





Ref.: 2008 / ANIV 01



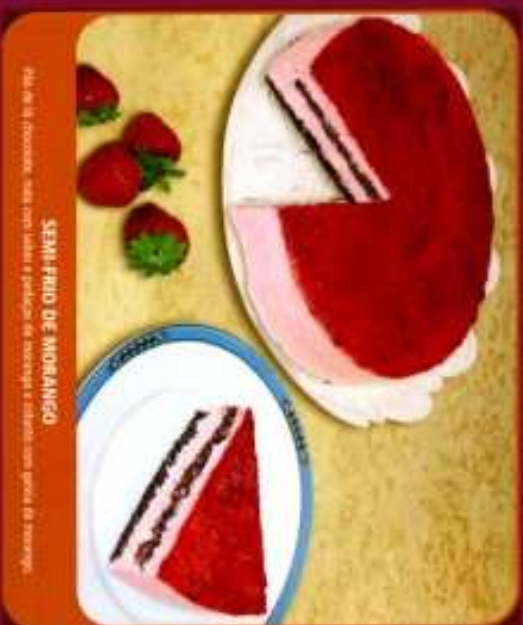
Ref.: 2008 / ANIV 03



Ref.: 2008 / ANIV 02

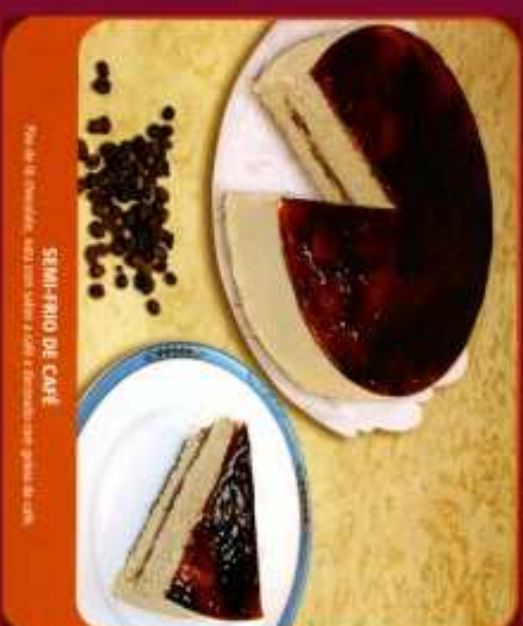


Ref.: 2008 / ANIV 04



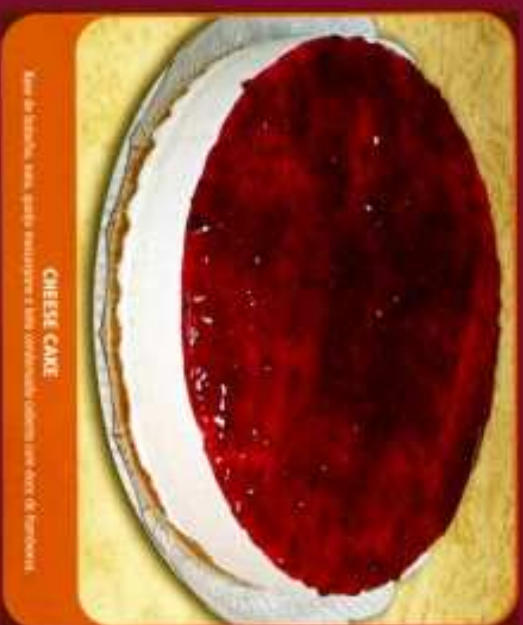
SEMI-FRIO DE MORANGO
Folha de lá, doce de leite, gelado de morango e leite condensado coberto com geleia de morango.

Ref.: 2008 / SOBR 01



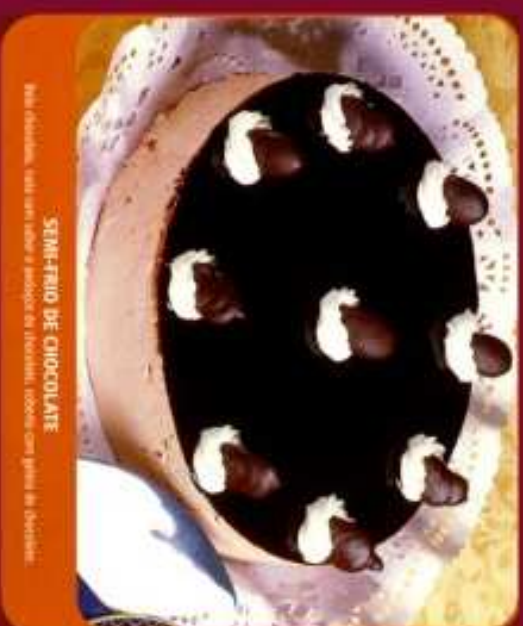
SEMI-FRIO DE CAFÉ
Folha de lá, chocolate, leite condensado, leite e fermentado com geleia de café.

Ref.: 2008 / SOBR 02



CHEESE CAKE
Folha de lá, queijo, geleia de morango e leite condensado coberto com leite de fermentado.

Ref.: 2008 / SOBR 03



SEMI-FRIO DE CHOCOLATE
Folha de lá, chocolate, leite condensado, leite e fermentado coberto com geleia de chocolate.

Ref.: 2008 / SOBR 04











Ref.: 2008 / ANIV 05



Ref.: 2008 / ANIV 07



Ref.: 2008 / ANIV 06



Ref.: 2008 / ANIV 08



SEMI-FRIO DE FRUTOS SILVESTRES
Bolo decorado, feito com leite e gelatina, frutas silvestres e coberto com gelos de frutos silvestres.

Ref.: 2008 / SOBR 05



SEMI-FRIO DE LIMÃO
Feito de B. leite com leite e gelatina e coberto de gelos de limão.

Ref.: 2008 / SOBR 07



SEMI-FRIO DE LARANJA
Feito de B. leite com leite e gelatina de laranja e decorado com gelos de laranja.

Ref.: 2008 / SOBR 06



SEMI-FRIO DE MANGA
Feito de B. leite com leite e gelatina de manga, coberto com gelos de manga.

