

Q U E R E M O S

F A Z E R

P A R T E

D a

S U a

H I S T Ó R I a .



  /isabellafragabolera

isabellafragabolera.com



Isabella
Fragas

boleria

TORTAS

DOCES

Deliciosas, fofinhas e super cremosas,
nossas TORTAS DOCES são a melhor
opção para seu aniversário,
comemoração, pra receber quem você
ama, dar de presente pra alguém
especial e todos os outros momentos
que você desejar.



M O R A N G O C O M M E R E N G U E

Feito com pão de ló bem fofinho, um recheio de 3 leites com morangos frescos picados e a cobertura é feita com rosetas de chantilly decorado com miçangas vermelhas.

5	8	15	25	35	45
R\$55	R\$83	R\$115	R\$145	R\$190	R\$250

Nossas tortas são calculadas pelo número de pessoas.



N O Z E S C O M G A N A C H E

Feito com pão de ló fofinho, recheado com brigadeiro de nozes e coberto com ganache meio amargo. Na decoração vão picos de brigadeiro com nozes picadas.

5	8	15	25	35	45
R\$60	R\$99	R\$157	R\$205	R\$236	R\$271

Nossas tortas são calculadas pelo número de pessoas.



M O U S S E D E L I M ã O

A massa é perfeita, pois é leve e fofinha, feita com limão e iogurte. Seu recheio e cobertura são uma deliciosa mousse de limão, decorada com raspas de limão.

5	8	15	25	35	45
R\$55	R\$83	R\$115	R\$145	R\$190	R\$250

Nossas tortas são calculadas pelo número de pessoas.



B R O W N I E

Massa amanteigada com cacau 50% recheada com brigadeiro e pedaços de brownie. Na cobertura uma camada do nosso brigadeiro molinho e pedaços de brownie com ganache de chocolate meio amargo.

5	8	15	25	35	45
R\$60	R\$99	R\$157	R\$205	R\$236	R\$271

Nossas tortas são calculadas pelo número de pessoas.



D O I S a m o r e s

Feito com pão de ló fofinho recheado com doce de abacaxi artesanal e brigadeiro de côco. Na cobertura, chantilly decorado com flocos de côco e pedaços de abacaxi.

5	8	15	25	35	45
R\$55	R\$83	R\$115	R\$145	R\$190	R\$250

Nossas tortas são calculadas pelo número de pessoas.



FRUTAS VERMELHAS

Feito com pão de ló bem fofinho, um recheio de 3 leites com uma camada de pasta de frutas do bosque. A cobertura é com chantilly sabor frutas vermelhas com uma deliciosa calda artesanal.

5	8	15	25	35	45
R\$60	R\$99	R\$157	R\$205	R\$236	R\$271

Nossas tortas são calculadas pelo número de pessoas.



P U R O C H O C O L A T E

Massa amanteigada de cacau 50% com recheio do nosso famoso brigadeiro de cacau, coberto com rosetas feitas com chantilly de chocolate.

5	8	15	25	35	45
R\$55	R\$83	R\$115	R\$145	R\$190	R\$250

Nossas tortas são calculadas pelo número de pessoas.



COOKIE AND CREAM

Feito com uma massa super aerada de chocolate bem chocolatada, o recheio é de creme moça com pedacinhos de biscoito e na cobertura bastante creme moça, farelos de biscoito e picos de chantilly de chocolate.

5	8	15	25	35	45
R\$60	R\$99	R\$157	R\$205	R\$236	R\$271

Nossas tortas são calculadas pelo número de pessoas.



LEITE NINHO

Feito com pão de ló bem fofinho, um recheio de brigadeiro de ninho e a cobertura e feita com chantilly decorado com picos de chantilly e ninho polvilhado.

5	8	15	25	35	45
R\$52	R\$83	R\$110	R\$138	R\$182	R\$248

Nossas tortas são calculadas pelo número de pessoas.



CAFÉ COM CHOCOLATE

Massa de café com toque de chocolate e muito recheio de creme de café com doce de leite. Na cobertura ganache de chocolate com picos de brigadeiro e grãos comestíveis de café.

5	8	15	25	35	45
R\$55	R\$83	R\$115	R\$145	R\$190	R\$250

Nossas tortas são calculadas pelo número de pessoas.



RED VELVET

Uma massa super especial vermelhinha pois leva corante e a cobertura e recheio são de buttercream de cream cheese. Para decorar uma farofinha de bolo por cima.

