

CATÁLOGO DE PRODUTOS



*O segredo da nossa receita:
sobremesas saudáveis e
com muito sabor*

Desenvolvemos misturas premium para o preparo de doces e sobremesas com ingredientes nobres, baixo teor de gordura, isentas de glúten, lactose, conservantes e corantes artificiais.

Você recebe toda a orientação técnica para o preparo, além de sugestões de finalização e formas de servir as sobremesas. Basta adicionar ingredientes simples como água, ovos, óleo vegetal, leite de coco ou outro leite vegetal.

Linha de misturas premium para confeitaria saudável



Você sabia?

58

MILHÕES DE BRASILEIROS

Possuem algum tipo de intolerância alimentar

16

MILHÕES DE BRASILEIROS

Declararam adotar uma dieta saudável e dão preferência a alimentos zero glúten / zero lactose

MERCADO DE ALIMENTOS SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM AÇÚCAR

CRESCEU

+100%

EM 5 ANOS

De R\$ 481 milhões para R\$ 1,27 bilhão entre 2011 e 2016

87%

DOS CLIENTES COM RESTRIÇÃO ALIMENTAR

Dizem que não consomem sobremesas em cafés e restaurantes POR NÃO ENCONTRAREM OPÇÕES ADEQUADAS. (E VOCÊ NEM FICA SABENDO!)

VOCÊ PODE AUMENTAR O SEU TICKET MÉDIO E CRIAR UM DIFERENCIAL COMPETITIVO OFERECENDO SOBREMESAS SAUDÁVEIS EM SEU ESTABELECIMENTO!

Benefícios para o seu negócio

FLEXIBILIDADE

Prepare as suas sobremesas nos momentos de maior demanda. Alimentos frescos sempre têm maior saída e maior recompra.

QUALIDADE

Ingredientes premium que agregam sabor e valor nutricional às suas sobremesas.

TREINAMENTO

Treinamento presencial para a sua equipe, vídeos e instruções passo a passo para a execução, conservação e exposição dos produtos.

CUSTOMIZAÇÃO

Crie suas próprias finalizações e dê aquele toque especial as suas sobremesas tornando-as únicas.

ECONOMIA

Baixo estoque, resultados confiáveis e preparo sem desperdícios e sem necessidade de equipe de confeitaria especializada.

MAIS VENDAS

Receba folhetos e displays de mesa para divulgar suas sobremesas. Aumente o ticket médio de seu estabelecimento com nossos produtos.

FARINHA DE TRIGO SARRACENO

Apesar do nome “trigo”, esta é uma farinha integral isenta de glúten, rica em proteínas, minerais e vitaminas. Considerada uma das farinhas de melhor teor nutricional.

SEMENTES DE CHIA

Essa pequena semente é considerada um superalimento. Ela é uma excelente fonte de ômega 3, cálcio, magnésio, manganês e fósforo. Além disso, ela contém todos os aminoácidos essenciais e possui alta concentração de fibras alimentares.

BATATA-DOCE

A batata-doce é rica em fibras, possui baixo índice glicêmico e é um alimento importante para quem malha, pois fornece energia para o treino e ajuda no ganho de massa muscular.

ÓLEO DE COCO

Composto por antioxidantes que auxiliam na diminuição da ação dos radicais livres, o óleo de coco é rico em ácidos graxos, vitamina E, ômega 6 e ômega 9.

CHOCOLATE AMARGO

Trabalhamos exclusivamente com chocolate premium, sem adição de leite. Quanto mais alto o teor de cacau, maior seu teor de flavonoides e antioxidantes, além de ser um antidepressivo natural.

**Ingredientes
saudáveis,
ricos em
nutrientes
e muito
saborosos**



Petit Gateau

O petit gateau é uma sobremesa que encanta a todos pelo recheio cremoso. Possui sabor intenso de chocolate e pode ser servida quente, com frutas frescas, sorbet ou ainda com um coulis de frutas.

Ingredientes:

chocolate 55% cacau
(açúcar, manteiga de cacau,
massa de cacau, lecitina de
soja), açúcar demerara,
farinha de arroz, farinha de trigo
sarraceno, fécula de mandioca,
cacau em pó, sal rosa do himalaia.



Brownie

O Brownie Bake-in-Box possui uma massa supermacia, recheada e coberta com chocolate 63% cacau. Pode ser servido puro, quente ou frio, com frutas, sorbet, caramelo ou chantilly vegetal.

Ingredientes:

chocolate 63% cacau (açúcar, manteiga de cacau, massa de cacau, lecitina de soja), mix de farinhas sem glúten (farinha de arroz, farinha de trigo sarraceno, fécula de mandioca, batata-doce em pó), açúcar demerara, cacau em pó 100%, sementes de chia, sal rosa do himalaia e goma xantana.



Tarteletes

As nossas tarteletes são deliciosamente crocantes, com a opção de recheio de creme de baunilha ou ganache de chocolate.

A finalização fica por conta da sua criatividade: elas podem receber frutas frescas da estação, nozes, amêndoas ou ainda um chantilly vegetal.

(sobremesa vegana)

Ingredientes:

mix de farinhas sem glúten (farinha de arroz, farinha de trigo sarraceno, fécula de mandioca, batata-doce em pó), açúcar demerara, açúcar mascavo, amido de milho, sal rosa do himalaia, aroma de baunilha em pó idêntico ao natural, espessante agar-agar, curcuma em pó.



Cupcake Baunilha

Você vai se surpreender com a massa supermacia e deliciosa do Cupcake de Baunilha. Ele pode ser preparado com frutas, nozes, castanhas ou cacau. A massa do cupcake é muito versátil, permitindo que você também utilize-a como base no preparo de bolos e tortas.

Ingredientes:

mix de farinhas sem glúten (farinha de arroz, fécula de mandioca, amido de milho, batata-doce em pó), açúcar demerara, fermento químico em pó (amido de milho, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico, carbonato de cálcio), bicarbonato de sódio, sal rosa do himalaia, goma xantana, aroma de baunilha em pó idêntico ao natural.



Chocolate Chip Cookies

Os tradicionais cookies com gotas de chocolate em uma versão sem glúten e sem lactose. Nossos cookies são crocantes por fora e macios por dentro, recheados e decorados com gotas de chocolate 55% cacau. Irresistíveis a qualquer hora do dia!

Ingredientes:

mix de farinhas sem glúten (farinha de arroz, farinha de trigo sarraceno, fécula de mandioca, batata-doce em pó), açúcar demerara, açúcar mascavo, chocolate 55% cacau (açúcar, manteiga de cacau, massa de cacau, lecitina de soja), bicarbonato de sódio, sal rosa do himalaia, goma xantana, aroma de baunilha em pó idêntico ao natural.



Solicite a nossa tabela de preços e agende a sua degustação

(Entregas para todo o Brasil)

falecom@bakeinbox.com.br

(61) 99525-5995



www.bakeinbox.com.br