Ref.: 2008 / SOBR 08











Ref.: 2008 / ANIV 09



Ref.: 2008 / ANIV 11



Ref.: 2008 / ANIV 10



Ref.: 2008 / ANIV 12



CHARLOTTE CHOCOLATE
Borracha de chocolate e amêndoas, decorado de leite com leite condensado.

Ref.: 2008 / SOBR 09



SEMI-FRIO DE MARACUJÁ
Flocos de leite, leite condensado e pedacinhos de maracujá, decorado com geleia de maracujá.

Ref.: 2008 / SOBR 11



SEMI-FRIO DE MOUSSE BAUNILHADO
Uma camada de geleia de leite de chocolate, camada de baunilhado e leite condensado e leite condensado e leite condensado com pedacinhos de baunilha.

Ref.: 2008 / SOBR 10



SEMI-FRIO MOUSSE CACAU
Flocos de leite condensado, leite condensado de cacau e leite condensado com leite condensado.

Ref.: 2008 / SOBR 12











DELICIA DE MORANGO
Esta tem duas camadas de bolo de leite condensado e uma de geleia de morango, coberta e recheada com pedaços de morango e coberta com flocos de morango.

Ref.: 2008 / SOBR 13



NUVEM DOCE
Bolo cremoso de leite de leite condensado preparado por leite, leite e leite de leite.

Ref.: 2008 / SOBR 15



SEMI-FRIO DE CARAMELO
Bolo cremoso de leite de leite condensado enfeitado com leite condensado e caramelo, coberto de leite e flocos de leite.

Ref.: 2008 / SOBR 14



DELICIA MANGA
Bolo cremoso de leite de leite condensado e leite de leite condensado, coberto de leite e flocos de leite, coberto de leite e flocos de leite.

Ref.: 2008 / SOBR 16





Ref.: 2008 / CAS 15







Ref.: 2008 / CAS 17



Ref.: 2008 / ANIV 17



Ref.: 2008 / ANIV 18



Ref.: 2008 / ANIV 19

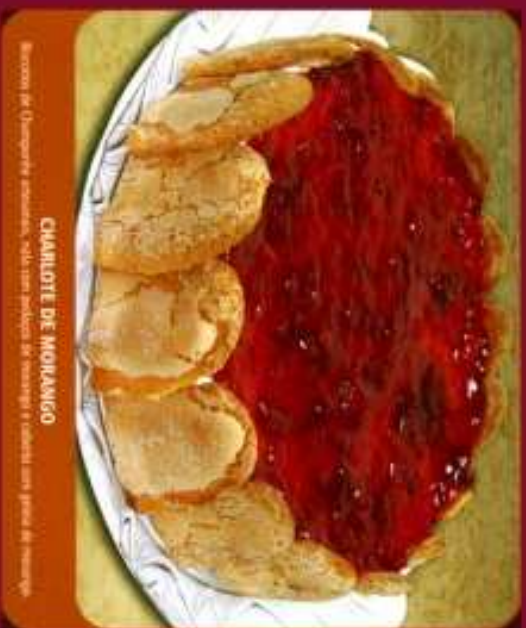


Ref.: 2008 / ANIV 20



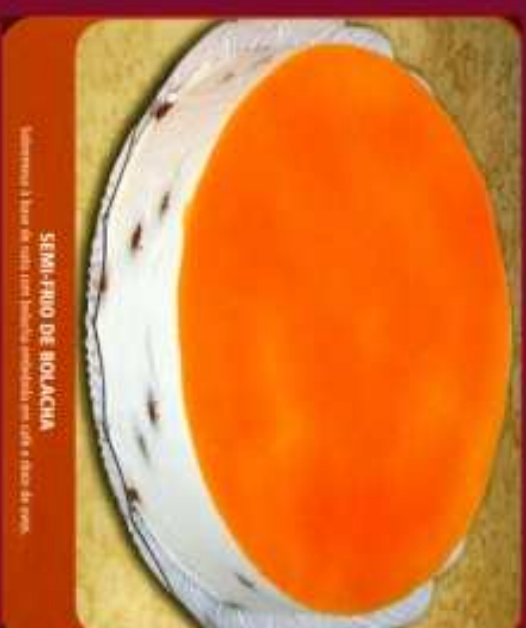
TARTE BOLACHIA OVO
Massa bolachas enrolada em café e doce de leite.

Ref.: 2008 / SOBR 17



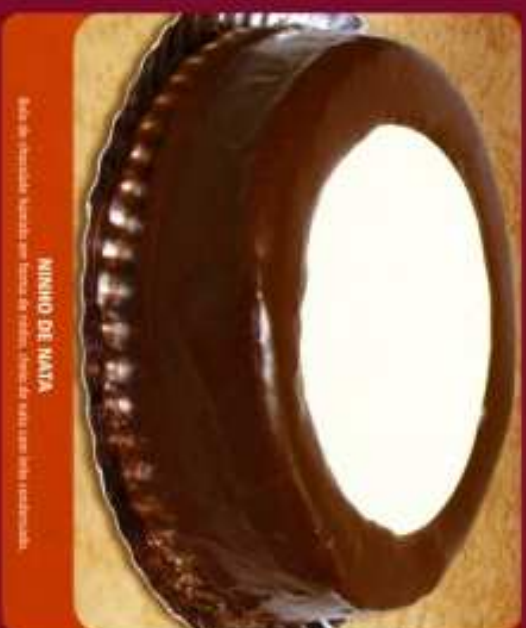
CHARLOTTE DE MORANGO
Biscoitos de Damasco e amarelo, cobri com polvilho de morango e cobri com geleia de morango.

Ref.: 2008 / SOBR 19



SEMI-FRIO DE BOLACHIA
Adornamos a base de bolos com bolachas enroladas em café e doce de leite.

Ref.: 2008 / SOBR 18



NINHO DE NATA
Bolo de fermentado enrolado em bolos de nata, cobri de nata com leite condensado.

