casa dos profiteroles®

Sabores Únicos! • Saveurs Uniques! • Unique Flavours!
Momentos Únicos! • Moments Uniques! • Unique Moments!

Para cada momento, um sabor diferente à sua espera!

Por cada momento, te espera un sabor diferente! • Pour chaque instant, une saveur différente vous attend! • For every moment, a different flavor waiting for you!

Empresa
A Casa dos Profiteroles é desde 2000 uma das princípais empresas de sobremesas do país. Somos reconhecidos pela nossa gama de produtos através da qualidade, criatividade, inovação e bom gosto. Procuramos oferecer o que de melhor há neste sector assegurando o cumprimento dos requisitos legais e de qualidade.

Qualidade e segurança alimentar
Trabalhamos para produzir alimentos seguros, legais e de qualidade, de forma a obter a máxima satisfação dos nossos clientes e posicionar a Casa dos Profiteroles ao nível das melhores empresas do Mundo. Preocupamo-nos com a formação e valorização dos nossos colaboradores, melhorando as condições de trabalho, para assim, tornar mais eficaz a nossa organização e podermos prestar um melhor serviço.

HACCP
Asseguramos o cumprimento dos requisitos legais e regulamentares, quer na produção, como na distribuição através do nosso sistema HACCP.

Empresa
La casa dos profiteroles es desde 2000 1 de las Princípais empresas de postres del país. Somos reconocidos por nuestra gama de productos a través de la calidad, la creatividad, la innovación y el buen gusto. Buscamos ofrecer lo mejor de este sector asegurando el cumplimiento de los requisitos legales y de calidad.

Calidad y seguridad alimentaria
Trabajamos para producir alimentos seguros, legales y de calidad con el fin de obtener la máxima satisfacción de nuestros clientes y posicionar la casa de los profiteroles a nivel de las mejores empresas del mundo. Nos preocupamos por la formación y la apreciación de nuestros colaboradores, mejorando las condiciones de trabajo, para que nuestra organización sea más eficaz y podamos ofrecer un mejor servicio.

HACCP
Garantizamos el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios, tanto en la producción como en la distribución a través de nuestro sistema HACCP.

Entreprise
La Casa dos profiteroles est depuis 2000 l'un des Princípais des compagnies de dessert du pays. Nous sommes reconnus par notre gamme de produits par la qualité, la créativité, l'innovation et le bon goût. Nous cherchons à offrir ce qui est le mieux dans ce secteur assurant le respect des exigences légales et de qualité.

Qualité et salubrité des aliments
Nous travaillons à produire des aliments sûrs, légaux et de qualité afin d'obtenir la plus grande satisfaction de nos clients et de positionner la maison de la profiteroles au niveau des meilleures entreprises dans le monde. Nous nous soucions de la formation et de l'appréciation de nos collaborateurs, améliorant les conditions de travail, pour rendre notre organisation plus efficace et nous pouvons fournir un meilleur service.

HACCP
Nous assurons le respect des exigences légales et réglementaires, tant dans la production que dans la distribution par le biais de notre système HACCP.

Company
The Casa dos Profiteroles is since 2000 one of the Princípais of the country's dessert companies. We are recognized by our range of products through quality, creativity, innovation and good taste. We are seeking to offer what is best in this sector ensuring compliance with legal and quality requirements.

Quality and food safety
We work to produce safe, legal and quality foods in order to obtain the utmost satisfaction from our customers and position the House of the Profiteroles at the level of the best companies in the world. We care about the formation and appreciation of our collaborators, improving the working conditions, to make our organisation more effective and we can provide a better service.

HACCP
We ensure compliance with legal and regulatory requirements, both in production and in distribution through our HACCP system.

Semifrio Bolacha:
Ref. 62072/peso líquido 1500 g
Ref. 43072/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33072/peso líquido 1000 g

Bolacha embebida em café, nata e coberto com doce de ovos.

Semifrío Galleta:
Ref. 62072/peso neto 1500 g
Ref. 43072/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33072/peso neto 1000 g

Tres capas de bizcocho, nata mezclada con galleta en trocitos y terminada con yema confitada.

Demi Froid aux Petit Beurres:
Ref. 62072/poids net 1500 g
Ref. 43072/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33072/poids net 1000 g

Trois couches de biscuits (petits beurres), crème fraîche avec de petits morceaux de biscuits le tout nappée de crème d'œufs.

Cookies Parfait:
Ref. 62072/net weight 1500 g
Ref. 43072/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33072/net weight 1000 g

Coffee dipped cookies filled with cream and decorated with egg cream.

Bolo Caramelo:
Ref. 63111/peso líquido 1500 g
Ref. 43011/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33111/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate, recheado a nata, entremeado com bolacha embebida em café, coberto a caramelo e decorado com arroz crocante.

Tarta Caramelo:
Ref. 63111/peso neto 1500 g
Ref. 43011/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33111/peso neto 1000 g

Dos capas de bizcocho de chocolate mezcladas con galletas empapadas en café, nata, todo ello bañado en fino caramelo y decorado con crocante de arroz.

Gâteau Caramel:
Ref. 63111/poids net 1500 g
Ref. 43011/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33111/poids net 1000 g

Génoise de chocolat, fourré à la crème fraîche avec une couche de petit beurres imprégnés au café, couverte a la gelée de caramel et decoré de riz croquant.

Caramel Cake:
Ref. 63111/net weight 1500 g
Ref. 43011/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33111/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake filled with cream, biscuits soaked in coffee, decorated with crunchy rice and caramel glaze.

Semifrio Café:
Ref. 62065/peso líquido 1500 g
Ref. 43065/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33065/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate, nata com sabor a café e coberto com geleia de café.

Semifrío Café:
Ref. 62065/peso neto 1500 g
Ref. 43065/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33065/peso neto 1000 g

Bizcocho de chocolate, nata con sabor a café, decorado con sirope de café.

Bavaroise Café:
Ref. 62065/poids net 1500 g
Ref. 43065/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33065/poids net 1000 g

Génoise au chocolat, fourrée à la crème fraîche aromatisée au café et nappée de confiture au café.

Coffee Parfait:
Ref. 62065/net weight 1500 g
Ref. 43065/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33065/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake, filled with a coffee flavoured cream, covered with a coffee glaze.

Semifrio Chocolate:
Ref. 62061/peso líquido 1500 g
Ref. 43061/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33061/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate, nata com sabor a chocolate, coberto com geleia de chocolate, decorado com nata e pepitas de chocolate.

Semifrío Chocolate:
Ref. 62061/peso neto 1500 g
Ref. 43061/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33061/peso neto 1000 g

Semifrío a base de nata mezclada con chocolate y trocitos de chocolate, alternada con capas de bizcocho, decorado con gelatina de chocolate y nata con pequeñas hojas de chocolate.

Bavaroise Chocolat:
Ref. 62061/poids net 1500 g
Ref. 43061/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33061/poids net 1000 g

Génoise au chocolat, fourrée à la crème fraîche aromatisée au chocolat, nappée de confiture au chocolat et décorée avec des coupeaux de chocolat.

Chocolate Parfait:
Ref. 62061/net weight 1500 g
Ref. 43061/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33061/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake filled with chocolate flavoured cream, covered with a chocolate glaze and decorated with cream and chocolate chips.

Semifrio Frutos Silvestres:
Ref. 62067/peso líquido 1500 g
Ref. 43067/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33167/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate, nata com sabor a frutos silvestres e coberto com geleia de frutos silvestres.

Semifrío Frutos del Bosque:
Ref. 62067/peso neto 1500 g
Ref. 43067/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33167/peso neto 1000 g

Dos capas de bizcocho de chocolate, nata con sabor y pedacitos de frutos silvestres, decorado con mermelada de frutos silvestres.

Bavaroise aux Baies:
Ref. 62067/poids net 1500 g
Ref. 43067/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33167/poids net 1000 g

Génoise de chocolat, fourrée à la crème fraîche, aromatisée aux baies et nappée de confiture aux baies.

Wild Berries Parfait:
Ref. 62067/net weight 1500 g
Ref. 43067/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33167/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake filled with a wild berry cream, covered with a mixed berry glaze.

Semifrio Limão:
Ref. 62063/peso líquido 1500 g
Ref. 43063/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33063/peso líquido 1000 g

Pão de ló, nata com sabor a limão e coberto com geleia de limão.

Semifrío Limón:
Ref. 62063/peso neto 1500 g
Ref. 43063/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33063/peso neto 1000 g

Dos capas de bizcocho, nata con sabor a limón decorado con sirope de limón.

Bavaroise de Citron:
Ref. 62063/poids net 1500 g
Ref. 43063/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33063/poids net 1000 g

Deux couches de génoise, fourreés à la crème fraîche, aromatisée au citron et nappée de confiture au citron.

Lemon Parfait:
Ref. 62063/net weight 1500 g
Ref. 43063/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33063/net weight 1000 g

Sponge cake, filled with a lemon flavoured cream, covered with a lemon glaze.

Semifrio Laranja:
Ref. 62068/peso líquido 1500 g
Ref. 43068/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33168/peso líquido 1000 g

Pão de ló, nata com sabor a laranja e coberto com geleia de laranja.

Semifrío Naranja:
Ref. 62068/peso neto 1500 g
Ref. 43068/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33168/peso neto 1000 g

Dos capas de bizcocho, nata con sabor a naranja decorado con mermelada de naranja.

Bavaroise d' Orange:
Ref. 62068/poids net 1500 g
Ref. 43068/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33168/poids net 1000 g

Génoise à deux couches, fourrée à la crème fraîche, aromatisée à l' orange et nappée de confiture à l´orange.

Orange Parfait:
Ref. 62068/net weight 1500 g
Ref. 43068/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33168/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake filled with an orange flavoured cream, covered with an orange glaze.

Semifrio Manga:
Ref. 62064/peso líquido 1500 g
Ref. 43064/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33064/peso líquido 1000 g

Pão de ló, nata com sabor a manga e coberto com geleia de manga.

Semifrío Mango:
Ref. 62064/peso neto 1500 g
Ref. 43064/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33064/peso neto 1000 g

Dos capas de bizcocho, nata con sabor y pedacitos de mango decorado con mermelada de mango. (Fruta de la Pasión)

Bavaroise à la Mangue:
Ref. 62064/poids net 1500 g
Ref. 43064/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33064/poids net 1000 g

Deux couches de génoise, fourreés à la crème fraîche aromatisée à la mangue, nappée de confiture de mangue.

Mango Parfait:
Ref. 62064/net weight 1500 g
Ref. 43064/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33064/net weight 1000 g

Sponge cake filled with a mango flavou recream, covered with a mango glaze.

Semifrio Maracujá:
Ref. 62066/peso líquido 1500 g
Ref. 43066/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33066/peso líquido 1000 g

Pão de ló, nata com sabor a maracujá e coberto com geleia de maracujá.

Semifrío Maracuyá:
Ref. 62066/peso neto 1500 g
Ref. 43066/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33066/peso neto 1000 g

Dos capas de bizcocho, nata con sabor y pedacitos de maracuyá decorado con mermelada de maracuyá.

Bavaroise au Fruit de Passion:
Ref. 62066/poids net 1500 g
Ref. 43066/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33066/poids net 1000 g

Deux couches de génoise, fourreés à la crème fraîche aromatisée au fruit de la passion, nappée de confiture au fruit de la passion.

Passion Fruit Parfait:
Ref. 62066/net weight 1500 g
Ref. 43066/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33066/net weight 1000 g

Sponge cake filled with a passion fruit flavoured cream, covered with a passion fruit glaze.

Semifrio Morango:
Ref. 62062/peso líquido 1500 g
Ref. 43062/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33062/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate, nata com sabor a morango e coberto com geleia de morango.

Semifrío Fresa:
Ref. 62062/peso neto 1500 g
Ref. 43062/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33062/peso neto 1000 g

Dos capas de bizcocho de chocolate, nata con sabor a fresa, trocitos de fresas y decorado con mermelada de fresa.

Bavaroise aux Fraises:
Ref. 62062/poids net 1500 g
Ref. 43062/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33062/poids net 1000 g

Deux couches de génoise, fourreés à la crème fraîche, aromatisée à la fraise, avec de petits morceaux de fraises et nappée de confiture à la fraise.

Strawberry Parfait:
Ref. 62062/net weight 1500 g
Ref. 43062/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33062/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake filled with strawberry flavoured cream, covered with a strawberry glaze.

Semifrio Cereja:
Ref. 62081/peso líquido 1500 g
Ref. 43081/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33081/peso líquido 1000 g

Red Velvet xaropado com geleia de cereja, nata com compota de cereja e coberto a geleia de cereja.

Semifrio de Cereza:
Ref. 62081/peso neto 1500 g
Ref. 43081/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33081/peso neto 1000 g

Bizcocho red velvet empapado de mermelada de cereza, nata con compota de cereza y decorado con mermelada de cereza.

Bavaroise aux Cherry:
Ref. 62081/poids net 1500 g
Ref. 43081/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33081/poids net 1000 g

Le velours rouge Xaropado avec la gelée de cerise, crème avec la confiture de cerise et surmonté la gelée de cerise.

Cherry Parfait:
Ref. 62081/net weight 1500 g
Ref. 43081/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33081/net weight 1000 g

Red velvet Xaropado with cherry jelly, cream with cherry jam and topped the cherry jelly.

Semifrio Mousse Baunilhado:
Ref. 62069/peso líquido 1500 g
Ref. 43069/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33269/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate, com mousse de chocolate e nata com sabor a baunilha, coberto com geleia de baunilha.

Semifrío Mousse Vainilla:
Ref. 62069/peso neto 1500 g
Ref. 43069/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33269/peso neto 1000 g

Base de bizcocho de chocolate, mousse de chocolate y nata con sabor de vainilla, decorado con sirope de vainilla.

Bavaroise Vanillée:
Ref. 62069/poids net 1500 g
Ref. 43069/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33269/poids net 1000 g

Génoise de chocolat, fourrée à la mousse au chocolat et à la crème fraîche vanillé et arrosée de sirop à la vanille.

Chocolate Mousse and Vanilla Parfait:
Ref. 62069/net weight 1500 g
Ref. 43069/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33269/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake filled with a chocolate mousse, vanilla flavoured cream, covered with a vanilla glaze.

Semifrio Mousse Cacau:
Ref. 62070/peso líquido 1500 g
Ref. 43070/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33070/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate com mousse de chocolate de cacau, decorado com cacau em pó.

Semifrío Mousse Cacao:
Ref. 62070/peso neto 1500 g
Ref. 43070/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33070/peso neto 1000 g

Bizcocho de chocolate, mousse de chocolate y cacao, decorado con cacao en polvo.

Chaud Froid Cacao:
Ref. 62070/poids net 1500 g
Ref. 43070/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33070/poids net 1000 g

Génoise au chocolat à la mousse de cacao saupoudrée de cacao.

Chocolate Mousse and Cocoa Parfait:
Ref. 62070/net weight 1500 g
Ref. 43070/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33070/net weight 1000 g

hocolate sponge cake and chocolate mousse, springkled cocoa powder.

Tarte Bolacha Gelada:
Ref. 33001/peso líquido 1000 g
Ref. 43101/peso líquido 1000 g (Fatiado)

Bolacha, nata cremosa com leite condensado e coberto com bolacha ralada.

Helado de Galletas:
Ref. 33001/peso neto 1000 g
Ref. 43101/peso neto 1000 g (Rebanado)

Galletas con crema y leche condensada, y rematadas con galletas ralladas.

Sorbet aux Biscuits Bruns:
Ref. 33001/poids net 1000 g
Ref. 43101/poids net 1000 g (En Tranche)

Biscuit, crème crémeuse au lait condensé et garnie de biscuits râpés.

Cookies Ice-Cream:
Ref. 33001/net weight 1000 g
Ref. 43101/net weight 1000 g (Sliced)

Cookie, creamy custard with condensed milk and topped with grated biscuits.

