINO SALAME SUÍNO, LEVEMENTE DEFUMADO E AROMATIZADO, TÍPICO DA REGIÃO ITALIANA DE TRENTINO-ALTO ÁDIGE. ESSA LINHA INCLUI BRUSCHETTA DE TOMATE E SPECK, BRUSCHETTA DE CEBOLA E SPECK E BRUSCHETTA DE PIMENTÃO E SPECK.**



## MOLHO AGRIDOCE



ESTE MOLHO É UM CONDIMENTO TÍPICO DA CULINÁRIA ORIENTAL QUE, GRAÇAS AO SEU SABOR AGRIDOCE CARACTERÍSTICO RESULTADO DA PRESENÇA DE AÇÚCAR E VINAGRE — COMBINA MUITO BEM COM PRATOS À BASE DE CARNE, PEIXE OU LEGUMES GRELHADOS.

Appetizers First Courses Main Courses

## CREME DE SARDENARA



MOLHO TÍPICOS DA LIGÚRIA, PREPARADOS COM INGREDIENTES COMO TOMATE SECO, AZEITONAS, ANCHOVAS, ALHO, ORÉGANO, AZEITE E VINAGRE DE VINHO, IDEAIS PARA MASSAS, PIZZAS E BRUSCHETTAS. INCLUI TAMBÉM UM CREME DE ALCACHOFRA SIMPLES E SABOROSO, ÓTIMO PARA TORRADAS E APERITIVOS.

Appetizers First Courses Main Courses

## CREME DE CEBOLA



NESTE DELICIOSO CREME, O SABOR DOCE E DELICADO DA CEBOLA SE UNE E REALÇA O SABOR INTENSO DO QUEIJO PECORINO! EXCELENTE CONDIMENTO PARA MASSAS E SOPAS, PERFEITO TAMBÉM COMO ACOMPANHAMENTO DE CARNES E QUEIJOS CURADOS. RECOMENDAMOS SABOREÁ-LO TAMBÉM SOBRE FATIAS CROCANTES DE PÃO.

Appetizers First Courses Main Courses

## CREME DE ALCACHOFRA



RECEITA SIMPLES, MAS SABOROSA, COMPOSTA POR ALCACHOFRAS, AZEITE DE OLIVA, ORÉGANO E VINAGRE DE VINHO. EXCELENTE PARA PRATOS DE MASSA E DELICIOSA PARA PASSAR EM TORRADAS, BRUSCHETTAS, CANAPÉS E SANDUÍCHES.

Appetizers First Courses Main Courses

## CREME DE COGUMELOS PORCINI



NOSSO CREME DE COGUMELOS PORCINI TEM UM AROMA INTENSO E UM SABOR SOFISTICADO, IDEAL PARA INSPIRAR SUA CRIATIVIDADE NO PREPARO DE APERITIVOS, PRATOS PRINCIPAIS E ACOMPANHAMENTOS DE CARNE OU PEIXE.

Appetizers First Courses Main Courses

## CREME DE PIMENTÕES



RECEITA LEVE E VERSÁTIL, USADA PARA TEMPERAR MASSAS E SOPAS, PREPARAR RISOTOS OU SERVIR COMO APERITIVO EM TORRADAS E BRUSCHETTAS. EXCELENTE TAMBÉM COMO ACOMPANHAMENTO PARA PRATOS À BASE DE PEIXE E CARNES BRANCAS.

Appetizers First Courses Main Courses

PASTEURIZED PRODUCTS

PASTEURIZED PRODUCTS

*Più che  
Buono* **SPAGHETTI A  
MEZZANOTTE**



**AZEITE COM ALHO E PIMENTA  
UMA GRANDE RECEITA CLÁSSICA  
REINVENTADA PELA COSTA  
LIGURE. DEPOIS DO PESTO  
GENOVÊS, É O MOLHO MAIS  
POPULAR DO MUNDO! VOCÊ  
NUNCA VAI SE CANSAR DE  
APRECIÁ-LO A QUALQUER HORA  
DO DIA... E DA NOITE.**

**MOLHO DE  
NOZES**



**O MOLHO DE NOZES, DE SABOR RICO E  
DELICADO, É UM DOS DESTAQUES DA  
CULINÁRIA TRADICIONAL DA LIGÚRIA.  
DENSO E COM AROMA  
CARACTERÍSTICO, É EXCELENTE COMO  
CONDIMENTO PARA TODO TIPO DE  
MASSA, COMO LASANHAS, MASSAS  
FRESCAS E RAVIÓLIS. TAMBÉM É  
DELICIOSO COMO APERITIVO,  
ESPALHADO SOBRE TORRADAS OU  
FATIAS DE PÃO FRESCO.**

**PESTO  
CALABRÊS**



**BOM E SABOROSO, É UM PRODUTO  
TÍPICO E TRADICIONAL DA CALÁBRIA.  
CARACTERIZA-SE POR UM SABOR  
INTENSO DEVIDO AOS PIMENTÕES,  
MAS AO MESMO TEMPO É SUAVE E  
DELICADO GRAÇAS À PRESENÇA DA  
RICOTA.  
É UM MOLHO IDEAL PARA MASSAS,  
ESPECIALMENTE AS CURTAS E  
RÚSTICAS, QUE ABSORVEM MELHOR O  
MOLHO.**

**PESTO DE  
TRUFA**



**ESTA RECEITA SURTIU DA IDEIA DE  
ENRIQUECER O CLÁSSICO PESTO  
GENOVÊS COM A PRECIOSA E  
AROMÁTICA TRUFA. O RESULTADO É  
UMA COMBINAÇÃO PERFEITA E  
REFINADA DE SABORES, IDEAL PARA  
REALÇAR ATÉ OS PRATOS MAIS  
SIMPLES.**

