

CARTEA DE PRODUȚOS



Monte o Seu Bolo

Escolha a massa,
o recheio e a decoração.

Massas:

- **Pão de ló:** Baunilha, Chocolate ou Red Velvet
- **Amanteigado:** Baunilha, Chocolate, Laranja ou Limão
- **Nozes**
- **Cenoura**

Recheios:

- **Brigadeiro:** Ao leite, Noir, Branco, Pistachio com geleia de morango, Alperce, Coco ou Nido com Noccila
- **Doce de leite:** Doce de leite, Doce de leite com coco ou Doce de leite com ameixa
- **Ganache:** Branca, Ao leite ou Negra
- **Buttercream**

1 Camada de recheio:

15cm
800g

27€

20cm
1,3kg

38€

25cm
2,5kg

54€

30cm
4kg

71€

2 Camadas de recheio:

15cm
1,4kg

35€

20cm
2kg

50€

25cm
4kg

70€

30cm
5,5kg

95€

Extras/ Toppings:

- Cobertura total **10€**
(no bolo com granulados, coco ou castanhas)

- Cobertura de Buttercream
(total ou seminaked)

15cm

7€

20cm

10€

25cm

15€

Buttercream colorido

+8€

- Morangos

1 andar

8€

2 ou 3 andares

12€

- Brigadeiro enrolado

unidade

1,50€

- Macarons

unidade

10€

Escrita com chocolate: **5€** | Placa Happy Birthday: **10€**

Estrutura para bolo de andar: **7€** a cada um andar.

Todos os bolos podem ser produzidos sem glúten, com adicional de 15% sobre o valor total do bolo. A lembrar que os doces podem sofrer contaminação cruzada.

Sugestões de montagem:

Coco:

Bolo de baunilha com recheio de brigadeiro de coco e coberto com coco ralado.

Primavera:

Bolo em camadas alternadas de chocolate e baunilha e recheado com brigadeiro branco com nocciola e morangos. Coberto com leite em pó, morangos e creme de nocciola.

Bem Casado:

Bolo de baunilha com recheio de doce de leite e coberto com glacê de açúcar com toque de limão.

Pistachio com morango:

Bolo de baunilha com recheio de brigadeiro de pistachio e geleia de morango, coberto com crema de pistachio e morangos.

Nido com morangos:

Bolo de baunilha com recheio de brigadeiro branco e morangos. Coberto com creme nido e morangos.

Brigadeiro clássico:

Bolo de chocolate com recheio de brigadeiro ao leite e coberto com fina camada de brigadeiro cremoso e granulados de chocolate ao leite.

Red Velvet

Bolo Red Velvet com recheio de brigadeiro branco, coberto com farelos de Red velvet e brigadeiro branco

Cenoura

Bolo de cenoura com recheio de brigadeiro Noir e coberto com brigadeiro cremoso e morangos.

Essas são apenas algumas sugestões que nossos clientes mais pedem :)
aproveite!



Bolos



Bolo de Cenoura com Brigadeiro

Bolo de cenoura com uma camada de recheio de brigadeiro ao leite, coberto com Farelos de bolo de cenoura.

15cm | 1,4kg

27€

20cm | 2kg

38€

25cm | 4kg

54€

30cm | 6kg

71€



Bolo de Coco

Bolo amanteigado de baunilha, umidificado com calda de coco, com uma camada de recheio de brigadeiro de coco e coberto por coco ralado.

15cm | 1,4kg

27€

20cm | 2kg

38€

25cm | 4kg

54€

30cm | 6kg

71€



Bolo Red Velvet

Bolo pão de ló red velvet com uma camada de recheio de brigadeiro branco, coberto com farelos de bolo Red Velvet.

15cm | 1,4kg

27€

20cm | 2kg

38€

25cm | 4kg

54€

30cm | 6kg

71€



Bolo Brigadeiro

Bolo pão de ló de chocolate bem úmido, com recheio duplo de brigadeiro ao leite e coberto com granulados de chocolate ao leite belga.

15cm | 1,4kg

45€

20cm | 2kg

60€

25cm | 4kg

80€

30cm | 6kg

105€



Bolo Pistachio com geleia de morango

Bolo pão de ló de baunilha, bem úmido, com recheio de brigadeiro pistachio e geleia de morango e coberto com pistachio granulado.

