

Cardápio Especiais

Sem leite | Sem glúten | Sem açúcar



Edição 2025



Informações Importantes

- *Pedimos 72 horas de antecedência para encomendas de Bolos Exclusivos com decoração padrão e 7 dias de antecedência para encomendas de Bolos Personalizados e com decorações personalizadas.*
- *Nossos bolos e tortas são feitos com comida de verdade, não usamos conservantes e produtos ultraprocessados. Todos são naturalmente sem leite, sem glúten e sem açúcar.*
- *O pagamento pode ser feito por Pix ou Link para Cartão de Crédito, não pedimos caução, mas o pagamento deverá ser realizado até 3 dias antes da entrega ou retirada.*
- *As retiradas devem ser feitas de Terça a Sexta das 14h às 19h na Qi 26 do Lago Sul, com horário agendado. Caso haja algum imprevisto, nos avise.*
- *Realizamos entregas em algumas localidades mediante taxa. Verificar disponibilidade de horário.*
- *Valores das taxas abaixo.*

<i>Lago sul</i>	<i>R\$ 15,00</i>	<i>Altiplano Leste</i>	<i>R\$ 25,00</i>
<i>SMDB</i>	<i>R\$ 20,00</i>	<i>Sudoeste</i>	<i>R\$ 35,00</i>
<i>Asa Sul</i>	<i>R\$ 25,00</i>	<i>Noroeste</i>	<i>R\$ 35,00</i>
<i>Asa Norte</i>	<i>R\$ 25,00</i>	<i>Octogonal</i>	<i>R\$ 40,00</i>
<i>Jardim Botânico</i>	<i>R\$ 30,00</i>	<i>Lago Norte</i>	<i>R\$ 40,00</i>

- *Para transportar seu bolo recomendamos que seja colocado no assoalho do carro, preferencialmente na frente ou no porta malas se não for possível no assoalho, nunca no banco ou no colo de alguém.*

Faça sua encomenda pelo whatsapp 61 99919 9736

Bolos Especiais



Bolo Floresta Negra

Bolos Especiais

Sem leite, sem lactose, sem glúten e sem açúcar

Observação Importante: Caso possua alergia que não tolere traços, o consumo dos nossos produtos não é aconselhável.

Receitas criadas com base na **Confeitaria Clássica Francesa**

Todos os nossos produtos são produzidos sem leite animal, não usamos nenhum tipo de produto de origem animal zero lactose. Usamos um mix de adoçante feito com stevia e sucralose.

Escolha o tamanho ideal

Mini



600g

Serve 6 Pessoas
13 cm de diâmetro
7 cm de altura

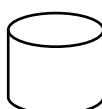
Pequeno



1,2 Kg

Serve 10/12 Pessoas
13 cm de diâmetro
10 cm de altura

Médio



2,5 Kg

Serve 20/25 Pessoas
21 cm de diâmetro
10 cm de altura

Grande



4 Kg

Serve 35/40 Pessoas
25 cm de diâmetro
10 cm de altura

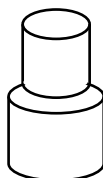
Caseirinho



1,5 Kg

Serve 15 Pessoas
21 cm de diâmetro
7 cm de altura

2 Andares Pequeno



3 Kg

Serve 30 Pessoas
21 cm de diâmetro base
20 cm de altura

Valores

<i>Mini</i> 600g	<i>Pequeno</i> 1,2 kg	<i>Médio</i> 2,5 kg	<i>Grande</i> 4 kg
R\$ 120,00	R\$ 215,00	R\$ 385,00	R\$ 595,00
	<i>Caseirinho</i> 1,5 kg	<i>2 Andares Pequeno</i> 3 kg	
	R\$ 265,00	R\$ 450,00	

Bolo Lemon Berry



Bolo Sensação Fit

SEM LEITE | SEM GLÚTEN | SEM AÇÚCAR
| LOW CARB

Massa de chocolate molhadinha com calda de morango, recheado com geleia caseira de morangos e ganache de chocolate.

