



Receituário de Páscoa

2025





Great Taste Doing Good



Em nosso programa Cacao-Trace, dominamos o processo de fermentação para garantir que nossos produtos de chocolate e cacau tenham um **sabor incrível**. **Fazer o bem** é nosso objetivo, para que os agricultores do programa se beneficiem do valor que criam.

Nosso chocolate é feito com grãos de alta qualidade, fermentados e secos seguindo os mais altos padrões. Especialistas monitoram e melhoram o processo de fermentação em nossos centros de pós-colheita, garantindo um sabor superior e mais renda para os agricultores.

Com o Prêmio de Qualidade e Bônus de Chocolate, asseguramos que os agricultores do Cacao-Trace tenham uma receita adicional. Nosso compromisso inclui apoiar a educação das famílias dos agricultores e melhorar as condições de saúde, construindo escolas, maternidades e instalações para acesso à água potável.

Para saber mais sobre o Programa Cacao-Trace, escaneie este código QR.



Sumário

Carat +Sabor	5
Ovo de Páscoa com Casca Crocante Trufada	7
Carat Raspas & Decor	9
Ovo Floresta Negra	11
Carat Supercrem	13
Mini Ovos de Páscoa com Recheio de Chocolate Branco Crocante	15
Carat Banhar & Cobrir	17
Biscoitos Banhados	19
Carat Decorcrem	21
Ovo de Colher Cremoso com Brownie	23
Chocolanté e Belcolade	25
Chocobarks de Caramelo Salgado Recheadas com Ganache Meio Amargo	27
Mais receitas para inspirar	29
Ovo Trufado de Pistache	31
Ovo Bicolor de Caramelo e Chocolate ao Leite	33
Ovo Caramelo Salgado	35
Tabelas Nutricionais	36





Carat +Sabor

Para ter uma Páscoa prática, saborosa e mais lucrativa, experimente toda a qualidade da linha Carat +Sabor em suas receitas.



Casca Lisa

Carat +Sabor Meio Amargo	150 g
-------------------------------------	-------



Casca Crocante

Carat +Sabor Ao Leite	150 g
----------------------------------	-------

Xerém de cajú	90 g
---------------	------



Casca Mesclada

Carat +Sabor Ao Leite	75 g
----------------------------------	------

Carat +Sabor Branco	75 g
--------------------------------	------



Casca Recheada

Carat +Sabor Meio Amargo	150 g
-------------------------------------	-------

Carat Supercrem Chocolato Branco 100 g com Avelã

Modo de Preparo

Derreter o Carat +Sabor no micro-ondas ou em banho-maria a uma temperatura de até 45°C, misturar bem e aplicar em formas para ovos de Páscoa ou bombons, raspar para retirar o excesso e levar para a refrigeração até a cristalização completa do produto.

Dica do Chef

Experimente diferentes combinações de sabores e texturas, alternando os produtos da linha Carat +Sabor para obter diversas formas e cores de casquinhas para os seus ovos e bombons.





Ovo de Páscoa com Casca Crocante Trufada

Casca

Carat +Sabor Ao Leite	150 g
------------------------------	-------

Xerém de caju	30 g
---------------	------

Recheio

Carat Supercrem Avelã Cacao-Trace	100 g
--	-------

Casca

Derreter o Carat +Sabor no micro-ondas ou em banho-maria a uma temperatura de até 45°C, misturar o xerém e aplicar em formas para ovos de Páscoa, raspar para retirar o excesso e levar para a refrigeração até cristalizar.

Montagem

Aplicar o Carat Supercrem no interior das cascas com o auxílio de uma manga de confeitar. Selar o recheio com uma quantidade de Carat +Sabor derretido e deixar cristalizar em temperatura ambiente. Desenformar e embalar.

Rendimento

1 ovo de Páscoa com aproximadamente 280 g.

Dica do Chef

É possível explorar diferentes texturas, adicionando outras castanhas ou flocos de arroz na casca do ovo ou no recheio.