Ref.: 2008 / SOBR 20











Ref.: 2008 / CAS 21





Ref.: 2008 / ANIV 21



Ref.: 2008 / ANIV 23



Ref.: 2008 / ANIV 22



Ref.: 2008 / ANIV 24



BOLO ALENTEJANO
Este bolo é mais conhecido de fora do que dentro e trata-se de um bolo muito conhecido em Lisboa. É um bolo, quase de massa fofa e muito doce, cozido com farinha de milho.

Ref.: 2008 / SOBR 21



TARTE BOLACHA CROCANTE
Esta tarte é conhecida por todos, trata-se de uma tarte de massa fofa e muito doce, cozida com farinha de milho.

Ref.: 2008 / SOBR 22



TARTE DE BOLACHA MOVA
Esta tarte é conhecida por todos, trata-se de uma tarte de massa fofa e muito doce, cozida com farinha de milho.

Ref.: 2008 / SOBR 23



BOLO DE BOLACHA
Esta tarte é conhecida por todos, trata-se de uma tarte de massa fofa e muito doce, cozida com farinha de milho.

Ref.: 2008 / SOBR 24













Ref.: 2008 / ANIV 25



Ref.: 2008 / ANIV 27



Ref.: 2008 / ANIV 26



Ref.: 2008 / ANIV 28



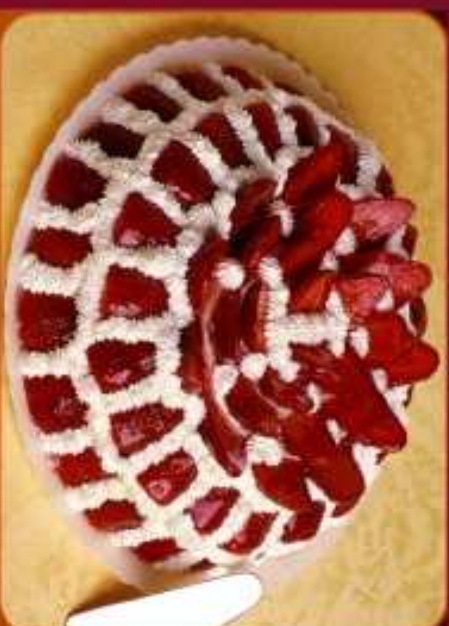
PIZZA DE FRUTA DA ÉPOCA
Faz de 16 unidades com leite e nata, coberto com fruta da época.

Ref.: 2008 / SOBR 25



TARTE DE LARANJA

Ref.: 2008 / SOBR 27



PIZZA DE MORANGOS
Faz de 16 unidades com nata e leite de amêijoas, coberto com morango.

Ref.: 2008 / SOBR 26



TARTE FRUTOS SILVESTRES
Faz de 16 unidades com leite de amêijoas, nata e leite de vaca, coberto com fruta da época e com leite de amêijoas.

Ref.: 2008 / SOBR 28





Ref.: 2008 / CAS 27









BOLO AMARELO
Pão de leite, amarelo e estanho, e café dissolvido e amido e doce de leite.

Ref.: 2008 / SOBR 29



FOLHADO DE FRUITA DA ÉPOCA
Bolo de massa folhada, cobertura a leite e dissolvido com leite de frutosa.

Ref.: 2008 / SOBR 30



CHAMIZOTE DE FRUITA
Bolo de leite de vaca, leite de leite condensado, dissolvido com leite de frutosa.

Ref.: 2008 / SOBR 31



SURTINHO LARANJA
Bolo de frutosa, leite condensado e dissolvido com leite de frutosa.

Ref.: 2008 / SOBR 32



Ref.: 2008 / CAS 30









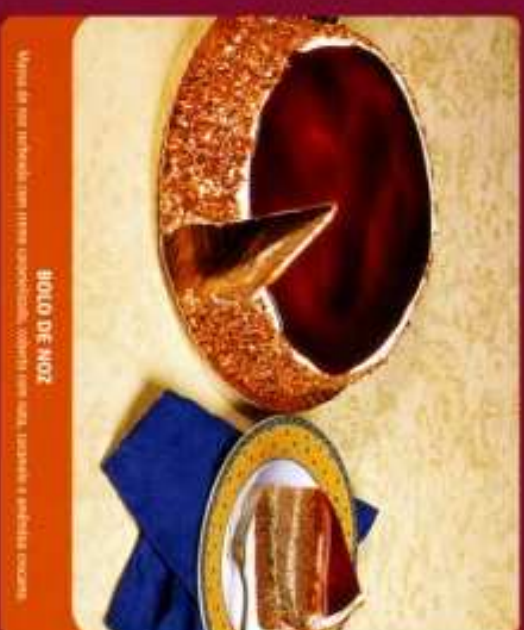
BOLO BRIGADEIRO
Delicioso bolo de chocolate, enfeitado e saborido com chocolate de leite e leite condensado decorado com brigadeiro granulado de leite.

Ref.: 2008 / SOBR 33



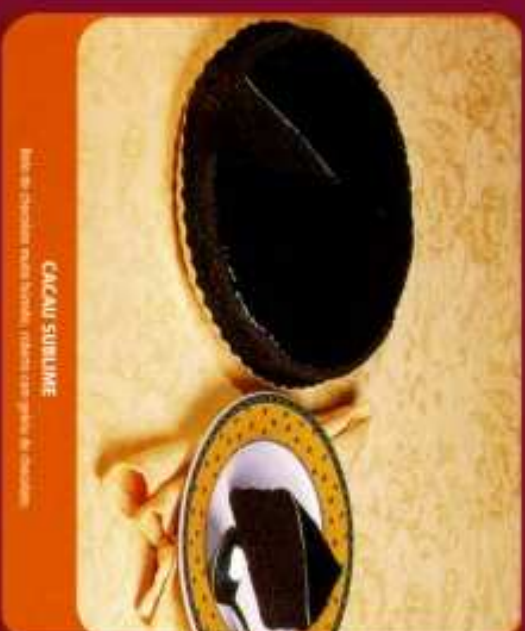
BOLO CHICANTE
Bolo de trigo com, melado e saborido com chocolate de leite, adoçado com amendoim torrado.

