

Tortas Tradicionais 15 Kg e 1.4 Kg



Torta Mousse de Limão

Massa sucrée com uma saborosíssima mousse de limão a base de limão fruta e leite condensado, coberto com Marshmallow.



Torta Holandesa

A base é de biscoito doce recheado de um delicioso creme holandês coberto com uma perfumadíssima calda de chocolate decorado com biscoitos amanteigados banhado no chocolate.



Torta Mousse de Chocolate

Saborosíssimo bolo de chocolate recheado com uma encantadora mousse feito com a mistura dos chocolates ao leite e meio amargo, coberto com raspas do puro chocolate ao leite.



Torta Cheese Cake Frutas Vermelhas

Saborosíssimo mousse a base de cream cheese coberto com calda de frutas vermelhas.



Torta Trufada Nut Ninho

Bolo de chocolate recheado com a combinação perfeita da deliciosa mousse de leite tipo Ninho com a mais saborosa mousse de chocolate com creme de avelã, coberta com creme de chocolate.



Torta Bombom Ferrero

Massa crocante de chocolate com um saborosíssimo mousse de chocolate com creme de avela, com calda de chocolate ao leite ao perfume de avelas com pedaços de castanha de cajú.



Torta Banoffee

Massa sucrée com camadas de cremes perfumadíssimo a base de banana puxado no caramelo, doce de leite creme de baunilha, coberto com Chantilly polvilhado no cacau em pó.



Torta Floresta Negra

Sobre o bolo de chocolate, um delicioso mousse de chocolate meio amargo recheado deliciosamente com chantilly e pedaços de cereja ao marraschino, coberto com chocolate ao leite. Irresistível!



Torta Tiramissú Delicioso clássico da confeitaria Italiana, com massa fofa tipo bolacha champagne embebida no café e licor de chocolate, com um saboroso creme a base de queijo e gemas com creme de leite e chantilly, finalizado com cacau em pó.



Torta Mousse de Pistache

Bolo de chocolate recheado com um magnifico mousse de pistache com creme de chocolate branco coberto com uma deliciosa calda de chocolate e pedaços de pistache. Uma verdadeira iguaria.

Tortas Médias 380 g



Torta Mousse de Chocolate



Cheese Cake Frutas Vermelhas



Torta Banoffee



Torta Mousse de Limão



Minis e Mousses 80 g



Mini Torta Holandesa



Mini Torta Cheese Cake Frutas Vermelhas



Mousse de Pistache



Mini Torta Mousse de Limão



Mini Torta Banoffee



Mousse de Chocolate

Saiba mais sobre nossa deliciosa linha de Salgados Especiais

(11) 3693-7878 (whatsapp)



Linha Gourmet Tarteletes 90 g



Tartelete de Limão



Tartelete Trufada de Chocolate



Tartelete de Frutas Vermelhas



Tartelete Mousse de Chocolate intenso 70% de cacau



Tartelete Holandesa



Tartelete de Tiramissú



Tartelete de Pistache

Tartelete de Churros e vários outros sabores 70a

Felicidade em forma de sobremesa!

inha Gourne



O queridinho das sobremesas, feito à base de leite condensado, ovos, leite e caramelo de açúcar.



O genuíno doce norte americano a base de chocolate puro podendo conter nozes.



Classico da Confeitaria Francesa , pequeno biscoito crocante e que derrete na boca feito com farinha de amêndoas recheado com os mais diversos deliciosos recheios a base do puro chocolate.



Delicioso bolo cremoso de pistache, que quando aquecido escorre uma deliciosa calda de pistache.



Delicioso bolo cremoso de chocolate, com recheio da mistura de chocolate amargo e ao leite, que quando aquecido escorre uma deliciosa calda de chocolates.



IBRACON- Indústria Brasileira de Congelados Ltda.

Rua Laguna, 90 - CEP: 06.273-140 - Vila Menck - Osasco - SP CNPJ:55.011.523/0001-25 - I.E.: 137.271.807.110 - I.M.: 8000123693 Sac@chocobolo.com.br

TEL.: (11) 3693-7878 (whatsapp)