Appetizers First Courses Main Courses

Appetizers First Courses Main Courses

PASTEURIZED PRODUCTS

PASTEURIZED PRODUCTS



## PESTO DE CENOURA

## PESTO DE COUVE-FLOR

## PESTO DE REPOLHO ROXO COM GENGIBRE

## PESTO DE ABOBRINHA



**NOVA LINHA DE PRODUTOS À BASE DE VEGETAIS FRESCOS, INCLUINDO PESTO DE CENOURA, PESTO DE COUVE-FLOR, PESTO DE REPOLHO ROXO COM GENGIBRE E PESTO DE ABOBRINHA. UMA LINHA FRESCA E NATURAL QUE TRAZ ALEGRIA À MESA, EXCELENTE PARA TEMPERAR MASSAS E PREPARAR APERITIVOS DELICIOSOS.**

**APRESENTAMOS UMA NOVA LINHA DE PRODUTOS À BASE DE VEGETAIS FRESCOS, QUE INCLUI PESTO DE CENOURA, PESTO DE COUVE-FLOR, PESTO DE REPOLHO ROXO COM GENGIBRE E PESTO DE ABOBRINHA. ESTA SELEÇÃO FRESCA E NATURAL É PERFEITA PARA ALEGRAR SUAS REFEIÇÕES, SENDO IDEAL PARA TEMPERAR MASSAS E PREPARAR APERITIVOS DELICIOSOS.**

Appetizers First Courses Main Courses

Appetizers First Courses Main Courses

Appetizers First Courses Main Courses

Appetizers First Courses Main Courses

PASTEURIZED PRODUCTS

PASTEURIZED PRODUCTS



**VARIAÇÃO DO CLÁSSICO PESTO GENOVÊS, FEITA COM PIMENTÕES. O RESULTADO É UM PRODUTO DELICIOSO, DE SABOR DOCE E LEVEMENTE PICANTE, PERFEITO COMO MOLHO PARA MASSAS, PARA ENRIQUECER PRATOS PRINCIPAIS, ACOMPANHAR CARNES BRANCAS OU SERVIR COMO APERITIVO EM TORRADAS E BRUSCHETTAS.**

Appetizers First Courses Main Courses

PASTEURIZED PRODUCTS

**PESTO VERMELHO**



**O INGREDIENTE PRINCIPAL É O TOMATE SECO, AO QUAL OUTROS COMPONENTES SÃO ADICIONADOS GRADUALMENTE. ESTE MOLHO É TRADICIONALMENTE USADO PARA TEMPERAR TODO TIPO DE MASSA, SENDO UM PRODUTO SIMPLES DA TRADIÇÃO ITALIANA QUE NÃO REQUER COZIMENTO.**

Appetizers First Courses Main Courses

**PESTO DE SÁLVA**



**A SÁLVA É UMA PLANTA AROMÁTICA AMPLAMENTE UTILIZADA NA CULINÁRIA POR SEU AROMA INTENSO E SABOR CARACTERÍSTICO. É UM EXCELENTE CONDIMENTO QUE COMBINA PERFEITAMENTE COM DIVERSAS RECEITAS DE MASSAS RECHEADAS, MASSAS LONGAS E, EM ESPECIAL, COM MASSAS FRESCAS CASEIRAS.**

Appetizers First Courses Main Courses

PASTEURIZED PRODUCTS

**PESTO ARRABBIATA**



**PESTO FEITO COM TOMATES SECOS, ESPECIARIAS E PIMENTAS, QUE LHE CONFEREM O SABOR PICANTE CARACTERÍSTICO, CAPAZ DE SEDUZIR OS PALADARES MAIS OUSADOS. UM CONDIMENTO INDISPENSÁVEL E SEMPRE PRESENTE NAS COZINHAS, SENDO PROTAGONISTA DE MUITAS RECEITAS DE SABOR MARCANTE.**

Appetizers First Courses Main Courses

## PATÊ DE AZEITONAS PRETAS



## PATÊ DE AZEITONAS VERDES



ESSES PATÊS, MUITO POPULARES EM COZINHAS DE TODO O MUNDO, SÃO USADOS ESPALHADOS EM BRUSCHETTAS E CANAPÉS OU COMO CONDIMENTO PARA MASSAS, CARNES, PEIXES OU PIZZAS, SUBSTITUINDO AS AZEITONAS INTEIRAS. SÃO PRODUTOS PRONTOS PARA USO, E SEU SABOR MARCANTE ENRIQUECE AS RECEITAS, DANDO UM TOQUE DE CRIATIVIDADE.

## TAPENADE PICANTE DE AZEITONAS PRETAS



## TAPENADE DE AZEITONAS PRETAS COM SALSINHA



MOLHO TÍPICO DE ORIGEM PROVENÇAL, DE SABOR INTENSO, PERFEITO PARA APERITIVOS E PRATOS PRINCIPAIS. A TAPENADE PODE SER ESPALHADA SOBRE PÃES CROCANTES, USADA COMO RECHEIO PARA CARNES, CONDIMENTO PARA PEIXES E VEGETAIS OU COMO MOLHO PARA ESPAGUETE.

*Più che  
Buono*

Appetizers First Courses Main Courses

PASTEURIZED PRODUCTS

Appetizers First Courses Main Courses

Appetizers First Courses Main Courses

PASTEURIZED PRODUCTS

Appetizers First Courses Main Courses

# NOSSA PRODUÇÃO ARTESANAL

**Para algumas matérias-primas preciosas, ainda preferimos confiar nas mãos experientes de nossos colaboradores. Temos muito orgulho de manter, dentro de uma empresa moderna e tecnológica, um cantinho de verdadeiro artesanato, onde tudo é selecionado, preparado e embalado manualmente. A diferença? Seus clientes dirão, assim que provarem nossos tomates secos e nossas azeitonas sem caroço em azeite de oliva.**





## AZEITONAS SEM CAROÇO



**COM SEU SABOR RICO E REFINADO, NOSSAS AZEITONAS EM AZEITE SÃO EXCELENTES PARA SEREM APRECIADAS COMO APERITIVO, ACOMPANHADAS DE UMA BOA TAÇA DE VINHO, OU PARA COMPLEMENTAR TÁBUAS DE FRIOS E QUEIJOS, SALADAS E MASSAS QUENTES OU FRIAS**

