

# CARTA DE PRŔODUTOS



# 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 | 800g

27€

20cm | 1.3kg

38€

25cm | 2,5kg

54€

30cm | 4kg

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 | 800g

27€

20cm | 1.3kg

38€

25cm | 2,5kg

54€

30cm | 4kg

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 | 800g

27€

20cm | 1.3kg

38€

25cm | 2,5kg

54€

30cm | 4kg

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€

## 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



O mais vendido!

O melhor bolo de brigadeiro do mundo!

## 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€



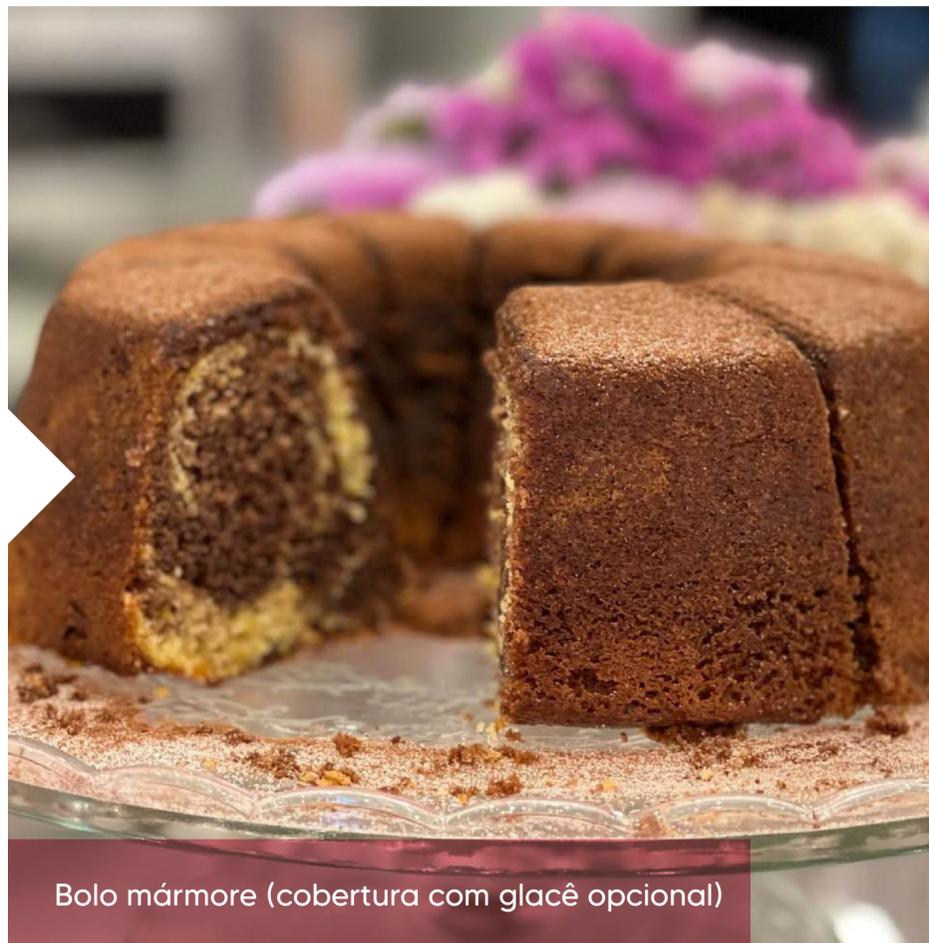
## Bolo simples com furo no meio

Coberto com glacê  
Peso aproximado 900g

### Sabores:

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

14€ /cada



Bolo mármore (cobertura com glacê opcional)

## Bolo especial com furo no meio

Peso aproximado 900g

### Sabores:

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

18€ /cada



Bolo de limão com pistachio

## 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 com doces SEM GLÚTEN)

Por 53€



## 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 com doces SEM GLÚTEN)

Por 92€



## Menu Festa Especial

1 bolo três chocolates 20cm  
+ 30 brigadeiros

Por 90€

(Menu com doces SEM GLÚTEN)

Por 105€

Deixe sua festa  
ainda mais deliciosa

# Combos festa!

## Menu Festa Completo G (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 P (indicado para 8 a 10 pessoas)

1 bolo de 1 camada de 20cm

+ 15 brigadeiros sortidos

+ 10 salgados

Por **80€**



# 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.



Sem Glúten / Gluten Free



Contém Glúten / Contains Gluten

# 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 drip • 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 drip • 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

