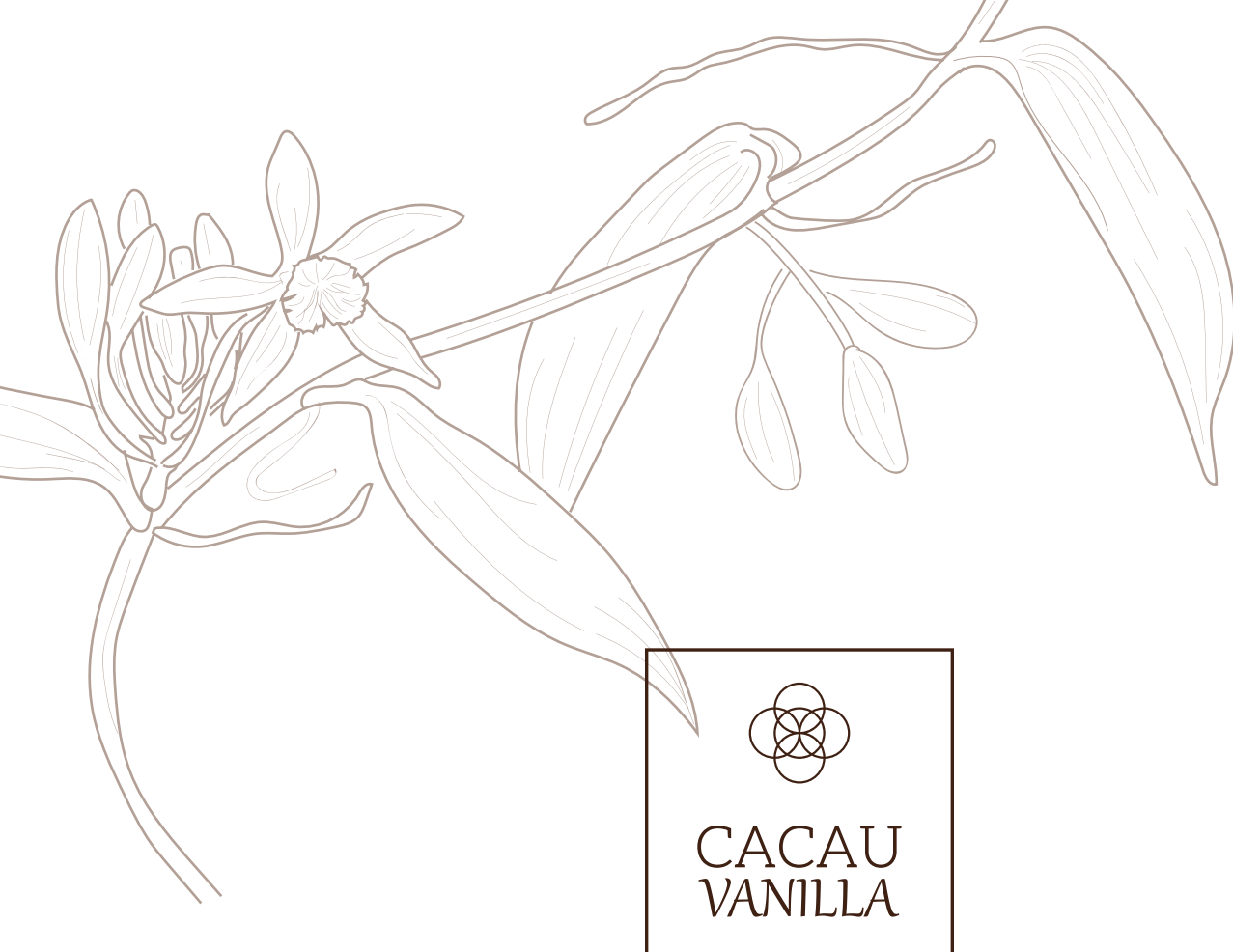


# Menu

## 2020



CACAU  
VANILLA



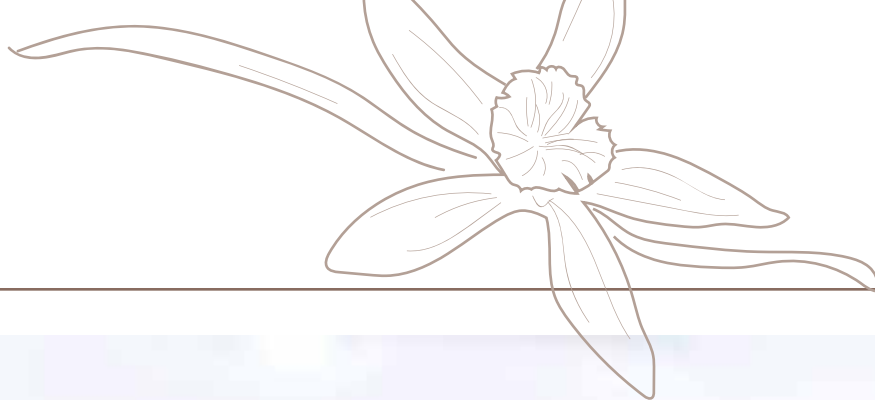
**Cacau Vanilla** é uma confeitaria especializada em doces veganos e funcionais desenvolvidos para oferecer produtos saudáveis, inclusivos e também deliciosos. Buscamos atender aqueles que optam por uma alimentação vegana, um estilo de vida saudável, consciente ou aos que possuem algum tipo de alergia, intolerância ou restrição alimentar.

Utilizamos alimentos naturais, ricos em antioxidantes, fibras e gorduras saudáveis! Além disso, é feita a seleção de ingredientes frescos e sempre que possível orgânicos.

Uma perfeita combinação de sabor para saborear  
**SEM CULPA.**

Todos os produtos são Veganos e isentos de  
**Glúten | Leite | Soja | Açúcar ou Açúcar refinado.**





# Trufas funcionais

zero  
açúcar



|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Avulsas 50% ou 70% cacau (24g / mínimo 6 unid)                                    | R\$ 6,00  |
| Pote Trufas Sortidas ou Tradicionais 50% ou 70% cacau<br>(144g / 6 unid por pote) | R\$ 38.00 |
| Caixa Presente Trufa 50% ou 70% cacau (144g / 6 unid)                             | R\$ 43,00 |
| Caixa Presente Trufa 50% ou 70% cacau (288g / 12 unid)                            | R\$ 79,00 |