Ref.: 2008 / SOBR 35



BOLO DE NOZ
Molho de noz temperado com leite condensado, adoçado com leite, melado e especiarias doces.

Ref.: 2008 / SOBR 34



CACAU SUBLIME
Bolo de chocolate puro, adoçado, temperado com leite de chocolate.

Ref.: 2008 / SOBR 36









Ref.: 2008 / CAS 37



TOUCINHO DO CÉU
Coberto de pasta doce e amêndoas.



FOLHADO FRAMBOESA
Sem levedura. De massa folhada cozida e frambosas e leite.



TARTE FRAMBOESA
Base de massa cozida, sem fermento. Coberta com leite condensado, adoçada com açúcar e framboesas.



PÃO DE LÓ TIPO OVALS









Ref.: 2008 / CAS 40





TOSCANELA
Folha de massa folhada composta de uma camada de doce de leite, com o sal de Marinha sem salmoura e coberto com fitas de chocolate.

Ref.: 2008 / SOBR 41



TOIETA DO ALGARVE
Creme de leite, com o sal de Marinha e polvilho amarelo.

Ref.: 2008 / SOBR 42



MIL FOLHAS
Massa laminada de massa folhada e com de leite de leite condensado e chocolate com omeio sal de Marinha e polvilho amarelo.

Ref.: 2008 / SOBR 43



BOLU SONHOS
Folha de chocolate, melancia e chocolate com leite, melancia com omeio polvilho amarelo e chocolate com leite e canela.

Ref.: 2008 / SOBR 44











SUBLIME NOZ
Bolo de leite condensado, cobertura com pedacinhos de cacau.

Ref.: 2008 / SOBR 45



TARTE DE LIMÃO
Bolo de suco de limão, cobertura de creme de leite, com conchas de coco no topo e uma cobertura com pedacinhos de melão e chocolate branco.

Ref.: 2008 / SOBR 47



TARTE AMÊNDOA
Bolo de suco de laranja, creme de leite e flocos de milho com amêndoas.

Ref.: 2008 / SOBR 46



PAVÃO PROSTELETOLES CHOCOLATE
Creme de leite condensado com leite condensado, creme de leite, cobertura com pedacinhos de chocolate e leite.

Ref.: 2008 / SOBR 48



Ref.: 2008 / CAS 46









TARTE DE LIMÃO MERENGADA
Base de massa doce enfeitada de creme de leite e uma camada de geleia de laranja com merengue branco.

Ref.: 2008 / SOBR 49



TORTA DE MEXENDE
Delicioso pão de leite frito com açúcar e leite.

Ref.: 2008 / SOBR 51



FOLHADO DE OVOS
Folhas crocantes de massa folhada, cobertas a frio de creme e coladas com geleia de leite.

Ref.: 2008 / SOBR 50



BOLO MERENGADO
Pão de leite cozido e frito, coberto com geleia de leite e merengue branco.

Ref.: 2008 / SOBR 52







Ref.: 2008 / CAS 52







TORTA DE NOZ
Bolo de leite condensado e leite com pedacinhos de noz e cobertura com raspas de chocolate.

Ref.: 2008 / SOBR 53



FOLGADO DE CHILA
Massa folgada, recheado com leite de condensado e ovos.

Ref.: 2008 / SOBR 55



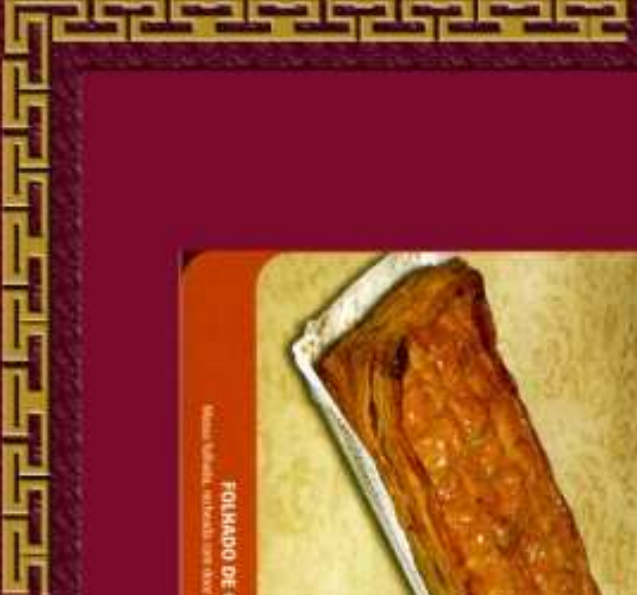
FOLGADO DE MAÇÃ
Massa folgada, recheio de maçã, canela, cravo e cobertura com gelado de maçã.

Ref.: 2008 / SOBR 54



FLORESTA NEGRA
Bolo de chocolate umedecido e cobertura à base de chocolate com frutos vermelhos e frutos de floresta.

Ref.: 2008 / SOBR 56





Ref.: 2008 / CAS 54







Ref.: 2008 / CAS 56





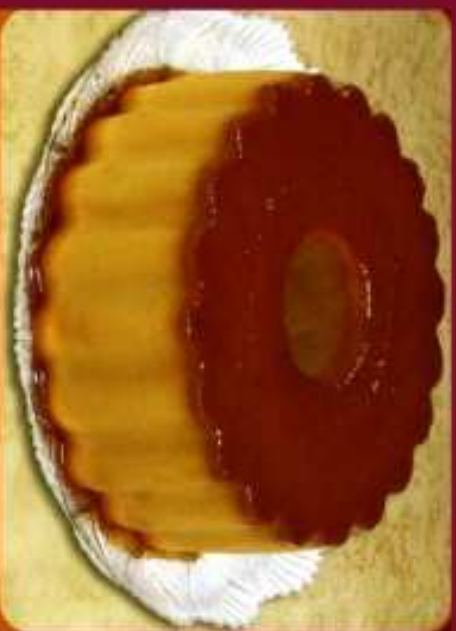
Ref.: 2008 / CAS 57



LAMPREIA DE OVOS

Com os seus três sabores: torrada, salsinha e água de ovos.

