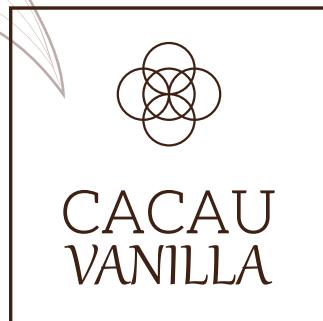
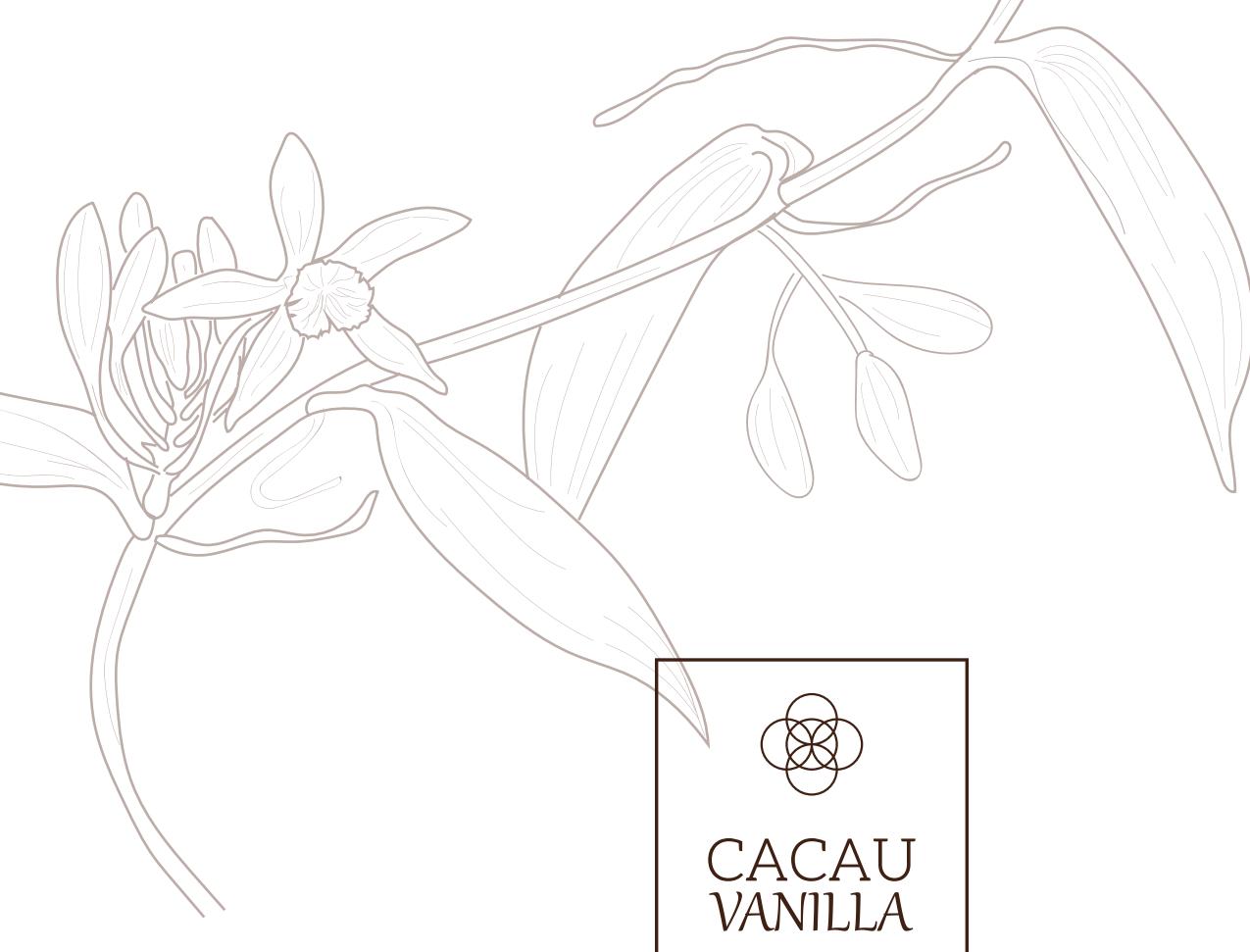


