

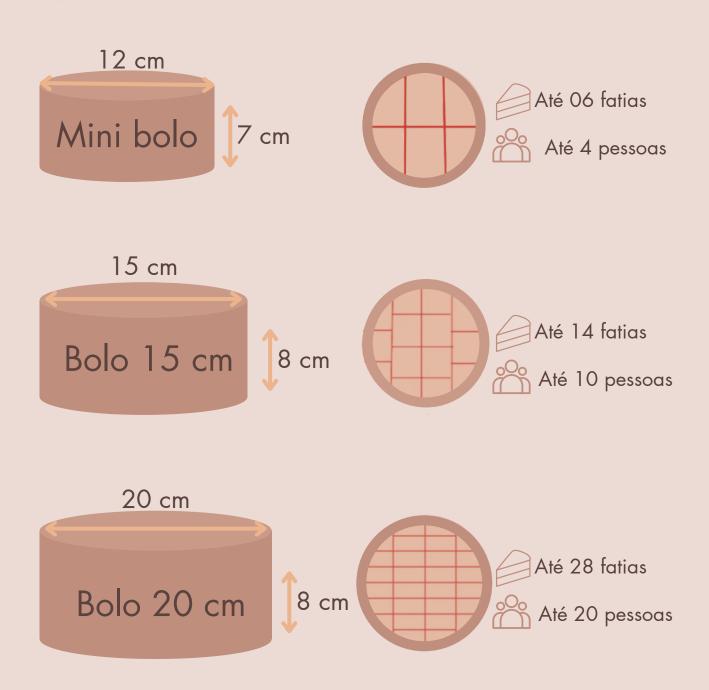
Cardápio tudiFruta 2025

Doces e bolos saudáveis adoçados com frutas sem leite/sem trigo

@tudifruta www.tudifruta.com



Tamanhos e rendimento



@tudifruta www.tudifruta.com



Sabores e acabamento

Naked cake:

- Três camadas de massa e duas camadas de recheio.
- Sem acabamento nas laterais e é envolto em acetato transparente e laço (você decide a cor).

Sabor	15 cm de diâmetro	20 cm de diâmetro
Chocolate	R\$215,00	R\$285,00
Coco	R\$230,00	R\$300,00
Coco com abacaxi	R\$245,00	R\$310,00
Chocolate com laranja	R\$245,00	R\$310,00

- Coco: água, ovo de galinha, tâmara jumbo, uva passa branca, óleo de coco, castanha de caju, coco ralado orgânico e sem aditivos, farinha de aveia, fécula de batata e fermento químico em pó.
- Coco com abacaxi: água, ovo de galinha, tâmara jumbo, uva passa branca, óleo de coco, abacaxi, castanha de caju, coco ralado orgânico e sem aditivos, farinha de aveia, fécula de batata e fermento químico em pó.
- Chocolate: água, ovo de galinha, tâmara jumbo, óleo de coco, cacau em pó 100%, farinha de aveia, farinha de amêndoas, castanha de caju e fermento químico em pó.
- Chocolate com laranja: água, ovo de galinha, tâmara jumbo, óleo de coco, laranja, cacau em pó 100%, farinha de aveia, farinha de amêndoas, castanha de caju e fermento químico em pó.





Sabores e acabamento

Espatulado:

- Três camadas de massa e duas camadas de recheio.
- O bolo é todo coberto e possui acabamento em trabalho de bico (pode ser todo liso).

Sabor	15 cm de diâmetro	20 cm de diâmetro
Chocolate	R\$230,00	R\$315,00
Chocolate com coco (prestígio)	R\$230,00	R\$315,00
Chocolate com maracujá (cobertura de chocolate)	R\$275,00	R\$320,00

- Chocolate: água, ovo de galinha, tâmara jumbo, óleo de coco, cacau em pó 100%, farinha de aveia, farinha de amêndoas, castanha de caju e fermento químico em pó.
- Chocolate com coco: água, ovo de galinha, tâmara jumbo, uva passa branca, coco ralado orgânico sem aditivos, óleo de coco, castanha de caju, cacau em pó 100%, farinha de aveia, farinha de amêndoas e fermento químico em pó.
- Chocolate com maracujá: água, ovo de galinha, tâmara jumbo, uva passa branca, maracujá, óleo de coco, castanha de caju, cacau em pó 100%, farinha de aveia, farinha de amêndoas e fermento químico em pó.





Mini bolo / Smash the cake

- Três camadas de massa e duas camadas de recheio.
- O bolo é todo coberto e possui acabamento em trabalho de bico, podendo ser adaptado para ensaio smash the cake (adaptável com corantes naturais como beterraba, cúrcuma e espinafre).
- 12 cm de diâmetro, 7 cm de altura.