Ref.: 2008 / SOBR 57



PUDIM FRANCÊS

Ref.: 2008 / SOBR 59



TROUWAKS DE OVOS

Ref.: 2008 / SOBR 58



PUDIM ABADE PRISCOS

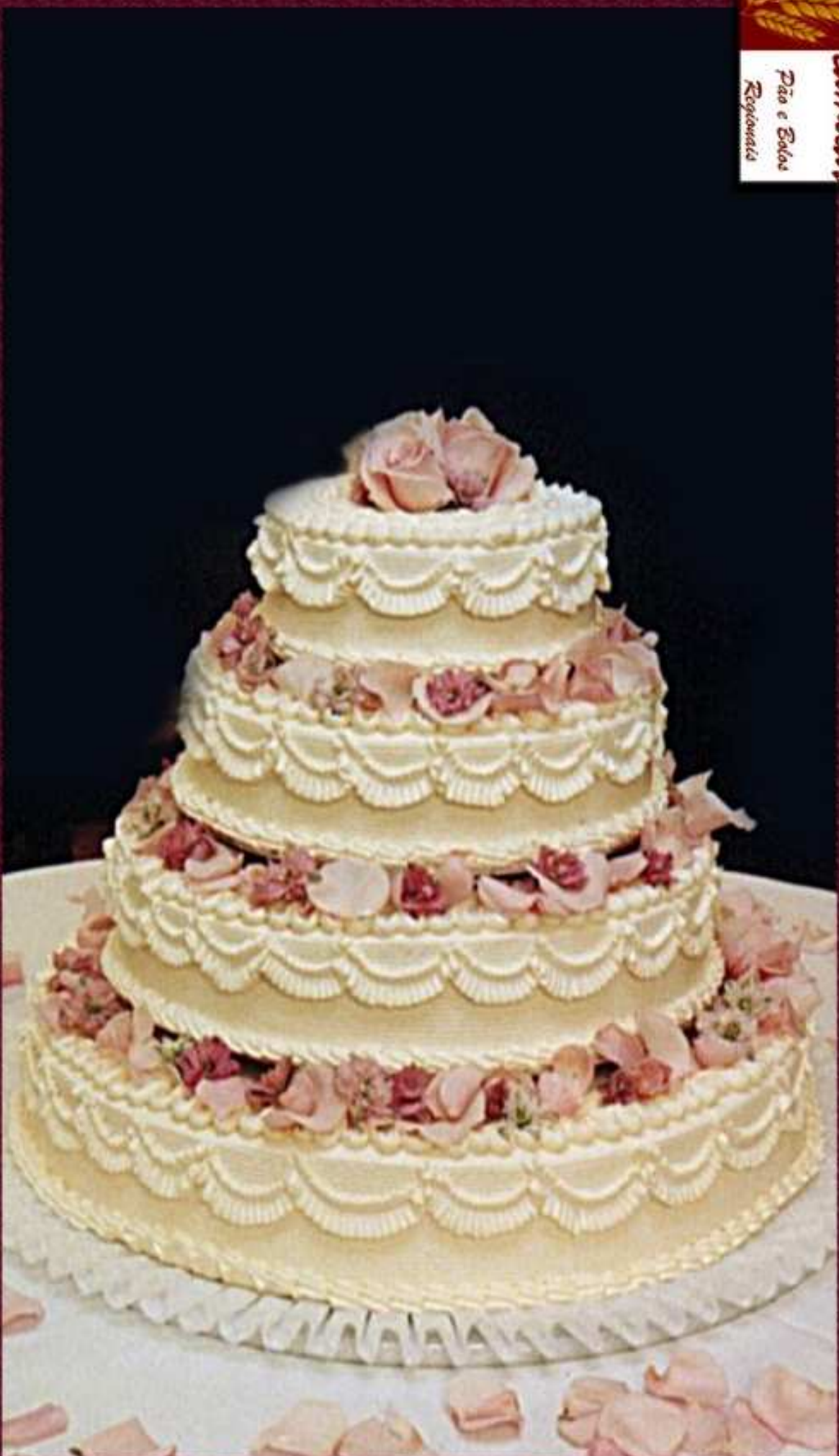
Ref.: 2008 / SOBR 60





Ref.: 2008 / CAS 58





Ref.: 2008 / CAS 60



Ref.: 2008 / CAS 61



TORTA MALMIGNON
Fita de fita branca e gel de fita de chocolate, malmequês e sementes e castanhas.

Ref.: 2008 / SOBR 61



TARTE DE NAVA

Ref.: 2008 / SOBR 63



QUINDIM
Ovos, açúcar e chocolate branco de Suíça e castanha torrada e amoleta.

Ref.: 2008 / SOBR 62



TARTE DA AVÓ
Base de massa flocos, deliciosa creme com leite do queijo e cobertura a pralinha.

Ref.: 2008 / SOBR 64











MIL FOLHAS ITALIANO
Molho de leite condensado, melado com creme pasteleiro e decorado com leite

Ref.: 2008 / SOBR 65



BOMMASPARTE
Molho de chocolate, molho baunilha com creme pasteleiro e torres, decorado e toras e chocolate por fora

Ref.: 2008 / SOBR 66



TORTA ST. HONORE
Molho de leite condensado, melado e decorado com chocolate de leite condensado e decorado com frutas cortadas com creme de chocolate

Ref.: 2008 / SOBR 67



MOLHO DE CHOCOLATE
Molho de chocolate, melado e decorado com chocolate

Ref.: 2008 / SOBR 68





Ref.: 2008 / CAS 67





Ref.: 2008 / CAS 69



ROLO DE OVOS

Feito de lá, enfeitado com filão de ovos, adorno com amêndoas laminadas.

Ref.: 2008 / SOBR 69



BOLO DE PIPTEROLES

Feito de lá, creme de ovos, filão refinado e ovos, decorado e aromatizado a filão de ovos.