## TOMATES SECOS AO SOL



**MUITO APETITOSOS, PODEM SER TEMPERADOS COM ALHO, PIMENTA, ALCAPARRAS, AZEITONAS PRETAS, MANJERICÃO, ORÉGANO OU OUTRAS ERVAS AROMÁTICAS, SENDO SERVIDOS COMO APERITIVO OU ACOMPANHAMENTO. TAMBÉM SÃO EXCELENTES PARA REALÇAR O SABOR DE MOLHOS E RECHEIOS.**

## TOMATES SECOS FATIADOS



**APETITOSOS E SABOROSOS, SÃO IDEAIS COM UMA MUSSARELA FRESCA, COMO CONDIMENTO PARA PIZZA, TORRADAS OU APERITIVOS. TAMBÉM PODEM SER COMBINADOS COM MANJERICÃO FRESCO PARA TEMPERAR UMA MASSA DELICIOSA E AROMÁTICA.**

## TOMATES CEREJA



PASTEURIZED PRODUCTS

Appetizers First Courses Main Courses

Appetizers First Courses Main Courses

Appetizers First Courses Main Courses

PASTEURIZED PRODUCTS

**MOLHO DE  
TRUFAS**



**PASTA DE TRUFAS EM  
VIDRO: DE 80 G A 500 G**

**TRUFAS EM FATIAS  
CONSERVADAS NO AZEITE**



**TRUFAS EM FATIAS CONSERVADAS  
NO AZEITE: 500 G**

# EMBALAGEM DE PRODUTOS PASTEURIZADOS

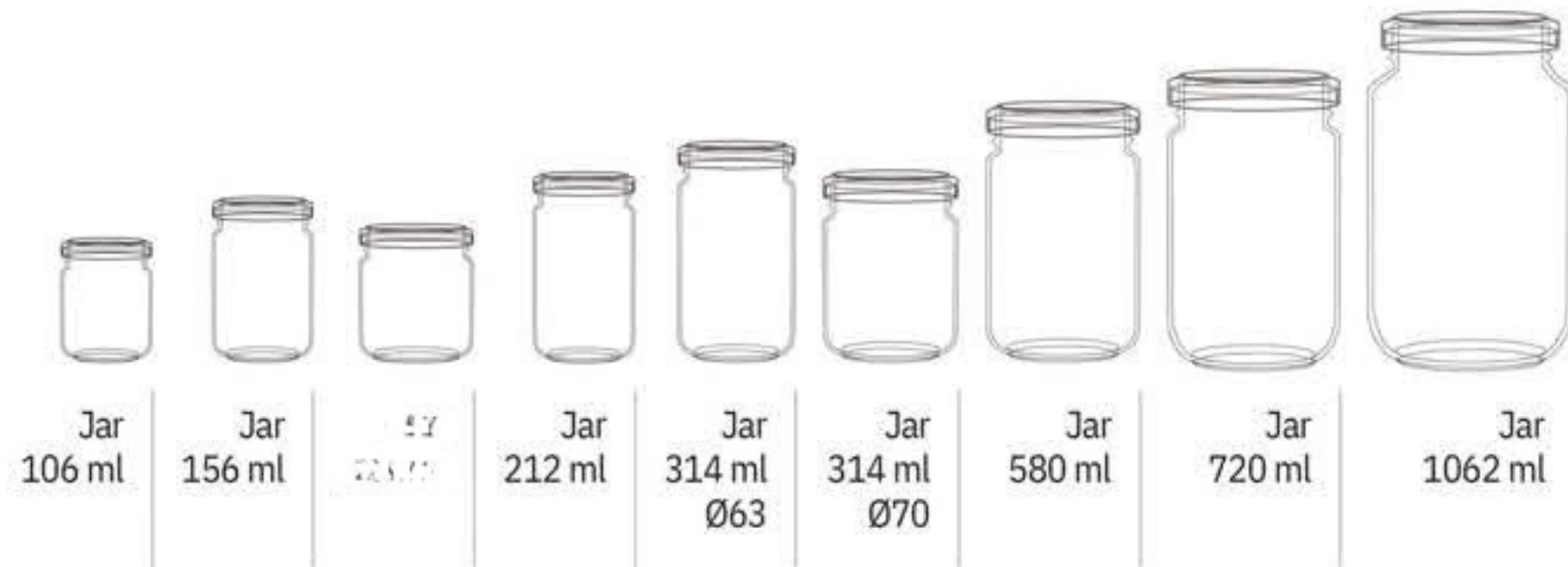


**FRASCO PADRÃO**

**FRASCO PLUS**

**FRASCO ORCIO**

**BALDE**



# EMBALAGEM DE PRODUTOS FRESCOS



## SACHÊ MONODOSE



## FRASCO DOSADOR PARA COBERTURA



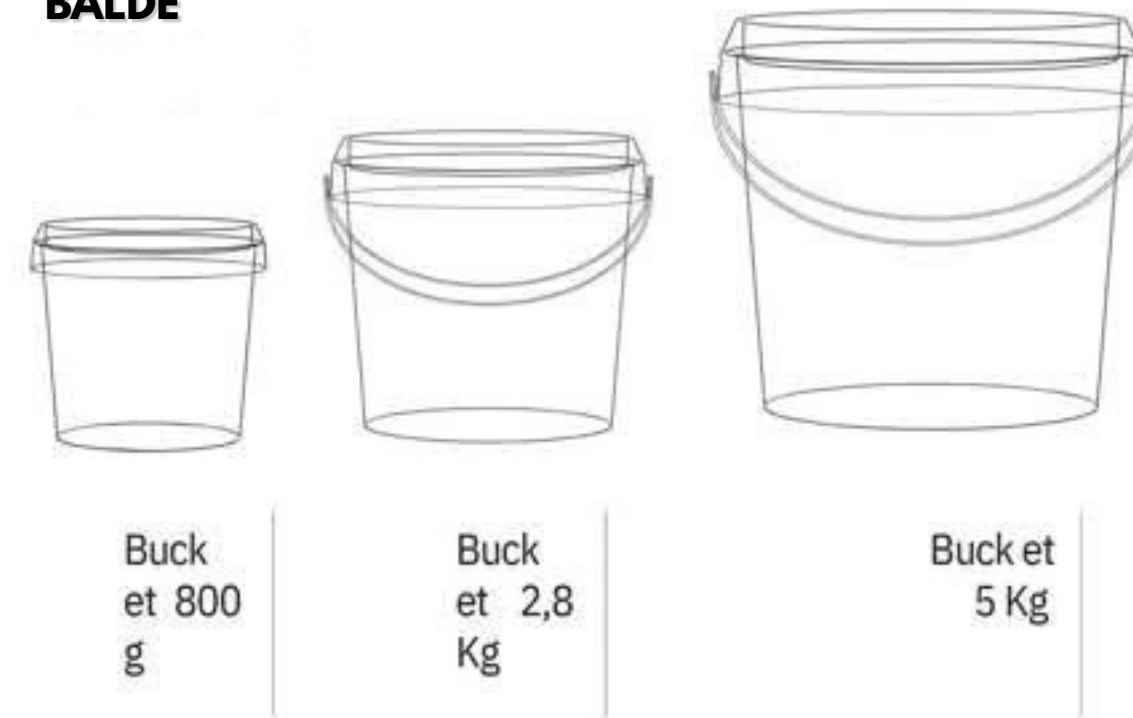
## FRASCO PLUS



## FRASCO ORCIO



## BALDE





# Os Nossos Pestos

# PESTO GENOVÊS

PRODUTOS FRESCOS NÃO PASTEURIZADOS DE LONGA DURAÇÃO.



## PESTO PESTO VIVO®

A RECEITA CLÁSSICA E TRADICIONAL DO PESTO, FEITA COM MANJERICÃO DE FOLHAS GRANDES, AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM, PINOLI INTEIROS E QUEIJO PARMIGIANO REGGIANO MATURADO. É O CARRO-CHEFE DA NOSSA LINHA DE PESTOS NÃO PASTEURIZADOS, SENDO O CONDIMENTO IDEAL PARA PRATOS SIMPLES, PORÉM RICOS EM SABOR.

Appetizers First Courses Main Courses

## PRODUCT CERTIFICATION

OBJETO DA CERTIFICAÇÃO  
PESTO NÃO SUBMETIDO A  
NENHUM PROCESSO  
TÉRMICO, COM VALIDADE  
DE 24 MESES QUANDO  
ARMAZENADO EM POTE  
DE VIDRO OU 12 MESES  
QUANDO ARMAZENADO  
EM BALDES PLÁSTICOS.  
