

EMENTA DE BOLOS | CAKE MENU

VEGAN.ORGANIC.LOCAL



MASSAS DE BOLO | CAKE BATTERS

BAUNILHA | VANILLA
LIMÃO E SEMENTES DE PAPOILA | LEMON AND POPPY SEEDS
CÔCO LÔCO | CRAZY COCONUT
CACAU PURO | PURE COCOA
CENOURA E ESPECIARIAS | CARROT AND SPICES
BANANA
RED VELVET

RECHEIOS DE BOLO | CAKE FILLINGS:

CHANTILLY DE BAUNILHA | VANILLA SOFT CREAM
BUTTERCREAM (VEGAN) DE BAUNILHA | VANILLA VEGAN BUTTERCREAM
GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO | DARK CHOCOLATE GANACHE
BUTTERCREAM (VEGAN) DE MANTEIGA DE AMENDOIM | PEANUT BUTTER VEGAN BUTTERCREAM
BUTTERCREAM (VEGAN) DE FRUTA | FRUIT VEGAN BUTTERCREAM
CREME DE QUEIJO VEGAN | VEGAN CHEESE CREAM
FUDGE DE CHOCOLATE NEGRO | DARK CHOCOLATE FUDGE
MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO | DARK CHOCOLATE MOUSSE
CREME DE BRIGADEIRO
CAMELO SALGADO | SALTED CARAMEL
COMPOTA DE FRUTA | FRUIT COMPOTE

DECORAÇÃO | DECORATION

Os nossos bolos são nus, semi-nus ou totalmente cobertos com creme. Na decoração usamos cremes, flores frescas comestíveis e ervas aromáticas, frutos frescos e secos, *sprinkles* e topos de bolo personalizados (não comestíveis). Os valores variam em função do projeto decorativo e da dimensão do bolo | *All our cakes are naked, semi-naked or decorated in a simple rustic style. We decorate our cakes with cream, edible flowers and aromatics, fresh and dried fruits, sprinkles and non-edible cake toppers (customized). Prices vary according to the decorative project and the cake size.*



Consulte-nos para obter o orçamento certo para o seu bolo. Bolos com dois ou mais andares, bolos elaborados com farinha sem glúten ou sem açúcar estão sujeitos a cotação especial | *Check with us for the price of your cake. Multi-tiered cakes, gluten free or sugar free cakes have additional costs.*

CONTACTOS | CONTACTS T. 963 524 504 | E-mail info.bolosofia@gmail.com