Carat Raspas & Decor

Experimente a linha Carat Raspas & Decor para obter alta performance em suas raspas, e muitas outras decorações práticas e saborosas.



Raspas para decoração de bolos, tortas e ovos



Plaquinhas para sobremesas de ovos de colher



Peninhas e folhas para decoração de sobremesas



Lascas para laterais de tortas e bolos





Ovo Floresta Negra

Casca

Carat +Sabor Meio Amargo 70 g

Recheio de Cereja

Ambiente Chocolate 50 g

Chocolanté Ao Leite 70 g

Calda de cereja maraschino 10 g

Cereja picada 20 g

Decoração

Carat Raspas & Decor Branco 50 g

Carat Raspas & Decor Ao Leite 50 g

Pão de Ló de Chocolate

**Tegral Pão de Ló
X-PRESS Chocolate** 250 g

Água 200 g

Topping

Ambiente Chocolate 200 g

Cereja em calda 70 g

Casca

Derreter o Carat +Sabor até 45°C, aplicar em uma forma para ovos de Páscoa de 150 g e bater para retirar possíveis bolhas. Virar e raspar com o auxílio de uma espátula e levar para a refrigeração até cristalizar completamente.

Recheio de Cereja

Em uma panela, aquecer o Ambiente com a calda de cereja até 80°C, misturar ao Chocolanté e homogeneizar completamente. Adicionar as cerejas e reservar.

Pão de Ló de Chocolate

Bater em uma batedeira com o batedor globo, em velocidade alta, a mistura de pão de ló e a água por 8 minutos, espalhar a massa sobre uma assadeira forrada com papel manteiga em uma espessura de 2 centímetros e assar em forno turbo a 160°C ou em forno lastro a 180°C por 20 minutos.

Decoração

Com o auxílio de um cortador redondo de 5 cm, raspar as barras de Carat Raspas & Decor.

Montagem

Depositar uma camada do pão de ló no fundo da casca de ovo de Páscoa, posteriormente aplicar o recheio de cereja e selar com o Ambiente Chocolate batido. Decorar com as cerejas e as raspas.

Rendimento

4 ovos de colher com aproximadamente 300 g cada.

Dica do Chef

Para obter o sabor do clássico Floresta Negra, você pode substituir o Ambiente Chocolate por Ambiente Icing.





Carat Supercrem



Para ter uma Páscoa recheada de sabores, texturas e infinitas possibilidades, experimente a linha Carat Supercrem em suas receitas.

O Carat Supercrem pode ser aplicado puro para recheio de bombons e ovos de Páscoa. Se você deseja um toque ainda mais especial é possível incrementar a aplicação de várias formas simples e práticas.



Mousse para aplicação em sobremesas geladas, tortas e monoporções

Carat Supercrem	100 g
Chantypak	100 g

Em uma batedeira com o batedor globo, bater o Chantypak em velocidade média por 4 minutos, adicionar o Carat Supercrem e bater em velocidade baixa até incorporar totalmente.



Carat Supercrem Chocolate Branco saborizado

Carat Supercrem Chocolate Branco	100 g
Pasta de pistache base gordura	100 g

Misturar os ingredientes em temperatura ambiente e aplicar.



Carat Supercrem com aplicação de inclusões

Carat Supercrem Chocolate Branco	100 g
Pistache torrado e triturado	20 g
Damasco cortado em cubos	20 g
Avelã torrada e triturada	20 g

Torrar as oleaginosas em forno pré-aquecido a 170°C por 10 minutos, esperar esfriar, e misturar ao Carat Supercrem.