Ref.: 2008 / SOBR 70



PROPTEROLES

Queimado com uma camada de filão e filão decorado com uma deliciosa receita de doceiro.

Ref.: 2008 / SOBR 71



TARTI MAÇÃ FRANCESA

Queimado de bolacha e doceiro, decorado com filão e doceiro.

Ref.: 2008 / SOBR 72



Ref.: 2008 / CAS 70





Ref.: 2008 / CAS 72







TANTE DE MAÇA
Uma de nossas especialidades, ótima e pedida de todos, adorna a mesa servida.

Ref.: 2008 / SOBR 73



BOLO TRAPALHÃO
Molhado de leite, pedida de todos de todos, muito pedida e mais, decorada com amêndoas e leite.

Ref.: 2008 / SOBR 74



BOLO SUIÇA
Indicado para as festas de aniversário, casamento e celebrações familiares.

Ref.: 2008 / SOBR 75



MUNDO DE ROZ
Uma de nossas especialidades, pedida de todos de todos, muito pedida e mais, decorada com leite e amêndoas.

Ref.: 2008 / SOBR 76





Ref.: 2008 / CAS 75



Ref.: 2008 / CAS 76





TOIRRE DE BABEL DE CHOCOLATE
Pastelaria tradicional de São Paulo, conhecida por sua alta qualidade.

Ref.: 2008 / SOBR 77



BOLU DE BOLACHA CHOCOLATE
Doce à base de bolachitas tipo "biscoito", com cobertura de chocolate e leite.

Ref.: 2008 / SOBR 78



MEIA LUA
Doce de leite de leite condensado e leite, coberto e decorado.

Ref.: 2008 / SOBR 79



BOLACHA CREME
Bolacha tradicional de São Paulo, com recheio de doce de leite e leite.

Ref.: 2008 / SOBR 80











TARTE DE CHILA FRANCESA
Tarte com base de massa folhada enfeitada a dedo, coberta com delicioso creme com leite condensado.

Ref.: 2008 / SOBR 81



BOLO DE MAÇÃ ARTESANAL

Ref.: 2008 / SOBR 82



TORTA DE LEITE DE MORANGO
Massas separadas de leite e preparadas com morango e chocolate.

Ref.: 2008 / SOBR 83



TORTA DE LEITE DE FRAMBOESA
Massas separadas de leite e preparadas com framboesa e chocolate.

