



Deds
CONFEITARIA

MASSA

Baunilha
Chocolate

RECHEIO (Brigadeiro + Complemento)

BRIGADEIRO

Chocolate meio amargo
Brigadeiro branco
Morango
Coco
Doce de leite de castanha de caju

COMPLEMENTO

Morango
Abacaxi
Nozes
Paçoca
Lascas de coco
Chocolate meio amargo
Chocolate branco
Calda de frutas vermelhas
Calda de maracujá

COBERTURA (Apenas p/ bolo coberto)

Buttercream de baunilha
Buttercream de chocolate

GANACHE (Escorridinho da borda)

Chocolate meio amargo
Ganache branca



**BOLOS
RECHEADOS
VEGANOS
SEM GLÚTEN**



* **ALÉRGICOS:** contém soja; pode conter traços de leite. Não apto para pessoas com doença celíaca.



EXEMPLOS DE BOLOS PERSONALIZADOS



VALORES

NAKED CAKE

Bolo sem cobertura, feito com três camadas de massa e duas de recheio, com o charme do chocolate escorridinho na borda.

Você pode montar o sabor do bolo como preferir, escolhendo um item de cada opção do cardápio acima, menos a cobertura.

P (~1,5kg - 15cm - 12 a 15 fatias): R\$135

M (~2kg - 17cm - 18 a 20 fatias): R\$180

G (~2,5kg - 20cm - 22 a 25 fatias): R\$225

GG (~3,2kg - 23cm - ~35 fatias): R\$288

BOLO COBERTO

Bolo com cobertura, feito com três camadas de massa e duas de recheio, podendo ser com ou sem o chocolate escorridinho na borda, a depender da decoração.

Você pode montar o sabor do bolo como preferir, escolhendo um item de cada opção do cardápio acima.

PP (~1,3kg - 13cm - 8 a 10 fatias): R\$137

P (~1,8kg - 15cm - 12 a 15 fatias): R\$189

M (~2,3kg - 17cm - 18 a 20 fatias): R\$241

G (~3kg - 20cm - 22 a 25 fatias): R\$315

GG (~4kg - 23cm - ~35 fatias): R\$420

VALORES ADICIONAIS:

- Brigadeiros (ao redor do topo do bolo; mesmo sabor do recheio):
PP (8 unid. - R\$26); **P** (10 unid. - R\$32); **M** (12 unid. - R\$39);
G (14 unid. - R\$45); **GG** (16 unid. - R\$52)
- Recheios diferentes (mais de um brigadeiro e complemento): +R\$14/kg
- Decoração personalizada: a depender dos detalhes

ANTECEDÊNCIA

Os bolos precisam ser encomendados com 5 dias de antecedência. Mas a agenda pode fechar antes, então o ideal é encomendar o quanto antes. Para prazos menores, consultar disponibilidade.

PAGAMENTO

O pagamento pode ser em dinheiro, débito ou pix. Pode ser feito no momento da retirada. Para pagamento no crédito em 1x: acréscimo de 5% no valor final.

TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

Bolos são produtos delicados e precisam de cuidado. Eles devem ser transportados em superfície reta, portanto, no chão do carro; ficando dentro do carro somente durante o percurso até a sua casa. Recomendo que se dirija devagar, evitando buracos e freadas bruscas.

Os bolos precisam permanecer na geladeira até o momento da festa, estando firmes para serem movimentados. Podem ficar na mesa de decoração em ambiente climatizado, mas nunca sob o sol pois irão derreter.