Semifrio Stracciatella e Amêndoas:
Ref. 62057/peso líquido 1500 g
Ref. 43057/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 32057/peso líquido 1000 g

Base de chocolate e amêndoas, nata cremosa com pedaços de chocolate e coberto a chocolate.

Semifrío de Almendras y Stracciatella:
Ref. 62057/peso neto 1500 g
Ref. 43057/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 32057/peso neto 1000 g

Base de chocolate con crema y pepitas de chocolate cubierta con chocolate.

Bavaroise aux Amandes et a la Stracciatella:
Ref. 62057/poids net 1500 g
Ref. 43057/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 32057/poids net 1000 g

Base de chocolat et amandes couverte à la crème avec des pépites de chocolat napée de chocolat.

Almonds and Stracciatella Bavaroise:
Ref. 62057/net weight 1500 g
Ref. 43057/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 32057/net weight 1000 g

Chocolate and almonds base, whipped cream and chocolate chips covered with chocolate.

Toffee Caramelo:
Ref. 63003/peso líquido 1500 g
Ref. 43103/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33103/peso líquido 1000 g

Pão de Ló de caramelo, nata cremosa, recheado e coberto a toffee caramelo.

Toffee Caramelo:
Ref. 63003/peso neto 1500 g
Ref. 43103/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33103/peso neto 1000 g

Dos camadas de bizcochuelo de caramelo y crema cubierto y relleno con toffee de caramelo.

Toffee Caramel:
Ref. 63003/poids net 1500 g
Ref. 43103/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33103/poids net 1000 g

Deux couches de génoise au caramel et de crème fraîche farcies et couvertes de toffee de caramel.

Caramel Toffee:
Ref. 63003/net weight 1500 g
Ref. 43103/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33103/net weight 1000 g

Two layers of caramel sponge cake and cream stuffed and covered with toffee caramel.

Cheesecake:
Ref. 63008/peso líquido 1600 g
Ref. 43108/peso líquido 1600 g (Fatiado)
Ref. 33008/peso líquido 1000 g

Base de bolacha, nata, queijo creme e leite condensado, coberto com doce de framboesa.

Cheesecake:
Ref. 63008/peso neto 1600 g
Ref. 43108/peso neto 1600 g (Rebanado)
Ref. 33008/peso neto 1000 g

Base de galleta, nata, queso crema y leche condensada recubierto de mermelada con trocitos de frambuesa.

Cheesecake:
Ref. 63008/poids net 1600 g
Ref. 43108/poids net 1600 g (En Tranche)
Ref. 33008/poids net 1000 g

Base de biscuits (petits bruns) émiettés, crème fraîche, fromage crème et lait concentré nappé de confiture à la framboise.

Cheesecake:
Ref. 63008/net weight 1600 g
Ref. 43108/net weight 1600 g (Sliced)
Ref. 33008/net weight 1000 g

Biscuit base with a cream, condensed milk and Cream cheese filling, covered with a raspberry glaze.

Tarte de Maracujá:
Ref. 63122/peso líquido 1500 g
Ref. 43222/peso líquido 1500 g (Fatiada)

Base de bolacha, leite condensado e polpa maracujá, coberto com geleia de maracujá.

Tarta de Maracuyá:
Ref. 63122/peso neto 1500 g
Ref. 43222/peso neto 1500 g (Rebanado)

Base de pasta de galleta, leche condensada y pulpa de maracuyá, decorado con mermelada de maracuyá.

Tarte aux Fruits de la Passion:
Ref. 63122/poids net 1500 g
Ref. 43222/poids net 1500 g (En Tranche)

Base de biscuits, lait condensé et pulpe de fruits de la passion, couverte de gelée de fruits de la passion.

Passion Fruit Pie:
Ref. 63122/net weight 1500 g
Ref. 43222/net weight 1500 g (Sliced)

Cookie base, condensed milk and passion fruit pulp, covered with passion fruit jelly.

Tarte de Lima:
Ref. 63121/peso líquido 1500 g
Ref. 43121/peso líquido 1500 g (Fatiada)

Base de bolacha, nata, queijo creme, leite condensado e lima, coberto com geleia de lima.

Tarta de Lima:
Ref. 63121/peso neto 1500 g
Ref. 43121/peso neto 1500 g (Rebanado)

Base de galleta, nata, crema de queso, leche condensada y lima, recubierto de gelatina de lima.

Tarte au Citron Vert:
Ref. 63121/poids net 1500 g
Ref. 43121/poids net 1500 g (En Tranche)

Base de biscuits, crème, fromage à la crème, lait condensé et chaux, surmonté de gelée de chaux.

Lime Pie:
Ref. 63121/net weight 1500 g
Ref. 43121/net weight 1500 g (Sliced)

Cookie base, cream, cream cheese, condensed milk and lime, topped with lime jelly.

Tarte de Morango:
Ref. 63400/peso líquido 1500 g
Ref. 43400/peso líquido 1500 g (Fatiada)

Base de bolacha, leite condensado e compota de morango, coberto a geleia de morango.

Tarta de fresa:
Ref. 63400/peso neto 1500 g
Ref. 43400/peso neto 1500 g (Rebanado)

Base de pasta de galleta, leche condensada y mermelada de fresa, decorado con mermelada de fresa.

Tarte aux Fraises:
Ref. 63400/poids net 1500 g
Ref. 43400/poids net 1500 g (En Tranche)

Base de biscuits, lait condensé et confiture de fraises, couverte de gelée de fraise.

Strawberry Tart:
Ref. 63400/net weight 1500 g
Ref. 43400/net weight 1500 g (Sliced)

Cookie base, condensed milk and strawberry jam, covered in strawberry jelly.

Tarte de Manga:
Ref. 63401/peso líquido 1500 g
Ref. 43401/peso líquido 1500 g (Fatiada)

Base de bolacha, leite condensado e geleia de manga, coberto a geleia de manga.

Tarta de Mango:
Ref. 63401/peso neto 1500 g
Ref. 43401/peso neto 1500 g (Rebanado)

Base de pasta de galleta, leche condensada y mermelada de mango, decorado con mermelada de mango.

Tarte aux Mangues:
Ref. 63401/poids net 1500 g
Ref. 43401/poids net 1500 g (En Tranche)

Base de gaufrette, lait condensé et gelée de mangue, a couvert la gelée de mangue.

Mango Tart:
Ref. 63401/net weight 1500 g
Ref. 43401/net weight 1500 g (Sliced)

Wafer base, condensed milk and mango jelly, covered the mango jelly.

Tarte de Frutos Vermelhos:
Ref. 63402/peso líquido 1500 g
Ref. 43402/peso líquido 1500 g (Fatiada)

Base de bolacha, leite condensado e compota de frutos silvestres, coberto com geleia de frutos silvestres.

Tarta de Frutos Rojos:
Ref. 63402/peso neto 1500 g
Ref. 43402/peso neto 1500 g (Rebanado)

Base de pasta de galleta, leche condensada y mermelada de frutos rojos, decorado con mermelada de frutos rojos.

Tarte aux Fruits Rouges:
Ref. 63402/poids net 1500 g
Ref. 43402/poids net 1500 g (En Tranche)

Base de biscuits, lait condensé et confiture de fruits, garnie de confiture de baies.

Red Fruit Tart:
Ref. 63402/net weight 1500 g
Ref. 43402/net weight 1500 g (Sliced)

Cookie base, condensed milk and fruit jam, topped with berries jelly.

Parfait Três Chocolates:
Ref. 62007/peso líquido 1600 g
Ref. 43107/peso líquido 1600 g (Fatiado)
Ref. 33107/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate, com chocolate de cacau e nata, coberto com chocolate de avelã.

Parfait Tres Chocolates:
Ref. 62007/peso neto 1600 g
Ref. 43107/peso neto 1600 g (Rebanado)
Ref. 33107/peso neto 1000 g

Una capa de bizcocho de chocolate, una capa de mousse de chocolate y otra de chocolate blanco bañado con crema de chocolate con avellanas.

Parfait aux Trois Chocolats:
Ref. 62007/poids net 1600 g
Ref. 43107/poids net 1600 g (En Tranche)
Ref. 33107/poids net 1000 g

Génoise de chocolat, une couche de chocolat de cacao, une autre de crème fraîche et une couche de chocolat de noisettes.

Three Chocolates Parfait:
Ref. 62007/net weight 1600 g
Ref. 43107/net weight 1600 g (Sliced)
Ref. 33107/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake, cocoa chocolate, whipped cream and hazelnut chocolate.

Tarte de Whisky:
Ref. 62128/peso líquido 1500 g
Ref. 43128/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33128/peso líquido 1000g

Pão de ló embedido em whisky, entremeado com doce de ovos e nata, coberto com doce de ovos e amendoim crocante.

Tarta de Whisky:
Ref. 62128/peso neto 1500 g
Ref. 43128/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33128/peso neto 1000g

Dos capas de bizcocho humedecido en whisky, yema confitada, nata y decoración de crocante de maní.

Gâteau au Whisky:
Ref. 62128/poids net 1500 g
Ref. 43128/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33128/poids net 1000g

Génoise imprégnée au whisky, fourrée à la crème d' œufs couverte de crème d' œufs et cacahuètes croquants.

Whisky Pie:
Ref. 62128/net weight 1500 g
Ref. 43128/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33128/net weight 1000g

Whisky flavoured sponge with egg cream filling followed by a layer of cream, decorated with crunchy peanuts and a sweet egg cream.

Torre de Babel de Chocolate:
Ref. 62102/peso líquido 1500 g

Base de bolacha entremeada com nata e chocolate.

Torre de Chocolate de Babel:
Ref. 62102/peso neto 1500 g

Bases de galleta, alternadas con nata y crema de chocolate.

Tour de Chocolat Babel:
Ref. 62102/poids net 1500 g

Base de biscuits avec crème et chocolat.

Chocolate Babel Tower:
Ref. 62102/net weight 1500 g

Cookie base with cream and chocolate.

Torre de Babel de Morango:
Ref. 62101/peso líquido 1500 g

Base de bolacha entremeada com nata e morango.

Torre de Babel de Fresa:
Ref. 62101/peso neto 1500 g

Bases de galleta, alternadas con nata y mermelada de fresa.

Tour de fraise de Babel:
Ref. 62101/poids net 1500 g

Base de biscuit avec la crème et la fraise.

Strawberry Tower of Babel:
Ref. 62101/net weight 1500 g

Cookie base with cream andstrawberry.

Nuvem Doce:
Ref. 63123/peso líquido 1500 g
Ref. 43123/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33023/peso líquido 1000 g

Pão de ló, entremeado com nata e bolachas embebidas em café, coberto a doce de ovos.

Nube Dulce:
Ref. 63123/peso neto 1500 g
Ref. 43123/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33023/peso neto 1000 g

Dos capas de bizcocho, galleta empapada en café, nata y yema confitada.

Nuage Doux:
Ref. 63123/poids net 1500 g
Ref. 43123/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33023/poids net 1000 g

Génoise à deux couches, fourrée à la crème, et biscuits (petits beurres) imprégnés de café et de crème d' œuf.

Sweet Cloud:
Ref. 63123/net weight 1500 g
Ref. 43123/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33023/net weight 1000 g

Sponge cake, biscuits soaked in coffee with a cream filling, covered with a sweet egg cream.

Capricho de Chocolate:
Ref. 63302/peso líquido 2000 g
Ref. 43302/peso líquido 2000 g (Fatiado)

Bolo de chocolate, entremeado com camadas de mousse de chocolate, coberto a granulado de chocolate.

Muerte por Chocolate:
Ref. 63302/peso neto 2000 g
Ref. 43302/peso neto 2000 g (Rebanado)

Bizcocho de chocolate, mezclado con capas de mousse de chocolate, decorado y cubierto con escamas de chocolate.

Gâteau au Chocolat Délicieux:
Ref. 63302/poids net 2000 g
Ref. 43302/poids net 2000 g (En Tranche)

Gâteau au chocolat, en attendant avec des couches de mousse au chocolat, surmonté de chocolat granulés.

Delicious Chocolate Cake:
Ref. 63302/net weight 2000 g
Ref. 43302/net weight 2000 g (Sliced)

Chocolate cake, meanwhile with layers of chocolate mousse, topped with chocolate granulated.

Bolo Chocolate Leite:
Ref. 63101/peso líquido 1500 g
Ref. 43001/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33101/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate muito húmido, coberto com chocolate de leite.

Tarta Chocolate con Leche:
Ref. 63101/peso neto 1500 g
Ref. 43001/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33101/peso neto 1000 g

Bizcocho de chocolate cubierto de crema de chocolate con leche y decorado con chocolate de leche.

Gâteau Chocolat au Lait:
Ref. 63101/poids net 1500 g
Ref. 43001/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33101/poids net 1000 g

Génoise au chocolat très imprégnée, couverte au chocolat au lai et décoré au granulé de chocolat au lait.

Milk Chocolate Cake:
Ref. 63101/net weight 1500 g
Ref. 43001/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33101/net weight 1000 g

Very moisty chocolate sponge cake, covered with milk chocolate and decorated with milk chocolate.

Chocolate e Amêndoas:
Ref. 63149/peso líquido 1600 g
Ref. 43149/peso líquido 1600 g (Fatiado)
Ref. 33049/peso líquido 1000 g

Bolo de chocolate, recheado com chocolate crocante, coberto com amêndoa crocante e chocolate de avelã.

Tarta de Chocolate con Almendras:
Ref. 63149/peso neto 1600 g
Ref. 43149/peso neto 1600 g (Rebanado)
Ref. 33049/peso neto 1000 g

Pastel de chocolate, relleno de chocolate crujiente, rematada con crujiente de almendras y chocolate avellana.

Tarte au Chocolat et aux Amandes:
Ref. 63149/poids net 1600 g
Ref. 43149/poids net 1600 g (En Tranche)
Ref. 33049/poids net 1000 g

Génoise au chocolat, farci au chocolat croustillant, garni d'amandes croquantes et de chocolat aux noisettes.

Chocolat and Almonds Cake:
Ref. 63149/net weight 1600 g
Ref. 43149/net weight 1600 g (Sliced)
Ref. 33049/net weight 1000 g

Chocolate cake, stuffed with chocolate crispy, topped with crisp almond and hazelnut chocolate.

Bolo Chocolate Cacau:
Ref. 63112/peso líquido 1500 g
Ref. 43002/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33112/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate muito húmido,coberto com chocolate de cacau.

Tarta Chocolate y Cacao:
Ref. 63112/peso neto 1500 g
Ref. 43002/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33112/peso neto 1000 g

Bizcocho de chocolate cubierto de crema de chocolate negro y decorado con chocolate negro.

Gâteau Chocolat au Cacao:
Ref. 63112/poids net 1500 g
Ref. 43002/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33112/poids net 1000 g

Génoise de chocolat très imprégnée et couverte de chocolat au cacao.

Cocoa Chocolate Cake:
Ref. 63112/net weight 1500 g
Ref. 43002/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33112/net weight 1000 g

A very moist chocolate sponge cake, covered with cocoa chocolate.

Brigadeiro Chocolate Leite:
Ref. 63049/peso líquido 1600 g
Ref. 43007/peso líquido 1600 g (Fatiado)
Ref. 33149/peso líquido 1000 g

Bolo de chocolate, recheado e coberto com chocolate de leite, decorado com granulado de chocolate de leite.

Brigadeiro Chocolate Leche:
Ref. 63049/peso neto 1600 g
Ref. 43007/peso neto 1600 g (Rebanado)
Ref. 33149/peso neto 1000 g

Tarta de chocolate húmedo relleno de chocolate de leche y decorado con viruta de chocolate de leche.

Gâteau au Chocolat au Lait:
Ref. 63049/poids net 1600 g
Ref. 43007/poids net 1600 g (En Tranche)
Ref. 33149/poids net 1000 g

Génoise au chocolat, fourrée au chocolat au lait et couverte au granulé de chocolat au lait.

Milk Chocolate Brigadier Cake:
Ref. 63049/net weight 1600 g
Ref. 43007/net weight 1600 g (Sliced)
Ref. 33149/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake filled with condensed milk and chocolate cream, decorated with milk chocolate sprinkles.