A TÉCNICA DE PRODUÇÃO  
NÃO CONTEMPLA A  
ADIÇÃO DE  
CONSERVANTES.



Certificate n° IT  
15/0818whatsoever.

## PESTO À MODA ANTIGA DE GÊNOVA

É UMA VERSÃO TRADICIONAL DO PESTO GENOVÊS ORIGINAL, FEITA SEGUNDO RECEITAS ANTIGAS DE GÊNOVA, USANDO MANJERICÃO FRESCO, AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM, PINOLI, ALHO E QUEIJOS ITALIANOS (PARMIGIANO REGGIANO E PECORINO). TEM SABOR MAIS INTENSO E RÚSTICO, PRESERVANDO O MÉTODO ARTESANAL DE PREPARO, GERALMENTE TRITURADO A FRIO PARA MANTER O AROMA E A COR NATURAIS DO MANJERICÃO.

Appetizers First Courses Main Courses



## PESTO GOURMET

UM PESTO INTELIGENTE, DESENVOLVIDO PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DE UMA CLIENTELA COSMOPOLITA.

Appetizers First Courses Main Courses

## PESTO DE LIMÃO

UMA ALTERNATIVA FRESCA E AROMÁTICA AO CLÁSSICO PESTO GENOVÊS. A ADIÇÃO DE CASCAS DE LIMÃO À RECEITA TRADICIONAL TORNA ESTE PRODUTO PERFEITO PARA ACOMPANHAR PRATOS À BASE DE PEIXE. UM VALIOSO ALIADO PARA DESPERTAR SUA CRIATIVIDADE NA COZINHA.

Appetizers First Courses Main Courses

# PRONTO PARA USO

**Todos os produtos que você verá neste catálogo são prontos para uso.  
Na primeira vez, você ficará surpreso com a facilidade de utilizá-los...  
Na segunda vez, vai se sentir um verdadeiro chef.**



## MOLHO VERDE



RECEITA TÍPICA DA  
REGIÃO DO PIEMONTE,  
FEITA À BASE DE  
SALSINHA, ALCAPARRAS  
E ANCHOVAS.  
É O ACOMPANHAMENTO  
PERFEITO PARA CARNES  
COZIDAS, MAS TAMBÉM  
FICA DELICIOSO EM PÃES  
GRElhADOS, COMO  
APERITIVO SABOROSO.

## GREEN MUSTARD



NOSSO INCOMPARÁVEL MOLHO VERDE DE  
MOSTARDA CONQUISTOU IMEDIATAMENTE  
OS PALADARES MAIS EXIGENTES!  
A RECEITA FOI SELECIONADA POR UM  
JÚRI DE ESPECIALISTAS COMO UM DOS  
PRODUTOS MAIS INOVADORES.  
O SABOR ÚNICO DESTE MOLHO, FEITO  
COM SEMENTES E TODA A PLANTA FRESCA  
DA MOSTARDA, O TORNA UM EXCELENTE  
ACOMPANHAMENTO PARA PRATOS À  
BASE DE CARNE, PEIXE E ATÉ VEGETAIS.