Menu 2021



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.



linha *Lemon Berry*



ADOÇADO COM DEMERARA ORGÂNICO

Torta M (Ø 18 cm)	R\$ 144,00	R\$ 162,00
Torta M com frutas frescas (240 g)	R\$ 176,00	R\$ 195,00
Torta G (Ø 22 cm)	R\$ 198,00	R\$ 235,00
Torta G com frutas frescas (360 g)	R\$ 264,00	R\$ 301,00
Pote unitário (230 g)	R\$ 45,00	R\$ 54,00

Ingredientes: OPÇÃO COM DEMERARA ORGÂNICO

Creme de siciliano: castanha de caju, leite de coco, açúcar demerara orgânico, manteiga de cacau, limão siciliano, óleo de coco, extrato de baunilha, raspas de limão siciliano, sal marinho. **Coulis de Frutas vermelhas:** amora, demerara orgânico, água, framboesa, sal marinho. **Farofa crocante:** aveia sem glúten, castanha do pará, farinha de amêndoas, açúcar de coco, óleo de coco. **Frutas frescas:** Amora e mirtilos

Ingredientes: OPÇÃO ZERO AÇÚCAR

Creme de siciliano: castanha de caju, leite de coco, mix de eritritol, polidextrose, stévia reb A e sorbitol, manteiga de cacau, limão siciliano, óleo de coco, extrato de baunilha, raspas de limão siciliano, sal marinho. **Coulis de Frutas vermelhas:** amora, mix de eritritol, polidextrose, stévia reb A e sorbitol, água, framboesa, sal marinho. **Farofa crocante:** aveia sem glúten, castanha do pará, farinha de amêndoas, mix de eritritol, polidextrose, stévia reb A, óleo de coco. **Frutas frescas:** Amora e mirtilos

torta de Banana

doce de leite de castanhas

açúcar
de coco



Individual (160 g)	R\$ 24,00
M (Ø 18 cm - 1,3kg - 8 fatias)	R\$ 137,00
G (Ø 22 cm - 2kg - 12 fatias)	R\$ 215,00

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)
P (Ø 14 cm - 4 a 6 fatias)
M (Ø 18 cm - 8 a 10 fatias)
G (Ø 22 cm - 12 a 14 fatias)

R\$ 24,00
R\$ 92,40
R\$ 155,00
R\$ 225,00

zero
açúcar

Cheesecake
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-ágbar, extrato de baunilha, raspas de limão.





