



### Lista de preços

Doce	Quantidade	Valor
Doce de frutos do bosque com vinagre balsâmico	Frasco de 200g e	5,00 €
Doce de framboesa com vinho do Porto	Frasco de 200g e	5,00 €
Curd de limão	Frasco de 200g e	6,00 €
Curd de maracujá	Frasco de 200g e	6,00 €
Chutney de três pimentos	Frasco de 200g e	5,00 €
Chutney de cebola roxa	Frasco de 200g e	5,00 €
Queijo de cabra em azeite aromatizado	Frasco de 200g e	5,00 €
Rochers de chocolate negro*	Embalagem de 115g e	7,00 €
Bolachinhas de aveia integral	Embalagem de 150g e	4,50 €
Bolachinhas de chocolate negro	Embalagem de 150g e	4,80 €
Bolachinhas de manteiga	Embalagem de 150g e	4,50 €
Cabaz Doce Sentido	5 elementos**	30,00 €

\* Os rochers poderão ser de amêndoa ou avelã.

\*\* Cinco produtos desta lista, sem repetições. Cada referência repetida acrescerá 1€ ao preço.



Estes produtos requerem confirmação de disponibilidade.



Utilizamos chocolate negro Callebaut® e cacau puro Callebaut®.



Todos os doces e compotas aqui produzidos visam sempre o estatuto do que é caseiro, sem recurso a quaisquer aditivos, conservantes, bases ou cremes instantâneos.



Esta é a nossa oferta mais sentida para levar e durar lá em casa mas estamos sempre disponíveis a aceitar pedidos diferentes, preço sob consulta.



Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

O pormenor...

O doce	A diferença
<b>Doce de frutos do bosque com vinagre balsâmico</b>	Esta compota junta o morango, a framboesa, a amora e o mirtilo com a acidez adocicada do vinagre balsâmico de Modena numa combinação deliciosa! Numa torrada ou num scone, para rechear um bolo ou para finalizar um cheesecake, a versatilidade deste doce é garantida!
<b>Doce de framboesa com vinho do Porto</b>	Esta é uma das compotas de fruta mais apetecível; a sua textura é um pouco mais fluida devido ao toque do vinho do Porto e liga bem com scones e bolachas ou mesmo a acompanhar um bolo de chá.
<b>Curd de limão</b>	É mais do que um doce ou uma compota; recebe este nome pela sua textura, que se assemelha a um iogurte cremoso. É um recheio ideal para tortas e bolos, como a tão familiar tarte de limão merengada; ou mesmo para comer com torradas ao pequeno-almoço ou lanche!
<b>Curd de maracujá</b>	Para este curd também escolhemos uma fruta ácida. Aqui sentimos o sabor intenso do maracujá, numa textura leve, lisa e cremosa, que até apetece comer à colher!
<b>Chutney de três pimentos</b>	Com pimentos verde, vermelho e amarelo, esta compota agridoce pode ser ela própria uma entrada, na companhia de um queijo brie ou a acompanhar umas trouxinhas de alheira ou uns folhadinhos.
<b>Chutney de cebola roxa</b>	É uma compota agridoce que acompanha lindamente carnes assadas ou simplesmente um queijo de cabra. De sabor bem marcado e com um toque de vinho do Porto, este chutney traz um requinte diferente à refeição. Muito útil também para aquele jantar descontraído de fondue ou raclette.
<b>Queijo de cabra em azeite aromatizado</b>	É uma entrada por excelência! O queijo acompanha bem qualquer tosta e o azeite pede mesmo que lá se molhe um pedaço de pão!
<b>Rochers de chocolate negro</b>	Para os verdadeiros apreciadores de chocolate não há nada melhor do que degustar o verdadeiro chocolate negro. Estes bombons apresentam uma textura dura e formato irregular, sem qualquer adição de açúcar. O fruto seco tostado (nas versões avelã e amêndoa) é envolvido por um dos melhores chocolates do mundo: o callebaut®.
<b>Rochers de chocolate extra negro</b>	Esta é a versão extra negro deste chocolate belga fantástico! Tem mais de 70% de cacau, tornando-se realmente intenso e muito pouco doce.
<b>Bolachinhas de aveia integral</b>	São uma surpresa! Os flocos de aveia integrais e o açúcar mascavado conferem-lhes uma textura crocante que se liga a um suave toque de canela, a pedir que se deixe sentir bem este sabor surpreendente.
<b>Bolachinhas de chocolate negro</b>	Mais um miminho em forma de bolacha desta vez confeccionado com aquele ingrediente dos deuses e açúcar mascavado. O chocolate é negro...pois claro!
<b>Bolachinhas de manteiga</b>	Esta bolachinha traz-nos sempre aquele conforto muito particular que, mais do que o gosto, nos enche a alma! São, como sempre, confeccionadas de forma completamente artesanal e com pura manteiga sem sal.
<b>Cabaz Doce Sentido</b>	E porque gostamos de suscitar sorrisos temos cabazes capazes de o fazer! Numa elegante caixa rígida com fecho de íman, e muito útil para utilizar posteriormente, pode colocar cinco elementos a seu gosto. Desde compotas doces ou agridoces, até às deliciosas bolachinhas e contando claro, com os tão originais rochers de chocolate negro. Encontra aqui um conjunto de produtos artesanais que vão deliciar até as bocas menos doceiras e fazer despertar muitos sentimentos! Para oferecer ou só para ter lá em casa!