

BEM VINDO A CACAUINIE

Desenvolvemos nossa linha de chocolates artesanais maciços e recheados combinados com técnicas de pintura personalizada.

Assim, conseguimos construir o produto com a cara do seu evento.

Temos opções veganas, sem glúten e sem lactose!
Queremos abraçar todo mundo!

Amamos desafios, então se você tem alguma referência, pode nos mostrar.

Pedido mínimo de 40 unidades por sabor.



BEM VINDO A CACAUNIE

São 7 anos promovendo felicidade através do nossos doces.

Participar de momentos especiais é o que nos move. Tudo feito de forma artesanal e com muito amor num cantinho especial em São Conrado.

Nosso dever é criar a estrela da mesa - o bolo, do jeito que você sempre sonhou e contemplar os chocolates mais originais e gostosos que você já provou deixando todos os convidados babando!

Venha mergulhar no nosso universo.

O prazer é todo meu. Eu sou a Cacau Pinho - chef responsável pela produção desses doces inesquecíveis.



FORMATOS CHOCOLATES

CHOCOLATE MAÇIÇO

R\$3,00

Formato cacau com nibs de cacau *

Formato cacau com crocante nuts *



FORMATOS CHOCOLATES

BARRINHA RÚSTICA

R\$4,00

Mix de Nuts *



FORMATOS CHOCOLATES

BOMBOM RECHEADO

Formato Cubo | Diamante | Cacau
Espiral | Cilindro

R\$3,50 a
R\$4,00



BOLOS CASAMENTOS

Bolos artesanais com cobertura de buttercream ou ganache de chocolate. Bolos coloridos e de andar.



BOLOS CASAMENTOS



DOCES

DADINHO

Quadrinhos de brownie, palha italiana e cacau tróis - tripla camada de brownie, caramelo crocante com flor de sal e chocolate.

R\$4,00

R\$5,00

CACAUNITAS

Mix de castanhas banhadas no chocolate e cacau em pó. Ótima opção de petit four.

500g

R\$150,00



SABORES CHOCOLATES

**opção também vegana, sem glúten e sem lactose*

Chocolate branco

*Chocolate preto 50% **

Recheios:

*Chocolate Preto **

*Chocolate Preto com Praliné **

Chocolate Branco com Praliné

Chocolate Branco com Maracujá

*Chocolate com nuts **

*Chocolate com laranja **

*Chocolate com amoras **

*Caramelo com flor de sal **

*Caramelo com praliné **

Lemond Curd

Doce de leite

Doce de leite com Coco

Pistache

Nozes

Churros

Nutella



SABORES

BOLO

Massas:

Amanteigada de Baunilha

Amanteigada de Cacau

Amanteigada Cítrica

Amanteigada com Blueberry

Amanteigada com pedaços de Amêndoas

Amanteigada com pedaços de Nozes

Recheios:

Baba de Moça

Brigadeiro Meio Amargo

Brigadeiro Branco

Brigadeiro de Churros

Chocolate preto com Praliné

Chocolate branco com Praliné

Chocolate branco com abacaxi

Chocolate com Caramelo e flor de sal

Chocolate com café

Chocolate com redução de amoras

Chocolate com Laranja

Churros

Doce de Leite

Doce de Leite com coco

Lemond Curd

Maracujá

Nozes

Nutella

Romeu & Julieta



FALE COM CACAUNIE

Estamos localizados em São Conrado - RJ.

Contatos:

Whats app: 21 99296-0034 | 21 99627-1650

Email: cacaunie@gmail.com

www.cacaunie.com

Você pode ter a nossa caixa degustação para saborear os doces que preferir. Caso fechemos contrato, abatemos o valor da caixa. Será um prazer te atender!

Entre em contato
direto pelo QRcode
ao lado

