

Cardápio Encomendas – Delight Café e Empório

Todos os nossos produtos são sem glúten, sem lácteos e sem açúcar refinado, produzidos artesanalmente na nossa cozinha livre de contaminação cruzada. Não utilizamos ingredientes industrializados ou conservantes para garantir produtos saudáveis e seguros. Entendemos que lidamos com um público que possuem restrições alimentares, por isso, saúde é um assunto sério. Aqui, tudo é feito com muito carinho e cuidado!

Política de encomendas: as encomendas devem ser feitas com 24h de antecedência por telefone (3092-0203) ou por e-mail (contato@delightsaude.com.br) e com confirmação mediante o pagamento de 50% do valor no momento da reserva.

Vigência: tabela de preços para abril/2017.

Atenção! Alérgicos a proteína do leite de vaca solicitem sua encomenda com a substituição da manteiga ghee por óleo de coco!

Bolos Simples: aproximadamente 1.200g. **Valor:** R\$ 64,40. **Ingredientes:** farinha de arroz integral, manteiga ghee, açúcar demerara, leite de coco, ovos e fermento químico.

- **Sabores simples:** amêndoas, morango, cenoura, maçã e amendoim, nozes. Pode ser encomendado com calda de chocolate.



- **Banana sem açúcar (diet):** aproximadamente 800g. **Valor:** R\$ 45,50. **Ingredientes:** farinha de arroz integral, banana madura, uvas passas, manteiga ghee, ovos e fermento químico. Pode ser encomendado com calda de damasco ou uvas passas.

Bolo gourmet: aproximadamente 1.600g. **Valor:** R\$ 78,80

- **Bolo gelado de abacaxi e coco:** farinha de arroz integral, abacaxi, ovos, açúcar demerara, manteiga ghee, fermento químico, creme de confeiteiro (leite de coco, manteiga ghee, açúcar demerara, gemas, farinha de tapioca e extrato de baunilha) e coco ralado.



- **Bolo gelado de ameixa, doce de leite de coco artesanal e nozes:** farinha de arroz integral, açúcar demerara, ameixa seca preta, manteiga ghee, ovos e fermento químico. **Cobertura:** doce de leite de coco artesanal (leite de coco, açúcar demerara) e nozes.

- **Vegano de chocolate e pasta de amendoim:** farinha de sorgo, farinha de tapioca, farinha de linhaça, óleo de coco, chocolate orgânico 50% cacau, melado, leite de coco, ágar ágar, goma xantana, sal marinho. **Cobertura:** leite de coco, ágar ágar, açúcar demerara e amendoim.



- **Bolo indiano (LANÇAMENTO!):** farinha de arroz integral, farinha de amêndoas, ovos, óleo de coco, açúcar mascavo, canela em pó, fermento em pó, creme de confeiteiro (leite de coco, farinha de tapioca, óleo de coco, açúcar demerara, ovos, extrato de baunilha). **Valor: R\$104,50.**



Tortas: aproximadamente 1.800g. **Valor:** varia conforme a torta.

- **Cheesecake:** **massa:** farinha de arroz integral, farinha de amêndoas, polvilho doce, manteiga ghee, açúcar demerara, ovos, goma xantana. **Recheio:** tofu, leite de coco, açúcar demerara, limão, agar agar e extrato de baunilha. **Cobertura:** amora, mirtilo, framboesa, morango e açúcar de coco. **Valor:** R\$72,90
- **Banoffi vegana:** **massa:** farinha de quinoa, farinha de coco, farinha de arroz integral, açúcar mascavo, sal marinho, manteiga ghee, leite de coco e ovos. **Recheio:** banana, doce de leite de coco artesanal (leite de coco e açúcar demerara) e chantilly artesanal (leite de coco, goma xantana, agar agar, óleo de coco, extrato de baunilha e açúcar demerara). **Cobertura:** chocolate orgânico 50% cacau, leite de coco, óleo de coco. **Valor:** R\$72,90
- **Torta mousse de chocolate: (mais vendido!)** farinha de arroz integral, chocolate orgânico 50% cacau, biomassa de banana verde, óleo de coco, manteiga ghee, açúcar demerara, leite de coco, ovos e fermento químico. **Valor: R\$104,50.**



Bolos de festa: aproximadamente 2.000g. **Valor:** R\$110,50

- **Bolo de morango e baunilha com chantilly:** farinha de arroz integral, morangos, manteiga ghee, açúcar demerara, leite de coco, ovos e fermento químico, chantilly artesanal (leite de coco, goma xantana, ágar ágar, óleo de coco, extrato de baunilha e açúcar demerara), creme de confeiteiro (leite de coco, farinha de tapioca, manteiga ghee, açúcar demerara, ovos, extrato de baunilha), geleira de frutas vermelhas (amora, mirtilo, framboesa, morango e açúcar de coco).



- **Naked cake:** farinha de arroz integral, morangos, manteiga ghee, açúcar demerara, leite de coco, ovos e fermento químico, creme de confeiteiro (leite de coco, farinha de tapioca, manteiga ghee, açúcar demerara, ovos, extrato de baunilha), geleira de frutas vermelhas (amora, mirtilo, framboesa, morango e açúcar de coco), amora, mirtilo, framboesa e morango.



Outros doces:

- **Brownie funcional:** farinha de arroz integral, farinha de amêndoas, fécula de batata, óleo de coco, chocolate orgânico 50% cacau, cacau em pó, açúcar demerara, ovos, extrato de baunilha e sal marinho. **Valor:** R\$ 75,50 (aproximadamente 1.000g).
- **Pavê funcional de amendoim:** bolacha champagne Schar, leite de coco, creme de baunilha (leite de coco, ovos, extrato de baunilha, farinha de arroz integral e açúcar demerara), amendoim, açúcar demerara. **Valor:** R\$ 104,50 (aproximadamente 2.000g).