Sabor	Preço
Chocolate: Massa, recheio e cobertura de chocolate	R\$150,00
Coco: Massa e recheio de coco, cobertura clara à base de batata doce	R\$150,00

<u>Ingredientes:</u>

- Chocolate: água, ovo de galinha, tâmara jumbo, cacau em pó 100%, óleo de coco, farinha de aveia, farinha de amêndoas, castanha de caju e fermento químico em pó.
- Coco: água, ovo de galinha, tâmara jumbo, uva passa branca, óleo de coco, coco ralado orgânico sem aditivos, castanha de caju, batata doce, farinha de aveia, fécula de batata e fermento químico em pó.

A cobertura do bolo de coco pode ser colorida ou ter detalhes coloridos nas cores <u>amarelo, laranja, rosa e verde claros</u> provenientes de corantes naturais como beterraba, cúrcuma e espinafre.





Docinhos festa (caixa com 20 docinhos)

- Cada caixa contém 20 docinhos do mesmo sabor. Peso aproximado de cada docinho: 11g. Embalados em forminhas impermeáveis na cor marrom.
- As embalagens não devem ser manuseadas por crianças ou pessoas com necessidades especiais sem a supervisão de um responsável.

Sabor	Caixa 20 unds.
Amendoim	R\$55,00
Coco	R\$55,00
Chocolate	R\$55,00
Limão	R\$60,00
Nozes	R\$65,00
Coco com abacaxi	R\$65,00



- Amendoim: amendoim, tâmara jumbo e pitada de sal.
- <u>Coco</u>: tâmara jumbo, uva passa branca, castanha de caju e coco ralado orgânico sem aditivos.
- <u>Chocolate</u>: tâmara jumbo, castanha de caju e cacau em pó 100%.
- <u>Limão</u>: uva passa branca, tâmara jumbo, castanha de caju, óleo de coco, limão e farinha de amêndoas.
- Nozes: nozes, tâmara jumbo, uva passa branca e farinha de amêndoas.
- <u>Coco com abacaxi</u>: tâmara jumbo, uva passa branca, abacaxi, castanha de caju e coco ralado orgânico sem aditivos.



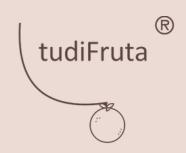
Mini cupcakes (caixa com 12 unidades)

- Cada caixa contem 12 mini cupcakes do mesmo sabor.
- Medidas aproximadas de cada mini cupcake: 3,8 cm (fundo) x 2,5 cm (altura) x 4,5 cm (abertura), forminhas brancas.

Sabor	Preço
Chocolate: Massa, recheio e cobertura de chocolate	R\$90,00
Coco com chocolate: Massa de coco e cobertura de chocolate	R\$90,00
Chocolate com maracujá: Massa de chocolate e cobertura de maracujá	R\$105,00

- Chocolate: água, ovo de galinha, tâmara jumbo, cacau em pó 100%, farinha de aveia, farinha de amêndoas, óleo de coco, castanha de caju e fermento químico em pó.
- Coco com chocolate: água, ovo de galinha, tâmara jumbo, uva passa branca, castanha de caju, óleo de coco, coco ralado orgânico e sem aditivos, cacau em pó 100%, farinha de aveia, fécula de batata e fermento químico em pó.
- Chocolate com maracujá: água, ovo de galinha, tâmara jumbo, uva passa branca, maracujá, óleo de coco, castanha de caju, cacau em pó 100%, farinha de aveia, farinha de amêndoas e fermento químico em pó.





INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- PRAZO PARA ENCOMENDAS: 15 a 20 dias de antecedência ou conforme disponibilidade na agenda.
- **ENTREGAS:** Não efetuamos entregas. A retirada é responsabilidade do(a) cliente. Os produtos devem ser retirados em Azurita/Mateus Leme, em dias e horários previamente acordados. Temos pronta entrega, via iFood, em Belo Horizonte. Acesse <u>www.tudifruta.com</u> para pedir e receber em casa.
- **PAGAMENTO:** 100% antecipado. A encomenda será confirmada somente após recebimento do comprovante e confirmação do pagamento.
- VALIDADE E CONSERVAÇÃO: os doces devem ser mantidos na geladeira, bem vedados, por 3 a 4 dias. Não é recomendado mantê-los fora da geladeira até o consumo.
- ALÉRGICOS: Na cozinha tudiFruta NÃO são controlados traços.
 Por isso, os produtos podem conter leite, ovos, banana, soja,
 milho, oleaginosas (amendoim, castanhas, amêndoas...) e outros
 alérgenos. CONTÉM GLÚTEN*.
 - *Glúten não adicionado e não intencional proveniente de traços não controlados no processo de produção.
- DIABÉTICOS E GRÁVIDAS COM DIABETES GESTACIONAL: os produtos contêm <u>açúcares provenientes dos próprios ingredientes</u>. Consulte seu médico/nutricionista sobre as <u>porções adequadas</u> para você <u>antes de consumir</u>.

Galeria







tudiFruta