**Ingredientes:** Chocolate 50% ou 70% cacau (zero açúcar, leite e glúten), bebida de arroz, biomassa de banana verde orgânica, creme de arroz, semente de chia, stévia.

**Sabores:** Tradicional, coco, açai c/ cramberry, damasco, castanha e amêndoas.



A close-up photograph of several white chocolate spheres on a pink plate. One sphere is cut open, revealing a dark, textured filling. The background is blurred, showing more spheres and a pink bowl.

# esferas de *Chocolate* branco

zero  
açúcar

Avulsas (24g / mínimo 6 unid)

R\$ 6,00

Caixa Presente (144g / 6 unid)

R\$ 43,00

Caixa Presente (288g / 12 unid)

R\$ 79,00

**Ingredientes:** Chocolate Branco Loov (ao leite de coco, zero açúcar, leite e glúten), uva passa branca, castanha de caju crua, biomassa de banana verde orgânica.

# esferas de *Avelã*

zero  
açúcar

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| Avulsas (24g / mínimo 6 unid)   | R\$ 6,00  |
| Caixa Presente (144g / 6 unid)  | R\$ 43,00 |
| Caixa Presente (288g / 12 unid) | R\$ 79,00 |

**Ingredientes:** chocolate 50% cacau (zero açúcar, leite e glúten), uva passa, avelã, chocolate branco loov (ao leite de coco, zero açúcar, leite e glúten), sal marinho.

# Brownie

batata doce  
e nozes

açúcar  
de COCO

**Avulso** R\$ 12,00  
(65g / mínimo 6 unid)

**Zero açúcar** R\$ 13,00  
(65g / mínimo 6 unid)

**Açúcar de Coco - Ingredientes:** leite de coco, chocolate 54% cacau (sem leite, sem glúten), açúcar de coco, batata doce, biomassa de banana verde orgânica, nozes, óleo de coco, farinha de arroz, farinha de amêndoas, farinha de linhaça, fécula de batata, cacau em pó, extrato de baunilha, fermento químico.