Mini Ovos de Páscoa com Recheio de Chocolate Branco Crocante

Casca

Chocolanté Ao Leite	150 g
----------------------------	-------

Recheio de Chocolate Branco Crocante

Carat Supercrem Chocolate Branco	100 g
---	-------

Pistache torrado e triturado	20 g
------------------------------	------

Damasco cortado em cubos	20 g
--------------------------	------

Avelã torrada e triturada	10 g
---------------------------	------

Casca

Derreter e temperar o Chocolanté seguindo as instruções da embalagem, aplicar em formas para ovo de Páscoa de 50 g, bater para retirar possíveis bolhas e virar para escorrer o excesso. Raspar com o auxílio de uma espátula e levar para a refrigeração até pré-cristalizar.

Recheio de Chocolate Branco Crocante

Torrar as oleaginosas em forno pré-aquecido a 170°C por 10 minutos, esperar esfriar e misturar ao Carat Supercrem. Com o auxílio de uma manga de confeitar, aplicar o recheio no interior das casquinhas pré-cristalizadas. Selar com o Chocolanté previamente temperado e levar para a refrigeração até cristalizar completamente e desenformar.

Rendimento

6 ovos de Páscoa com aproximadamente 50 g cada.

Dica do Chef

Você pode utilizar também o Carat Supercrem Chocolate com Avelã ou o Supercrem Chocolate Branco com Avelã para obter diferentes sabores para a sua coleção de ovos.





Carat Banhar & Cobrir

Experimente utilizar o Carat Banhar & Cobrir nas suas receitas para ganhar mais praticidade, melhor rendimento e um acabamento impecável em produtos banhados.



Aplicação na cobertura de Alfajor



Aplicação na cobertura de Pão de Mel



Aplicação na cobertura de Frutas



Modo de Preparo

Derreter o Carat Banhar & Cobrir no micro-ondas ou em banho maria até 45 °C e banhar os seus produtos com o auxílio de um garfo ou por imersão.

Dica do Chef

Você também pode utilizar este produto como aplicação de flocos para sorvetes.





Biscoitos Banhados

Banho

Carat Banhar & Cobrir	500 g
----------------------------------	-------

Massa

Manteiga sem sal	150 g
------------------	-------

Açúcar refinado	50 g
-----------------	------

Açúcar mascavo	50 g
----------------	------

Ovos	40 g
------	------

Gemas	12 g
-------	------

Farinha de trigo	230 g
------------------	-------

Bicarbonato de sódio	1,5 g
----------------------	-------

Massa

Em uma batedeira com o batedor raquete, misturar a manteiga, os açúcares e o bicarbonato e bater em velocidade alta por 5 minutos, adicionar os ovos aos poucos até homogeneizar completamente. Adicionar os secos e abrir a massa entre duas folhas de papel manteiga em uma espessura de 3 mm e congelar. Cortar peças ovais, dispor em uma assadeira forrada com um tapete de silicone e assar em forno turbo pré-aquecido a 160°C ou em forno lastro pré-aquecido a 180°C por 15 minutos.

Casca

Introduzir os biscoitos na diagonal ou imergir totalmente os biscoitos no Carat Banhar & Cobrir e esperar cristalizar.

Rendimento

50 biscoitos com aproximadamente 20 g cada.

Dica do Chef

Você pode salpicar castanhas torradas para obter uma textura crocante.





Carat Decorcrem

Adicione um toque de indulgência e um acabamento mais refinado em suas receitas utilizando as diferentes versões do Carat Decorcrem.



Aplicação de acabamento em ovos de colher



Aplicação de coberturas em colombas e tortas



Decoração de brigadeiros e doces finos



Dica do Chef

Você pode adicionar inclusões crocantes para adicionar diferentes texturas ao seu produto.





Ovo de Colher Cremoso com Brownie

Banho

Carat +Sabor Meio Amargo 750 g

Brownie de Avelã

Manteiga 150 g

Água 150 g

Satin Brownie 500 g

Avelã torrada e triturada 40 g

Recheio de Avelã Crocante

**Carat Supercrem Avelã
Cacao-Trace** 100 g

Avelã torrada e triturada 30 g

Topping de Avelã

**Carat Supercrem Avelã
Cacao-Trace** 200 g

Casca

Derreter o Carat +Sabor seguindo as instruções da embalagem, aplicar em formas para Ovo de Páscoa, bater para retirar possíveis bolhas e virar para escorrer o excesso. Raspar com o auxílio de uma espátula e levar para refrigeração até cristalizar completamente e desenformar.