Feito com farinha de coco, leite de coco, ovos, mix de adoçante stévia e sucralose, cacau puro, chocolate meio amargo e morangos.

Pode trocar a geleia por morangos frescos.



Bolo Lemon Berry Fit

SEM LEITE | SEM GLÚTEN | SEM AÇÚCAR

Massa feita com limão siciliano e mirtilos, recheado com creme de chocolate branco e geleia de frutas vermelhas.

Feito com farinha de arroz, polvilho doce, farinha de coco, leite de coco, ovos, mix de adoçante stévia e sucralose, chocolate branco, óleo de coco, óleo de girassol, limão siciliano e frutas vermelhas.

Bolo Floresta Negra Low Carb

SEM LEITE | SEM GLÚTEN | SEM AÇÚCAR
| LOW CARB

Massa de chocolate molhadinha com calda de cereja, recheio de creme de baunilha e compota de cereja, ganache de chocolate meio amargo e cobertura de chocolate. Feito com farinha de coco, leite de coco, ovos, adoçante stevia, cacau puro, chocolate meio amargo e cerejas.



Bolo Paleo

SEM LEITE | SEM GLÚTEN | SEM AÇÚCAR
| LOW CARB

Massa de chocolate feita com cacau puro, farinha de coco, ovo leite de coco e recheado com ganache de chocolate meio amargo e coberto com ganache de chocolate amargo.



Bolo Cítrico

SEM LEITE | SEM GLÚTEN | SEM AÇÚCAR

Massa de limão siciliano, recheado com creme de pistache, geleia de framboesa e cobertura de buttercream.

Feito com farinha de arroz, polvilho doce, farinha de coco, leite de coco, ovos, adoçante sucralose e stévia, pistache, framboesa, óleo de girassol e limão siciliano.



Bolo Torta de Morango

SEM LEITE | SEM GLÚTEN |
SEM AÇÚCAR

Massa de pão de ló molhada com calda de baunilha, recheio de baba de moça e morangos frescos.

Feito com ovos, farinha de arroz, polvilho doce, leite de coco, baunilha Bourbon, mix de adoçantes stévia e sucralose e morangos frescos.



Bolo Chokolatudo

SEM LEITE | SEM GLÚTEN |
ADOÇADO COM AÇÚCAR DE COCO

Massa de chocolate molhada com calda de chocolate, brigadeiro de leite de coco e cobertura de ganache de chocolate.

Feito com ovos, cacau puro, farinha de arroz, polvilho doce, açúcar de coco, leite de coco e chocolate meio amargo.



Bolo de Chocolate Baby Friendly

SEM LEITE | SEM GLÚTEN |
SEM AÇÚCAR | ADOÇADO COM
TÂMARAS

Massa de chocolate com brigadeiro de tâmaras com cacau.

Feito com ovos, tâmaras, farinha de arroz, polvilho doce, creme de amêndoas, cacau e fermento químico em pó.

Bolo Sensação



 **NutriCakes**
Confetaria personalizada

Bolos Veganos

Nossos bolos exclusivos com as massas, sabores e decoração escolhidos para vocês!

Valores

<i>Mini</i> 600g	<i>Pequeno</i> 1,2 kg	<i>Médio</i> 2,5 kg	<i>Grande</i> 4 kg
R\$ 135,00	R\$ 230,00	R\$ 395,00	R\$ 615,00



Bolo Sensação

*Vegano / Sem Ovo / Sem Leite / Sem Lactose /
Sem Soja / Sem Glúten / Sem Açúcar*

Massa de chocolate molhada com calda de morango, recheio de brigadeiro de chocolate e geleia de morango, com cobertura de ganache de chocolate.



Bolo de Chocolate Vegano Low Carb

*Vegano / Sem Ovo / Sem Leite / Sem Lactose /
Sem Soja / Sem Glúten / Sem Açúcar*

Massa de chocolate, recheio e cobertura de ganache chocolate.



Bolo de Paçoca

*Vegano / Sem Ovo / Sem Leite / Sem Lactose /
Sem Soja*

Massa de paçoca, recheio de brigadeiro de paçoca feito com condensado de coco e cobertura de ganache com paçoca.