Ref.: 2008 / SOBR 84





Ref.: 2008 / CAS 83







Ref.: 2008 / CAS 85





Ref.: 2008 / SOBR 85



Ref.: 2008 / SOBR 87



Ref.: 2008 / SOBR 86



Ref.: 2008 / SOBR 88









Ref.: 2008 / CAS 88





Ref.: 2008 / CAS 89







Ref.: 2008 / CAS 91





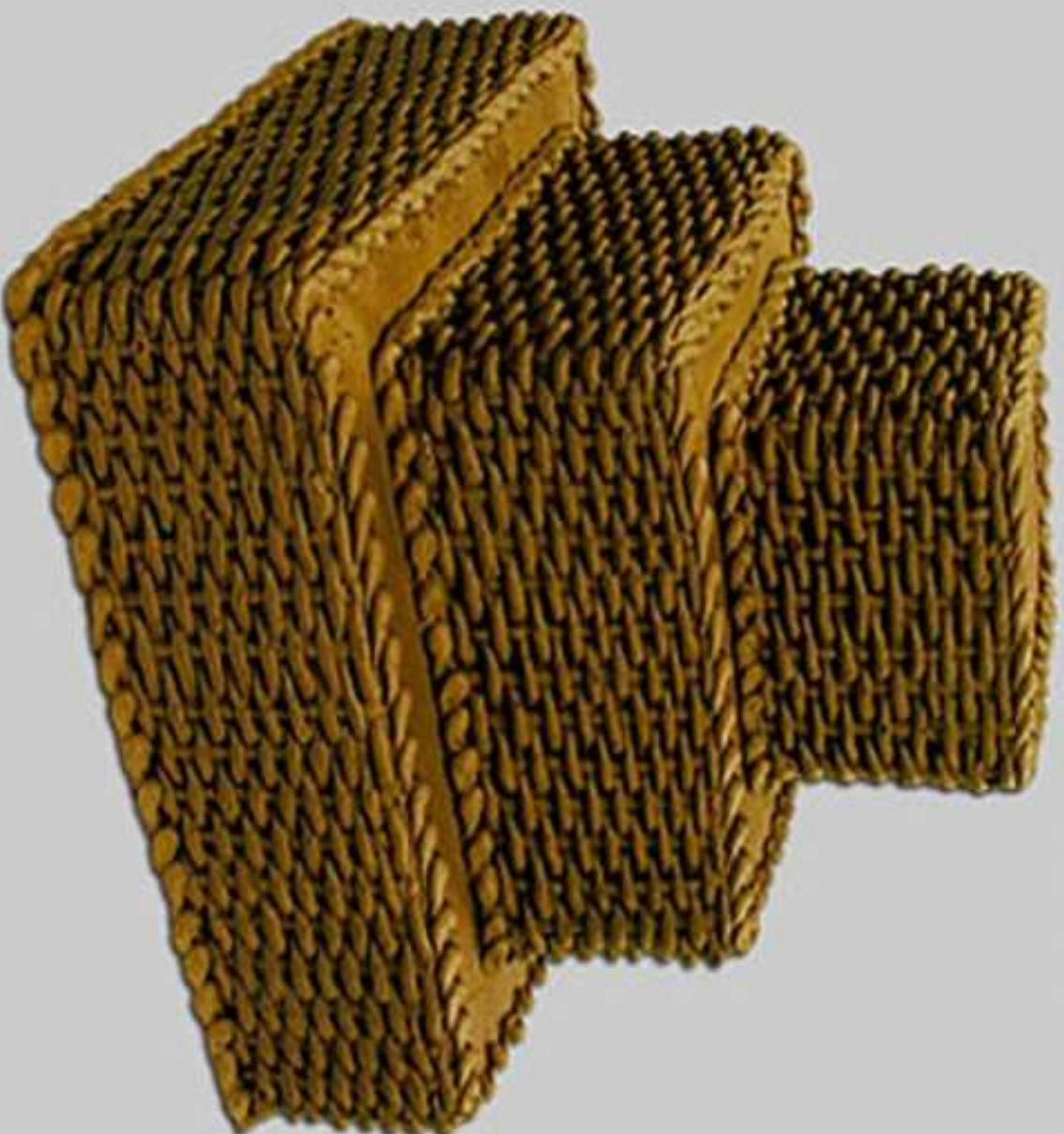
Ref.: 2008 / CAS 93



Ref.: 2008 / CAS 94











Ref.: 2008 / CAS 98







Ref.: 2008 / CAS 101



Ref.: 2008 / CAS 102





Ref.: 2008 / CAS 104







Ref.: 2008 / CAS 106



Ref.: 2008 / CAS 107





Ref.: 2008 / CAS 109





Ref.: 2008 / CAS 110













Ref.: 2008 / CAS 116



Ref.: 2008 / CAS 117





Ref.: 2008 / CAS 118





Ref.: 2008 / CAS 120



Ref.: 2008 / CAS 121



Ref.: 2008 / CAS 122











Ref.: 2008 / CAS 127



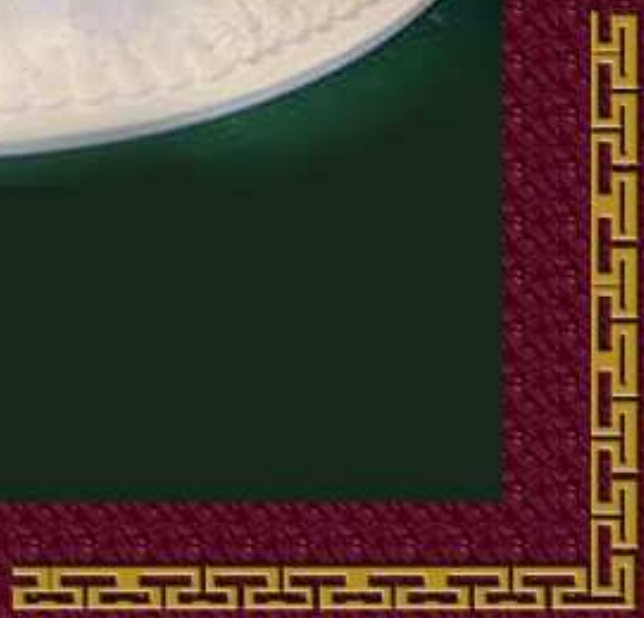


Ref.: 2008 / CAS 128





Ref.: 2008 / CAS 130









Ref.: 2008 / CAS 133





Ref.: 2008 / CAS 134











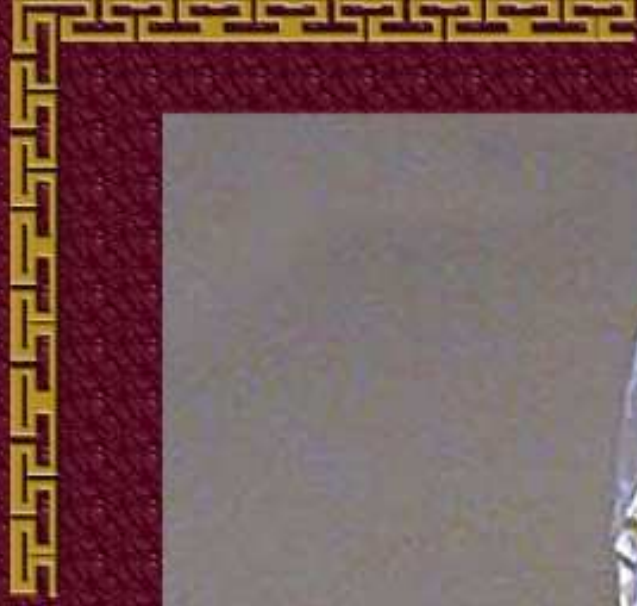
Ref.: 2008 / CAS 138







Ref.: 2008 / CAS 140









Ref.: 2008 / CAS 143





