



Lista de preços

| Doce | Quantidade | Valor |
|--|---------------------|---------|
| Doce de frutos do bosque com vinagre balsâmico | Frasco de 200g e | 6,00 € |
| Doce de framboesa com vinho do Porto | Frasco de 200g e | 6,00 € |
| Curd de limão | Frasco de 200g e | 7,00 € |
| Curd de maracujá | Frasco de 200g e | 7,00 € |
| Chutney de três pimentos | Frasco de 200g e | 6,00 € |
| Chutney de cebola roxa | Frasco de 200g e | 6,00 € |
| Queijo de cabra em azeite aromatizado | Frasco de 200g e | 6,00 € |
| Rochers de chocolate negro* | Embalagem de 115g e | 7,50 € |
| Bolachinhas de aveia integral | Embalagem de 150g e | 5,00 € |
| Bolachinhas de chocolate negro | Embalagem de 150g e | 5,00 € |
| Bolachinhas de manteiga | Embalagem de 150g e | 5,00 € |
| Cabaz Doce Sentido | 5 elementos** | 32,00 € |

* 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 |
|---|--|
| Doce de frutos do bosque com vinagre balsâmico | 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! |
| Doce de framboesa com vinho do Porto | 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. |
| Curd de limão | 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! |
| Curd de maracujá | 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! |
| Chutney de três pimentos | Com pimentos verde, vermelho e amarelo, esta compota agri-doce pode ser ela própria uma entrada, na companhia de um queijo brie ou a acompanhar umas trouxinhas de alheira ou uns folhadinhos. |
| Chutney de cebola roxa | É uma compota agri-doce 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. |
| Queijo de cabra em azeite aromatizado | É uma entrada por excelência! O queijo acompanha bem qualquer tosta e o azeite pede mesmo que lá se molhe um pedaço de pão! |
| Rochers de chocolate negro | 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®. |
| Rochers de chocolate extra negro | Esta é a versão extra negro deste chocolate belga fantástico! Tem mais de 70% de cacau, tornando-se realmente intenso e muito pouco doce. |
| Bolachinhas de aveia integral | 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. |
| Bolachinhas de chocolate negro | Mais um miminho em forma de bolacha desta vez confeccionado com aquele ingrediente dos deuses e açúcar mascavado. O chocolate é negro...pois claro! |
| Bolachinhas de manteiga | 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. |
| Cabaz Doce Sentido | 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 agri-doce, 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! |