Brownie de Avelã

Derreter a manteiga e misturar aos demais ingredientes, bater em velocidade média com o batedor raquete por 4 minutos, transferir para uma assadeira forrada com papel manteiga e assar em forno turbo pré-aquecido a 160°C por 30 minutos ou em forno lastro pré-aquecido a 180°C por 30 minutos.

Recheio de Avelã Crocante

Misturar os ingredientes e reservar.

Montagem

Aplicar o recheio de avelã crocante e pedaços do brownie no interior da casca. Finalizar com pedaços de brownie no topo e aplicar pingos do Carat Decorcrem com o bico pitanga pequeno.

Rendimento

7 ovos de colher com aproximadamente 300 g cada.

Dica do Chef

Para deixar o ovo mais colorido e com o aspecto mais indulgente, você pode aplicar os diferentes sabores do Carat Decorcrem no topping.



Chocolanté e Belcolade

Para produzir receitas de Chocolate Nobre, utilize Chocolanté e Belcolade para obter receitas finas e com um sabor incomparável.



Aplicação em cascas lisas

Chocolanté ou Belcolade 150 g

Derreter e temperar o Chocolanté ou Belcolade seguindo as instruções da embalagem.



Aplicação em cascas crocantes

Chocolanté ou Belcolade 150 g

Ingredientes crocantes como flocos de arroz ou xerém de caju 20 g

Derreter e temperar o Chocolanté ou Belcolade seguindo as instruções da embalagem.



Aplicação em Ganaches

Chocolanté ou Belcolade 100 g

Chantypak 100 g

Aquecer o Chantypak até 80°C, misturar ao Chocolanté ou Belcolade e misturar até homogeneizar completamente.



Aplicação em Brigadeiros Gourmet

Chocolanté ou Belcolade 100 g

Leite Condensado 293 g

Manteiga 50 g

Adicionar os ingredientes na panela e misturar constantemente até 95°C.

Dica do Chef

Você pode mudar a textura dos ganaches para mais firme ou mais líquido mudando a proporção do chocolate na receita para 25% a mais ou 25% a menos.





Chocobarks de Caramelo Salgado Recheadas com Ganache Meio Amargo

Casca

Belcolade Selection Amber CT 750 g

Ganache Meio Amargo

Chocolanté Meio Amargo 150 g

Ambiente Chocolate 150 g

Conhaque 20 g

Casca

Derreter e temperar o Belcolade seguindo as instruções da embalagem, espalhar uma fina camada sobre uma folha de papel manteiga e reservar em local fresco e arejado.

Ganache Meio Amargo

Em uma panela, aquecer o Chantypak e o conhaque até 80°C e verter sobre o chocolate. Misturar até homogeneizar completamente.

Montagem

Aplicar o ganache sobre a placa preparada previamente com o Belcolade Amber. Quando cristalizar, espalhar outra camada de Belcolade Amber sobre o ganache e levar para a refrigeração até cristalizar completamente.

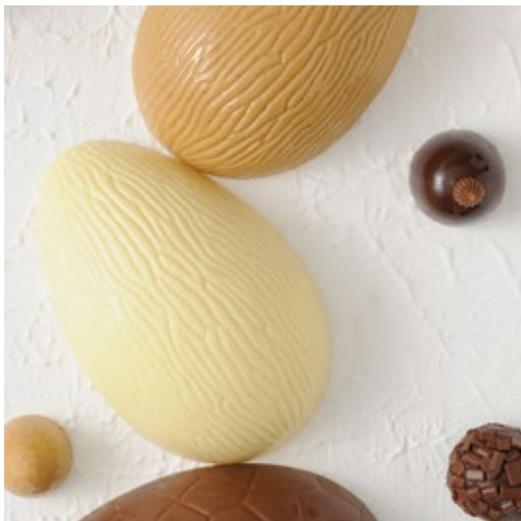
Rendimento

1 placa de 60 x 40 cm com aproximadamente 1 kg.