15cm | 1,4kg

45€

20cm | 2kg

60€

25cm | 4kg

80€

30cm | 6kg

105€



Bolo Crumble de Banana

Bolo de baunilha com fina camada de banana e coberto com crumble. Pode ir adicional extra de doce de leite em pote para colocar na hora de comer.

15cm

22€

20cm

33€

25cm

44€



Bolo Chocolatudo

Bolo em duas camadas de recheio (sabor à escolha) e 3 de bolo (sabor à escolha), coberto com ganache e drip de brigadeiro com decoração de morangos e brigadeiros enrolados.

15cm | 1,4kg

47€

20cm | 2kg

70€

25cm | 4kg

95€

30cm | 6kg

120€

O mais vendido!

O melhor bolo de brigadeiro do mundo!

Bolo Três Chocolates

Bolo de pão de ló de chocolate com brigadeiro branco e noir, coberto com chocolate ao leite belga.

15cm | 1,4kg

45€

20cm | 2kg

55€

25cm | 4kg

80€

30cm | 6kg

105€

Adicional de frutas vermelhas ou morangos

8€

Adicional de brigadeiros enrolados

1,50 € /unid



Dressed Cake

Bolo com duas camadas de recheio, decorado com placa de textura e brigadeiros ou frutas.

Massas:

- Baunilha
- Chocolate
- Red velvet
- Nozes
- Cenoura
- Mesclado

Recheios:

- Brigadeiro
- Doce de leite artesanal

opções disponíveis no cardápio

15cm

65€

20cm

95€

25cm

125€



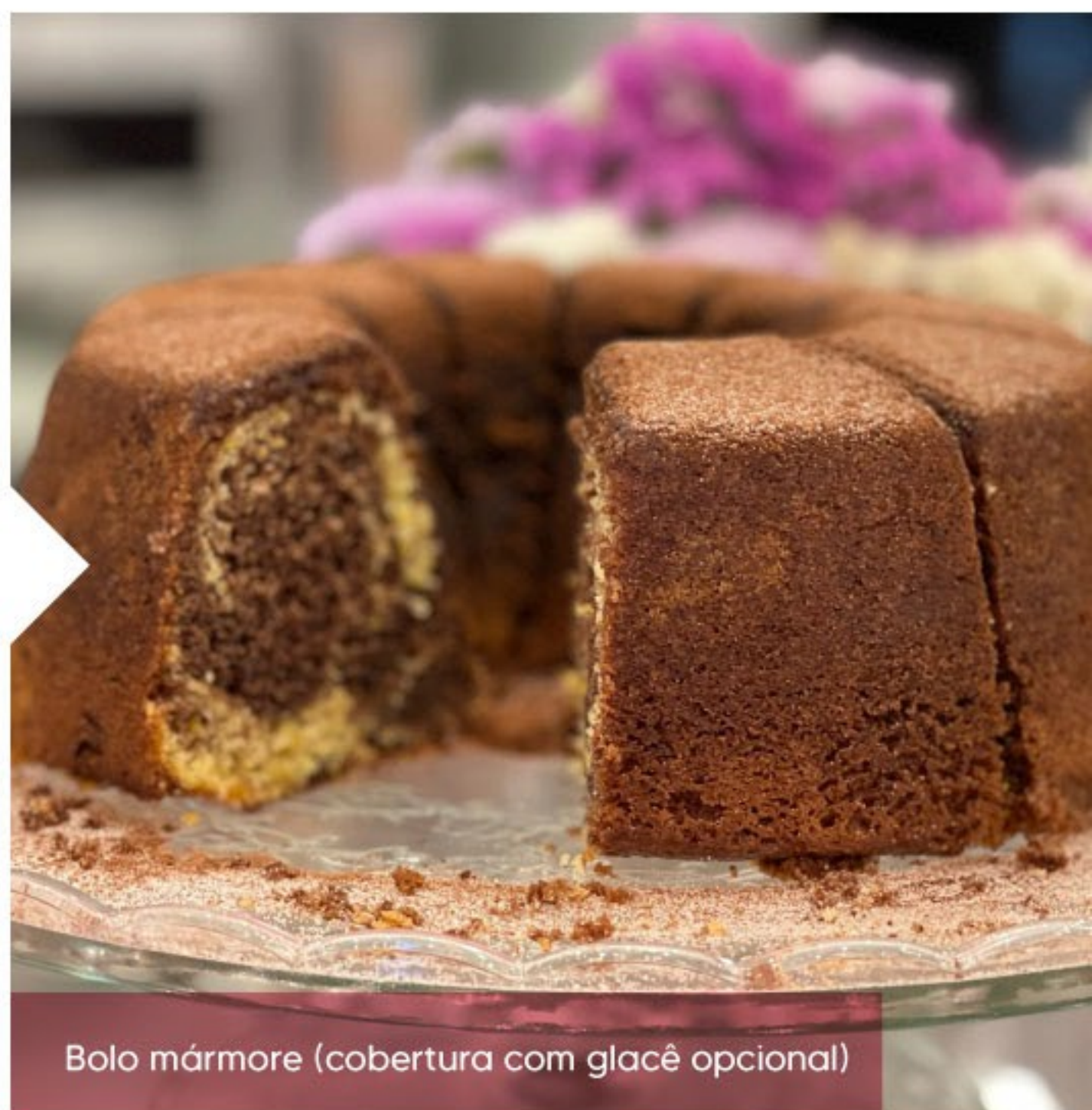
Bolo simples com furo no meio

Coberto com glacê
Peso aproximado 900g

Sabores:

- Limão com papoula
- Chocolate
- Mesclado
- Baunilha
- Laranja
- Canela

14€ /cada



Bolo mármore (cobertura com glacê opcional)



Bolo de limão com pistachio

Bolo especial com furo no meio

Peso aproximado 900g

Sabores:

- Limão com pistachio
- Granulado (formigueiro)
- Cenoura
- Coco

18€ /cada

Bolo Vulcão

Bolo com furo no meio e muito recheio no meio e em cima. Peso aproximado: 1,4kg

Sabores:

- Chocolate com brigadeiro ao leite
- Laranja com brigadeiro branco
- Limão com brigadeiro de pistachio
- Baunilha ou canela com doce de leite
- Coco com brigadeiro de coco
- Cenoura com brigadeiro ao leite

25€ /cada



Bolo Vulcão

Tartes e brownies

Palha Tostada

Creme de chocolate belga ao leite com bolachas tostadas, coberta com pó de bolacha.

15cm

22€

20cm

33€

25cm

48€

Tarte Palha Oreo

Creme de chocolate branco com Oreo, coberta com pó de Oreo.

15cm

22€

20cm

33€

25cm

48€

Big Cookie

Cookie americano gigante com recheio de creme de avelã com chocolate branco e preto.

15cm

28€

20cm

40€

25cm

53€

Brownie Creamy Pistachio

Brownie de chocolate branco com recheio e cobertura de brigadeiro de pistachio.

15cm

35€

20cm

50€

25cm

80€

Brownie Creamy Nido Nocciola

Brownie de chocolate ao leite com recheio de brigadeiro branco e nocciola, coberto com leite em pó.

15cm

35€

20cm

50€

25cm

80€



Doces Frios

Cheesecake

Cheesecake com base de bolacha.
3 opções de cobertura: doce de leite,
geleia de morango ou creme de
chocolate belga ou brigadeiro.

20cm

38€

25cm

52€

Pavê de Paçoca

Pavê cremoso de paçoca com bolacha

P | 600g

22€

G | 2kg

40€

Pavê de Leite Nido

adicional de frutas +6€
(uva, morango ou frutas vermelhas)

P | 600g

22€

G | 2kg

40€



Number Cake

Massas:

- **Pão de ló:** Baunilha, Chocolate ou Red Velvet
- **Amanteigado:** Baunilha, Chocolate, Laranja ou Limão
- **Nozes**
- **Cenoura**

Recheios:

- **Brigadeiro:** Ao leite, Noir, Branco, Pistachio com geleia de morango, Alperce, Coco ou Nido com Nocccila
- **Doce de leite:** Doce de leite, Doce de leite com coco ou Doce de leite com ameixa
- **Ganache:** Branca, Ao leite ou Negra
- **Buttercream**

Decoração:

- Morangos e Brigadeiros enrolados
- Macarons + 10€

Tamanho:

35cm de largura

(peso variando de acordo com o número)

1 número

75€

2 números

130€



Bolos e tartes inclusivos

Sem açúcar, sem glúten e sem lactose.