torta mesclada
Avelā
chocolate branco e preto

zero
açúcar

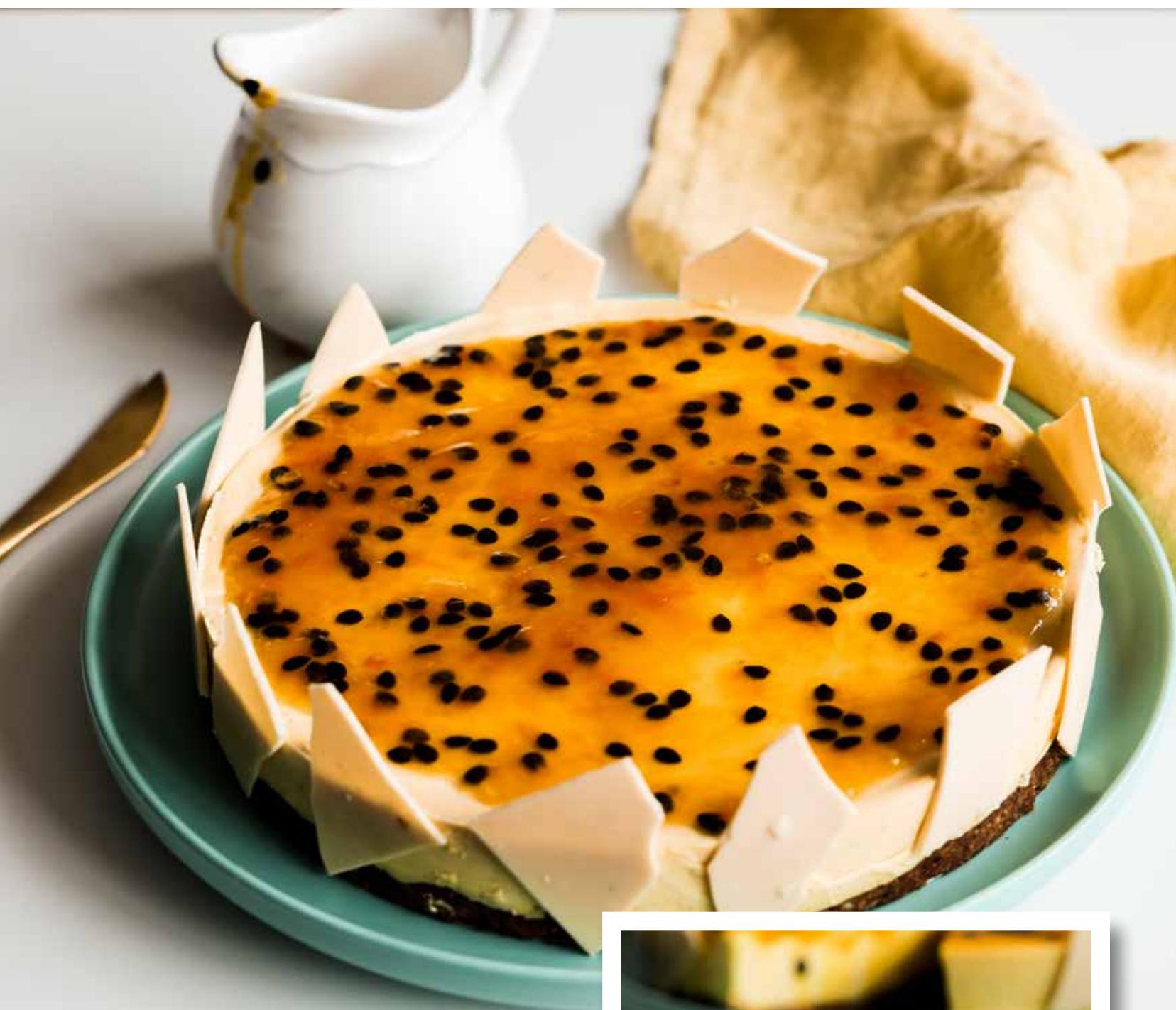


Ingredientes: castanha de caju, leite de coco, tâmara, avelãs, manteiga de cacau, biomassa de banana verde orgânica, óleo de coco, chocolate 50% cacau (zero açúcar, leite e glúten), cacau em pó, mix eirritol, polidextrose, stevia, extrato de baunilha, sal marinho.

P (Ø 14 cm - 4 a 6 fatias)	R\$ 92,40
M (Ø 18 cm - 8 a 10 fatias)	R\$ 155,00
G (Ø 22 cm - 12 a 14 fatias)	R\$ 225,00

torta mousse *Maracujá*

zero
açúcar



Individual (100 - 120 g)	R\$ 24,00
P (Ø 14 cm - 4 a 6 fatias)	R\$ 92,40
M (Ø 18 cm - 8 a 10 fatias)	R\$ 155,00
G (Ø 22 cm - 12 a 14 fatias)	R\$ 225,50

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\$ 24,00

M (Ø 18 cm - 8 a 10 fatias) R\$ 137,00

G (Ø 22 cm - 12 a 14 fatias) R\$ 215,00

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\$ 25,00

M (Ø 18 cm - 8 a 10 fatias) R\$ 157,00

G (Ø 22 cm - 12 a 14 fatias) R\$ 229,00

Ingredientes: castanha de caju, leite de coco, mix eirritol, 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-ággar, extrato de baunilha, sal marinho. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**



torta *Cookies*

açúcar
demerara
+ de coco



Individual

R\$ 24,00

M (Ø 18 cm - 8 fatias)

R\$ 137,00

G (Ø 22 cm - 12 fatias)

R\$ 215,00



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.

açúcar
de coco

cookies *Recheados*

Choco nuts

Ingredientes: Cacau em pó, 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

Recheio Pasta Naked®:
Castanha de Caju, Coco Ralado, óleo de coco e eritritol.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.