Brigadeiro Chocolate Cacau:
Ref. 63002/peso líquido 1600 g
Ref. 43102/peso líquido 1600 g (Fatiado)
Ref. 33102/peso líquido 1000 g

Bolo de chocolate, recheado e coberto com chocolate de cacau e leite condensado, decorado com granulado de chocolate de cacau.

Brigadeiro Chocolate Cacao:
Ref. 63002/peso neto 1600 g
Ref. 43102/peso neto 1600 g (Rebanado)
Ref. 33102/peso neto 1000 g

Tarta de chocolate húmedo relleno con crema de chocolate negro y leche condensada, decorado con viruta de chocolate negro.

Gâteau au Chocolat au Cacao:
Ref. 63002/poids net 1600 g
Ref. 43102/poids net 1600 g (En Tranche)
Ref. 33102/poids net 1000 g

Génoise au chocolat, fourrée au chocolat de cacao et au lait concentré, couverte de granulé de chocolat de cacao.

Cacoa Chocolate Brigadier Cake:
Ref. 63002/net weight 1600 g
Ref. 43102/net weight 1600 g (Sliced)
Ref. 33102/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake filled with cocoa chocolate and condensed milk decorated with cocoa chocolate sprinkles.

Bolo Bolacha:
Ref. 63166/peso líquido 1500 g
Ref. 43023/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33266/peso líquido 1000 g

Bolacha embebida em café, nata e creme de ovo, coberto com bolacha ralada.

Tarta de Galleta:
Ref. 63166/peso neto 1500 g
Ref. 43023/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33266/peso neto 1000 g

Varias capas de galletas empapadas en café, mezcladas con nata y yema confitada, recubierto de galleta rallada.

Gâteau aux Petits Beurres:
Ref. 63166/poids net 1500 g
Ref. 43023/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33266/poids net 1000 g

Base de biscuits (petits beurres) imprégnés au café, fourrées à la crème fraîche et à la crème d´oeufs, couverte de biscuits beurrés émiettés.

Biscuits Cake:
Ref. 63166/net weight 1500 g
Ref. 43023/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33266/net weight 1000 g

Biscuits soaked in coffee filled with cream, sweet egg cream and covered with finely grated biscuits.

Brigadeiro Chocolate Branco:
Ref. 64049/peso líquido 1600 g
Ref. 43008/peso líquido 1600 g (Fatiado)
Ref. 33150/peso líquido 1000 g

Bolo de chocolate, recheado com chocolate de leite e creme de côco, coberto com chocolate de leite e decorado com granulado de chocolate branco.

Brigadeiro Chocolate Blanco:
Ref. 64049/peso neto 1600 g
Ref. 43008/peso neto 1600 g (Rebanado)
Ref. 33150/peso neto 1000 g

Tarte de chocolate húmedo relleno de dulce de leche mezclado con coco y recubierto con chocolate de leche y decorado viruta de chocolate blanco.

Gâteau au Chocolat Blanc:
Ref. 64049/poids net 1600 g
Ref. 43008/poids net 1600 g (En Tranche)
Ref. 33150/poids net 1000 g

Génoise au chocolat, fourrée à la confiture de noix de coco, couverte de lait concentré et coupeaux de granulés de chocolat blanc.

White Chocolate Brigadier Cake:
Ref. 64049/net weight 1600 g
Ref. 43008/net weight 1600 g (Sliced)
Ref. 33150/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake filled with coconut cream a fine covering of condensed milk and decorated with white chocolate sprinkles.

Bolo Bolacha Côco:
Ref. 63070/peso líquido 1500 g
Ref. 43012/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33170/peso líquido 1000 g

Bolacha embebida em café, entremeada com creme manteiga e leite condensado, coberto com côco.

Tarta Galleta Coco:
Ref. 63070/peso neto 1500 g
Ref. 43012/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33170/peso neto 1000 g

Tarta a base de galletas y crema a base de mantequilla y leche condensada decorada con coco rallado.

Gâteau aux Petits Beurres Noix de Coco:
Ref. 63070/poids net 1500 g
Ref. 43012/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33170/poids net 1000 g

Base de biscuits (petits beurres) imprégnés au café, fourrée à la crème de beurre et lait concentré, décorée à la noix de coco râpé.

Coconut Biscuit Cake:
Ref. 63070/net weight 1500 g
Ref. 43012/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33170/net weight 1000 g

Biscuits soaked in coffee, with a butter and condensed milk cream filling, decorated with coconut flakes.

Bolo Bolacha Chocolate:
Ref. 63025/peso líquido 1500 g
Ref. 43025/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33025/peso líquido 1000 g

Bolacha embebida em café, entremeada com creme manteiga e chocolate, coberto com escamas de chocolate de leite.

Tarta Galleta y Chocolate:
Ref. 63025/peso neto 1500 g
Ref. 43025/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33025/peso neto 1000 g

Galletas empapadas de café mezcladas con crema de chocolate con mantequilla y decorado con escamas de chocolate de leche.

Gâteau aux Petits Beurres et au Chocolat:
Ref. 63025/poids net 1500 g
Ref. 43025/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33025/poids net 1000 g

Base de biscuits (petit beurres) imprégnées au café, fourrée à la crème au chocolat et beurre, couverte de chocolate au lait et decorée de coupeaux au chocolat.

Chocolate Biscuit Cake:
Ref. 63025/net weight 1500 g
Ref. 43025/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33025/net weight 1000 g

Biscuits soaked in coffee, chocolate butter cream filling, covered with milk chocolate sprinkles.

Bolo Bonaparte:
Ref. 63106/peso líquido 1500 g
Ref. 43021/peso líquido 1500 g (Fatiado)

Pão de ló de chocolate muito húmido, coberto a geleia de chocolate e profiteroles recheados a creme de ovo, decorado com nata.

Tarta Bonaparte:
Ref. 63106/peso neto 1500 g
Ref. 43021/peso neto 1500 g (Rebanado)

Capas de bizcocho blanco y bizcocho de chocolate intercaladas con nata, recubierto de profiteroles rellenos de crema bañados con crema de chocolate y decorados con nata.

Gâteau Bonaparte:
Ref. 63106/poids net 1500 g
Ref. 43021/poids net 1500 g (En Tranche)

Génoise de chocolat fourrée au chocolat, couverte avec des choux farcis au crème pâtissier et décoré a la chantilly et gelé de chocolat.

Bonaparte Cake:
Ref. 63106/net weight 1500 g
Ref. 43021/net weight 1500 g (Sliced)

Chocolate sponge cake, topped with custard filled puffs, decorated with whiped cream and chocolate glaze.

Bolo Alentejano:
Ref. 63063/peso líquido 1600 g
Ref. 43022/peso líquido 1600 g (Fatiado)
Ref. 33163/peso líquido 1000 g

Duas camadas de pão de ló e uma de chocolate, entremeadas com bolacha embebida em café, creme de ovo, creme manteiga e nata, coberto com bolacha ralada.

Pastel «Alentejano»:
Ref. 63063/peso neto 1600 g
Ref. 43022/peso neto 1600 g (Rebanado)
Ref. 33163/peso neto 1000 g

Dos capas de bizcocho, una capa de bizcocho de chocolate, mezcladas con galletas, nata y yema confitada recubierto de galleta rallada.

Gâteau «Alentejano»:
Ref. 63063/poids net 1600 g
Ref. 43022/poids net 1600 g (En Tranche)
Ref. 33163/poids net 1000 g

Génoise et génoise au chocolat fourrées à la crème fraîche , biscuits imprégnés au café et crème d'œuf couverte de biscuits émiettés.

«Alentejano» Cake:
Ref. 63063/net weight 1600 g
Ref. 43022/net weight 1600 g (Sliced)
Ref. 33163/net weight 1000 g

Two layers of sponge cake, one layer of chocolate sponge, filled with biscuits soaked in coffee, a sweet cream, butter cream and cream, covered with finely grated biscuits.

Ninho Nata:
Ref. 63059/peso líquido 1500 g

Pão de Ló de chocolate muito húmido, recheado a nata e coberto a chocolate de avelã.

Nido Nata:
Ref. 63059/peso neto 1500 g

Bizcocho de chocolate muy húmedo, crema de chocolate, y terminado con nata.

Nid à la Crème Fraîche:
Ref. 63059/poids net 1500 g

Génoise bien imprégnée, fourrée à la crème décorée au chocolat aux noisettes.

Chocolate Cream Nest:
Ref. 63059/net weight 1500 g

Very moist chocolate sponge cake filled with cream and a covering of hazelnut cream.

Meia Lua:
Ref. 63055/peso líquido 1200 g

Pão de ló recheado a nata e coberto a chocolate de avelã.

Media Luna:
Ref. 63055/peso neto 1200 g

Bizcocho relleno de nata y cubierto con crema de chocolate de avellanas.

Demi-Lune:
Ref. 63055/poids net 1200 g

Génoise fourrée à la crème fraiche et couverte avec du chocolat aux noisettes.

Half Moon:
Ref. 63055/net weight 1200 g

Sponge cake filled with whipped cream and covered with hazelnut chocolate.

Bolo Rústico:
Ref. 62145/peso líquido 1500 g
Ref. 43020/peso líquido 1500 g (Fatiado)

Pão de ló recheado a doce de ovos, coberto a chocolate de avelã com profiteroles, recheados a nata e decorado com chocolate branco.

Tarta Rústica:
Ref. 62145/peso neto 1500 g
Ref. 43020/peso neto 1500 g (Rebanado)

Capas de bizcocho intercalado con yema confitada, recubierta de un delicioso chocolate y decorada con nata en los costados y profiteroles rellenos de nata bañados en chocolate.

Gâteau Rustique:
Ref. 62145/poids net 1500 g
Ref. 43020/poids net 1500 g (En Tranche)

Génoise de chocolat, fourrée a la crème fraîche, crème d' œufs et couverte avec du chocolat aux noisettes et couvet avec des profiteroles farcis à la crème.

Rustic Cake:
Ref. 62145/net weight 1500 g
Ref. 43020/net weight 1500 g (Sliced)

Sponge cake filled with cream and egg jam, covered with hazelnut chocolate and cream filled puffs.

Bolo Sensação:
Ref. 63018/peso líquido 1500 g
Ref. 33018/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate, recheado a doce de framboesa, coberto com chocolate de avelã e decorado com suspiros.

Tarta Sensación:
Ref. 63018/peso neto 1500 g
Ref. 33018/peso neto 1000 g

Bizcocho de chocolate relleno de mermelada de frambuesa, bañado con chocolate con avellana y decorado con merengue.

Gâteau Sensation:
Ref. 63018/poids net 1500 g
Ref. 33018/poids net 1000 g

Génoise de chocolat, fourrée à la confiture de framboise couvert de chocolat de noisettes et des meringues.

Sensation Cake:
Ref. 63018/net weight 1500 g
Ref. 33018/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake filled with a raspberry jam, decorated with hazelnut chocolate and topped with meringue.

Bolo Surpresa Chocolate:
Ref. 63065/peso líquido 1600 g
Ref. 43165/peso líquido 1600 g (Fatiado)
Ref. 33165/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate, recheado e coberto a chocolate de cacau, coberto com chocolate de avelã e decorado com granulado de chocolate.

Sorpresa de Chocolate:
Ref. 63065/peso neto 1600 g
Ref. 43165/peso neto 1600 g (Rebanado)
Ref. 33165/peso neto 1000 g

Delicioso bizcocho de chocolate relleno y cubierto de chocolate.

Gâteau Surprise de Chocolat:
Ref. 63065/poids net 1600 g
Ref. 43165/poids net 1600 g (En Tranche)
Ref. 33165/poids net 1000 g

Génoise de chocolat, fourrée et farcie de chocolat de cacao et noisettes, décorée au granulé de chocolat et chocolat de noisettes.

Surprise Chocolate Cake:
Ref. 63065/net weight 1600 g
Ref. 43165/net weight 1600 g (Sliced)
Ref. 33165/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake filled and covered with hazelnut and cocoa chocolate decorated with chocolate sprinkles and halzenut chocolat.

Mimo Noz:
Ref. 63005/peso líquido 1600 g
Ref. 43010/peso líquido 1600 g (Fatiado)
Ref. 33105/peso líquido 1000 g

Massa de noz muito húmida, recheado e coberto a creme russo, decorado com nozes e caramelo.

Mimo Nuez:
Ref. 63005/peso neto 1600 g
Ref. 43010/peso neto 1600 g (Rebanado)
Ref. 33105/peso neto 1000 g

Bizcocho con nueces muy húmedo, recubierto y relleno de crema rusa y decorado con trocitos de nueces y caramelo.

Caresse des Noix:
Ref. 63005/poids net 1600 g
Ref. 43010/poids net 1600 g (En Tranche)
Ref. 33105/poids net 1000 g

Génoise de noix, couverte avec de la crème russe fourrée au crème et décorée à la gelée de caramel.

Walnut Special Cake:
Ref. 63005/net weight 1600 g
Ref. 43010/net weight 1600 g (Sliced)
Ref. 33105/net weight 1000 g

Moist walnut sponge cake, filled with almond cream, covered with russian cream and decorated with walnuts and caramel sauce.

Bolo Prestígio:
Ref. 63017/peso líquido 1500 g
Ref. 43009/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33017/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate, recheado a nata, coberto a chocolate de avelã e decorado com nozes.

Tarta Prestigio:
Ref. 63017/peso neto 1500 g
Ref. 43009/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33017/peso neto 1000 g

Tres capas de bizcocho de chocolate, dos capas de nata, recubierto de crema de chocolate con avellana y nueces.

Gâteau Prestige:
Ref. 63017/poids net 1500 g
Ref. 43009/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33017/poids net 1000 g

Trois couches de génoise au chocolat deux autres fourrées à la crème, recouvertes de chocolat aux noisettes et décorées aux noix.

Prestige Cake:
Ref. 63017/net weight 1500 g
Ref. 43009/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33017/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake filled with a cream filling, covered with hazelnut chocolate and decorated with walnuts.

Bolo Noz Artesanal:
Ref. 63104/peso líquido 1500 g
Ref. 43004/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33104/peso líquido 1000 g

Pão de ló de noz, recheado e coberto a doce de ovos, decorado com nozes.

Tarta de Nueces Artesanal:
Ref. 63104/peso neto 1500 g
Ref. 43004/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33104/peso neto 1000 g

Bizcocho con nueces relleno de yema confitada y decorado con yema confitada y nueces.

Gâteau aux Noix:
Ref. 63104/poids net 1500 g
Ref. 43004/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33104/poids net 1000 g

Génoise fourré et couverte de crème d' œuf decoré avec des noix.

Walnut Cake:
Ref. 63104/net weight 1500 g
Ref. 43004/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33104/net weight 1000 g

Nut flavoured sponge cake filled with egg cream, covered and decorated with walnuts.

Bolo Noz:
Ref. 63062/peso líquido 1500 g
Ref. 43162/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33162/peso líquido 1000 g

Massa de noz, recheada com creme caramelizado, coberto com nata, caramelo e amendoim crocante.

Tarta Nuez:
Ref. 63062/peso neto 1500 g
Ref. 43162/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33162/peso neto 1000 g

Base de bizcocho de nueces relleno con crema caramelizada, cubierto con nata y granillo de maní.

Gâteau aux Noix:
Ref. 63062/poids net 1500 g
Ref. 43162/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33162/poids net 1000 g

Génoise de noix farcie à la crème caramelisé couverte à la créme, au caramel et aux cacahuètes croquants.

Walnut Cake:
Ref. 63062/net weight 1500 g
Ref. 43162/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33162/net weight 1000 g

Walnut sponge cake filled with caramelised custard, covered with whipped cream and crunchy peanuts.

Bolo de Cenoura com Queijo:
Ref. 63301/peso líquido 2000 g
Ref. 43301/peso líquido 2000 g (Fatiado)

Bolo de Cenoura, recheado e coberto a nata com queijo, decorado com nozes.