Dica do Chef

Você pode substituir o Belcolade Amber pelo Chocolanté Meio Amargo, e obter uma receita plant-based.











Ovo Trufado de Pistache

Banho

Carat +Sabor Ao Leite 750 g

Recheio Cremoso de Pistache

Carat Supercrem Chocolate Branco 800 g

Pasta de pistache base gordura 40 g

Casca

Derreter o Carat +Sabor seguindo as instruções da embalagem, aplicar em formas para ovos de Páscoa, bater para retirar possíveis bolhas e virar para escorrer o excesso.

Raspar com o auxílio de uma espátula e levar para refrigeração até pré-cristalizar.

Recheio

Misturar os dois ingredientes até homogeneizar completamente e, com o auxílio de uma manga de confeitar, aplicar no interior das cascas. Selar com o Carat +Sabor previamente derretido e levar para a refrigeração até cristalizar completamente.

Rendimento

5 ovos de Páscoa com aproximadamente 300 g cada.

Dica do Chef

Experimente adicionar pistache triturado ao recheio, trazendo mais sofisticação e textura para a sua receita.







Ovo Bicolor de Caramelo e Chocolate ao Leite

Casca Bicolor

Carat +Sabor Ao Leite	750 g
Carat +Sabor Caramelo	750 g

Casca Bicolor

Derreter o Carat +Sabor ao Leite seguindo as instruções da embalagem e aplicar em formas para ovos de Páscoa de 150 g, bater para retirar possíveis bolhas e virar para escorrer o excesso. Raspar com o auxílio de uma espátula e levar para a refrigeração brevemente até a pré-cristalização. Repetir o processo com o Carat +Sabor Caramelo, levar para a refrigeração até a completa cristalização e desenformar.

Rendimento

10 ovos de Páscoa com aproximadamente 150 g cada.

Dica do Chef

Experimente utilizar o Belcolade Selection Lait e o Belcolade Selection Amber, para produzir um ovo de Páscoa inteiramente belga.







Ovo Caramelo Salgado

Caramelo Salgado

Açúcar Refinado	100 g
Sal	2 g

Casca

Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	750 g
---------------------------------------	-------

Caramelo Salgado

Em uma panela, caramelizar o açúcar, adicionar o sal e transferir para um tapete de silicone. Quando esfriar completamente, triturar em um processador de alimentos e reservar.

Casca

Derreter e temperar o Belcolade Amber seguindo as instruções da embalagem, adicionar o caramelo triturado ao chocolate e depositar o chocolate em formas para ovos de Páscoa de 150 g. Bater para retirar possíveis bolhas e virar para escorrer o excesso, raspar com o auxílio de uma espátula e levar para a refrigeração até cristalizar completamente.

Rendimento

5 ovos de Páscoa com aproximadamente 150 g cada.

Dica do Chef

Simplifique o processo e experimente utilizar o Carat +Sabor Caramelo, cobertura que não exige temperagem.



Tabelas Nutricionais

Página 5

CASCA LISA CARAT + SABOR MEIO AMARGO

Porções por embalagem: 6 porções
Porções: 25 g (1/6 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	562	141	7
Carboidratos totais (g)	54	13	4
Açúcares totais (g)	51	13	
Açúcares adicionados (g)	51	13	26
Proteínas (g)	3,5	0,9	2
Gordura totais (g)	36	9	14
Gorduras saturadas (g)	34	8,5	43
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	4,7	1,2	5
Sódio (mg)	51	13	1