5	8	15	25	35	45
R\$55	R\$83	R\$115	R\$145	R\$190	R\$250

Nossas tortas são calculadas pelo número de pessoas.



P A L H A I T A L I A N A

Feito com pão de ló bem fofinho com recheio de brigadeiro de cacau e camadas de biscoito Maria. Todo coberto com brigadeiro molinho, picos de brigadeiro e biscoito Maria pra dar charme.

5	8	15	25	35	45
R\$52	R\$83	R\$110	R\$138	R\$182	R\$248

Nossas tortas são calculadas pelo número de pessoas.

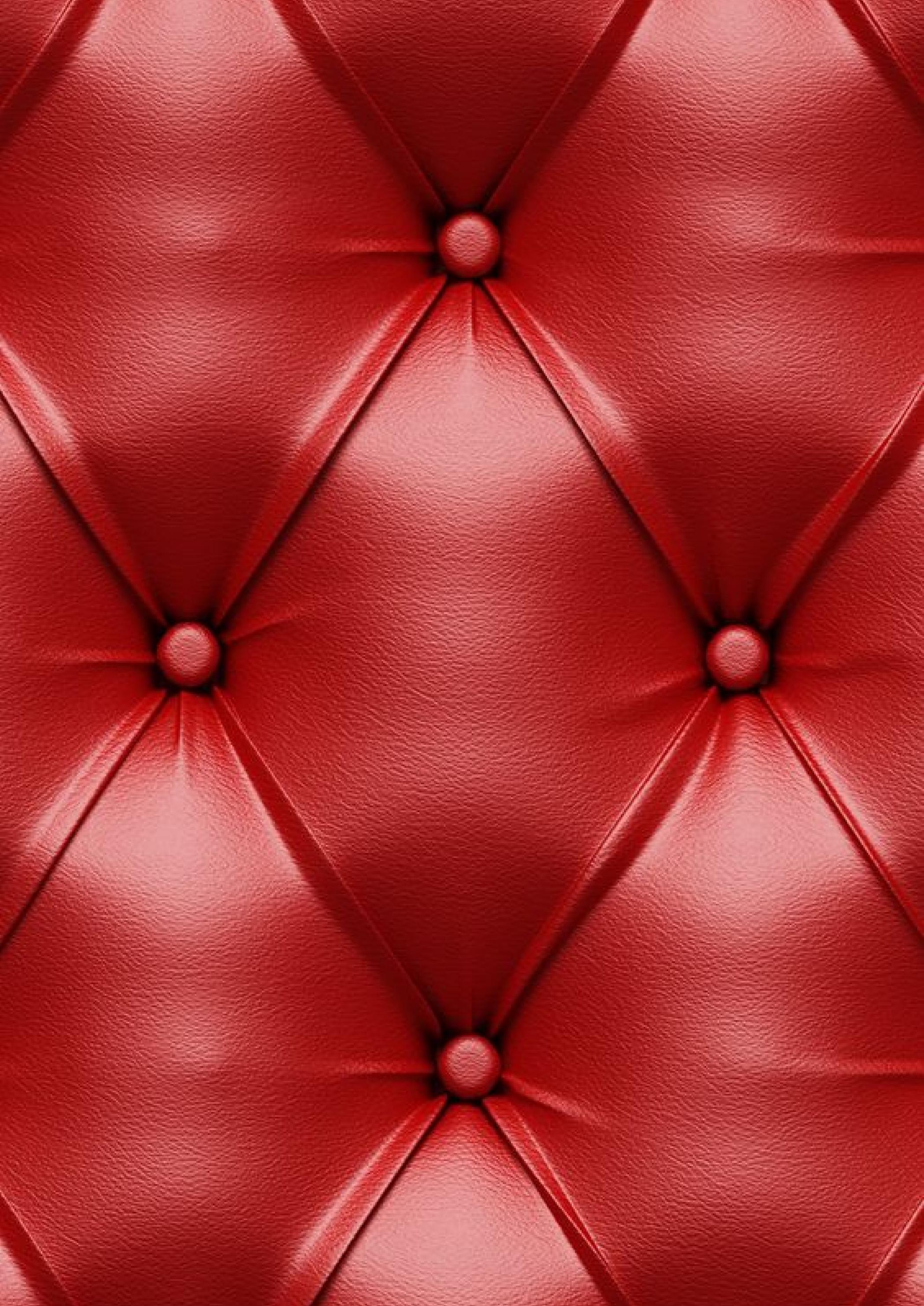


N I N H O C O M O V O M A L T I N E

Feito com pão de ló bem fofinho, uma camada de brigadeiro de ninho e outra com nosso famoso brigadeiro de cacau coberto com ovomaltine. Na cobertura, chantilly polvilhado com ninho e ovomaltine.