Tarta de Zanahoria con Queso:
Ref. 63301/peso neto 2000 g
Ref. 43301/peso neto 2000 g (Rebanado)

Bizcocho de zanahoria, capas de crema de queso, decorado con crema de queso y nueces.

Gâteau Carottes et Formage:
Ref. 63301/poids net 2000 g
Ref. 43301/poids net 2000 g (En Tranche)

Gâteau aux carottes, farcis et couverts de la crème avec du fromage, décoré avec des noix.

Carrot and Cheese Cake:
Ref. 63301/net weight 2000 g
Ref. 43301/net weight 2000 g (Sliced)

Carrot cake, stuffed and covered the cream with cheese, decorated with walnuts.

Bolo Trapalhão:
Ref. 63068/peso líquido 1600 g
Ref. 43168/peso líquido 1600 g (Fatiado)
Ref. 33068/peso líquido 1000 g

Massa de noz, recheado a doce de ovos, massa folhada e nata, coberto a doce de ovos, decorado com caramelo, massa folhada e nozes.

Tarta Embarullada:
Ref. 63068/peso neto 1600 g
Ref. 43168/peso neto 1600 g (Rebanado)
Ref. 33068/peso neto 1000 g

Bizcocho de nata y yema confitada, decorado con yema confitada, nueces y caramelo.

Gâteau Drôle:
Ref. 63068/poids net 1600 g
Ref. 43168/poids net 1600 g (En Tranche)
Ref. 33068/poids net 1000 g

Génoise de noix, fourrée à la crème d' œuf et crème fraîche, couverte à la gelée de caramel et noix.

Gâteau Drôle:
Ref. 63068/poids net 1600 g
Ref. 43168/poids net 1600 g (En Tranche)
Ref. 33068/poids net 1000 g

A walnut sponge, cream and egg cream filling, covered with a sweet egg glaze, decorated with walnuts and caramel sauce.

Bolo Red Velvet com Queijo:
Ref. 63300/peso líquido 2000 g
Ref. 43300/peso líquido 2000 g (Fatiado)

Bolo Red velvet, recheado e coberto a nata com queijo, decorado com chocolate branco granulado e macarrons.

Red Velvet con Queso:
Ref. 63300/peso neto 2000 g
Ref. 43300/peso neto 2000 g (Rebanado)

Bizcocho de Red Velvet, capas de crema de queso, decorado con crema de queso, escamas de chocolate blanco y terminado con macarons.

Gâteau Red Velvet et Formage:
Ref. 63300/poids net 2000 g
Ref. 43300/poids net 2000 g (En Tranche)

Gâteau de velours rouge, farci et couvert de la crème avec du fromage, décoré avec du chocolat blanc et de la couleur.

Red Velvet and Cheese Cake:
Ref. 63300/net weight 2000 g
Ref. 43300/net weight 2000 g (Sliced)

Red velvet cake, stuffed and covered the cream with cheese, decorated with white chocolate and seaborne.

Bolo Côco:
Ref. 63113/peso líquido 1500 g
Ref. 43003/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33003/peso líquido 1000 g

Pão de ló com sabor a côco, recheado e coberto a creme de côco, decorado com côco ralado.

Tarta Coco:
Ref. 63113/peso neto 1500 g
Ref. 43003/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33003/peso neto 1000 g

Dos capas de bizcocho mezcladas con crema de coco y decorado con coco rallado.

Gâteau Noix de Coco:
Ref. 63113/poids net 1500 g
Ref. 43003/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33003/poids net 1000 g

Deux couches de génoise, aromatisé à la noix de coco, fourrée et couverte à la crème de coco, saupoudrée de noix de coco râpé.

Coconut Cake:
Ref. 63113/net weight 1500 g
Ref. 43003/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33003/net weight 1000 g

Coconut flavoured sponge cake, filled and covered with coconut cream and decorated with coconut.

Cacau Sublime:
Ref. 63034/peso líquido 1500 g
Ref. 43034/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33034/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate muito húmido, coberto com geleia de chocolate.

Sublime de Cacao:
Ref. 63034/peso neto 1500 g
Ref. 43034/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33034/peso neto 1000 g

Bizcocho de chocolate muy húmedo, cubierto de gelatina de chocolate.

Cacao Sublime:
Ref. 63034/poids net 1500 g
Ref. 43034/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33034/poids net 1000 g

Génoise au chocolat, bien imprégnée couverte de confiture de chocolat.

Cocoa Sublime:
Ref. 63034/net weight 1500 g
Ref. 43034/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33034/net weight 1000 g

A moist chocolate sponge cake covered with chocolate glaze.

Sublime Noz:
Ref. 63071/peso líquido 1500 g
Ref. 43071/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33171/peso líquido 1000 g

Massa de noz muito húmida, coberto a geleia de caramelo.

Sublime Nuez:
Ref. 63071/peso neto 1500 g
Ref. 43071/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33171/peso neto 1000 g

Bizcocho mezclado con nueces decorado con fino caramelo.

Sublime Noix:
Ref. 63071/poids net 1500 g
Ref. 43071/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33171/poids net 1000 g

Génoise aux noix très imprégnées, nappée de fin caramel.

Walnut Sublime:
Ref. 63071/net weight 1500 g
Ref. 43071/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33171/net weight 1000 g

A very moist walnut sponge cake, covered with a caramel glaze.

Sublime Laranja:
Ref. 63036/peso líquido 1500 g
Ref. 43036/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33036/peso líquido 1000 g

Massa de laranja muito húmida, coberto a geleia de laranja.

Sublime Naranja:
Ref. 63036/peso neto 1500 g
Ref. 43036/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33036/peso neto 1000 g

Bizcocho de naranja muy húmedo decorado con gelatina de naranja.

Sublime d'Orange:
Ref. 63036/poids net 1500 g
Ref. 43036/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33036/poids net 1000 g

Génoise à l´ orange bien imprégnée, nappée de gélatine à l'orange.

Orange Sublime:
Ref. 63036/net weight 1500 g
Ref. 43036/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33036/net weight 1000 g

Very moist orange cake, covered with a marmalade glaze.

Bolo Sonhos:
Ref. 63169/peso líquido 1500 g
Ref. 43019/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33169/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate, recheado a chocolate, coberto com bolas de profiteroles recheadas a creme de ovo, decorado com nata e geleia de caramelo.

Tarta de Sueños:
Ref. 63169/peso neto 1500 g
Ref. 43019/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33169/peso neto 1000 g

Capas de bizcocho de chocolate mezcladas con crema de chocolate y recubierto de profiteroles rellenos de crema, decorado con nata y caramelo.

Gâteau aux Choux:
Ref. 63169/poids net 1500 g
Ref. 43019/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33169/poids net 1000 g

Génoise de chocolat fourrée de chocolat, choux farcis à la crème, décorée à la chantilly et confiture au caramel.

Cream Puff Cake:
Ref. 63169/net weight 1500 g
Ref. 43019/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33169/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake filled with a chocolate cream, topped with custard cream puffs, decorated with cream and drizzling of caramel glaze.

Bolo Profiteroles:
Ref. 63004/peso líquido 1400 g
Ref. 43104/peso líquido 1400 g (Fatiado)

Pão de ló, recheado com doce de ovos, coberto a profiteroles recheados a nata e decorado com geleia de chocolate, nata e fios de ovos.

Tarta de Profiteroles:
Ref. 63004/peso neto 1400 g
Ref. 43104/peso neto 1400 g (Rebanado)

Bizcocho mezclada con una capa de crema, bañado todo con yema confitada y decorada con profiteroles rellenos de crema, hilo de huevo, nata y sirope de chocolate.

Gâteau Profiteroles:
Ref. 63004/poids net 1400 g
Ref. 43104/poids net 1400 g (En Tranche)

Génoise fourrée de crème d' œuf, couverte de choux farcis à la crème fraîche couverte à la confiture de chocolat, chantilly et fils d' œufs.

Profiteroles Cake:
Ref. 63004/net weight 1400 g
Ref. 43104/net weight 1400 g (Sliced)

Sponge cake filled with egg cream, topped with cream puffs, decorated with egg threads, cream and chocolate sauce.

Bolo Tentação:
Ref. 63133/peso líquido 1500 g
Ref. 43018/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33133/peso líquido 1000 g

Bolo com duas camadas de pão de ló branco e uma de chocolate, recheado a nata, coberto com chocolate de avelã e bolas de profiteroles recheadas a creme de ovos.

Tarta Tentación:
Ref. 63133/peso neto 1500 g
Ref. 43018/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33133/peso neto 1000 g

Capas de bizcocho blanco y bizcocho de chocolate intercaladas con crema, recubierto de profiteroles rellenos de crema bañados con chocolate y crema.

Gâteau Tentation:
Ref. 63133/poids net 1500 g
Ref. 43018/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33133/poids net 1000 g

Une couche de génoise de chocolat parmi deux couches de génoise farcies a la crème fraîche, couvertes avec des profiteroles et du chocolat.

Tentation Cake:
Ref. 63133/net weight 1500 g
Ref. 43018/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33133/net weight 1000 g

One layer of chocolate sponge cake between two layers of regular sponge cake, filled with whipped cream, covered with puffs and chocolate.

Pinha Profiteroles:
Ref. 63051/peso líquido 1500 g
Ref. 33051/peso líquido 1000 g

Bolas de profiteroles recheadas a creme de ovo, decoradas com nata e geleia de chocolate.

Piña Profiteroles:
Ref. 63051/peso neto 1500 g
Ref. 33051/peso neto 1000 g

Profiteroles rellenos de crema decorados con nata y gelatina de chocolate.

Croquembouche:
Ref. 63051/poids net 1500 g
Ref. 33051/poids net 1000 g

Petits choux fourrés au créme pâtissièr et nappés a la geleé de chocolat.

Croquembouche:
Ref. 63051/net weight 1500 g
Ref. 33051/net weight 1000 g

Custard cream puffs with a cream filling, decorated with cream and chocolate glaze.

Floresta Negra:
Ref. 63067/peso líquido 1500 g
Ref. 43167/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33067/peso líquido 1000 g

Pão de ló de chocolate, recheado a nata e fruta sortida cristalizada, coberto a nata e profiteroles recheados a creme de ovo, decorado com cerejas cristalizadas, chocolate laminado e açúcar em pó.

Selva Negra:
Ref. 63067/peso neto 1500 g
Ref. 43167/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33067/peso neto 1000 g

Capas de bizcocho de chocolate mezcladas con capas de nata y picadillo de fruta, decorada con láminas de chocolate con leche, granillo de chocolate, nata, cerezas rojas y profiteroles.

Forêt Noir:
Ref. 63067/poids net 1500 g
Ref. 43167/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33067/poids net 1000 g

Génoise au chocolat, fourrée à la chantilly et fruits triturés, recouverte de fines lames de chocolat au lait, petites lamelles au chocolat, crème fraîche, cerises rouges, et petits choux saupoudrées de sucre à glacer.

Dark Forest Cake:
Ref. 63067/net weight 1500 g
Ref. 43167/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33067/net weight 1000 g

Chocolate sponge cake filled with assorted mixed fruits, cream, decorated with cream puffs, preserved cherries, a thin layer of milk chocolate sprinkled with icing sugar.

Bolo Bolacha Crocante:
Ref. 63116/peso líquido 1500 g
Ref. 43006/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33116/peso líquido 1000 g

Bolacha maria embebida em café, entremeada com creme manteiga e coberto a amendoim crocante.

Tarta Galleta Crujiente:
Ref. 63116/peso neto 1500 g
Ref. 43006/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33116/peso neto 1000 g

Tarta a base de capas de galletas empapadas en café y nata recubiertas de granillo de maní.

Gâteau Biscuit Croquant:
Ref. 63116/poids net 1500 g
Ref. 43006/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33116/poids net 1000 g

Petits bruns imprégnés de café, fourrée à la crème de beurre et saupoudrée de cacahuètes croquants.

Crunchy Biscuit Cake:
Ref. 63116/net weight 1500 g
Ref. 43006/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33116/net weight 1000 g

Biscuits soaked in coffee with a butter cream filling, decorated with crunchy peanuts.

Bolo Bolacha Ovo:
Ref. 63117/peso líquido 1500 g
Ref. 43017/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33117/peso líquido 1000 g

Bolacha maria embebida em café, entremeada com nata e creme de ovo, coberto a doce de ovos.

Tarta Galleta y Yema:
Ref. 63117/peso neto 1500 g
Ref. 43017/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33117/peso neto 1000 g

Galletas empapadas en café mezcladas con nata y yema confitada.

Gâteau Biscuit et Oeufs:
Ref. 63117/poids net 1500 g
Ref. 43017/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33117/poids net 1000 g

Petits bruns imprégnés de café fourrés à la crème fraîche et à la crème d' œufs couverts à la gelée d' oeuf.

Biscuit and Eggs Cake:
Ref. 63117/net weight 1500 g
Ref. 43017/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33117/net weight 1000 g

Biscuits soaked in coffee filled with cream, decotared with finely grated biscuits and a egg cream.

Bolo Bolacha Moka:
Ref. 63114/peso líquido 1500 g
Ref. 43014/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33114/peso líquido 1000 g

Bolacha maria embebida em café, entremeada com creme moka e coberto com geleia de caramelo e bolacha ralada.

Tarta Galleta y Moka:
Ref. 63114/peso neto 1500 g
Ref. 43014/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33114/peso neto 1000 g

Tarta a base de capas de galletas empapadas en café y nata con moka, decorada con un baño de fino caramelo y galleta.

Gâteau Biscuit Moka:
Ref. 63114/poids net 1500 g
Ref. 43014/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33114/poids net 1000 g

Petit beurres imprégnées de café, fourrée à la crème moka et crème d' œufs, couverte à la gelée de caramel et petits beures émiettés.

Mocha and Biscuit Cake:
Ref. 63114/net weight 1500 g
Ref. 43014/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33114/net weight 1000 g

Biscuits soaked in coffee with a mocha cream filling, decorated with caramel glaze and biscuits crumbs.

Bolo Amêndoa:
Ref. 63105/peso líquido 1500 g
Ref. 43005/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33005/peso líquido 1000 g

Pão de ló de amêndoa, recheado e coberto a creme amanteigado, decorado com caramelo e amêndoa.

Tarta Almendra:
Ref. 63105/peso neto 1500 g
Ref. 43005/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33005/peso neto 1000 g

Bizcocho con almendra relleno de crema rusa y decorado con almendras, decorado con caramelo y almendra.

Gâteau d'Amandes:
Ref. 63105/poids net 1500 g
Ref. 43005/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33005/poids net 1000 g

Génoise d' amandes, fourreé d' un délicieux crème au beurre, caramel et amandes.

Almond Cake:
Ref. 63105/net weight 1500 g
Ref. 43005/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33005/net weight 1000 g

Almond sponge cake filled and covered with a delicious butter and white chocolate cream, decorated with caramel sauce and almonds.

Pão de Ló Tradicional:
Ref. 63196/peso líquido 750 g

Produto tradicional feito com farinha, gema de ovos, canela e açúcar.

Bizcochuelo:
Ref. 63196/peso neto 750 g

Bizcochuelo tradicional hecho base de harina, yema de huevos, canela y azúcar.

Genoise Traditionel Portugais:
Ref. 63196/poids net 750 g

Produit traditionel Portugais fait de farine, janues d'oeuf, cannelle et sucre.

Traditional Portuguese Sponge Cake:
Ref. 63196/net weight 750 g

Traditional Portuguese cake made from flour, egg yolks, cinnamon and sugar.

Pudim Abade Priscos:
Ref. 63082/peso líquido 1500 g

Pudim à base de gema de ovo, canela, açúcar e coberto com caramelo.

Pudim «Abade Priscos»:
Ref. 63082/peso neto 1500 g

Pudim a base de yema de huevo, canela, azúcar y terminado con caramelo.

Flan «Abade Priscos»:
Ref. 63082/poids net 1500 g

Délicieux flan, typiquement Portugais, aux d´œufs et sucre couvert de caramel.