Bolo de Frutas Simples

Ingredientes: Aveia sem glúten, banana, ovos maçã, sementes de girassol, óleo de girassol, passas, arandos secos, canela e fermento.

15cm	20cm	25cm	30cm
27€	38€	54€	70€

Bolo de Milho com Coco Diet

Ingredientes: Milho doce, milharina, eritritol, steviol, óleo de girassol, ovos, bebida vegetal de amêndoas, coco seco e fermento.

15cm	20cm	25cm	30cm
27€	38€	54€	70€

Bolo de Tapioca Diet

Ingredientes: Leite de coco, tapioca, ovos eritritol, stevia, coco seco, óleo de girassol, leite em pó, natas e fermento. Alérgicos: **contém leite.**

15cm	20cm	25cm	30cm
27€	38€	54€	70€

Brownie Diet

Ingredientes: Farinha sem glúten, eritritol, ovos, steviol, óleo de girassol, bebida vegetal de amêndoas, avelãs, chocolate diet 62-70%

15cm	20cm	25cm	30cm
40€	50€	70€	95€

Bolo de festa saudável

Ingredientes: Bolo com massa de frutas com recheio de ganache duplo (Sem açúcar, sem glúten. Sem farinha. Sem leite. Adoçado com frutas.)

15cm	20cm	25cm	30cm
40€	55€	75€	95€

Vegano e sem glúten.

Bolo de Chocolate Vegano

Bolo de chocolate com dupla camada de recheio de ganache negra.

Ingredientes: Mix de farinha sem glúten, açúcar amarelo, cacau, chocolate negro 62-70%, bebida vegetal de amêndoas, óleo de girassol, bicarbonato e fermento.

15cm 800g	20cm 1,2kg
30€	40€

Bolo Prestigio Vegano

Bolo de chocolate, com recheio duplo de chocolate negro com coco e cobertura total de coco.

Ingredientes: Mix de farinha sem glúten, açúcar amarelo, cacau, chocolate negro 62-70%, coco, bebida vegetal de amêndoas, óleo de girassol, bicarbonato e fermento.

35€	45€
-----	-----

Bolo de Chocolate com Morango Vegano

Bolo de chocolate com recheio duplo de chocolate negro e morangos. Cobertura total de chocolate e topping de morangos.

Ingredientes: Mix de farinha sem glúten, açúcar amarelo, cacau, chocolate negro 62-70%, morango, bebida vegetal de amêndoas, óleo de girassol, bicarbonato e fermento.

40€	50€
-----	-----

Box festa!



Bolo clássico 15cm (com 1 camada de recheio + 16 brigadeiros.

55€

Bolo duplo 15cm (com 2 camadas de recheio) + 16 brigadeiros.

70€

Deixe sua festa
ainda mais deliciosa

Combos festa!

Menu Festa P (indicado para 8 pessoas)

1 bolo clássico de 15cm
(com 1 camada de recheio)
+ 15 brigadeiros

Pode escolher o sabor na página "Monte o seu bolo"

Por **43€**

Menu Festa G (indicado para aproximadamente 15 pessoas)

1 bolo clássico de 20cm
(com 1 camada de recheio)
+ 30 brigadeiros

Pode escolher o sabor na página "Monte o seu bolo"

Por **77€**

Menu Festa Especial

1 bolo três chocolates 20cm
+ 30 brigadeiros

Por **90€**



Deixe sua festa
ainda mais deliciosa

Combos festa!

Menu Festa Completo

(indicado para 15 pessoas)

- 1 bolo dupla camada de 20cm
(qualquer sabor)
- + 30 brigadeiros sortidos
- + 15 salgados (coxinha, empada e/ou croquete)

Por **135€**

Menu Festa Completo

(indicado para 8 a 10 pessoas)

- 1 bolo de 1 camada de 20cm
- + 1 brigadeiros sortidos
- + 10 salgados

Por **80€**

Menu Festa Inclusivo

Menu festa P e/ou especial
(sem glúten)

Por **+10€ +15€**



Cupcakes

Simple

1,30 €

Com recheio

2,30 €

Com recheio e cobertura

3,30 €



Torre de Cupcake

Com 25 cupcakes
(Personalização: verificar disponibilidade e valor)

Simple

40€

Sem glúten

45€

Recheados

70€

Sem glúten

77€

Recheado e coberto

90€

Sem glúten

99€

Os cupcakes simples e recheados podem ser embalados individualmente pelo adicional de **10,00€**

Por ser um trabalho artesanal os pesos podem variar.