**Zero Açúcar - Ingredientes:** leite de coco, chocolate 50% cacau (zero açúcar, sem leite, sem glúten), eritritol, polidextrose, stévia (reb A), sorbitol, batata doce, biomassa de banana verde orgânica, nozes, óleo de coco, farinha de arroz, farinha de amêndoas, farinha de linhaça, fécula de batata, cacau em pó, extrato de baunilha, fermento químico.



pão de  
“Mel”  
no pote

açúcar  
de COCO

**Avulso**  
(100g / mínimo 3 unid)

R\$ 16,00

**Ingredientes: Massa** - leite de coco, açúcar de coco, farinha de arroz integral, fécula de batata, xarope de agave orgânico, biomassa de banana verde orgânica, farinha de linhaça, óleo de coco, canela, cravo, fermento químico, bicarbonato de sódio. **Doce de leite** - castanha de caju, água, açúcar de coco, mix edulcorantes (eritritol, polidextrose, stévia REb A), extrato de baunilha, sal marinho. **Ganache** - chocolate 50% cacau (0% açúcar, 0% lactose), leite de coco.

# *Cookies* de amêndoas com gotas de chocolate

açúcar  
de COCO

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Unidade assada (mínimo 6 unid.)       | R\$ 6,00  |
| Pacote 6 unidades prontos para assar  | R\$ 34,00 |
| Pacote 12 unidades prontos para assar | R\$ 67,00 |

**Ingredientes:** farinha de amêndoas, aveia sem glúten, açúcar de coco, chocolate belga 54% cacau, óleo de coco, biomassa de banana verde orgânica, leite de amêndoas, extrato de baunilha, fermento químico, sal marinho. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

# Brigadeiro

## de colher

açúcar  
demerara



Pote (200 g)

R\$ 31,00

**Ingredientes:** leite de coco artesanal, açúcar demerara, biomassa de banana verde orgânica, chocolate 54% cacau (sem leite, sem glúten), cacau em pó.

# Doce de leite

## de colher

Pote (200 g)

R\$ 25,00

**Ingredientes:** castanha de caju, açúcar de coco, água, biomassa de banana verde orgânica, eritritol, povidexose, stevia (reb a), extrato de baunilha.

açúcar  
de COCO



# torta de *Banana*

doce de leite  
de castanhas

açúcar  
de COCO



|                        |            |
|------------------------|------------|
| Individual (160 g)     | R\$ 17,00  |
| M (8 fatias / 1,0 kg)  | R\$ 85,00  |
| G (12 fatias / 2,0 kg) | R\$ 170,00 |



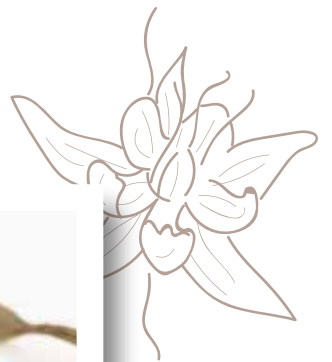
**Ingredientes:** banana, aveia sem glúten, açúcar de coco, castanha de caju, farinha de amêndoas, biomassa de banana verde orgânica, óleo de coco, eritritol, polidextrose, stevia (reb a), canela em pó cravo em pó.



# torta Mousse chocolate

zero  
açúcar

**Ingredientes:** chocolate 50% (zero açúcar, leite e glúten), tâmara, castanha de caju, biomassa de banana verde orgânica, leite de coco, cacau orgânico, óleo de coco, néctar de coco, eritritol, polidextrose, stevia (reb a), extrato de baunilha, sal marinho.



|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Individual (100 - 120 g) | R\$ 17,00  |
| P (6 fatias / 600 g)     | R\$ 80,00  |
| M (12 fatias / 1,0 kg)   | R\$ 134,00 |
| G (16 fatias / 1,5 kg)   | R\$ 195,00 |

# Cheesecake

zero  
açúcar

## limão e frutas vermelhas

**Ingredientes:** castanha-de-cajú, biomassa de banana verde orgânica, leite de coco, tâmara, amora, framboesa, eritritol, stévia, polidextrose, sorbitol, suco de limão, ágar-ágar, extrato de baunilha, raspas de limão.