«Abade Priscos» Pudding:
Ref. 63082/net weight 1500 g

A traditional Portuguese pudding made from egg yolks and sugar.

Pão de Ló Húmido Chocolate:
Ref. 63185/peso líquido 800 g

Gemas de ovos, farinha, açúcar e chocolate cacau.

Pão de Ló tipo Ovar:
Ref. 63184/peso líquido 800 g

Gemas de ovos, farinha e açúcar.

Bizcocho Cremoso Chocolate:
Ref. 63185/peso neto 800 g

Plancha ó disco de bizcocho relleno de chocolate cacao.

Bizcocho Cremoso:
Ref. 63184/peso neto 800 g

Plancha ó disco de bizcocho relleno de yema confitada.

Génoise Demi cuite Chocolat:
Ref. 63185/poids net 800 g

Génoise de chocolat.

Génoise Demi cuite, à la mode «d' Ovar»:
Ref. 63184/poids net 800 g

Génoise demi-cuite à base d' œufs, sucre et très peu de farine.

Half Baked Chocolate Sponge Cake:
Ref. 63185/net weight 800 g

Chocolate sponge cake.

Half Baked Sponge Cake:
Ref. 63184/net weight 800 g

Egg yolks, sugar and flour.

Pudim Francês:
Ref. 63081/peso líquido 1500 g

Pudim à base de gema de ovo, açúcar, leite, vinho do Porto e coberto com caramelo.

Pudim Francés:
Ref. 63081/peso neto 1500 g

Pudim a base de yema de huevo, azúcar, leche, vino de Oporto y terminado con caramelo.

Flan Français:
Ref. 63081/poids net 1500 g

Flan, la base de jaune d' oeuf, le sucre, lait, vin de Porto et surmonté d' un mince caramel.

French Pudding:
Ref. 63081/net weight 1500 g

A pudding made from egg yolks, sugar, milk, Oporto wine, topped with caramel sauce.

Panettone Tradicional:
Ref. 62077/peso líquido 750 g

Panettone Chocolate:
Ref. 62078/peso líquido 750 g

Panettone Tradicional:
Ref. 62077/peso neto 750 g

Panettone Chocolate:
Ref. 62078/peso neto 750 g

Panettone Traditionnel:
Ref. 62077/poids net 750 g

Panettone Chocolat:
Ref. 62078/poids net 750 g

Traditional Panettone:
Ref. 62077/net weight 750 g

Chocolate Panettone:
Ref. 62078/net weight 750 g

1 - Petit Gâteau Cacau: Ref. 83600
2 - Petit Gâteau Bueno: Ref. 83601
3 - Petit Gâteau Caramelo: Ref. 83602
4 - Petit Gâteau Limão: Ref. 83603
5 - Petit Gâteau Frutos Silvestres: Ref. 83604

Peso líquido 85 g / Caixa de 18 unid.

1 - Petit Gâteau Cacao: Ref. 83600
2 - Petit Gâteau Bueno: Ref. 83601
3 - Petit Gâteau de Caramelo: Ref. 83602
4 - Petit Gâteau Limón: Ref. 83603
5 - Petit Gâteau Frutos del Bosque: Ref. 83604

Peso neto 85 g / Caja de 18 unid.

1 - Petit Gâteau Cacao: Ref. 83600
2 - Petit Gâteau Bueno: Ref. 83601
3 - Petit Gâteau Caramel: Ref. 83602
4 - Petit Gâteau Citron: Ref. 83603
5 - Petit Gâteau Baies: Ref. 83604

Poids net 85 g / Boite de 18 unités

1 - Petit Gâteau Cocoa: Ref. 83600
2 - Petit Gâteau Bueno: Ref. 83601
3 - Petit Gâteau Caramel: Ref. 83602
4 - Petit Gâteau Lemon: Ref. 83603
5 - Petit Gâteau Wild Berries: Ref. 83604

Net weight 85 g / 18 units Box

Quindim:
1 - Ref. 63079/peso líquido 1500 g
2 - Ref. 43016/peso líquido 1500 g (Fatiado)
1 - Ref. 33079/peso líquido 1000 g

Ovos, açúcar, aroma de limão, canela e côco.

«Quindim»:
1 - Ref. 63079/peso neto 1500 g
2 - Ref. 43016/peso neto 1500 g (Rebanado)
1 - Ref. 33079/peso neto 1000 g

Huevos, azúcar, aroma de limón, canela y coco.

«Quindim»:
1 - Ref. 63079/poids net 1500 g
2 - Ref. 43016/poids net 1500 g (En Tranche)
1 - Ref. 33079/poids net 1000 g

Oeufs, sucre, coco, arôme au citron, cannelle, recouverte de noix de coco en poudre.

«Quindim»:
1 - Ref. 63079/net weight 1500 g
2 - Ref. 43016/net weight 1500 g (Sliced)
1 - Ref. 33079/net weight 1000 g

Eggs, sugar, lemon scent, cinnamon and coconut.

Toucinho do Céu:
1 - Ref. 63075/peso líquido 1500 g
2 - Ref. 43013/peso líquido 1500 g (Fatiado)
1 - Ref. 33075/peso líquido 1000 g

Gemas de ovos, chila, amêndoa e decorado com açúcar em pó.

Tocino de Cielo:
1 - Ref. 63075/peso neto 1500 g
2 - Ref. 43013/peso neto 1500 g (Rebanado)
1 - Ref. 33075/peso neto 1000 g

Tarta a base de yema confitada, cabello de ángel y almendras, decorado con azúcar glass.

«Toucinho do Céu»:
1 - Ref. 63075/poids net 1500 g
2 - Ref. 43013/poids net 1500 g (En Tranche)
1 - Ref. 33075/poids net 1000 g

Jaunes d' œufs, confiture de cheveux d' ange et amandes, saupoudrée de sucre à glacer.

«Toucinho do Céu»:
1 - Ref. 63075/net weight 1500 g
2 - Ref. 43013/net weight 1500 g (Sliced)
1 - Ref. 33075/net weight 1000 g

Eggs yolks, angel hair pasta and almonds dough decoreted with icing sugar.

Conventual Santarém:
Ref. 62113/peso líquido 1300 g
Ref. 43113/peso líquido 1300 g (Fatiado)

Bolo à base de doce de ovos e amêndoa.

Conventual «Santarém»:
Ref. 62113/peso neto 1300 g
Ref. 43113/peso neto 1300 g (Rebanado)

Bizcocho a base de yema de huevo y almendras.

Gâteau Typique de «Santarém»:
Ref. 62113/poids net 1300 g
Ref. 43113/poids net 1300 g (En Tranche)

Gâteau à la base d'œufs et amandes.

Typical «Santarém» Cake:
Ref. 62113/net weight 1300 g
Ref. 43113/net weight 1300 g (Sliced)

Egg cream and almond cake.

Bolo Típico Algarvio:
Ref. 62127/peso líquido 1500 g
Ref. 43127/peso líquido 1500 g (Fatiado)

Massa de laranja polvilhado com canela.

Tarta Tipico del «Algarve»:
Ref. 62127/peso neto 1500 g
Ref. 43127/peso neto 1500 g (Rebanado)

Bizcocho con naranja cubierto con canela en polvo.

Gâteau Typique de «l´Algarve»:
Ref. 62127/poids net 1500 g
Ref. 43127/poids net 1500 g (En Tranche)

Génoise d'oranges saupoudrée de cannelle.

Typical «Algarve» Cake:
Ref. 62127/net weight 1500 g
Ref. 43127/net weight 1500 g (Sliced)

A very moist orange sponge cake sprinkled with cinnamon.

Picada de Abelha:
Ref. 63014/peso líquido 1000 g

Base de massa doce, recheada a creme de caramelo e amêndoa.

Picadura de Abeja:
Ref. 63014/peso neto 1000 g

Base de bizcocho decorada con una capa de toffee y almendra.

Tarte aux Amandes et Caramel «Picada de Abelha»:
Ref. 63014/poids net 1000 g

Pâte brisée fourré à la gelée de caramel et amandes.

Almond Pie «Picada de Abelha»:
Ref. 63014/net weight 1000 g

Short-crust with caramel and almond cream.

Bolo da Avó:
Ref. 63202/peso líquido 1500 g
Ref. 43052/peso líquido 1500 g (Fatiado)
Ref. 33002/peso líquido 1000 g

Bolo de cenoura com doce de laranja.

Bollo de la Abuela:
Ref. 63202/peso neto 1500 g
Ref. 43052/peso neto 1500 g (Rebanado)
Ref. 33002/peso neto 1000 g

Bollo de zanahorias con confitura de naranjas.

Le Gâteau de Grand-mère:
Ref. 63202/poids net 1500 g
Ref. 43052/poids net 1500 g (En Tranche)
Ref. 33002/poids net 1000 g

Gâteau de carottes avec de la gelée aux oranges.

Granny's Cake:
Ref. 63202/net weight 1500 g
Ref. 43052/net weight 1500 g (Sliced)
Ref. 33002/net weight 1000 g

Carrot cake with marmalade.

Conventual Alentejano:
Ref. 62112/peso líquido 1600 g
Ref. 43112/peso líquido 1600 g (Fatiado)

Bolo à base de gema de ovo, doce de chila, cerejas e amêndoa.

Conventual Alentejano:
Ref. 62112/peso neto 1600 g
Ref. 43112/peso neto 1600 g (Rebanado)

Pastel típico a base de yema de huevo con cabello de ángel, cerezas y almendras.

Gâteau Typique «Alentejo»:
Ref. 62112/poids net 1600 g
Ref. 43112/poids net 1600 g (En Tranche)

Gâteau typique Portugais composé des jaunes d' œuf, confiture de cheveux d' ange, cerises et amandes.

«Alentejo» Cake:
Ref. 62112/net weight 1600 g
Ref. 43112/net weight 1600 g (Sliced)

Typical Portuguese cake made of angel hair pasta, cherries and almonds.

Bolo Ananás:
Ref. 63061/peso líquido 1600 g
Ref. 33161/peso líquido 1000 g

Pão de ló recheado a nata, coberto com ananás laminado, nata e doce de ovos.

Tarta Piña:
Ref. 63061/peso neto 1600 g
Ref. 33161/peso neto 1000 g

Varias capas de bizcocho mezclado con nata y decorado con rodajas de piña y yema confitada.

Gâteau à l' Ananas:
Ref. 63061/poids net 1600 g
Ref. 33161/poids net 1000 g

Génoise à plusieurs couches, fourrée à la chantilly et recouverte de morceaux d' ananas et crème d´ oeuf.

Pineapple Cake:
Ref. 63061/net weight 1600 g
Ref. 33161/net weight 1000 g

Sponge cake filled with cream and covered with pineapple slices.

Pinha Morangos:
Ref. 63074/peso líquido 1600 g

Pão de ló recheado a nata e doce de morango, coberto com nata e morangos laminados.

Montaña Fresas:
Ref. 63074/peso neto 1600 g

Bizcocho con crema y mermelada de fresa, decorada con nata y fresas.

Pyramide de Fraises:
Ref. 63074/poids net 1600 g

Génoise fourrée au chantilly, confiture de fraises et couverte au chantilly et aux fraises émincées.

Strawberry Pine:
Ref. 63074/net weight 1600 g

Sponge cake filled with cream and strawberry jam, covered with cream and sliced strawberries.

Pinha Fruta da Época:
Ref. 63072/peso líquido 1600 g

Pão de ló recheado a nata e doce de morango, coberto com nata e fruta da época.

Piña Fruta de Época:
Ref. 63072/peso neto 1600 g

Bizcocho mezcladas con nata y mermelada de fresa cubierta con fruta de la época.

Pyramide de Fruit de Saison:
Ref. 63072/poids net 1600 g

Génoise fourrée à la chantilly, confiture de fraises et couverte avec fruits de saison.

Seasonal Fruit Pine:
Ref. 63072/net weight 1600 g

Sponge cake filled with cream and strawberry jam, topped with cream and seasonal fruits.

Charlotte Fruta:
Ref. 63011/peso líquido 1500 g

Pão de ló de chocolate, nata com sabor a morango, coberto com frutas da época e biscoitos de champanhe artesanais.

Charlotte Fruta:
Ref. 63011/peso neto 1500 g

Base de bizcocho de chocolate con semifrío de fresa, decorado con pedazos de fruta y galletas champagne.

Charlotte de Fruit:
Ref. 63011/poids net 1500 g

Génoise au chocolat, fourrée à la crème aromatisée aux fraises, couverte aux fruits de saison et décorée aux biscuits à la cuillère.

Fruit Charlotte:
Ref. 63011/net weight 1500 g

Chocolate sponge cake, strawberry flavoured cream, covered with seasonal fruits decorated with sponge biscuits.

Folhado Fruta da Época:
Ref. 63046/peso líquido 1200 g

Massa folhada com doce de morango, nata e fruta da época.

Hojaldre Fruta de Época:
Ref. 63046/peso neto 1200 g

Base de hojaldre, una capa de mermelada de fresa cubierta de nata y decorado con frutas.

Feuilletée de Fruits:
Ref. 63046/poids net 1200 g

Pâte feuilletée, fourrée à la confiture des fraises, couverte au chantilly et fruits de saison.

Fruit Puff Pastry:
Ref. 63046/net weight 1200 g

Puff pastry stuffed with strawberry jam, covered with cream and seasonal fruits.

Tarte de Frutos Silvestres:
Ref. 63053/peso líquido 1600 g

Massa areada com delicioso creme de limão, pão de ló e nata, coberta com frutos silvestres e açúcar em pó.

Tarta de Frutos Silvestres:
Ref. 63053/peso neto 1600 g

Base de masa quebrada con deliciosa crema de limón, una capa de bizcocho, nata recubierta de frutos silvestres y azúcar glass.

Tarte aux Fruits des Bois:
Ref. 63053/poids net 1600 g

Pâte sablé fourrée d´ une délicieuse crème de citron couverte des fruits rouges et saupoudrée de sucre à glacer.

Wild Berry Pie:
Ref. 63053/net weight 1600 g

Short-crust, with lemon cream, a layer of sponge cake followed by a layer of cream, covered with mixed berries and sprinkled icing sugar.

Folhado Framboesa:
Ref. 63041/peso líquido 1200 g

Massa folhada entremeada com geleia de framboesa e nata, coberto com geleia de framboesa e massa folhada.

Hojaldre Frambuesa:
Ref. 63041/peso neto 1200 g

Capas de masa hojaldrada cubierta con nata y mermelada de frambuesa y masa hojaldrada.

Feuilleté de Framboise:
Ref. 63041/poids net 1200 g

Pâte feuilletée, fourrée à la confiture de framboise et chantilly, couverte de framboises et pâte feuilletée.

Raspberry Puff:
Ref. 63041/net weight 1200 g

Puff pastry filled with cream and decorated with raspberry glaze and puff pastry.

Folhado Maçã:
Ref. 63044/peso líquido 1000 g

Massa folhada, creme de ovos com canela e coberto com maçã laminada.

Hojaldre Manzana:
Ref. 63044/peso neto 1000 g

Base de masa de hojaldre cubierta de yema confitada, canela y manzana recubierta de gelatina de manzana.

Feuilletée de Pommes:
Ref. 63044/poids net 1000 g

Pâte feuilletée fourrée à la crème d'œufs, cannelle et pommes émincées, nappée de gélatine à la pomme.

Apple Puff:
Ref. 63044/net weight 1000 g

Puff pastry filled with a layer of egg cream, glazed apple slices and sprinkled with cinanamon.

Folhado d´Ovos:
Ref. 63042/peso líquido 1200 g

Massa folhada recheada a doce de ovos e coberta com fios de ovos.

Hojaldre de Yema:
Ref. 63042/peso neto 1200 g

Varias capas de masa de hojaldre mezclada con yema confitada y recubierto de hilo de huevo.

Feuilletée d' Oeufs:
Ref. 63042/poids net 1200 g

Plusieurs couches de pâte feuilletée, fourrées à la crème d' œuf et recouverte de fils d' œuf.

Egg Puff Pastry:
Ref. 63042/net weight 1200 g

Puff pastry filled with sweet egg cream and covered with egg threads.