Valor unitário (60 g por unid.)

R\$ 16,00



Cream nuts

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.

Recheio: Pasta Naked®: Castanha de Caju, Coco Ralado, óleo de coco e eritritol. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

cookies *Recheados*

açúcar
de coco



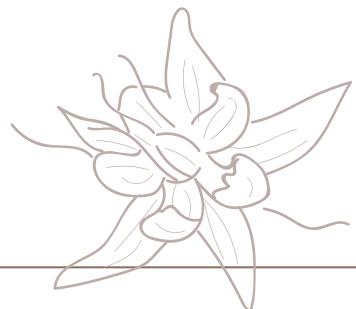
White cream

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.

Recheio Creme de avelã Chocolife®: 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. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Valor unitário (60 g por unid.)

R\$ 17,00



Double chocolate

Ingredientes: cacau em pó, 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.

Recheio Creme de Avelã Chocolife®: 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. NÃO CONTÉM GLÚTEN.



Cookies de amêndoas com gotas de chocolate

açúcar
de coco



3 unidades

R\$ 25,50

Valor unitário (mínimo 3 unid.) R\$ 8,50

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.**

Brownie

batata doce
e nozes

açúcar
de coco

Valor unitário
(65g por unid.) R\$ 15,00

Zero açúcar
(65g por unid.) R\$ 17,00

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

Pote (100g)

R\$ 20,30

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.



Trufas funcionais

zero
açúcar



Avulsas 50% ou 70% cacau (24g por unid.) R\$ 7,50

Pote Trufas Sortidas ou Tradicionais 50% ou 70% cacau (144g / 6 unid por pote) R\$ 42,00

Caixa Presente Trufa 50% ou 70% cacau (144g / 6 unid) R\$ 45,00

Caixa Presente Trufa 50% ou 70% cacau (288g / 12 unid) R\$ 83,00

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, açaí c/ cranberry, damasco, castanha e amêndoas.



esferas de
Chocolate
branco

zero
açúcar

Avulsas (24g por unid.)	R\$ 7,50
Caixa Presente (144g / 6 unid)	R\$ 45,00
Caixa Presente (288g / 12 unid)	R\$ 83,00

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 por unid.)

R\$ 7,50

Caixa Presente (144g / 6 unid)

R\$ 45,00

Caixa Presente (288g / 12 unid)

R\$ 83,00

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.

açúcar
demerara
+ de coco

Brigadeiros funcionais



5 unidades

R\$ 22,50

Valor unitário
(mínimo 5 unid.)

R\$ 4,50

Ingredientes: leite de coco artesanal, açúcar demerara, biomassa de banana verde orgânica, chocolate 50% cacau (sem leite, sem glúten), cacau em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Docinhos sortidos



5 UNIDADES	VALOR UNITÁRIO
------------	----------------

Beijinho de coco	R\$ 22,00	R\$ 4,40
Beijinho de coco queimado	R\$ 22,50	R\$ 4,50
Brigadeiro de nozes	R\$ 22,50	R\$ 22,50
Brigadeiro de pistache	R\$ 24,00	R\$ 4,80

(mínimo 5 unid.)

Ingredientes: BEIJINHO: leite de coco, açúcar demerara orgânico, coco ralado, manteiga de cacau, água, amido de milho, extrato de baunilha, sal marinho. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

BEIJINHO DE COCO QUEIMADO: leite de coco, açúcar de coco, coco ralado, manteiga de cacau, água, amido de milho, extrato de baunilha, sal marinho. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

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. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

BRIGADEIRO DE PISTACHE: leite de coco, açúcar demerara orgânico, biomassa de banana verde orgânica, pistache, extrato de baunilha, sal marinho. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Brigadeiro de colher

açúcar
demerara



Pote (200 g)

R\$ 38,00

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\$ 35,00

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

açúcar
de coco



bolos da *Nona*

DICA: retire da geladeira cerca de 1 a 2 horas antes de consumir ou aqueça 30-60 segundos no microondas para ficar mais macio e fofinho.