**Ingredientes:** castanha de caju, leite de coco, tâmara, avelãs, manteiga de cacau, biomassa de banana verde orgânica, óleo de coco, chocolate 50% cacau (zero açúcar, leite e glúten), cacau em pó, mix eritritol, polidextrose, stevia, extrato de baunilha, sal marinho.



torta mesclada

*Avelã*

zero  
açúcar

chocolate branco e preto



|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Individual (100 - 120 g) | R\$ 18,00  |
| P (6 fatias / 600 g)     | R\$ 80,00  |
| M (12 fatias / 1,0 kg)   | R\$ 134,00 |
| G (16 fatias / 1,5 kg)   | R\$ 195,00 |

torta mesclada

*Morango*

chocolate branco

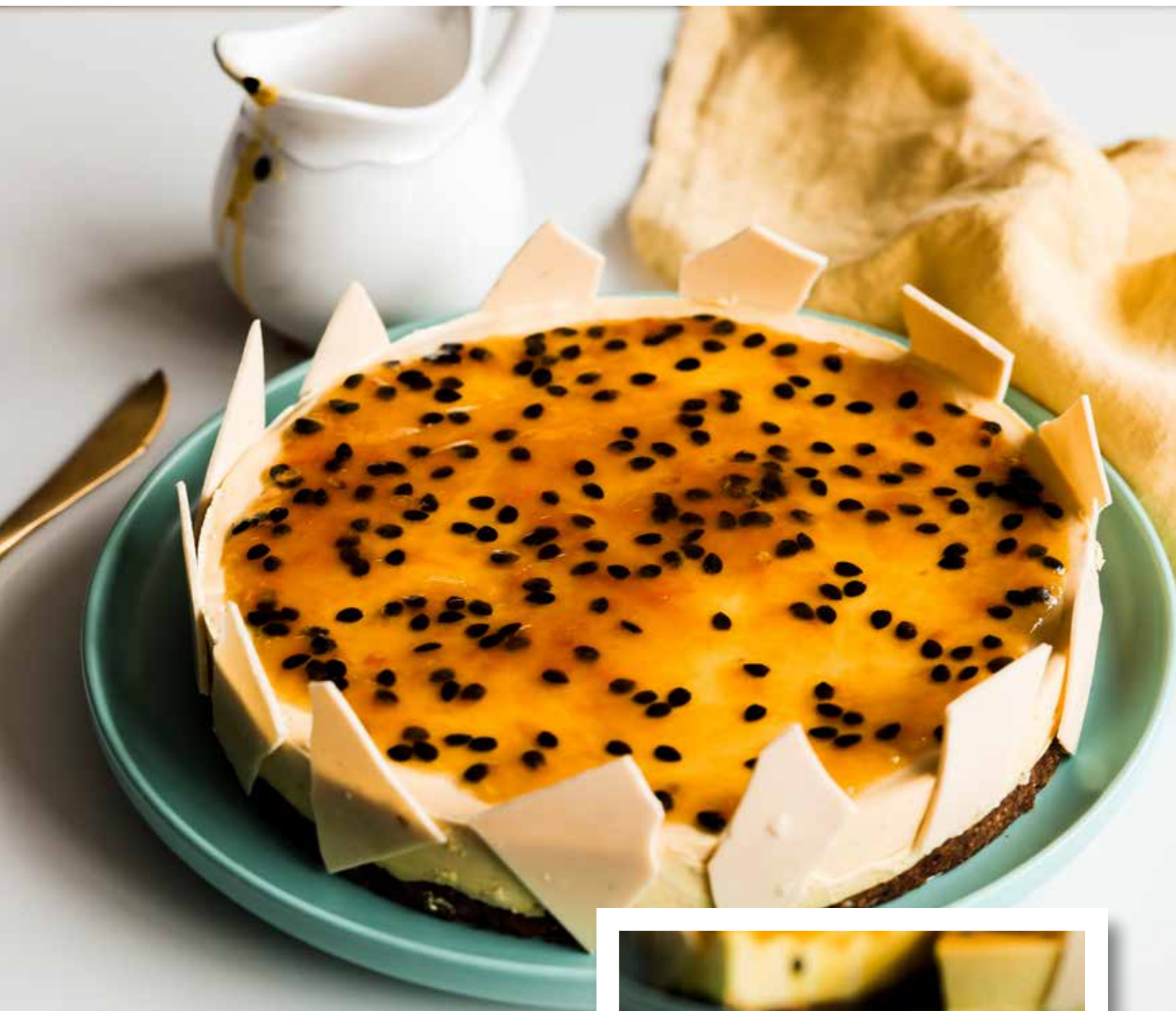
zero  
açúcar



**Ingredientes:** castanha de caju, leite de coco, morango, mix eritritol, polidextrose, stévia (reb A), sorbitol, tâmara, manteiga de cacau, biomassa de banana verde orgânica, coco ralado, óleo de coco, ágar-ágar, limão, extrato de baunilha, sal marinho.