7	15	30	45	60	80
R\$62	R\$109	R\$158	R\$245	R\$290	R\$320

Nossas tortas são calculadas pelo número de pessoas.



F I Q U E
A T E N T O

INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

Você poderá personalizar sua torta caso deseje. Podemos decorar com frutas, flores, chantilly, balas, kit kat, confeitos e outras coisas que desejar, mediante orçamento e combinado prévio.

Logo abaixo segue uma tabela com correspondências de tamanhos e valores dos nossos adicionais que já temos padrão, qualquer opção fora desta relação deverá ser consultado o valor que acrescentará à sua encomenda.

QUEREMOS QUE SEU PEDIDO TENHA SUA CARA, PERSONALIZE!

TAMANHOS DAS TORTAS (COM UMA CAMADA DE RECHEIO)

• 5 pessoas	P	15 cm
• 8 pessoas	M	20 cm
• 15 pessoas	G	25 cm
• 25 pessoas	GG	30 cm
• 35 pessoas	EG	35 cm
• 45 pessoas	EXG	40 cm

NINHO COM OVOMALTINE (COM 2 CAMADAS DE RECHEIO)

• 7 pessoas	P	15 cm
• 15 pessoas	M	20 cm
• 30 pessoas	G	25 cm
• 45 pessoas	GG	30 cm
• 60 pessoas	EG	35 cm
• 80 pessoas	EXG	40 cm

ADICIONAIS

	P	M	G	GG	EG	EXG
● Frutas e Flores	R\$10	R\$20	R\$30	R\$40	R\$50	R\$60
● Corante (até 2 cores)	R\$5	R\$10	R\$15	R\$20	R\$25	R\$30
● Balas e confeitos	R\$12	R\$24	R\$36	R\$48	R\$60	R\$72
● Chantilly	R\$20	R\$35	R\$50	R\$65	R\$80	R\$95
● Ganache	R\$10	R\$20	R\$30	R\$40	R\$50	R\$60
● Nutella (por camada)	R\$15	R\$25	R\$35	R\$45	R\$55	R\$65

ANTES QUE VOCÊ FINALIZE SEU PEDIDO, TEMOS ALGUMAS INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA LHE PASSAR.

Apenas realizamos entregas de tortas do tamanho P. Os demais você precisará retirar na loja. Caso deseje podemos chamar um Uber de confiança e você paga a entrega na hora que receber o produto (apenas em dinheiro).

Nossas tortas P, M e G vão em embalagens com tampa, as demais vão em cake boards exigindo atenção redobrada no transporte, pois não possuem tampa. Mas não se preocupe, elas vão bem fixas no prato.

Todos os produtos confeccionados em nossa empresa são 100% artesanais e livres de conservantes, portanto, sugerimos que faça encomenda caso deseje escolher o sabor ou tamanho da sua torta. Fazemos algumas unidades diariamente à pronta entrega, mas, para garantir que encontre a sua escolhida, encomende.

Após finalizado seu pedido, informe-se sobre a melhor forma de conservação do produto, ou sobre o transporte do mesmo até o local do evento, isso garantirá a qualidade e estética dos produtos adquiridos.

***SIM, eles são bastante delicados e necessitam de atenção especial!**

Para realizar uma encomenda envie um Whatsapp para (33)988050337 ou vá até nossa loja. Sugerimos que tire todas as suas dúvidas antes de confirmar seu pedido.

Precisaremos que você tenha escolhido sabor, tamanho, data e horário para retirada e se haverá algum adicional. Será necessário informar nome e contato também.

As encomendas são confirmadas somente após a identificação do pagamento integral do pedido, podendo ser feito em dinheiro, cartão de crédito ou débito, diretamente na loja, ou por transferência bancária.

Para confirmar seu pedido por transferência é necessário o envio do comprovante antes da retirada do pedido. Não havendo excessão. Segue abaixo os dados bancários.

Banco Itaú

Abelha Produtos Alimentícios LTDA
CNPJ - 27.049.309./0001-22
Ag - 3180
CC - 0061215-6

QUALQUER DÚVIDA ESTAREMOS À SUA DISPOSIÇÃO!

**Afonso Pena, 2051 - Esplanada
Governador Valadares / MG**

  isabellafragaboleria  (33) 999038154 / 988050337



Isabella Fraga