## CREME DE ENDRO



O ENDRO É UMA PLANTA AROMÁTICA  
COM NOTAS DE ANIS E FUNCHO,  
MUITO USADA NA CULINÁRIA DO  
NORTE DA EUROPA.  
ESTE CREME, GRAÇAS AO NOSSO  
PROCESSO INOVADOR DE  
PRESERVAÇÃO, QUE MANTÉM  
PERFEITAMENTE O AROMA DA PLANTA  
FRESCA, É EXCELENTE COMO  
CONDIMENTO PARA MASSAS, SOPAS  
E ESPECIALMENTE PARA RECEITAS À  
BASE DE PEIXE.

## CREME DE COENTRO



O COENTRO, UMA ERVA AROMÁTICA DE  
AROMA INTENSO E LEVEMENTE PICANTE, É  
AMPLAMENTE UTILIZADO NA CULINÁRIA  
INTERNACIONAL.  
ESTE CREME NÃO PASTEURIZADO  
PRESERVA TODO O PERFUME DA PLANTA  
RECÉM-COLHIDA.  
É PARTICULARMENTE APRECIADO POR  
PROFISSIONAIS E AMANTES DA  
GASTRONOMIA PARA TEMPERAR PRATOS  
À BASE DE CARNE, CAÇA, PEIXE E  
VEGETAIS, ALÉM DE PODER SER USADO  
COMO MOLHO OU PATÊ AROMÁTICO.

Appetizers First Courses Main Courses

FRESH PRODUCTS

Appetizers First Courses Main Courses

Appetizers First Courses Main Courses

FRESH PRODUCTS

Appetizers First Courses Main Courses

## CREME DE MANJERICÃO



ALÉM DE SER O INGREDIENTE PRINCIPAL DO PESTO GENOVÊS, O MANJERICÃO, COM SEU SABOR E AROMA INTENSOS, É UM PRECIOSO ALIADO PARA TEMPERAR, AROMATIZAR E REALÇAR DIVERSAS RECEITAS DA CULINÁRIA MEDITERRÂNEA. NOSSO CREME DE MANJERICÃO É PRODUZIDO A PARTIR DE MANJERICÃO FRESCO, COM A ADIÇÃO DE AZEITE DE OLIVA, SAL E VINAGRE DE VINHO.

Appetizers First Courses Main Courses

FRESH PRODUCTS

## CREME DE URTIGA



A URTIGA, PLANTA CONHECIDA POR SUAS MUITAS PROPRIEDADES BENÉFICAS, É AMPLAMENTE UTILIZADA NA CULINÁRIA PARA PREPARAR RECEITAS DELICIOSAS. NOSSO CREME DE URTIGA É FEITO A PARTIR DA PLANTA FRESCA, COM A ADIÇÃO DE AZEITE DE OLIVA, ALCAPARRAS, MANJERONA, ALHO, SAL E PIMENTA. É IDEAL PARA TEMPERAR MASSAS, SOPAS E OMELETES.

Appetizers First Courses Main Courses

FRESH PRODUCTS

## CREME DE RÚCULA



NOSSO CREME DE RÚCULA, COM SEU SABOR CARACTERÍSTICO LEVEMENTE PICANTE E AMARGO, É UM PRODUTO MUITO VERSÁTIL, PERFEITO PARA TEMPERAR MASSAS, ENRIQUECER SALADAS OU SERVIR COMO ACOMPANHAMENTO SABOROSO PARA PRATOS DE CARNE OU PEIXE. TAMBÉM PODE SER SIMPLEMENTE ESPALHADO SOBRE UMA FATIA DE PÃO TORRADO OU EM UM WRAP.

Appetizers First Courses Main Courses

FRESH PRODUCTS

# Os Nossos Queijos.



## FILONE



## GRATTUGGIATO TIPO GRANA



## EMBALAGEM:

Bandejas de 2,5 kg

Sacos de 3 kg

Peça (filone) de 1,5 kg

## ESPECIFICAÇÕES:

Possibilidade de ter nos  
mesmos formatos:

## JULIEN



## CUBETTATO



Provolone

Scamora affumicata

Scamorza dolce

Cacio

Gouda

# Os Nossos Produtos de Forno



ART.  
ST-402

**PIZZETTE SMILE CON POMODORO E MOZZARELLA**  
SMILE-SHAPED TOMATO AND MOZZARELLA MINI PIZZAS

26g 55 4x1250g 5000g 9 220°C 15/18'



ART.  
ST-385/L

**PIZZETTE A CUORE CON MOZZARELLA**  
TOMATO AND MOZZARELLA HEART-SHAPED MINI PIZZAS

30g 65 4x1100g 4400g 9 170°C 19'



ART.  
ST-305

**PIZZETTE MICRO CON MOZZARELLA**  
MINI PIZZAS WITH MOZZARELLA

18g 48 4x1000g 4000g 9 220°C 15/18'



ART.  
ST-302

**PIZZETTE CON MOZZARELLA**  
PIZZAS WITH MOZZARELLA

26g 60 4x1000g 4000g 9 220°C 15/18'



ART.  
ST-324

**PIZZETTE POMODORO**  
TOMATO PIZZAS

25g 60 4x1000g 4000g 9 220°C 15/18'



ART.  
IQ-0602/BU

**PIZZETTE AL BURRO CON MOZZARELLA**  
BUTTER PIZZAS WITH MOZZARELLA

23g 60 4x1000g 4000g 9 220°C 15/18'



ART.  
IQ-0602

**PIZZETTE ESAGONALI POMODORO**  
HEXAGONAL TOMATO PIZZAS

21g 60 4x1000g 4000g 9 210°C 15'

ART.  
IQ-0602/2

**PIZZETTE ESAGONALI POMODORO**  
HEXAGONAL TOMATO PIZZAS

21g 60 2x1000g 2000g 9 210°C 15'



ART.  
ST-327

**FONDO PIZZETTE**  
MINI PIZZA BASE

19g 60 4x1000g 4000g 9 220°C 15/18'