bolos da *Nona*

Chocolate com brigadeiro funcional

Forma de bolo
inglês (480 g)

R\$ 41,00

açúcar
demerara
+ de coco

Ingredientes:

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

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

Banana com nozes

Forma de bolo
inglês (430 g)

R\$ 38,00

Ingredientes: banana, leite de amêndoas, açúcar de coco, aveia sem glúten, farinha de castanha de caju, nozes, farinha de arroz integral, fécula de batata, óleo de coco, farinha de linhaça, fermento químico, canela em pó, vinagre de maçã, extrato de baunilha, sal marinho.

bolos da *Nona*



Paçoca com doce de “leite”

Forma de bolo inglês (490 g) R\$ 43,50

Ingredientes:

Bolo: leite de amêndoas, açúcar de coco, pasta de amendoim, amendoim, aveia sem glúten, farinha de arroz integral, fécula de batata, paçoca (amendoim e açúcar), farinha de linhaça, fermento químico, vinagre de maçã, extrato de baunilha, sal marinho.

Doce de leite de castanhas: castanha de caju, açúcar de coco, água, biomassa de banana verde orgânica, eritritol, polidextrose, stevia (reb a), extrato de baunilha.



Laranja com castanhas

Forma de bolo inglês (430 g) R\$ 35,00

Ingredientes: suco de laranja, leite de amêndoas, açúcar demerara orgânico, farinha de arroz integral, fécula de batata, farinha de castanha de caju, óleo de coco, castanha do pará, farinha de linhaça, fermento químico, vinagre de maçã, extrato de baunilha, sal marinho.



bolo *Cookies'n'Dreams*

açúcar
demerara
+ de coco



R\$ 187,00 / kg

1 kg serve até 10 fatias

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.**

DICA: retire o bolo da geladeira cerca de 1 a 2 horas antes de servir para consumi-lo mais macio e fofinho.



bolo Pão de “Mel”

açúcar
de COCO



R\$ 192,00 / kg

1 kg serve até 10 fatias

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.**

DICA: retire o bolo da geladeira cerca de 1 a 2 horas antes de servir para consumi-lo mais macio e fofinho.