Ref.: 2008 / CAS 144







Ref.: 2008 / CAS 146







Ref.: 2008 / CAS 149



Ref.: 2008 / CAS 150











Ref.: 2008 / CAS 154





Ref.: 2008 / CAS 156



Ref.: 2008 / CAS 157



Ref.: 2008 / CAS 158





Ref.: 2008 / CAS 160



Ref.: 2008 / CAS 161



Ref.: 2008 / CAS 162



Ref.: 2008 / CAS 163





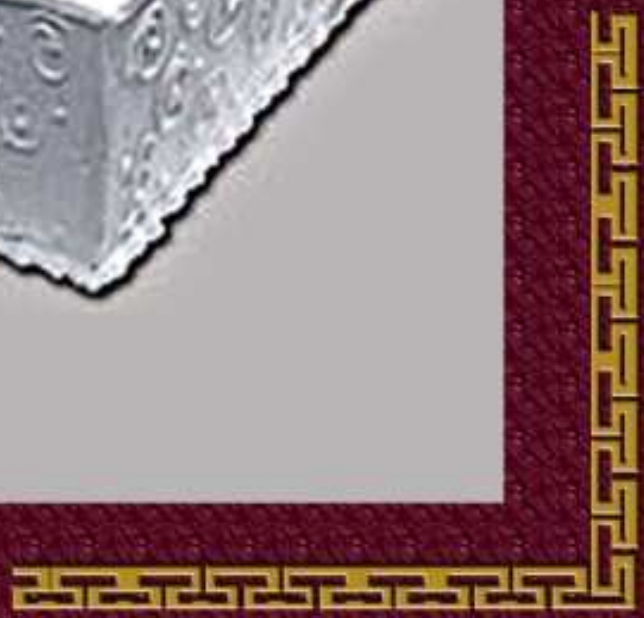
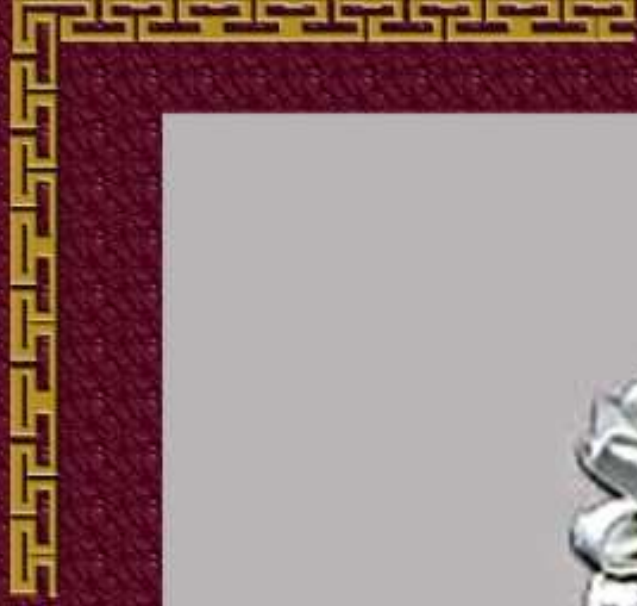
Ref.: 2008 / CAS 164







Ref.: 2008 / CAS 166





Ref.: 2008 / CAS 167







Ref.: 2008 / CAS 169



Ref.: 2008 / CAS 170



Ref.: 2008 / CAS 171



Ref.: 2008 / CAS 172





Ref.: 2008 / CAS 173







Ref.: 2008 / CAS 175





Ref.: 2008 / CAS 176





Ref.: 2008 / CAS 178



Ref.: 2008 / CAS 179



Ref.: 2008 / CAS 180

















Ref.: 2008 / CAS 187





Ref.: 2008 / CAS 188



Ref.: 2008 / CAS 189







Ref.: 2008 / CAS 191



Ref.: 2008 / CAS 192



































Ref.: 2008 / BAT 16



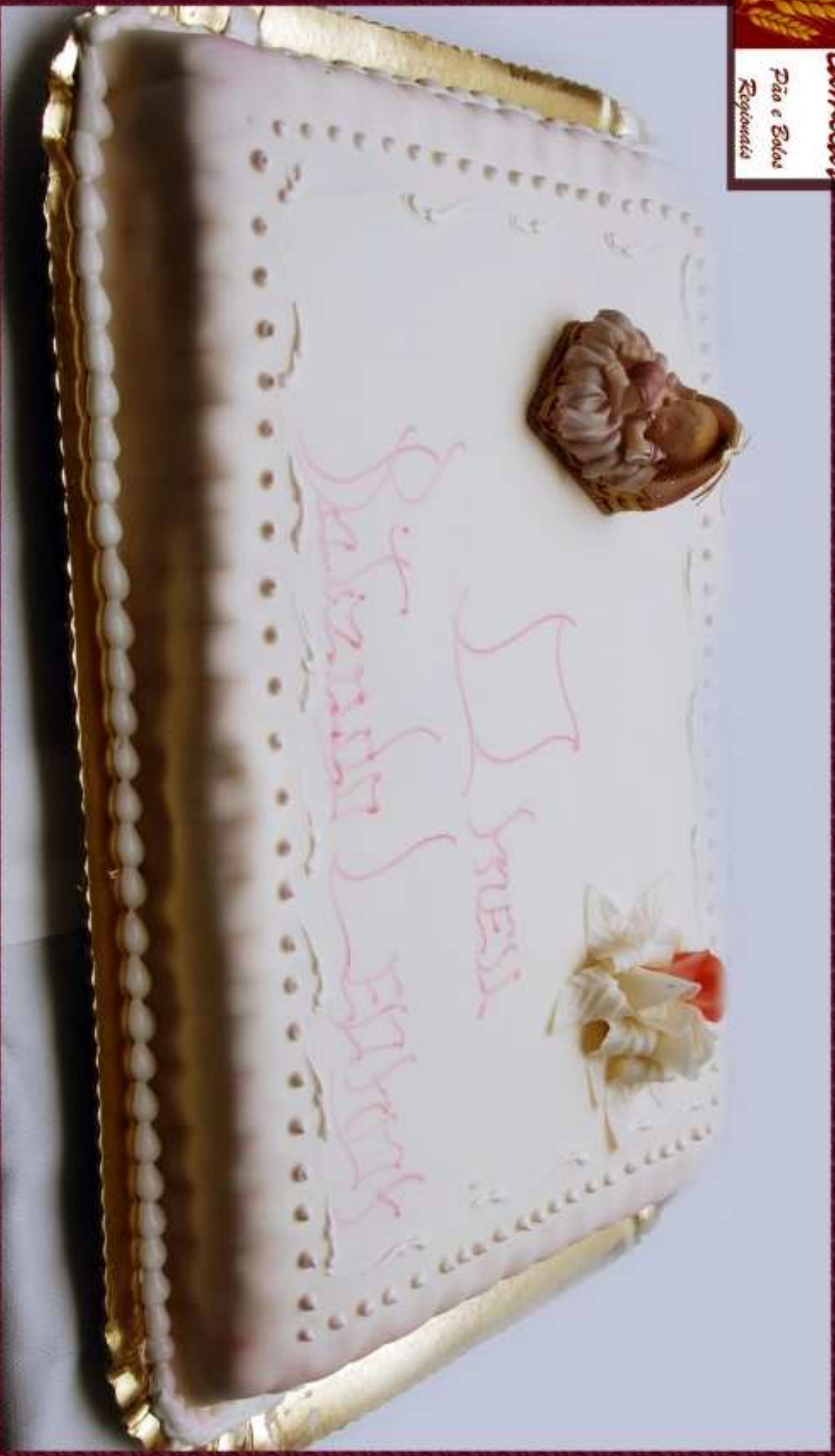
















Ref.: 2008 / BAT 25









