ART.  
IQ-0506/4

**4 GUSTI (ricotta spinaci, wurstel, peperoni, prosciutto cotto)**  
4 FLAVORS (ricotta spinach, frankfurter, peppers, ham)

25g 4x1000g 4000g 9 220°C 15/18'



ART.  
ST-322

**6 GUSTI (spinaci, wurstel, peperoni, prosciutto cotto, formaggi, pizzaiola)**  
6 FLAVORS (spinach, frankfurter, peppers, ham, cheese, tomato sauce)

21g 4x1000g 4000g 9 220°C 15/18'



ART.  
IQ-0502

**7 GUSTI (wurstel, prosciutto cotto, formaggi, ricotta e spinaci, olive nere, carciofi, pizzaiola)**  
7 FLAVORS (frankfurter, ham, cheese, ricotta and spinach, black olives, artichokes, tomato sauce)

17-25g 4x1000g 4000g 9 210°C 18'

ART.  
IQ-0502/2

17-25g 2x1000g 2000g 9 210°C 18'



ART.  
ST-304

**9 GUSTI (spinaci, wurstel, peperoni, pizzaiola, prosciutto cotto, formaggi, tonno, salmone, funghi)**  
9 FLAVORS (spinach, frankfurter, peppers, pizza flavour, ham, cheese, tuna, salmon, mushrooms)

13g 4x1000g 4000g 9 220°C 15/18'



ART.  
IQ-5701

**PIZZETTE MARGHERITA**  
PIZZAS MARGHERITA

30g 75 4x500g 2000g 8 190°C 5'



ART.  
ST-91

**VOL AU VENT ROTONDO**  
ROUND VOL AU VENT

8-11g



38



120



1080g



8

16



ART.  
ST-100/SF

**BARCHETTA BRISE MIGNON**  
SMALL SHORTCRUST PASTRY BOAT

7g



60x30



70 c.a.



550g



10

26



ART.  
ST-92

**VOL AU VENT FIORELLINO**  
FLOWER VOL AU VENT

11-14g



48



90



1110g



8

16



ART.  
ST-102

**BARCHETTA BRISE**  
SHORTCRUST PASTRY BOAT

10g



65x30



95 c.a.



1000g



10

26



ART.  
ST-92B

**VOL AU VENT ROTONDO**  
ROUND VOL AU VENT

16-19g



60



72



1200g



8

16



ART.  
ST-101M/SF

**CESTINO BRISE**  
SHORTCRUST PASTRY TARTLET

7g



40



70 c.a.



550g



10

26



ART.  
ST-93

**VOL AU VENT ROTONDO**  
ROUND VOL AU VENT

22-25g



68



36



840g



8

16



ART.  
ST-101

**CESTINO BRISE**  
SHORTCRUST PASTRY TARTLET

11g



50



85 c.a.



