

1. BOMBOM DE MORANGO

Massa de chocolate Recheio de morango Cobertura de brigadeiro branco Decoração: brigadeiro, morango, barrinha recheada com brigadeiro branco, barrinha de chocolate branco vegano

2. BOMBOM DE UVA

Massa de chocolate Recheio de uva verde Cobertura de brigadeiro branco Decoração: brigadeiro, uva verde, barrinha recheada com brigadeiro branco, barrinha de chocolate branco vegano

3. RED VELVET

Massa red velvet (baunilha com cacau) Cobertura de brigadeiro branco Decoração: morango, brigadeiro branco, brigadeiro branco com amêndoa, barrinha de chocolate branco vegano

4. CENOURA

Massa de cenoura Cobertura de chocolate ao leite Decoração: brigadeiro, brigadeiro com avelã, barrinha de chocolate branco vegano, barrinha de chocolate meio amargo

5. CHOCOLATE

Massa de chocolate Cobertura de brigadeiro de chocolate meio amargo

Decoração: brigadeiro, brigadeiro com avelã, barrinha recheada com brigadeiro branco, barrinha de chocolate branco vegano, barrinha de chocolate meio amargo

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





VALORES

São feitos furos no bolo onde é colocado brigadeiro, além de mais brigadeiro por cima e no meio do bolo.

Tamanho: 12 a 15 fatias; ~ 2,3kg

• Valor unitário: R\$203

ANTECEDÊNCIA

Os bolos precisam ser encomendados com 3 dias de antecedência. 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

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.