# torta mousse *Maracujá*

zero  
açúcar



|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Individual (100 - 120 g) | R\$ 17,00  |
| P (6 fatias / 600 g)     | R\$ 78,00  |
| M (12 fatias / 1,0 kg)   | R\$ 131,00 |
| G (16 fatias / 1,5 kg)   | R\$ 190,00 |

**Ingredientes:** castanha de caju, leite de coco, mix eirritol, polidextrose, stevia, sorbitol, tâmara, manteiga de cacau, maracujá, biomassa de banana verde orgânica, coco ralado, óleo de coco, ágar-ágar, extrato de baunilha, sal marinho, chocolate branco ao leite de coco LOOV. Não contém glúten.

**Opções de calda:** maracujá ou frutas vermelhas.



torta  
*Caramelo*  
de amendoim

açúcar  
de COCO



|                        |            |
|------------------------|------------|
| Individual (110 g)     | R\$ 15,00  |
| M (12 fatias / 1,0 kg) | R\$ 89,00  |
| G (16 fatias / 1,5 kg) | R\$ 173,00 |

**Ingredientes:** amendoim, açúcar de coco, batata doce, chocolate belga 54% cacau, leite de coco, óleo de coco, aveia sem glúten, biomassa de banana verde orgânica, farinha de linhaça, cacau em pó, extrato de baunilha, sal marinho. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

zero  
açúcar

# torta *Sensação*



|               |            |
|---------------|------------|
| Individual    | R\$ 20,00  |
| M (12 fatias) | R\$ 136,00 |
| G (16 fatias) | R\$ 198,00 |

**Ingredientes:** castanha de caju, leite de coco, mix eirtritol, polidextrose, stevia, sorbitol, tâmara, manteiga de cacau, amora, framboesa, biomassa de banana verde orgânica, óleo de coco, chocolate 50% cacau, cacau em pó, cacau nibs, ágar-ágar, extrato de baunilha, sal marinho. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

# torta *Cookies*

açúcar  
demerara  
+ de COCO



|               |            |
|---------------|------------|
| Individual    | R\$ 18,00  |
| M (12 fatias) | R\$ 91,00  |
| G (16 fatias) | R\$ 176,00 |

**Ingredientes:** Cookies: farinha de amêndoas, aveia sem glúten, açúcar de coco, chocolate belga 54% cacau, óleo de coco, biomassa de banana verde orgânica, leite de amêndoas, extrato de baunilha, fermento químico, sal marinho. Brigadeiro: leite de coco artesanal, açúcar demerara, biomassa de banana verde orgânica, chocolate 54% cacau (sem leite, sem glúten), cacau em pó.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**



# bolo *Cookies'n'Dreams*

açúcar  
demerara  
+ de COCO



1.0 kg (aprox. 10 fatias)

R\$ 165,00

**Ingredientes:** **Massa de Chocolate:** leite de coco artesanal, açúcar demerara orgânico, açúcar de coco, purê de maçã, farinha de arroz integral, fécula de batata, biomassa de banana verde orgânica, óleo de coco, farinha de linhaça, fermento químico, vinagre de maçã, sal marinho.

**Recheio:** chocolate 50% cacau (zero açúcar, leite e glúten), leite de coco, castanha de caju, biomassa de banana verde orgânica, tamara, água, cacau em pó, eritritol, polidextrose, stévia Reb A.

**Cobertura:** gordura de palma pasta integral de avelã leite de coco em pó cacau em pó polidextrose farinha de coco fibra de bambu Edulcorantes maltitol e eritritol aroma sintético idêntico ao natural.