1000g



10

26



ART.  
ST-937

**VOL AU VENT POKER D'ASSI MIGNON**  
SMALL POKER VOL AU VENT

9-12g



45



90



840g



8

16

ART.  
ST-122/CA**CESTINI BURRO**  
BUTTER TARTLETS

8g 40 180 c.a. 1600g 16

ART.  
ST-112M/CA**CESTINI MIGNON BURRO**  
BUTTER SMALL TARTLETS

12g 45 150 c.a. 1800g 16

ART.  
ST-112/CA**CESTINI GRANDI BURRO**  
BUTTER LARGE TARTLETS

12,5g 55 120 c.a. 1500g 16

ART.  
ST-125**CESTINI MIGNON MARGARINA**  
MARGARINE SMALL TARTLETS

12g 45 150 c.a. 1800g 16

ART.  
ST-125C**CESTINI MIGNON MARGARINA**  
MARGARINE SMALL TARTLETS

12g 45 150 c.a. 1500g 16

ART.  
ST-114/CA**CESTINI BURRO**  
BUTTER TARTLETS

22g 75 90 c.a. 2000g 16

ART.  
ST-115/CA

## 37g

95 54 c.a. 2000g 16

ART.  
ST-4115V/CA**CESTINI GRANDI BURRO**  
BUTTER LARGE TARTLETS

38g 85 55 c.a. 2100g 16

ART.  
ST-418/CA**FONDI TORTA BURRO**  
BUTTER BASE FOR TART180-  
190g 180 12 2200g 10ART.  
ST-420/CA

## 200g

200 12 2400g 10

**SEMILAVORATI**

## SEMI-FINISHED PRODUCTS

ART.  
ST-109**CESTELLI SFOGLIA**  
PUFF PASTRY BASKET

40g 110 54 2000g 8

ART.  
ST-650A

2g

37 750 1500g 6

ART.  
ST-650B

4g

45 375 1500g 6

ART.  
ST-650C

8g

60 180 1500g 6

ART.  
ST-50020

10g

25 50 150 c.a. 1500g 13

ART.  
ST-50021

9g

35 65 120 1100g 9

ART.  
ST-50023

28g

50 130 60 1700g 9

ART.  
ST-SCP3

10g

30 65 300 3000g 10

ART.  
ST-SCM/L

16g

35 75 180 3000g 10

ART.  
ST-SCG100

26g

35 135 100 2600g 8

ART.  
ST-799728**DOBUS ROLL FRANCESE**  
FRENCH SPONGE CAKE

400g 580x380 14x400g 5600g 6

# MONOPORZIONE

MONOPORTION CONFECTIONERY



ART.  
ST-610MME

**BISCOTTO DELLA NONNA**  
BREAKFAST CORN BISCUIT

50g



100



24



1200g



10



ART.  
ST-610RC

**MONODOSE CIOCCOLATO**  
CHOCOLATE BREAKFAST MONOPORTION

58g



75



24



1400g



10

26



ART.  
ST-610CRA

**CROSTATINA ALBICOCCA**  
APRICOT BREAKFAST TARTS

50g



75



24



1200g



10

26



ART.  
ST-610OFM

**OCCHI DI BUE MISTI E FACCINE**  
FILLED BREAKFAST BISCUITS AND SMILES

50g



75



24



1200g



8

20



ART.  
ST-610CRO

**CROSTATINA CACAO**  
CHOCOLATE BREAKFAST TARTS

50g



75



24



1200g



10

26



ART.  
ST-610OBA

**OCCHIO DI BUE ALBICOCCA**  
APRICOT FILLED BREAKFAST BISCUIT

50g



75



24



1200g



10

26



ART.  
ST-610TRIS

**TRIS MONODOSE**  
MIXED BREAKFAST MONOPORTION

50g



24



1200g



10

26



ART.  
ST-610OBL

**OCCHIO DI BUE AL LATTE**  
MILK CREAM FILLED BREAKFAST BISCUIT

50g



75



24



1200g



10

26

# MIGNON

## MIGNON PRODUCTS



ART.  
ST-1610BN

**BACI DI DAMA NOCCIOLA**  
HAZELNUT LADY'S KISSES

11g



32



sfusi/bulk



1000g



10

26



ART.  
ST-1610BM

**BACI DI DAMA MANDORLA**  
ALMOND LADY'S KISSES

11g



32



sfusi/bulk



1000g



10

26



ART.  
ST-1610BC

**BACI DI DAMA CACAO**  
COCOA LADY'S KISSES

11g



32



sfusi/bulk



1000g



10

26



ART.  
ST-1610CC

**CESTINI AL CIOCCOLATO**  
CHOCOLATE TARTLES

25g



50



sfusi/bulk



1000g



10

26



ART.  
ST-1610CM

**CESTINI ALBICOCCA**  
APRICOT TARTLES

20g



50



sfusi/bulk



1000g



10

26



ART.  
ST-1610LN

**LINGUE DI GATTO**  
CAT TONGUES

8g



80x45



sfusi/bulk



1000g



10

26



ART.  
ST-1610FNA

**FIGLIOLINI ALBICOCCA**  
APRICOT FLOWER

20g



40



sfusi/bulk



1000g



10

26



ART.  
ST-1610FNL

**FIGLIOLINI CREMA AL LATTE**  
MILKFLOWER

20g



40



sfusi/bulk



1000g



10

26



ART.  
ST-1610CN

**CANESTRELLI**

10g



40



sfusi/bulk



1000g



10

26



ART.  
ST-1610ME

**PASTA DI MELIGA**  
CORN BISCUIT

12g



55/60



sfusi/bulk



1000g



10

26



ART.  
ST-1610PC

**POKERINI CACAO**  
COCOA POKER

10g



45



sfusi/bulk



1000g



10

26



ART.  
ST-1610FE

**FERRI DI CAVALLO**  
HORSESHOE BISCUITS

15g



40x45



sfusi/bulk



1000g



10

26

The image features three wine glasses in the foreground, each containing a different type of wine. The glass on the left is filled with a dark red wine. The middle glass contains a light pink or rosé wine. The glass on the right is filled with a pale yellow or white wine, which has numerous small bubbles rising to the surface, suggesting it is a sparkling wine. The background is a plain, light color, and the overall composition is clean and focused on the wine varieties.

# **As Nossas Variedades de Vinhos**



# Vinhos



**CHIANTI  
MONTARO**

**FEUDO ROSSO  
FEUDO**

**VINO BIANCO  
SPUMANTE  
PALAIS ROYAL**

**MOSCATO  
BIANCO  
GAVIOLI**

**PINOT NERO  
MONTARO**

**FEUDO BIANCO  
FEUDO**

**PROSECCO  
PRIMO V**

**MOSCATO  
ROSÈ  
GAVIOLI**

**ORVIETO  
MONTARO**

**CABERNET  
SAUVIGNON  
SILVIANO**

**LAMBRUSCO  
ROSÈ  
ALLEGRO**

**MERLOT  
PERLA DEL  
GUARDA**

**PINOT GRIGIO  
MONTARO**

**CHARDONNAY  
SILVIANO**

**LAMBRUSCO  
BIANCO  
ALLEGRO**

**SANGIOVESE  
BIONI**

**ROSÈ  
MONTARO**

**MERLOT  
SILVIANO**





# **As Nossas Variedades de Doce**

## **DONUTS SABORES:**

**Donut com cobertura de glacê sabor morango, decorado com mini marshmallows rosa e brancos.**

**Mini donut de mirtilo: coberto com glacê sabor mirtilo e açúcar colorido.**

**Mini donut de limão: sabor limão, com glacê amarelo e decorado com pérolas de açúcar amarelas e azuis.**

**Mini donut de laranja: coberto com glacê sabor laranja e decorado com confetes de açúcar coloridos.**

**Mini donuts sortidos:**

- **Cobertos com glacê branco e confeitos coloridos;**
- **Chocolate ao leite com pedaços de chocolate amargo;**
- **Glacê rosa com pérolas de açúcar rosa e brancas.**