Brigadeiros

cento*

Ao leite

Brigadeiro ao leite, coberto com granulados de chocolate ao leite.

130€

Noir (intenso cacau)

Brigadeiro intenso cacau, coberto com granulados meio amargo.

130€

Casadinho

Metade brigadeiro branco, metade brigadeiro ao leite, coberto com raspas de chocolate ao leite e branco.

130€

Alperce

Brigadeiro branco coberto com alperces.

130€

Pistache

Brigadeiro de pistache, coberto com pistaches torrados.

130€

Coco

Brigadeiro de coco coberto com coco ralado.

130€

Palha ao Leite Tostada

Brigadeiro ao leite com bolachas de maisena tostada, coberto com pó de bolacha.

130€

Brullee

Brigadeiro de baunilha, coberto com açúcar mascavado queimado.

130€

Ovos com Nozes

Brigadeiro de gemas, coberto com nozes.

130€

Cajuzinho

Brigadeiro ao leite com amendoim e coberto com açúcar

130€

Olho de Sogra

Brigadeiro de coco com ameixa

130€

Chocolate com Pistachio

Brigadeiro metade pistachio e metade de chocolate ao leite

130€

Churros de doce de leite

Brigadeiro branco, recheado com doce de leite e coberto com açúcar e canela

140€

Caixas:

4 brigadeiros 6€

9 brigadeiros 13,50€

15 Brigadeiros 22,50€

25 Brigadeiros 49€

50 Brigadeiros 75€



*O cento pode ser montado com até 4 sabores sortidos.



Doces para festas e casamentos

Bem casado

Aproximadamente 6cm de diâmetro. Sabores: Doce de leite, Brigadeiro ao leite, Brigadeiro Pistachio ou Brigadeiro de coco. Todos vão embalados com celofane e laço.

unid.

2,50€

Flor de coco

cento*

180€

Flor de brigadeiro ao leite

180€

Flor de pistachio

180€

Coração de brigadeiro ao leite

180€

Coração de nozes

180€

Camafeu de nozes

180€

Canapé de brownie

180€

Brigadeiro noir com amêndoa dourada

180€

Alperce recheado com pistachio

180€

Alperce recheado com coco

180€

Tâmara recheada com creme de chocolate e coberta com chocolate

180€

Copinho de chocolate Romeu e Julieta

180€

Copinho de chocolate nocciola

180€

Copinho de chocolate com maracujá

180€

Copinho de chocolate com cereja Bomboms

180€



Cestas Pequeno Almoço



1 pessoa

40€

Conteúdo:

- 1 Pão • 1 Bagel • 1 Croissant porto
- 1 Fatia de bolo simples • 1 Cookie amanteigado
- 1 Geléia • 1 Pão de queijo • 1 Manteiga • Frios
- 1 Doce de leite • 1 Sumo natural do dia (250ml)
- 1 Sachê café solúvel • 1 Sachê de chá

Extras

Pode ainda solicitar:

- Coração de chocolate • Bolos ou Brownie no pote • Vinho mini
- Arranjo floral • Espumante mini • Caixa de brigadeiro

Entregas agendadas com 3 dias de antecedência e taxa sob consulta

Pedidos:  910 999 015

Cestas Pequeno Almoço



2 pessoas

80€

Conteúdo:

- 2 Pães • 2 Bagels • 2 Croissants porto
- 2 Fatias de bolo simples • 2 Cookies amanteigados
- 1 Geléia • 2 Pães de queijo • 1 Manteiga • Frios
- 1 Doce de leite • 2 Sumos naturais do dia (250ml)
- 2 Sachês café solúvel • 2 Sachês de chá
- Caixa com 4 brigadeiros

Extras

Pode ainda solicitar:

- Coração de chocolate • Bolos ou Brownie no pote • Vinho mini
- Arranjo floral • Espumante mini • Caixa de brigadeiro

Entregas agendadas com 3 dias de antecedência e taxa sob consulta

Pedidos:  910 999 015

Bolos Inteiros

20cm de diâmetro
Pronta entrega!





Encomendas

whatsapp

+351 910 999 015

e-mail

encomendas@
carolinasales.pt