**Cookies:** farinha de amêndoas, aveia sem glúten, açúcar de coco, chocolate belga 54% cacau, óleo de coco, biomassa de banana verde orgânica, leite de amêndoas, extrato de baunilha, fermento químico, sal marinho. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

bolo

# Pão de Mel

açúcar  
de COCO



R\$ 165,00 / kg

**Ingredientes:** Massa: leite de coco, açúcar de coco, farinha de arroz integral, fécula de batata, xarope de agave orgânico, biomassa de banana verde orgânica, farinha de linhaça, óleo de coco, canela, cravo, fermento químico, bicarbonato de sódio. Doce de leite: castanha de caju, água, açúcar de coco, mix edulcorantes (eritritol, polidextrose, stévia REb A), extrato de baunilha, sal marinho. Ganache: chocolate 50% cacau (0% açúcar, 0% lactose), leite de coco. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

bolos

# *Recheados*



Bolo Mousse Chocolate com Morangos

# Bolos recheados

açúcar  
demerara  
+ de COCO



Bolo Mousse Chocolate

|                                              |               |
|----------------------------------------------|---------------|
| Mousse Chocolate                             | R\$ 140,00/kg |
| Mousse Chocolate com Morango                 | R\$ 150,00/kg |
| Mousse com Frutas Vermelhas                  | R\$ 200,00/kg |
| Brigadeiro                                   | R\$ 150,00/kg |
| Brigadeiro com Morangos                      | R\$ 165,00/kg |
| Brigadeiro com Frutas Vermelhas              | R\$ 215,00/kg |
| Ganache Branco ou Mesclado                   | R\$ 145,00/kg |
| Ganache Branco/Mesclado com Morangos         | R\$ 160,00/kg |
| Ganache Branco/Mesclado com Frutas Vermelhas | R\$ 205,00/kg |
| Prestígio                                    | R\$ 135,00/kg |
| Coco Queimado                                | R\$ 145,00/kg |

Opção de massa de chocolate ou massa branca.  
\* ver lista com todos os ingredientes na última página do Menu.



# Bolos

## zero açúcar

Mousse Chocolate

R\$ 145,00/kg

Mousse Chocolate com Morangos

R\$ 160,00/kg

Mousse com Frutas Vermelhas

R\$ 220,00/kg

Ganche Branco/Mesclado

R\$ 150,00/kg

Ganache Branco/Mesclado com Morangos

R\$ 165,00/kg

Ganache Branco/Mesclado com Frutas Vermelhas

R\$ 225,00/kg

Prestígio

R\$ 140,00/kg

Massa de chocolate.

Zero Açúcar - Adoçantes Naturais: Sorbitol, Eritritol, Polidextrose, Stévia

\* ver lista com todos os ingredientes na última página do Menu.



## linha *Festa*

|                                                       |          |
|-------------------------------------------------------|----------|
| Trufa Funcional 50% cacau (20 g / mínimo 10 unid)     | R\$ 5,00 |
| Esfera Branca (20 g / mínimo 10 unid)                 | R\$ 5,00 |
| Mini Brownie Nozes (mínimo 40 unid)                   | R\$ 4,00 |
| Brigadeiro Chocolate (mínimo 10 unid)                 | R\$ 4,00 |
| Brigadeiro Pistache (mínimo 10 unid)                  | R\$ 4,20 |
| Brigadeiro Nozes (mínimo 10 unid)                     | R\$ 4,10 |
| Beijinho de Coco (mínimo 10 unid)                     | R\$ 3,90 |
| Beijinho de Coco Queimado (mínimo 10 unid)            | R\$ 4,00 |
| Mini Torta Mousse Chocolate aro 5 cm (mínimo 12 unid) | R\$ 6,00 |
| Mini Cheesecake aro 5 cm (mínimo 12 unid)             | R\$ 6,00 |



Zero Açúcar - Trufa Funcional, Esfera Branca, Mini Torta Mousse Chocolate e Mini Cheesecake.

Açúcar Demerara Orgânico + Açúcar de Coco - Brigadeiros e Beijinho de Coco.

Açúcar de Coco - Mini Brownie Nozes e Beijinho de Coco Queimado.

\* ver lista com todos os ingredientes na última página do Menu.