Toscanella:
Ref. 63045/peso líquido 1400 g

Massa folhada com creme de ovos e amendoim crocante, coberto com bolas de profiteroles recheadas a creme de ovo, decorado com chocolate laminado e açúcar em pó.

Toscanella:
Ref. 63045/peso neto 1400 g

Base de hojaldre, yema confitada, nata con maní, profiteroles rellenos de crema y terminado con finas láminas de chocolate y azúcar glass.

Toscanella:
Ref. 63045/poids net 1400 g

Pâte feuilletée fourrée à la crème d' œufs, crème russe aux cacahuètes, profiteroles à la crème et couverte d'une fine couche de chocolat au lait saupoudrée du sucre à glacer.

Toscanella:
Ref. 63045/net weight 1400 g

Puff pastry filled with sweet egg and almond cream, covered with custard cream profiteroles, decorated with a fine layer of milk chocolate and sprinkled with icing sugar.

Folhado Mil Folhas:
Ref. 63040/peso líquido 1200 g

Massa folhada entremeada com pão de ló, recheado e coberto com creme mil folhas e polvilhado com canela.

Hojaldre Milhojas:
Ref. 63040/peso neto 1200 g

Capas de masa hojaldrada y una de fino bizcocho relleno de crema y decorado con azúcar glass y canela.

Mille Feuilles:
Ref. 63040/poids net 1200 g

Couches de pâte feuilletée et de génoise fourrées a la crème russe, saupoudrées à la cannelle en poudre.

Cinnamon and Cream Puff:
Ref. 63040/net weight 1200 g

Puff pastry with a cream and sponge filling, covered with cream and sprinkled with cinnamon.

Monte Crasto:
Ref. 62110/peso líquido 2000 g

Massa folhada, doce de ovos, decorado com fios de ovos, raspas de chocolate e polvilhado com açúcar em pó.

«Monte Crasto»:
Ref. 62110/peso neto 2000 g

Masa de hojaldre con yema confitada, decorado con hijo de huevo, virutas de chocolate y azúcar glass.

«Monte Crasto»:
Ref. 62110/poids net 2000 g

Pâte feuilletée fourrées à la crème d' œuf, décoré avec des fils d' œuf, coupeaux de chocolat et saupoudrée de sucre à glacer.

«Monte Crasto»:
Ref. 62110/net weight 2000 g

Layers of puff pastry and egg cream covered with egg threads and icing sugar.

Delícia Manga:
Ref. 63030/peso líquido 1500 g

Duas camadas de pão de ló e uma de chocolate entremeadas com nata com sabor a manga e coberto com geleia de manga.

Delicia Mango:
Ref. 63030/peso neto 1500 g

Dos capas de bizcocho y una de bizcocho de chocolate, rellenos de nata con trocitos de mango y decorados con mermelada y trocitos de mango.

Délice à la Mangue:
Ref. 63030/poids net 1500 g

Deux couches de génoise et une de chocolat, fourrées à la crème fraîche et morceaux de mangue, décoré à la confiture de mangue.

Mango Secret:
Ref. 63030/net weight 1500 g

Two layers of sponge cake, one layer of chocolate sponge filled with a cream filling, covered with a mango glaze.

Delícia Caramelo:
Ref. 64032/peso líquido 1100 g

Duas camadas de pão de ló e uma de chocolate entremeadas com nata e coberto com geleia de caramelo.

Delicia Caramelo:
Ref. 64032/peso neto 1100 g

Dos capas de bizcocho y una de bizcocho de chocolate, mezclados con nata y terminada con un baño de fino caramelo.

Délice de Caramel:
Ref. 64032/poids net 1100 g

Deux couches de génoise, une au chocolat, fourrée à la crème et couverte à la confiture de fin caramel.

Caramel Secret:
Ref. 64032/net weight 1100 g

Two layers of sponge cake, one layer of chocolate sponge filled with a cream filling, covered with a caramel glaze.

Delícia Morango:
Ref. 63031/peso líquido 1500 g

Duas camadas de pão de ló e uma de chocolate entremeadas com nata com sabor a morango e coberto com geleia de morango.

Delicia Fresa:
Ref. 63031/peso neto 1500 g

Dos capas de bizcocho y una de bizcocho de chocolate, rellenos de nata con trocitos de fresa y decorados con mermelada y trocitos de fresa.

Délice aux Fraises:
Ref. 63031/poids net 1500 g

Deux couches de génoise et une au chocolat, fourrée à la crème fraîche et aux fraises, couvertes à la confiture aux fraises.

Strawberry Secret:
Ref. 63031/net weight 1500 g

Two layers of sponge cake, one layer of chocolate sponge filled with a cream filling, covered with a strawberry glaze.

Cheesecake com Red Velvet:
Ref. 63350/peso líquido 1500 g

Massa Red Velvet , nata, queijo creme e leite condensado, coberto com geleia frutos silvestres.

Brazo Cheesecake con Red Velvet:
Ref. 63350/peso neto 1500 g

Interior de bizcocho de red velvet recubierto de una crema a base de nata, crema de queso y leche condensada, decorado con mermelada de frutos silvestres.

Cheesecake avec Red Velvet:
Ref. 63350/poids net 1500 g

Pâte de velours rouge, crème, fromage à la crème et lait condensé, surmonté de gelée de fruits sauvages.

Cheesecake with Red Velvet:
Ref. 63350/net weight 1500 g

Red velvet dough, cream, cream cheese and condensed milk, topped with wild fruits jelly.

Rolo Laranja:
Ref. 62079/peso líquido 1600 g

Massa de laranja recheada a doce de ovos e coberto com côco.

Rollo Naranja:
Ref. 62079/peso neto 1600 g

Bizcocho de naranja relleno de yema confitada enrollado y decorado con coco rallado.

Rouleau d' Orange:
Ref. 62079/poids net 1600 g

Génoise à l' orange fourrée à la crème d' œufs et décorée à la noix de coco râpé.

Orange Roll:
Ref. 62079/net weight 1600 g

Orange sponge filled with sweet egg cream and decorated with coconut.

Rolo Amêndoa:
Ref. 64093/peso líquido 1600 g

Massa de amêndoa, recheada a doce de baunilha, coberto a chocolate branco e decorado com chocolate de avelã.

Rollo Almendra:
Ref. 64093/peso neto 1600 g

Bizcocho con almendras relleno de vainilla cubierto de chocolate blanco y chocolate de avellana.

Gâteau aux Amandes:
Ref. 64093/poids net 1600 g

Génoise d' amandes, fourrée à la confiture de vanille, couverte de chocolat blanc et décorée de chocolat aux noisettes.

Almond Roll:
Ref. 64093/net weight 1600 g

Imond flavoured sponge filled with vanilla cream, covered with white chocolate and hazelnut chocolate.

Rolo Cenoura e Iogurte:
Ref. 64092/peso líquido 1600 g

Massa de iogurte e queijada de cenoura, coberto com creme de baunilha.

Rollo Zanahoria y Yoghourt:
Ref. 64092/peso neto 1600 g

Brazo de bizcocho de yoghourt y zanahoria relleno de yema confitada y recubierto de crema de vainilla.

Rouleau des Carottes et Yaourt:
Ref. 64092/poids net 1600 g

Rouleau de génoise au yaourt et carotte, fourrée à la crème d' œuf et couvert au crème à la vanille.

Yougurth and Carrot Roll:
Ref. 64092/net weight 1600 g

Carrot flavoured sponge with a egg cream, covered with vanilla cream.

Rolo Chocolate:
Ref. 63089/peso líquido 1600 g

Pão de ló de chocolate recheado e coberto a chocolate.

Rollo Chocolate:
Ref. 63089/peso neto 1600 g

Bizcocho de chocolate relleno con crema de chocolate y enrollado, decorado con virutas de chocolate.

Rouleau de Chocolat:
Ref. 63089/poids net 1600 g

Génoise au chocolat, fourrée à la crème au chocolat et couverte de coupeaux au chocolat.

Chocolate Roll:
Ref. 63089/net weight 1600 g

Chocolate sponge cake filled with chocolate cream and decorated with chocolate chips.

Torta Sto. Honoré:
Ref. 63057/peso líquido 1500 g

Pão de ló de noz, recheado e coberto com chocolate branco e leite condensado, decorado com profiteroles recheados a creme de ovos.

Brazo de Saint Honoré:
Ref. 63057/peso neto 1500 g

Capas de bizcocho con nuez, mezcladas con crema de chocolate, leche condensada, y decorado con profiteroles rellenos de crema.

Gâteau Saint Honoré:
Ref. 63057/poids net 1500 g

Génoise de noix, fourrée et couverte de chocolat, lait concentré et décoré de choux farcis au crème d´oeuf.

Saint Honoré Cake:
Ref. 63057/net weight 1500 g

Walnut sponge cake covered with condensed milk decorated with egg cream stuffed puffs.

Rolo Ovos:
Ref. 63091/peso líquido 1600 g

Pão de ló recheado a doce de ovos e coberto com amêndoa torrada.

Rollitos Yema:
Ref. 63091/peso neto 1600 g

Bizcocho enrollado con yema confitada decorado con almendras tostadas.

Rouleau d' Oeufs:
Ref. 63091/poids net 1600 g

Rouleau de génoise fourrée à la crème d' œufs et couverte d´ amandes grillées.

Eggs Rolled Cake:
Ref. 63091/net weight 1600 g

Sponge cake filled egg cream and covered with roasted almonds.

Torta de Noz:
1 - Ref. 63047/peso líquido 1500 g

Pão de ló, recheado e coberto a nata, decorado com nozes e raspas de chocolate de leite.

Torta com Noz:
2 - Ref. 63048/peso líquido 1500 g

Pão de ló de noz, recheado e coberto a nata, decorado com nozes e raspas de chocolate de leite.

Brazo de Nuez:
1 - Ref. 63047/peso neto 1500 g

Capas de bizcocho mezcladas con nata y decorado con nata, nueces y láminas de chocolate de leche.

Brazo con Nuez:
2 - Ref. 63048/peso neto 1500 g

Capas de bizcocho de nuez, mezcladas con nata y decorado con nata, nueces y láminas de chocolate de leche.

Gâteau de Noix:
1 - Ref. 63047/poids net 1500 g

Génoise fourrée à la chantilly couverte au chantilly aux noix et coupeaux de chocolat au lait.

Gâteau aux Noix:
2 - Ref. 63048/poids net 1500 g

Génoise fourrée aux noix à la chantilly couverte au chantilly aux noix et coupeaux de chocolat au lait.

Walnut Cake:
1 - Ref. 63047/net weight 1500 g

Sponge cake covered and filled with cream, decorated with walnuts and chocolateshavings.

Walnut with Cake:
2 - Ref. 63048/net weight 1500 g

Sponge cake with walnut, covered and filled with cream, decorated with walnuts and chocolate shavings.

Tarte Bolacha Ovo:
Ref. 63077/peso líquido 1500 g

Bolacha tostada embebida em café, entremeada com nata e creme de ovos, coberto a doce de ovos e bolacha ralada.

Tira Galleta y Yema:
Ref. 63077/peso neto 1500 g

Galletas empapadas en café, nata mezclada con galletas, yema confitada y galleta rallada.

Tarte de Biscuits et Oeufs
Ref. 63077/poids net 1500 g

Petits bruns imprégnés au café fourrés à la crème fraîche et crème couvertes d' une couche de crème d' œufs et biscuits.

Cookies and Eggs Cake:
Ref. 63077/net weight 1500 g

Coffee dipped roasted cookies stuffed with cream and egg cream, covered with cream and biscuits.

Torta do Algarve:
Ref. 63080/peso líquido 1200 g

Claras de ovos, recheada a doce de ovos e canela, coberto a doce de ovos e amêndoa torrada.

Brazo del «Algarve»:
Ref. 63080/peso neto 1200 g

Merengue, yema confitada, canela y almendra tostada.

Tarte de «l' Algarve»:
Ref. 63080/poids net 1200 g

Blancs d' œufs battus en neige, crème d' œuf, cannelle et amandes grillées.

«Algarve» Style Sweet:
Ref. 63080/net weight 1200 g

Egg whites filled and covered with sweet egg cream, decorated with cinnamon and roasted sliced almonds.

Tarte Bolacha Crocante:
Ref. 63076/peso líquido 1500 g

Bolacha tostada embebida em café, entremeada com creme manteiga, coberto a amendoim crocante.

Tira de Galleta Crujiente:
Ref. 63076/peso neto 1500 g

Tarta a base de capas de galletas empapadas en café y nata recubiertas de granillo de maní.

Tarte de Biscuits Croquant:
Ref. 63076/poids net 1500 g

Petits bruns imprégnés au café fourrés de crème de beurre couvertes de cacahuètes croquants.

Crunchy Cookies Cake:
Ref. 63076/net weight 1500 g

Coffee dipped roasted cookies stuffed with butter cream and sprinkled with crunchy peanuts.

Tarte Bolacha Moka:
Ref. 63001/peso líquido 1500 g

Bolacha tostada embebida em café, entremeada com creme moka, coberto com geleia de caramelo e bolacha ralada.

Tira Galleta y Moka:
Ref. 63001/peso neto 1500 g

Tarta a base de capas de galletas empapadas en café y nata con moka, decorada con un baño de fino caramelo y galleta rallada.

Tarte de Biscuits Moka:
Ref. 63001/poids net 1500 g

Petits beurres imprégnés de café, fourrés au beurre moka et crème d' œufs, couvertes d' une couche de crème d' œufs et de biscuits émiettés.

Mocha Cake:
Ref. 63001/net weight 1500 g

Roasted biscuits soaked in coffee with a mocha cream, covered with a caramel glaze and sprinkled with finely grated biscuits.

Cheese Cake Inglês:
Ref. 63007/peso líquido 1700 g
Ref. 43157/peso líquido 1700 g (Fatiado)
Ref. 33207/peso líquido 1000 g

Base de bolacha crocante com creme de queijo e coberto com doce de morango.

Cheese Cake Inglés:
Ref. 63007/peso neto 1700 g
Ref. 43157/peso neto 1700 g (Rebanado)
Ref. 33207/peso neto 1000 g

Base de galleta crujiente, crema de queso al horno y decorado con mermelada de fresa.

Cheese Cake Anglais:
Ref. 63007/poids net 1700 g
Ref. 43157/poids net 1700 g (En Tranche)
Ref. 33207/poids net 1000 g

Base de biscuits croquants, crème de fromage au four et recouverte d´ une couche de confiture de fraises.

English Cheese Cake:
Ref. 63007/net weight 1700 g
Ref. 43157/net weight 1700 g (Sliced)
Ref. 33207/net weight 1000 g

Crunchy biscuit base covered with cream cheese filling, covered with a strawberry jam.

Tarte Framboesa:
Ref. 63073/peso líquido 1300 g
Ref. 43073/peso líquido 1300 g (Fatiado)

Massa areada com deliciosa mousse de chocolate, nata e leite condensado, coberta com doce de framboesa.

Tarta Frambuesa:
Ref. 63073/peso neto 1300 g
Ref. 43073/peso neto 1300 g (Rebanado)

Base de masa quebrada, una capa de mousse de chocolate, nata, leche condensada cubierta de mermelada de frambuesa.

Tarte aux Framboises:
Ref. 63073/poids net 1300 g
Ref. 43073/poids net 1300 g (En Tranche)

Pâte sablée, fourrée avec une délicieuse mousse au chocolat à la crème et au lait concentré, couverte d'une confiture des framboises et chantilly.

Raspberry Pie:
Ref. 63073/net weight 1300 g
Ref. 43073/net weight 1300 g (Sliced)

Short-crust with chocolate mousse, cream and condensed milk filling covered with raspberry glaze.

Tarte Amêndoa:
Ref. 63078/peso líquido 1300 g

Massa areada recheada a amêndoa, doce de chila e coberto a amêndoa.

Tarta Almendra:
Ref. 63078/peso neto 1300 g

Base de masa quebrada, yema confitada, cabello de ángel y almendras.