Página 7

OVO DE PÁSCOA COM CASCA CROCANTE TRUFADA

Porções por embalagem: 11 porções
Porções: 25 g (1/11 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	563	141	7
Carboidratos totais (g)	51	13	4
Açúcares totais (g)	49	12	4
Açúcares adicionados (g)	43	11	22
Proteínas (g)	6,1	1,5	3
Gordura totais (g)	33	8,3	13
Gorduras saturadas (g)	22	5,6	28
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0,7	0	0
Sódio (mg)	64	16	1

Página 13

CARAT SUPERCREM COM APLICAÇÃO DE INCLUSÕES

Porções por embalagem: 10 porções
Porções: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	535	107	5
Carboidratos totais (g)	52	10	3
Açúcares totais (g)	31	6	
Açúcares adicionados (g)	27	5	10
Proteínas (g)	7,4	1,5	3
Gordura totais (g)	34	6,8	10
Gorduras saturadas (g)	7,6	1,5	8
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3	0,6	2
Sódio (mg)	50	10	1

Página 5

CASCA CROCANTE CARAT + SABOR AO LEITE

Porções por embalagem: 10 porções
Porções: 25 g (1/10 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	573	143	7
Carboidratos totais (g)	35	8,8	3
Açúcares totais (g)	34	8,5	
Açúcares adicionados (g)	30	7,4	15
Proteínas (g)	10	2,6	5
Gordura totais (g)	31	7,6	12
Gorduras saturadas (g)	22	5,5	28
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,3	0	0
Sódio (mg)	30	7,5	0

Página 11

OVO FLORESTA NEGRA

Porções por embalagem: 12 porções
Porções: 25 g (1/12 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	336	84	4
Carboidratos totais (g)	46	11	4
Açúcares totais (g)	38	9,5	
Açúcares adicionados (g)	35	8,7	17
Proteínas (g)	4	1	2
Gordura totais (g)	15	3,7	6
Gorduras saturadas (g)	12	3	15
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,9	0	0
Sódio (mg)	208	52	3

Página 15

MINI OVOS DE PÁSCOA COM RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO CROCANTE

Porções por embalagem: 2 porções
Porções: 25 g (1/2 unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	547	137	7
Carboidratos totais (g)	53	13	4
Açúcares totais (g)	41	10	
Açúcares adicionados (g)	36	9	18
Proteínas (g)	6,8	1,7	3
Gordura totais (g)	35	8,7	13
Gorduras saturadas (g)	15	3,7	19
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,4	0,6	2
Sódio (mg)	58	15	1

Página 5

CASCA MESCLADA CARAT + SABOR AO LEITE E BRANCO

Porções por embalagem: 6 porções
Porções: 25 g (1/6 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	573	143	7
Carboidratos totais (g)	56	14	4
Açúcares totais (g)	55	14	
Açúcares adicionados (g)	47	12	24
Proteínas (g)	4,6	1,1	2
Gordura totais (g)	37	9,2	14
Gorduras saturadas (g)	35	8,8	44
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1	0	0
Sódio (mg)	60	15	1

Página 13

MOUSSE PARA APLICAÇÃO EM SOBREMESAS GELADAS, TORTAS E MONOPOÇÕES

Porções por embalagem: 10 porções
Porções: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	413	83	4
Carboidratos totais (g)	36	7,3	2
Açúcares totais (g)	33	7	
Açúcares adicionados (g)	32	6	12
Proteínas (g)	2,1	0	0
Gordura totais (g)	29	5,8	9
Gorduras saturadas (g)	18	3,5	18
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0,7	0	0
Sódio (mg)	68	14	1

Página 19

BISCOITOS BANHADOS

Porções por embalagem: 1 porção
Porções: 25 g (1 unidade)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	504	101	5
Carboidratos totais (g)	55	11	4
Açúcares totais (g)	37	7	
Açúcares adicionados (g)	36	7	14
Proteínas (g)	5	1	2
Gordura totais (g)	30	6	9
Gorduras saturadas (g)	22	4,4	22
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,8	0,8	3
Sódio (mg)	34	6,9	0