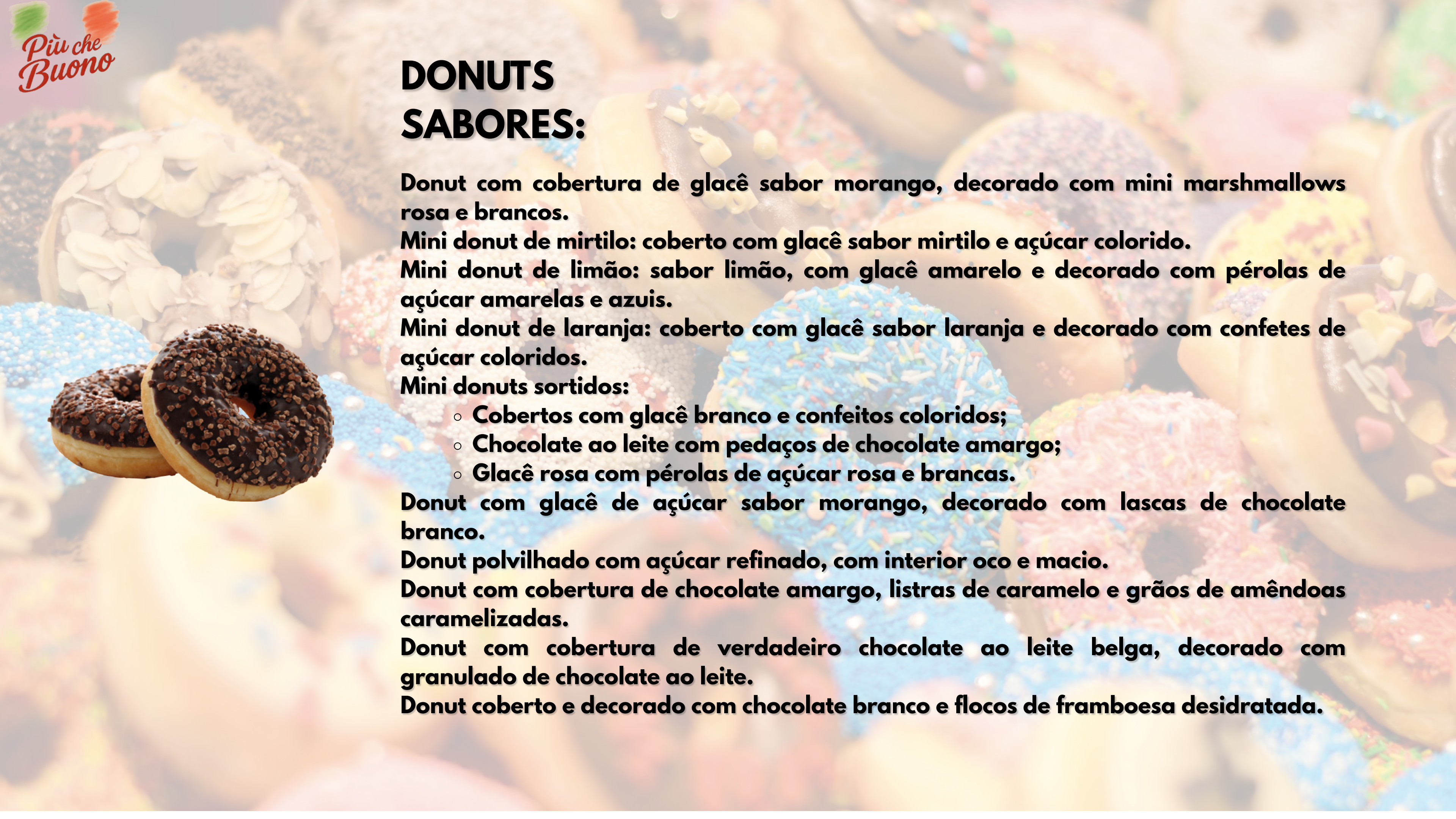
**Donut com glacê de açúcar sabor morango, decorado com lascas de chocolate branco.**

**Donut polvilhado com açúcar refinado, com interior oco e macio.**

**Donut com cobertura de chocolate amargo, listras de caramelo e grãos de amêndoas caramelizadas.**

**Donut com cobertura de verdadeiro chocolate ao leite belga, decorado com granulado de chocolate ao leite.**

**Donut coberto e decorado com chocolate branco e flocos de framboesa desidratada.**



## **DONUTS RECHEADOS SABORES:**

**Donut com creme de avelã.**

**Donut recheado: coberto com glacê e recheado com creme de chocolate.**

**Donut triplo chocolate: coberto e recheado com verdadeiro chocolate ao leite belga, decorado com um mix de chocolates branco, ao leite e amargo.**

**Donut smoothie de manga: recheado com creme de smoothie de manga, coberto com glacê de manga, pedaços de merengue e granulado de manga na superfície.**

**Donut smoothie de mirtilo: recheado com creme de mirtilo, decorado com glacê violeta sabor mirtilo, pedaços de purê de mirtilo açucarado e merengues.**

**Donut de morango: coberto com açúcar e lascas de frutas vermelhas desidratadas, recheado com creme de morango.**

**Donuts sortidos recheados: com cremes sabor framboesa, baunilha e chocolate.**



**MUFFINS  
SABORES:**

**Caixa sortida com muffins de  
baunilha e muffins de chocolate,  
ambos com gotas de chocolate**



## **MUFFINS RECHEADOS SABORES:**

---

**Muffin de chocolate com delicioso recheio de caramelo, pedaços crocantes de chocolate e cobertura de avelãs picadas.**

**Muffin de baunilha com creme de avelã e granulado de avelãs na decoração.**

**Muffin de limão com recheio de framboesa e pérolas de açúcar por cima.**

**Muffin de maçã e canela com recheio de caramelo e cobertura crumble crocante.**

**Muffin de chocolate com recheio cremoso de chocolate, gotas crocantes e decoração crumble.**



# MINI BOLOS

---

**90/100 g**

**Sem glúten**

**Sem óleo de palma**

**Sem conservantes**

**Sem OGM (organismos geneticamente modificados)**

**Embalagem totalmente reciclável**

# Mini Bolos de 90 e 100



Graças à sua embalagem prática, os nossos mini bolos são perfeitos para serem repostos e servidos como um produto “acabado de fazer”, com a possibilidade de decorá-los conforme o gosto.



**Sabores: Café, Chocolate, Frutas Exóticas, Framboesa, Romã, Amareto com Caramelo Salgado e Pistache**



# As Nossas Sobremesas no Vidro

110 g

Confeitaria fresca artesanal

Sem glúten

Sem óleo de palma

Sem conservantes

Sem OGM (organismos geneticamente modificados)

Embalagem totalmente reciclável

6 unidades por caixa

Sabores: Tiramisu, Maçã, Cheesecake de Frutas Exóticas, Amareto com Caramelo Salgado, Mousse de Framboesa, Creme Catalana, Duplo Chocolate.