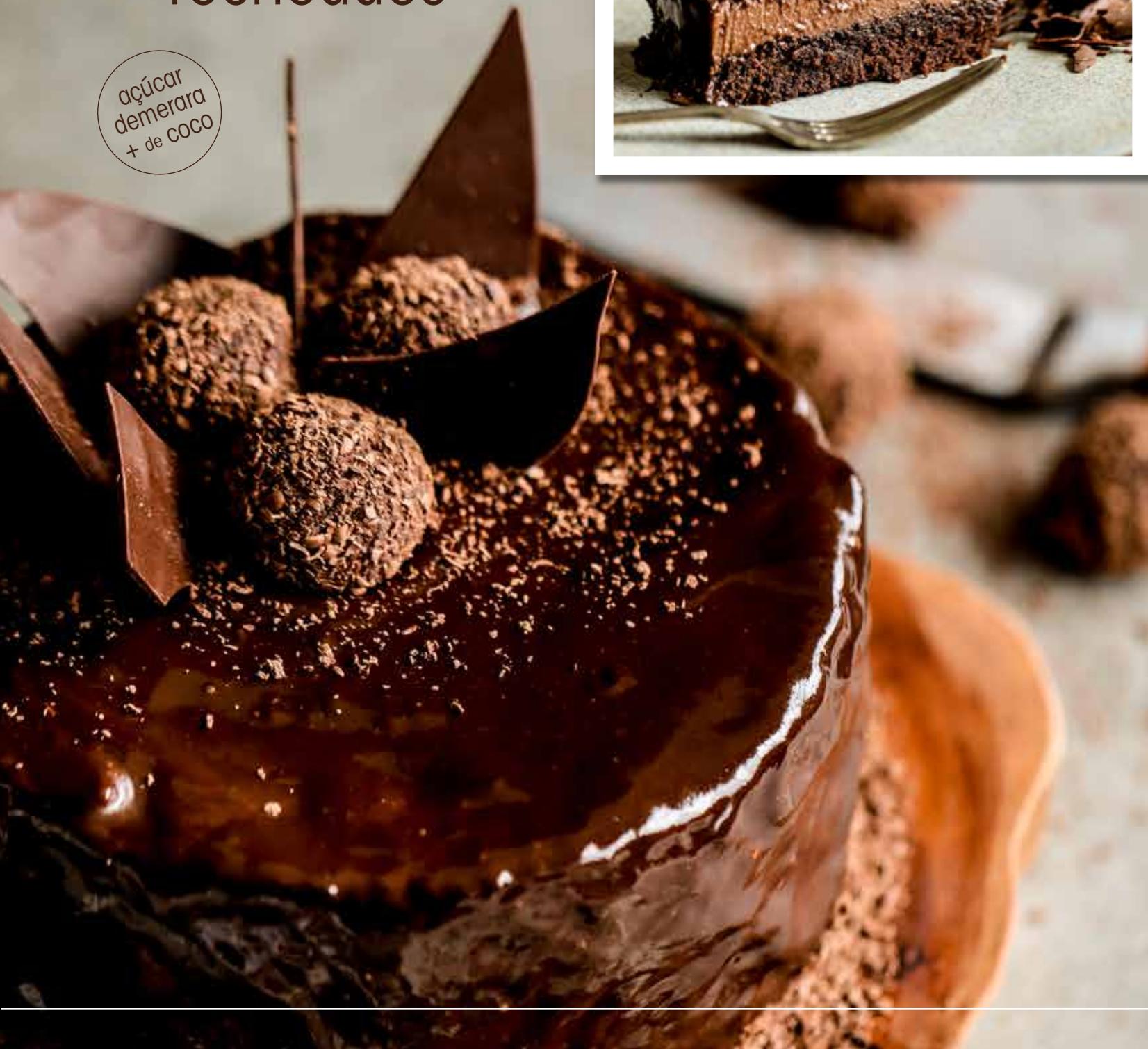
bolos *Recheados*



DICA: retire o bolo da geladeira cerca de 1 a 2 horas antes de servir para consumi-lo mais macio e fofinho.

Bolos recheados

açúcar
demerara
+ de coco



Mousse Chocolate	R\$ 165,00/kg
Mousse Chocolate com Morango	R\$ 176,00/kg
Mousse com Frutas Vermelhas	R\$ 220,00/kg
Brigadeiro	R\$ 176,00/kg
Brigadeiro com Morangos	R\$ 182,00/kg
Brigadeiro com Frutas Vermelhas	R\$ 267,00/kg
Ganache Branco ou Mesclado	R\$ 176,00/kg
Ganache Branco/Mesclado com Morangos	R\$ 182,00/kg
Ganache Branco/Mesclado com Frutas Vermelhas	R\$ 231,00/kg
Prestígio	R\$ 165,00/kg

Opção de massa de chocolate ou massa branca. 1 kg serve até 10 fatias.

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

Bolos zero açúcar



Mousse Chocolate	R\$ 198,00/kg
Mousse Chocolate com Morangos	R\$ 211,00/kg
Mousse com Frutas Vermelhas	R\$ 265,00/kg
Ganache Branco/Mesclado	R\$ 211,00/kg
Ganache Branco/Mesclado com Morangos	R\$ 218,00/kg
Ganache Branco/Mesclado com Frutas Vermelhas	R\$ 277,00/kg
Prestígio	R\$ 198,00/kg

Massa de chocolate. 1 kg serve até 10 fatias.

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

* 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 (Freguesia do Ó), agendar previamente, dia e horário, pelo e-mail.
 - Pagamento antecipado via depósito bancário.



Todos os produtos devem ser mantidos
sob refrigeração.

Ingredientes



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 orgânico, biomassa de banana verde orgânica, chocolate 54% cacau (sem leite, sem glúten), cacau em pó.

Recheio Ganache Branco: leite de coco, castanha de caju, açúcar demerara orgânico, 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

@cacauvanilla