Página 5

CASCA RECHEADA CARAT + SABOR MEIO AMARGO

Porções por embalagem: 10 porções
Porções: 25 g (1/10 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	573	143	7
Carboidratos totais (g)	56	14	4
Açúcares totais (g)	55	14	
Açúcares adicionados (g)	47	12	24
Proteínas (g)	4,6	1,1	2
Gordura totais (g)	37	9,2	14
Gorduras saturadas (g)	35	8,8	44
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1	0	0
Sódio (mg)	60	15	1

Página 13

CARAT SUPERCREM CHOCOLATE BRANCO SABORIZADO

Porções por embalagem: 10 porções
Porções: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	561	112	6
Carboidratos totais (g)	40	7,9	3
Açúcares totais (g)	24	5	
Açúcares adicionados (g)	22	4	8
Proteínas (g)	11	2,2	4
Gordura totais (g)	39	7,8	12
Gorduras saturadas (g)	8,4	1,7	9
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,3	0	0
Sódio (mg)	52	10	1

Página 23

OVO DE COLHER CREMOSO COM BROWNIE

Porções por embalagem: 12 porções
Porções: 25 g (1/12 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	532	133	7
Carboidratos totais (g)	56	14	5
Açúcares totais (g)	45	11	
Açúcares adicionados (g)	39	10	20
Proteínas (g)	4,1	1	2
Gordura totais (g)	32	8	12
Gorduras saturadas (g)	21	5,3	27
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3,7	0,9	4
Sódio (mg)	97	24	1

Página 25

APLICAÇÃO EM CASCAS LISAS CHOCOLANTÉ AO LEITE

Porções por embalagem: 6 porções
Porções: 25 g (1/6 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	561	140	7
Carboidratos totais (g)	54	13	4
Açúcares totais (g)	51	13	
Açúcares adicionados (g)	45	11	22
Proteínas (g)	6,1	1,5	3
Gordura totais (g)	35	8,9	14
Gorduras saturadas (g)	22	5,6	28
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,8	0	0
Sódio (mg)	67	17	1

Página 25

APLICAÇÃO EM CASCAS LISAS BELCOLADE AO LEITE

Porções por embalagem: 6 porções
Porções: 25 g (1/6 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	563	141	7
Carboidratos totais (g)	51	13	4
Açúcares totais (g)	51	13	
Açúcares adicionados (g)	42	10	20
Proteínas (g)	7	1,8	4
Gordura totais (g)	37	9,3	14
Gorduras saturadas (g)	23	5,8	29
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,8	0	0
Sódio (mg)	85	21	1

Página 25

APLICAÇÃO EM CASCAS CROCANTES CHOCOLANTÉ AO LEITE

Porções por embalagem: 8 porções
Porções: 25 g (1/8 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	571	143	7
Carboidratos totais (g)	27	6,7	2
Açúcares totais (g)	25	6,3	
Açúcares adicionados (g)	23	5,6	11
Proteínas (g)	13	3,3	7
Gordura totais (g)	28	6,9	11
Gorduras saturadas (g)	11	2,8	14
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0,9	0	0
Sódio (mg)	34	8,4	0

Página 25

APLICAÇÃO EM CASCAS CROCANTES BELCOLADE AO LEITE

Porções por embalagem: 8 porções
Porções: 25 g (1/8 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	572	143	7
Carboidratos totais (g)	26	6,4	2
Açúcares totais (g)	25	6,3	
Açúcares adicionados (g)	21	5,2	10
Proteínas (g)	14	3,4	7
Gordura totais (g)	29	7,1	11
Gorduras saturadas (g)	12	2,9	15
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0,9	0	0
Sódio (mg)	43	11	1