Tarte d' Amande:
Ref. 63078/poids net 1300 g

Pâte sablée fourrée de crème d' œufs, confiture de cheveux d' ange et couverte d' amandes rôties émincées.

Almond Pie:
Ref. 63078/net weight 1300 g

Short-crust filled with angel hair, pasta egg cream and covered with almonds.

Tarte Limão:
Ref. 63038/peso líquido 1600 g
Ref. 43038/peso líquido 1600 g (Fatiado)
Ref. 33038/peso líquido 1000 g

Massa areada recheada a creme de limão, pão de ló e nata, coberta com geleia de limão, decorada com chocolate branco.

Tarta Limón:
Ref. 63038/peso neto 1600 g
Ref. 43038/peso neto 1600 g (Rebanado)
Ref. 33038/peso neto 1000 g

Masa quebrada, rellena con crema de limón, una capa de bizcocho y nata recubierta de gelatina de limón y chocolate blanco.

Tarte Citron:
Ref. 63038/poids net 1600 g
Ref. 43038/poids net 1600 g (En Tranche)
Ref. 33038/poids net 1000 g

Pâte brisé fourrée à la crème au citron avec une couche de génoise et crème fraîche, couverte de confiture au citron et chocolat blanc.

Lemon Pie:
Ref. 63038/net weight 1600 g
Ref. 43038/net weight 1600 g (Sliced)
Ref. 33038/net weight 1000 g

Short-crust filled with a lemon cream, sponge cake and cream, topped with a lemon glaze and a drizzling of white chocolate.

Tarte Limão Merengada:
Ref. 63039/peso líquido 1300 g
Ref. 43039/peso líquido 1300 g (Fatiado)
Ref. 33039/peso líquido 1000 g

Massa areada com creme de limão e pão de ló, coberta a merengue.

Tarta Limón Merengada:
Ref. 63039/peso neto 1300 g
Ref. 43039/peso neto 1300 g (Rebanado)
Ref. 33039/peso neto 1000 g

Base de masa quebrada, rellena con crema de limón, una capa de bizcocho y nata recubierta de merengue.

Tarte au Citron Meringuée:
Ref. 63039/poids net 1300 g
Ref. 43039/poids net 1300 g (En Tranche)
Ref. 33039/poids net 1000 g

Pâte brisée, fourrée à la crème au citron avec une couche de génoise recouverte de blancs d´oeufs montées en neige grillés.

Lemon Meringue Pie:
Ref. 63039/net weight 1300 g
Ref. 43039/net weight 1300 g (Sliced)
Ref. 33039/net weight 1000 g

Short-crust filled with lemon cream, sponge cake and topped with meringue.

Crumble de Maçã:
Ref. 62109/peso líquido 1500 g
Ref. 43109/peso líquido 1500 g (Fatiado)

Massa areada, maçã, coberta com crumble e toffe de caramelo.

Crumble de Manzana:
Ref. 62109/peso neto 1500 g
Ref. 43109/peso neto 1500 g (Rebanado)

Pasta enarenada, manzana, cubierta con migas y toffee de caramelo.

Crumble aux Pomme:
Ref. 62109/poids net 1500 g
Ref. 43109/poids net 1500 g (En Tranche)

Pâtes sablées, pommes, recouvertes de crumble et caramel.

Apple Crumble:
Ref. 62109/net weight 1500 g
Ref. 43109/net weight 1500 g (Sliced)

Pasta sanded, apple, covered with crumble and caramel toffee.

Tarte Nata:
Ref. 63022/peso líquido 1600 g
Ref. 43122/peso líquido 1600 g (Fatiado)
Ref. 33022/peso líquido 1000 g

Base de massa folhada com creme artesanal.

Tarta Nata:
Ref. 63022/peso neto 1600 g
Ref. 43122/peso neto 1600 g (Rebanado)
Ref. 33022/peso neto 1000 g

Masa de hojaldre, una fina capa de crema con yema confitada y tostada.

Tarte à la Crème Fraîche:
Ref. 63022/poids net 1600 g
Ref. 43122/poids net 1600 g (En Tranche)
Ref. 33022/poids net 1000 g

Crémeuse confiture d' œuf rôtie sur une fine couche de pâte feuilleté.

Creamy Pie:
Ref. 63022/net weight 1600 g
Ref. 43122/net weight 1600 g (Sliced)
Ref. 33022/net weight 1000 g

A thin layer of puff pastry filled with egg custard.

Tarte Maçã:
Ref. 62111/peso líquido 1400 g
Ref. 43111/peso líquido 1400 g (Fatiado)

Massa areada, com creme e pedaços de maçã, decorada com maçã laminada.

Tarta Manzana:
Ref. 62111/peso neto 1400 g
Ref. 43111/peso neto 1400 g (Rebanado)

Base de masa quebrada, crema con trocitos de manzana y decorada con manzana.

Tarte aux Pommes:
Ref. 62111/poids net 1400 g
Ref. 43111/poids net 1400 g (En Tranche)

Pâte sablée, fourrée à la puré et morceaux de pommes et couverte aux pommes émincées.

Apple Pie:
Ref. 62111/net weight 1400 g
Ref. 43111/net weight 1400 g (Sliced)

Short-crust filled with apple cream and topped with slices of glazed apples.

Trouxas d´Ovos:
Ref. 63056/peso líquido 700 g
(Caixa de 10 unid.)

Doce de gema de ovos com açúcar.

Rollitos de Yema:
Ref. 63056/peso neto 700 g
(Caja de 10 unid.)

Pasta enrollada a base de yema confitada y azúcar.

«Trouxas d´Ovos»:
Ref. 63056/poids net 700 g
(Boîte 10 unités)

Couche d' oeuf farcie à la crème d' oeufs.

«Trouxas d´Ovos»:
Ref. 63056/net weight 700 g
(Box 10 units)

Egg cream rolled in egg pasta.

Doce Típico Severense:
Ref. 62129/peso líquido 1500 g

Delicioso creme de ovos, nata, bolacha embebida em café e decorado com raspas de chocolate.

Dulce Tipico «Severense»:
Ref. 62129/peso neto 1500 g

Bizcocho con crema de yema confitada, nata y recubierto de yema confitada y crocanti de almendra.

Gâteau Typique «Severense»:
Ref. 62129/poids net 1500 g

Délicieuse crème d' œufs et crème fraîche, des petit beurres imprégnés au café et décoré aux coupeaux de chocolat.

Typical «Severense» Cake:
Ref. 62129/net weight 1500 g

Sponge cake with a delicious creamy egg base, biscuits soaked in coffe, covered with cream and topped with chocolate sprinkles.

Tiramisú Tabuleiro:
Ref. 63016/peso líquido 1300 g

Pão de ló, biscoitos de champanhe artesanais embebidos em café, coberto com um delicioso creme de licor amaretto e polvilhado com cacau em pó.

Tiramisú Bandeja:
Ref. 63016/peso neto 1300 g

Base de galletas de champagne empapadas en café, una deliciosa crema con licor amaretto alternada con capas de bizcocho y terminada con cacao en polvo.

Tiramisu en Plateau:
Ref. 63016/poids net 1300 g

Génoise, avec une base de biscuits à la cuillère trempés au café, nappée d´une délicieuse crème à la liqueur d' amaretto et saupoudrée de cacao.

Tiramisu (Tray):
Ref. 63016/net weight 1300 g

Sponge fingers soaked in coffee, covered with a delicious amaretto's cream liqueur dusted with cocoa powder.

Profiteroles Tabuleiro Artesanal:
Ref. 62046/peso líquido 1400 g

Bolas profiteroles recheadas a nata cremosa e cobertas com mousse de chocolate artesanal.

Bandeja de Profiteroles:
Ref. 62046/peso neto 1400 g

Profiteroles rellenos de nata cremosa y recubiertos con una mousse de chocolate artesanal.

Profiteroles en Plateau:
Ref. 62046/poids net 1400 g

Petits choux fourrées à la crème fraîche couvertes avec une crémeuse mousse au chocolat.

Artisanal Puffs (Tray):
Ref. 62046/net weight 1400 g

Cream filled puffs, covered with achocolate mousse.

1 - Mousse de Chocolate: Ref. 62002
2 - Profiteroles: Ref. 62039
3 - Mousse de Chocolate c/ Nata: Ref. 62003
4 - Natas do Céu: Ref. 62001
5 - Três Sabores: Ref. 62103
6 - Baba de Camelo: Ref. 62005
7 - Cheese c/ Profiteroles: Ref. 62105
8 - Tiramisú: Ref. 62040

Taça de 110 g / Caixas de 12 unid.

1 - Mousse de Chocolate: Ref. 62002
2 - Profiteroles: Ref. 62039
3 - Mousse de Chocolate c/ Nata: Ref. 62003
4 - Natas de Cielo: Ref. 62001
5 - Tres Sabores: Ref. 62103
6 - Baba de Camello: Ref. 62005
7 - Cheese c/ Profiteroles: Ref. 62105
8 - Tiramisú: Ref. 62040

Tarrina de 110 g / Cajas de 12 unid.

1 - Mousse au Chocolat: Ref. 62002
2 - Profiteroles: Ref. 62039
3 - Mousse au Chocolat à la Crème: Ref. 62003
4 - Crème du Ciel: Ref. 62001
5 - Trois Saveurs: Ref. 62103
6 - Mousse au Caramel: Ref. 62005
7 - Cheese c/ Profiteroles: Ref. 62105
8 - Tiramisu: Ref. 62040

Encoupe 110 g / Boîte de 12 unités

1 - Chocolate Mousse: Ref. 62002
2 - Cream Puffs: Ref. 62039
3 - Chocolate and Cream Mousse: Ref. 62003
4 - Heaven´s Delight: Ref. 62001
5 - Three Flavors: Ref. 62103
6 - Caramel Mousse: Ref. 62005
7 - Cheese Cream Puffs: Ref. 62105
8 - Tiramisu: Ref. 62040

Cup 110 g / 12 units Box

1 - Profiteroles de Nata:
Ref. 62006/peso líquido 1000 g
Profiteroles recheados a nata cremosa.

2 - Profiteroles de Creme d´Ovo:
Ref. 63009/peso líquido 2000 g
Profiteroles recheados a creme d´ovo.

3 - Profiteroles de Creme Russo:
Ref. 63027/peso líquido 1500 g
Profiteroles recheados a creme russo.

1 - Profiteroles de Nata:
Ref. 62006/peso neto 1000 g
Profiteroles rellenos de nata.

2 - Profiteroles de Crema de Huevos:
Ref. 63009/peso neto 2000 g
Profiteroles rellenos de crema.

3 - Profiteroles de Crema Rusa:
Ref. 63027/peso neto 1500 g
Profiteroles rellenos de crema rusa.

1 - Profiteroles à la Crème Fraîche:
Ref. 62006/poids net 1000 g
Petits choux fourrés à la chantilly.

2 - Profiteroles à la Crème d' Oeufs:
Ref. 63009/poids net 2000 g
Petits choux fourrés à la crème d' oeuf.

3 - Profiteroles à la Crème Russe:
Ref. 63027/poids net 1500 g
Petits choux fourrés à la crème russe.

1 - Cream Puffs:
Ref. 62006/net weight 1000 g
Puffs filled with whipped cream.

2 - Egg Cream Puffs:
Ref. 63009/net weight 2000 g
Puffs filled with egg cream.

3 - Custard Cream Puffs:
Ref. 63027/net weight 1500 g
Custard filled puffs.

1 - Mousse de Chocolate:
Ref. 62050

2 - Baba de Camelo:
Ref. 62051

Baldes 2,5 L

1 - Mousse de Chocolate:
Ref. 62050

2 - Baba de Camello:
Ref. 62051

Cubos 2,5 L

1 - Mousse au Chocolat:
Ref. 62050

2 - Mousse au Caramel:
Ref. 62051

En Seau 2,5 L

1 - Chocolate Mousse:
Ref. 62050

2 - Caramel Mousse:
Ref. 62051

Buckets 2,5 L

Grande Delícia de Frutos Silvestres
Ref. 71017/peso líquido 2500 g (Inteira)
Ref. 73516/peso líquido 2500 g (24 unid.)
Ref. 75513/peso líquido 2500 g (30 unid.)
Ref. 74616/peso líquido 2500 g (48 unid.)

Massa chocolate entremeada a nata com compota de frutos silvestres e coberta com geleia de frutos silvestres.

Gran Delicia de Frutos del Bosque:
Ref. 71017/peso neto 2500 g (Todo)
Ref. 73516/peso neto 2500 g (24 unid.)
Ref. 75513/peso neto 2500 g (30 unid.)
Ref. 74616/peso neto 2500 g (48 unid.)

Bizcocho de chocolate alternado con nata mezclada con compota de frutos silvestres, decorado con mermelada de frutos silvestres.

Grosse Délice Fruits aux Baies:
Ref. 71017/poids net 2500 g (Entier)
Ref. 73516/poids net 2500 g (24 unités)
Ref. 75513/poids net 2500 g (30 unités)
Ref. 74616/poids net 2500 g (48 unités)

La pâte de chocolat entretemps la crème avec la confiture de fruit et garnie de la gelée de baies.

Great Wild Berry:
Ref. 71017/net weight 2500 g (Entire)
Ref. 73516/net weight 2500 g (24 units)
Ref. 75513/net weight 2500 g (30 units)
Ref. 74616/net weight 2500 g (48 units)

Chocolate Dough Meanwhile the cream with fruit jam and topped with berries jelly.

Grande Delícia de Limão:
Ref. 71005/peso líquido 2500 g (Inteira)
Ref. 73510/peso líquido 2500 g (24 unid.)
Ref. 74610/peso líquido 2500 g (48 unid.)

Uma base de pão de ló de chocolate e uma de pão de ló recheada a creme de limão e nata, coberta com geleia de limão e decorado com chocolate de branco.

Gran Delicia de Limón:
Ref. 71005/peso neto 2500 g (Todo)
Ref. 73510/peso neto 2500 g (24 unid.)
Ref. 74610/peso neto 2500 g (48 unid.)

Dos capas de bizcocho y una capa de bizcocho de chocolate, nata con sabor a limón, recubierta de sirope de limón y líneas de chocolate blanco.

Grosse Délice de Citron:
Ref. 71005/poids net 2500 g (Entier)
Ref. 73510/poids net 2500 g (24 unités)
Ref. 74610/poids net 2500 g (48 unités)

Trois couches de génoise au chocolat et une autre de génoise, fourrées de crème au citron et crème fraîche recouverte a la gelée de citron et chocolat blanc.

Great Lemon Surprise:
Ref. 71005/net weight 2500 g (Entire)
Ref. 73510/net weight 2500 g (24 units)
Ref. 74610/net weight 2500 g (48 units)

One base of chocolate sponge cake, one layer or regular sponge cake stuffed with lemon custard and whipped cream, covered with lemon jam and white chocolate.

Grande Delícia de Caramelo:
Ref. 71002/peso líquido 2500 g (Inteira)
Ref. 73502/peso líquido 2500 g (24 unid.)
Ref. 74602/peso líquido 2500 g (48 unid.)

Uma base de pão de ló de chocolate e uma de pão de ló, recheada a nata e coberta a caramelo.

Gran Delicia de Caramelo:
Ref. 71002/peso neto 2500 g (Todo)
Ref. 73502/peso neto 2500 g (24 unid.)
Ref. 74602/peso neto 2500 g (48 unid.)

Una base de bizcocho, una capa de bizcocho de chocolate con nata recubiertas de sirope de caramelo.

Grosse Délice de Caramel:
Ref. 71002/poids net 2500 g (Entier)
Ref. 73502/poids net 2500 g (24 unités)
Ref. 74602/poids net 2500 g (48 unités)

Une couche de génoise au chocolat, autre de génoise fourrés de la crème fraîche, couverte avec une couche confiture de caramel.

Great Caramel Surprise:
Ref. 71002/net weight 2500 g (Entire)
Ref. 73502/net weight 2500 g (24 units)
Ref. 74602/net weight 2500 g (48 units)

Chocolate and regular sponge cake stuffed with whipped cream and covered with a delicate caramel jam.