# Pedidos

Para realizar o seu pedido, favor enviar os dados abaixo para o email [contato@cacauvanilla.com.br](mailto:contato@cacauvanilla.com.br) ou WhatsApp 11 97500-6097.

Nome:

Telefone:

Endereço da entrega:

Bairro:

Data da entrega:

- 
- O prazo de entrega varia de 3 a 5 dias úteis após a confirmação do pedido.
  - Entregas realizadas na cidade de São Paulo com taxa conforme localidade.
  - Para retirada em nosso endereço (região da Lapa), agendar previamente, dia e horário, pelo e-mail.
  - Pagamento antecipado via depósito bancário.



Todos os produtos devem ser mantidos  
sob refrigeração.

# Ingredientes



## linha festa

**Brigadeiro:** leite de coco artesanal, açúcar demerara, biomassa de banana verde orgânica, chocolate 54% cacau (sem leite, sem glúten), cacau em pó.

**Brigadeiro de nozes:** leite de amêndoas, leite de coco, biomassa de banana verde orgânica, açúcar demerara orgânico, açúcar de coco, extrato de baunilha, sal marinho.

**Brigadeiro de pistache:** leite de coco, açúcar demerara orgânico, biomassa de banana verde orgânica, pistache, extrato de baunilha, sal marinho.

**Beijinho:** leite de coco, açúcar demerara orgânico, coco ralado, manteiga de cacau, água, amido de milho, extrato de baunilha, sal marinho.

**Beijinho Coco Queimado:** leite de coco, açúcar de coco, coco ralado, manteiga de cacau, água, amido de milho, extrato de baunilha, sal marinho.

---

## bolos recheados

**Massa de Chocolate:** leite de coco artesanal, açúcar demerara orgânico, açúcar de coco, purê de maçã, farinha de arroz integral, fécula de batata, biomassa de banana verde orgânica, óleo de coco, farinha de linhaça, fermento químico, vinagre de maçã, sal marinho.

**Massa Branca:** leite de coco artesanal, açúcar demerara orgânico, purê de maçã, farinha de arroz integral, fécula de batata, óleo de coco, farinha de amêndoas, farinha de linhaça, fermento químico, vinagre de maçã, sal marinho.

**Recheio Mousse Chocolate:** chocolate 50% cacau (zero açúcar, leite e glúten), leite de coco, castanha de caju, biomassa de banana verde orgânica, tamara, água, cacau em pó, eritritol, polidextrose, stévia Reb A.

**Recheio Brigadeiro:** leite de coco artesanal, açúcar demerara, biomassa de banana verde orgânica, chocolate 54% cacau (sem leite, sem glúten), cacau em pó.

**Recheio Ganache Branco:** leite de coco, castanha de caju, eritritol, polidextrose, sorbitol e stévia Reb A, manteiga de cacau, óleo de coco, extrato de baunilha, sal marinho.

**Recheio Prestígio:** leite de coco, açúcar demerara orgânico, coco ralado, manteiga de cacau, água, amido de milho, extrato de baunilha, sal marinho.

**Recheio Coco Queimado:** leite de coco, açúcar de coco, coco ralado, manteiga de cacau, água, amido de milho, extrato de baunilha, sal marinho.

---

## bolos zero açúcar

**Massa de Chocolate:** leite de coco artesanal, eritritol, polidextrose, sorbitol e stévia Reb A, purê de maçã, farinha de arroz integral, fécula de batata, biomassa de banana verde orgânica, óleo de coco, farinha de linhaça, fermento químico, vinagre de maçã, sal marinho.

**Recheio Mousse Chocolate:** chocolate 50% cacau (zero açúcar, leite e glúten), leite de coco, castanha de caju, biomassa de banana verde orgânica, tamara, água, cacau em pó, eritritol, polidextrose, stévia Reb A.

**Recheio Ganache Branco:** leite de coco, castanha de caju, eritritol, polidextrose, sorbitol e stévia Reb A, manteiga de cacau, óleo de coco, extrato de baunilha, sal marinho.

**Recheio Prestígio:** leite de coco, eritritol, polidextrose, sorbitol, stévia Reb A, coco ralado, manteiga de cacau, água, amido de milho, extrato de baunilha, sal marinho.



[www.cacauvanilla.com.br](http://www.cacauvanilla.com.br)

@cacauvanilla