Página 25

APLICAÇÃO EM GANACHES CHOCOLANTÉ AO LEITE

Porções por embalagem: 10 porções
Porções: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	423	85	4
Carboidratos totais (g)	34	6,7	2
Açúcares totais (g)	31	6	
Açúcares adicionados (g)	29	6	12
Proteínas (g)	3,4	0,7	1
Gordura totais (g)	30	6,1	9
Gorduras saturadas (g)	24	4,7	24
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0,9	0	0
Sódio (mg)	73	15	1

Página 25

APLICAÇÃO EM GANACHES BELCOLADE AO LEITE

Porções por embalagem: 10 porções
Porções: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	429	86	4
Carboidratos totais (g)	34	6,8	2
Açúcares totais (g)	31	6	
Açúcares adicionados (g)	27	5	10
Proteínas (g)	3,6	0,7	1
Gordura totais (g)	31	6,1	9
Gorduras saturadas (g)	24	4,8	24
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	85	17	1

Página 25

APLICAÇÃO EM BRIGADEIROS GOURMET BELCOLADE AO LEITE

Porções por embalagem: 10 porções
Porções: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	429	86	4
Carboidratos totais (g)	48	9,6	3
Açúcares totais (g)	48	9	
Açúcares adicionados (g)	35	7	14
Proteínas (g)	6,2	1,2	2
Gordura totais (g)	23	4,7	7
Gorduras saturadas (g)	14	2,8	14
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	79	16	1

Página 25

APLICAÇÃO EM BRIGADEIROS GOURMET CHOCOLANTÉ AO LEITE

Porções por embalagem: 10 porções
Porções: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	428	86	4
Carboidratos totais (g)	48	9,7	3
Açúcares totais (g)	48	9	
Açúcares adicionados (g)	37	7	14
Proteínas (g)	6	1,2	2
Gordura totais (g)	23	4,6	7
Gorduras saturadas (g)	14	2,8	14
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	75	15	1

Página 27

CHOCOBARKS DE CARAMELO SALGADO RECHADAS COM GANACHE MEIO AMARGO

Porções por embalagem: 40 porções
Porções: 25 g (1/40 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	503	126	6
Carboidratos totais (g)	48	12	4
Açúcares totais (g)	47	12	
Açúcares adicionados (g)	34	9	18
Proteínas (g)	5,7	1,4	3
Gordura totais (g)	31	7,9	12
Gorduras saturadas (g)	20	5	25
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1	0	0
Sódio (mg)	151	38	2

Página 31

OVO TRUFADO DE PISTACHE

Porções por embalagem: 12 porções
Porções: 25 g (1/12 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	559	140	7
Carboidratos totais (g)	56	14	5
Açúcares totais (g)	49	12	
Açúcares adicionados (g)	44	11	22
Proteínas (g)	4,4	1,1	2
Gordura totais (g)	35	8,8	14
Gorduras saturadas (g)	22	5,5	28
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,1	0	0
Sódio (mg)	63	16	1

Página 33

OVO BICOLOR DE CARAMELO E CHOCOLATE AO LEITE

Porções por embalagem: 6 porções
Porções: 25 g (1/6 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	567	142	7
Carboidratos totais (g)	57	14	5
Açúcares totais (g)	56	14	
Açúcares adicionados (g)	46	11	22
Proteínas (g)	4,2	1	2
Gordura totais (g)	36	9	14
Gorduras saturadas (g)	35	8,6	43
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1	0	0
Sódio (mg)	102	26	1

Página 35

OVO CARAMELO SALGADO

Porções por embalagem: 6 porções
Porções: 25 g (1/6 da unidade)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	542	135	7
Carboidratos totais (g)	58	15	5
Açúcares totais (g)	58	15	
Açúcares adicionados (g)	43	11	22
Proteínas (g)	6,3	1,6	3
Gordura totais (g)	32	7,9	12
Gorduras saturadas (g)	19	4,8	24
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	265	66	3

*Percentual de valores diários pela porção.



SAC 0800-771-7872

☎ (11) 50391819

@ @puratosbr

faleconosco@puratos.com

www.puratos.com.br