Banoffe Fit


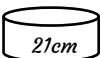



Banoffe Fit

Sem Leite | Sem Lactose | Sem Soja | Sem Glúten

Massa sucrée feita com farinha de arroz, farinha de amêndoas e óleo de coco, recheio de doce de leite de amêndoas feito com açúcar de coco, bananas, canela, creme de chocolate branco e canela para finalizar.
Creme e massa são sem açúcar, somente o doce de leite de amêndoas tem açúcar.

Escolha o tamanho ideal

<i>Mini</i>	<i>Pequeno</i>	<i>Médio</i>
		
<i>Aprox. 600g</i> <i>(Serve 4 Pessoas)</i>	<i>Aprox. 1,2 Kg</i> <i>(Serve 8 Pessoas)</i>	<i>Aprox. 2 Kg</i> <i>(Serve 15 Pessoas)</i>

Valores

<i>Mini</i>	<i>Pequeno</i>	<i>Médio</i>
<i>R\$ 95,00</i>	<i>190,00</i>	<i>R\$ 295,00</i>



Pudim Fit



Pudim

Sem Leite | Sem Lactose | Sem Soja | Sem Glúten | Sem Açúcar

Feito com leite de coco, ovos, extrato de baunilha e adoçantes sucralose e stévia na massa, e a calda de caramelo é feita com isomalte.

Valores

<i>Pequeno 600g</i> <i>6 pessoas</i>	<i>Médio 1,2kg</i> <i>12 pessoas</i>
<i>85,00</i>	<i>R\$ 155,00</i>

Informação Nutricional. Porção de 50g ou 1 fatia

Quantidade por porção

Valor energético 79,3 Kcal = 332 kJ

Carboidratos 10,2 g

Proteína 1,3 g

Gordura Total 3,7 g

Gordura Saturada 2,4 g

Fibra Alimentar 0 g

Sódio 1 mg

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal



Brownie Fit

Cada unidade possui 45g

R\$ 11,00 a unidade.

R\$ 62,00 Caixa com 6 Unidades

Massa feita com cacau puro, óleo de coco, açúcar de coco, farinha de arroz, polvilho doce e chocolate meio amargo.

Validade de 15 dias sem refrigeração e 60 dias congelado.

Sem glúten e sem leite.

Informação Nutricional. Porção de 45g ou 1 unidade	
Quantidade por porção	
Valor energético	185 Kcal = 774 kJ
Carboidratos	20 g
Proteína	2,5 g
Gordura Total	10 g
Gordura Saturada	6 g
Fibra Alimentar	0,65 g
Sódio	41 mg
*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal	





Bolo Bombom Paleo

Cada unidade possui 60g

R\$ 17,00 a unidade.

R\$ 90,00 Caixa com 6 Unidades

Massa feita com cacau puro, farinha de coco, ovo, leite de coco, chocolate 54% e stévia.

Sem glúten, Sem Leite, Sem Açúcar, Sem Farinha e Low Carb.

Informação Nutricional. Porção de 60g ou 1 unidade

Quantidade por porção

Valor energético	199 Kcal = 832 kJ
Carboidratos	18 g
Proteína	4,1 g
Gordura Total	15 g
Gordura Saturada	7,8 g
Fibra Alimentar	3,3 g
Sódio	98 mg

*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal



Ovinhos Crocantes

Chocolate meio amargo com amendoim, flocos de arroz e flor de sal. VICIANTES.

Sem glúten | Sem Leite | Vegano

Com açúcar 42%

Caixinha com 120g - R\$ 28,00

Pacote com 500g - R\$ 108,00

Pacote com 1kg - R\$ 215,00

Com açúcar 70%

Caixinha com 120g - R\$ 35,00

Pacote com 500g - R\$ 130,00

Pacote com 1kg - R\$ 245,00

Sem açúcar 50%

Caixinha com 120g - R\$ 46,00

Pacote com 500g - R\$ 183,00

Pacote com 1kg - R\$ 345,00