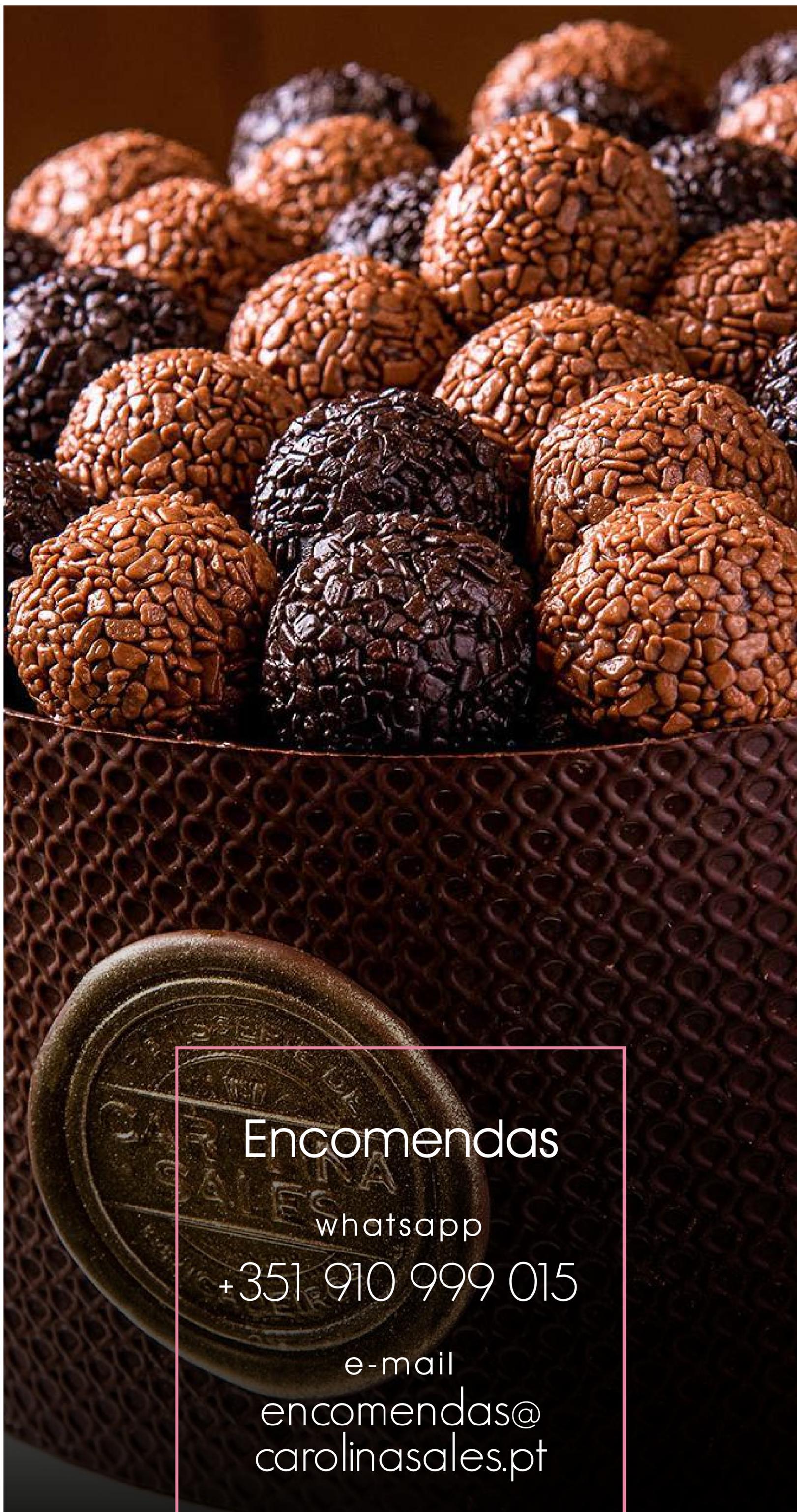
Entregas agendadas com 3 dias de antecedência e taxa sob consulta

Pedidos:  910 999 015

# Bolos Inteiros

20cm de diâmetro  
Pronta entrega!





# Encomendas

whatsapp

+351 910 999 015

e-mail

encomendas@  
carolinasales.pt