Grande Delícia de Café:
Ref. 71001/peso líquido 2500 g (Inteira)
Ref. 73509/peso líquido 2500 g (24 unid.)
Ref. 74609/peso líquido 2500 g (48 unid.)

Uma camada de pão de ló de chocolate e uma de pão de ló, recheada a nata com café coberta com geleia de café.

Gran Delicia de Café:
Ref. 71001/peso neto 2500 g (Todo)
Ref. 73509/peso neto 2500 g (24 unid.)
Ref. 74609/peso neto 2500 g (48 unid.)

Base de bizcocho de chocolate y otra de bizcocho mezcladas con capas de nata con café y terminada con sirope de café.

Grosse Délice de Café:
Ref. 71001/poids net 2500 g (Entier)
Ref. 73509/poids net 2500 g (24 unités)
Ref. 74609/poids net 2500 g (48 unités)

Une couche de génoise au chocolat et une autre de génoise fourrées à la crème fraîche au café couverte à la gelée de café.

Great Coffee Surprise:
Ref. 71001/net weight 2500 g (Entire)
Ref. 73509/net weight 2500 g (24 units)
Ref. 74609/net weight 2500 g (48 units)

One layer of chocolate sponge cake and another of regular sponge cake stuffed with coffee mixed in whipped cream, covered with coffee jam.

Grande Delícia de S. Marcos:
Ref. 71006/peso líquido 2500 g (Inteira)
Ref. 73507/peso líquido 2500 g (24 unid.)
Ref. 74607/peso líquido 2500 g (48 unid.)

Uma base de pão de ló de chocolate e uma de pão de ló, recheada a mousse de chocolate e nata, coberta com gema de ovo caramelizada.

Gran Delicia de San Marcos:
Ref. 71006/peso neto 2500 g (Todo)
Ref. 73507/peso neto 2500 g (24 unid.)
Ref. 74607/peso neto 2500 g (48 unid.)

Una base de bizcocho, otra capa de bizcocho de chocolate, crema de chocolate, nata, yema confitada y yema caramelizada.

Grosse Délice de S. Marcos:
Ref. 71006/poids net 2500 g (Entier)
Ref. 73507/poids net 2500 g (24 unités)
Ref. 74607/poids net 2500 g (48 unités)

Une couche de génoise au chocolat et une de génoise fourrées de la crème fraîche et de la mousse au chocolat couverte avec des jaunes d' œuf gratinées.

Great Saint Marcus Surprise:
Ref. 71006/net weight 2500 g (Entire)
Ref. 73507/net weight 2500 g (24 units)
Ref. 74607/net weight 2500 g (48 units)

One base of chocolate sponge cake, one layer or regular sponge cake stuffed with chocolate mousse and whipped cream covered with caramelized egg yolk.

Sugestão de apresentação

Grande Delícia de Morango:
Ref. 72504/peso líquido 2500 g
(Coração 21 unid.)

Uma base de pão de ló de chocolate e uma de pão de ló, recheadas a nata com geleia de morango e coberta com geleia de morango.

Gran Delicia de Fresa:
Ref. 72504/peso neto 2500 g
(Corazón 21 unid.)

Dos capas de bizcocho y una capa de bizcocho de chocolate, dos capas de nata con trocitos de fresa y recubierta de mermelada de fresa con trozos.

Grosse Délice de Fraises:
Ref. 72504/poids net 2500 g
(Cœur 21 unités)

Une couche de génoise au chocolat et une autre de génoise fourrées de la crème fraîche et fraises, couverte a la gelée et morceaux de fraise.

Great Strawberry Surprise:
Ref. 72504/net weight 2500 g
(Heart shaped 21 units)

One base of chocolate sponge cake, one layer or regular sponge cake stuffed with whipped cream, strawberry bits, covered with strawberry bits and jam.

Sugestão de apresentação

Grande Delícia de Chocolate:
Ref. 72503/peso líquido 2500 g
(Coração 21 unid.)

Duas camadas de pão de ló de chocolate entremeadas com duas camadas de mousse de chocolate, coberta com chocolate de avelã e decorado com chocolate branco.

Gran Delicia de Chocolate:
Ref. 72503/peso neto 2500 g
(Corazón 21 unid.)

Dos capas de bizcocho de chocolate mezcladas con crema de chocolate y decorado con una fina capa de chocolatey chocolate blanco.

Grosse Délice de Chocolat:
Ref. 72503/poids net 2500 g
(Cœur 21 unités)

Deux couches de génoise de chocolat, fourrées par deux couches de mousse au chocolat de noisettes et décorées avec du chocolat blanc.

Great Chocolate Surprise:
Ref. 72503/net weight 2500 g
(Heart shaped 21 units)

Two layers of chocolate sponge cake filled with two layers of chocolate mousse, covered with hazelnut chocolate and decorated with white chocolate.

Sugestão de apresentação

Grande Delícia de Bolacha:
Ref. 71010/peso líquido 2500 g (Inteira)
Ref. 73505/peso líquido 2500 g (24 unid.)
Ref. 74605/peso líquido 2500 g (48 unid.)

Uma base de pão de ló de chocolate e uma camada de mousse de chocolate com pedaços de bolacha embebidas em café, coberta com nata e bolacha ralada.

Gran Delicia de Galleta:
Ref. 71010/peso neto 2500 g (Todo)
Ref. 73505/peso neto 2500 g (24 unid.)
Ref. 74605/peso neto 2500 g (48 unid.)

Una base de bizcocho de chocolate, una capa de mousse de chocolate, galletas en trocitos humedecidas en café, una capa de nata decorada con galleta rallada.

Grosse Délice de Biscuits:
Ref. 71010/poids net 2500 g (Entier)
Ref. 73505/poids net 2500 g (24 unités)
Ref. 74605/poids net 2500 g (48 unités)

Une couche de génoise au chocolat, autre de mousse au chocolat, morceaux de petits beurres, imprégnés de café et recouverte de crème fraîche et biscuits émiettés.

Great Cookie Surprise:
Ref. 71010/net weight 2500 g (Entire)
Ref. 73505/net weight 2500 g (24 units.)
Ref. 74605/net weight 2500 g (48 units.)

One base of chocolate sponge cake, one layer of chocolate mousse with bits and pieces of coffee dipped biscuits, covered with whipped cream and grinded cookies.

Sugestão de apresentação

Grande Delícia de Manga:
Ref. 71009/peso líquido 2500 g (Inteira)
Ref. 73501/peso líquido 2500 g (24 unid.)
Ref. 74601/peso líquido 2500 g (48 unid.)

Uma base de pão de ló de chocolate e uma de pão de ló, recheadas a nata com pedaços de manga e coberta com geleia de manga.

Gran Delicia de Mango:
Ref. 71009/peso neto 2500 g (Todo)
Ref. 73501/peso neto 2500 g (24 unid.)
Ref. 74601/peso neto 2500 g (48 unid.)

Dos capas de bizcocho y una capa de bizcocho de chocolate, dos capas de nata con trocitos de mango y recubierta de mermelada de mango con trozos.

Grosse Délice de Mangue:
Ref. 71009/poids net 2500 g (Entier)
Ref. 73501/poids net 2500 g (24 unités)
Ref. 74601/poids net 2500 g (48 unités)

Une couche de génoise au chocolat et une autre de génoise fourrées de la crème fraîche et mangue, couverte à la gelée et morceaux de mangue.

Great Mango Surprise:
Ref. 71009/net weight 2500 g (Entire)
Ref. 73501/net weight 2500 g (24 units)
Ref. 74601/net weight 2500 g (48 units)

One base of chocolate sponge cake, one layer or regular sponge cake stuffed with whipped cream, mango bits, covered with mango bits and jam.

Sugestão de apresentação

Grande Delícia de Morango:
Ref. 71004/peso líquido 2500 g (Inteira)
Ref. 73554/peso líquido 2500 g (24 unid.)
Ref. 74604/peso líquido 2500 g (48 unid.)

Uma base de pão de ló de chocolate e uma de pão de ló, recheadas a nata com geleia de morango e coberta com geleia de morango.

Gran Delicia de Fresa:
Ref. 71004/peso neto 2500 g (Todo)
Ref. 73554/peso neto 2500 g (24 unid.)
Ref. 74604/peso neto 2500 g (48 unid.)

Dos capas de bizcocho y una capa de bizcocho de chocolate, dos capas de nata con trocitos de fresa y recubierta de mermelada de fresa con trozos.

Grosse Délice de Fraises:
Ref. 71004/poids net 2500 g (Entier)
Ref. 73554/poids net 2500 g (24 unités)
Ref. 74604/poids net 2500 g (48 unités)

Une couche de génoise au chocolat et une autre de génoise fourrées à la crème fraîche et fraises, couverte à la gelée et morceaux de fraise.

Great Strawberry Surprise:
Ref. 71004/net weight 2500 g (Entire)
Ref. 73554/net weight 2500 g (24 units)
Ref. 74604/net weight 2500 g (48 units)

One base of chocolate sponge cake, one layer or regular sponge cake stuffed with whipped cream, strawberry bits, covered with strawberry bits and jam.

Sugestão de apresentação

Grande Delícia de Cheese Cake:
Ref. 71007/peso líquido 2500 g (Inteira)
Ref. 73508/peso líquido 2500 g (24 unid.)
Ref. 74608/peso líquido 2500 g (48 unid.)

Uma base de pão de ló de chocolate, nata, queijo creme e leite condensado, coberto a doce de framboesa.

Grande Delicia de Cheese Cake:
Ref. 71007/peso neto 2500 g (Todo)
Ref. 73508/peso neto 2500 g (24 unid.)
Ref. 74608/peso neto 2500 g (48 unid.)

Una base de bizcocho, nata, queso mascarpone, leche condensada recubierto con mermelada y trocitos de frambuesa.

Grosse Délice de Cheese Cake:
Ref. 71007/poids net 2500 g (Entier)
Ref. 73508/poids net 2500 g (24 unités)
Ref. 74608/poids net 2500 g (48 unités)

Base de génoise de chocolat, crème fraîche, fromage mascarpone et lait concentré couverte à la confiture de framboises.

Great Cheese Cake Surprise:
Ref. 71007/net weight 2500 g (Entire)
Ref. 73508/net weight 2500 g (24 units)
Ref. 74608/net weight 2500 g (48 units)

Chocolate sponge cake, mascarpone cheese, condensed milk and covered with raspberry jam.

Sugestão de apresentação

Grande Delícia de Chocolate:
Ref. 71003/peso líquido 2500 g (Inteira)
Ref. 73553/peso líquido 2500 g (24 unid.)
Ref. 74603/peso líquido 2500 g (48 unid.)

Duas camadas de pão de ló de chocolate entremeadas com duas camadas de mousse de chocolate, coberta com chocolate de avelã e decorado com chocolate branco.

Gran Delicia de Chocolate:
Ref. 71003/peso neto 2500 g (Todo)
Ref. 73553/peso neto 2500 g (24 unid.)
Ref. 74603/peso neto 2500 g (48 unid.)

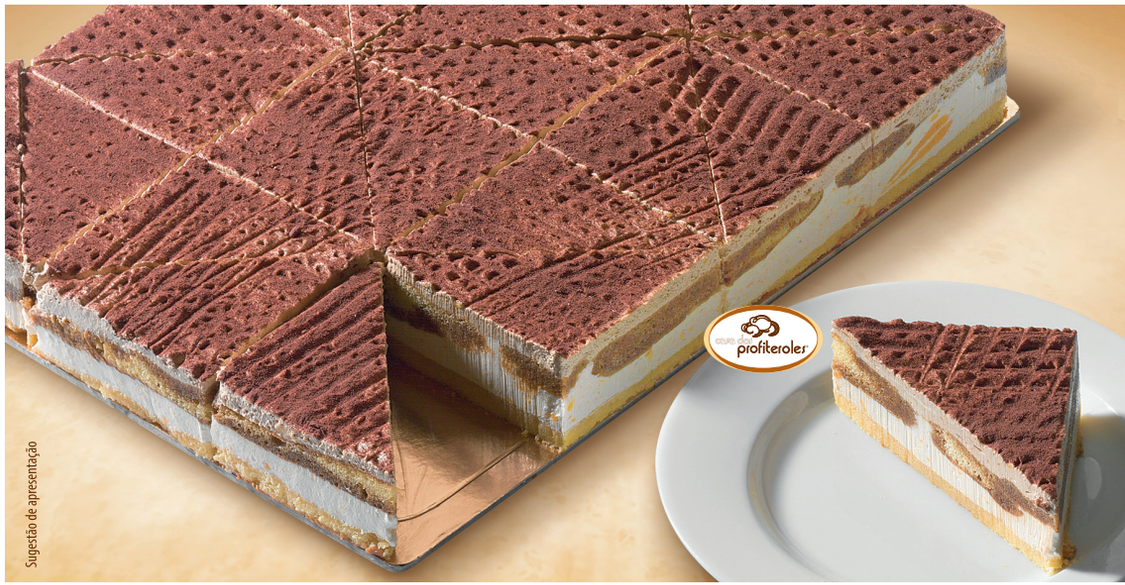
Dos capas de bizcocho de chocolate mezcladas con crema de chocolate y decorado con una fina capa de chocolate con leche y chocolate blanco.

Grosse Délice de Chocolat:
Ref. 71003/poids net 2500 g (Entier)
Ref. 73553/poids net 2500 g (24 unités)
Ref. 74603/poids net 2500 g (48 unités)

Deux couches de génoise au chocolat, fourrées par deux couches de mousse au chocolat de noisettes et décorée avec du chocolat blanc.

Great Chocolate Surprise:
Ref. 71003/net weight 2500 g (Entire)
Ref. 73553/net weight 2500 g (24 units)
Ref. 74603/net weight 2500 g (48 units)

Two layers of chocolate sponge cake filled with two layers of chocolate mousse, covered with hazelnut chocolate and decorated with white chocolate.



Sugestão de apresentação

Grande Delícia de Tiramisú:
Ref. 71008/peso líquido 2500 g (Inteira)
Ref. 73506/peso líquido 2500 g (24 unid.)
Ref. 74606/peso líquido 2500 g (48 unid.)

Uma base de pão de ló e uma camada de biscoitos de champanhe embebidos em café, com uma camada de nata, ovo e licor amaretto, coberta a cacau em pó.

Gran Delicia de Tiramisú:
Ref. 71008/peso neto 2500 g (Todo)
Ref. 73506/peso neto 2500 g (24 unid.)
Ref. 74606/peso neto 2500 g (48 unid.)

Una base de bizcocho, nata, una capa de galletas champagne empapadas en café, terminado con una capa de crema con licor amaretto decorada con cacao en polvo.

Grosse Délice de Tiramisu:
Ref. 71008/poids net 2500 g (Entier)
Ref. 73506/poids net 2500 g (24 unités)
Ref. 74606/poids net 2500 g (48 unités)

Génoise, biscuits à la cullière arrosés au café, nappés d´une délicieuse crème à la liqueur d'amaretto et saupoudrée de cacao.

Great Tiramisu Surprise:
Ref. 71008/net weight 2500 g (Entire)
Ref. 73506/net weight 2500 g (24 units)
Ref. 74606/net weight 2500 g (48 units)

Sponge fingers dipped in coffee, covered with a delicious amaretto's liqueur dusted with cocoa powder.

Casa dos Profiteroles, S. A.

Rua do Pinhô, 144
4425 -171 Águas Santas - Maia - Portugal
T. +351 229 743 061 | F. +351 229 743 063
mail@casadosprofiteroles.pt
GPS: 41º 12´ 33´´ N | 8º 34´ 59´´ W

Rua Agostinho Fernando Oliveira Guedes, 109
4420 - 009 S. Cosme - Gondomar - Portugal
T. +351 224 673 006 / 7 | F. +351 224 673 008
gondomar@casadosprofiteroles.pt
GPS: 41º 8´ 25´´ N | 8º 31´ 50´´ W

www.casadosprofiteroles.pt

Agente oficial / Agent officiel / Authorized agent