

# BEM VINDO A CACAUNIE

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 \*



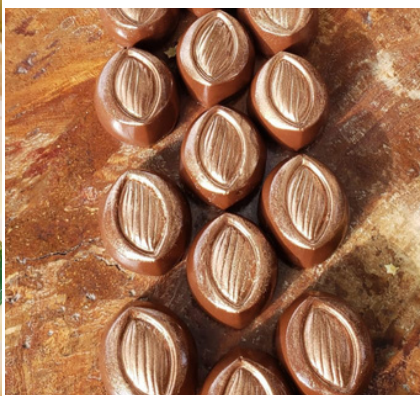
# FORMATOS CHOCOLATES

---

## 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](mailto:cacaunie@gmail.com)

[www.cacaunie.com](http://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

