



## TORTAS DIETS, LOWCARB E FUNCIONAIS

Todas as tortas são preparadas sem glúten, sem lactose, sem açúcar e sem conservantes. Em substituição ao açúcar usamos xilitol, eritritol e estévia andina, além do açúcar natural das frutas. Farinhas de: amêndoas, amendoim, arroz, aveia, linhaça, beterraba, maçã peruana, grão de bico e psyllium. Como emulsificante usamos gel de alga Kappaphycus Alvarezii e goma xantana.



**Torta Fit de Banana**

Aro 25cm

Serve entre 14 e 16 fatias

Aro 7cm

Porção individual



**Torta Fit de Maça**

Aro 25cm

Serve entre 14 e 16 fatias

Aro 7cm

Porção individual



**Banoffee Fit**

Aro 25cm

Serve entre 14 e 16 fatias

Aro 7cm

Porção individual



**Cheesecake Frutas V.**

Aro 25cm

Serve entre 14 e 16 fatias

Aro 7cm

Porção individual



**Ricota com Mirtilos**

Aro 25cm

Serve entre 14 e 16 fatias

Aro 7cm

Porção individual



**Fudge de Chocolate**

Aro 25cm

Serve entre 14 e 16 fatias

Aro 7cm

Porção individual



**Naked Cake Ameixa**

Aro 25cm

Serve entre 14 e 16 fatias

Aro 7cm

Porção individual



**Naked Cake Abacaxi**

Aro 25cm

Serve entre 14 e 16 fatias

Aro 7cm

Porção individual



**Naked Cake RedVelvet**

Aro 25cm

Serve entre 14 e 16 fatias

Aro 7cm

Porção individual



**Cheesecake Goiabada**

Aro 25cm

Serve entre 14 e 16 fatias

Aro 7cm

Porção individual



**Naked Cake Morangos**

Aro 25cm

Serve entre 14 e 16 fatias

Aro 7cm

Porção individual



**Naked Cake Limão**

Aro 25cm

Serve entre 14 e 16 fatias

Aro 7cm

Porção individual

**FAÇA SUA ENCOMENDA**

 **(48) 99175-4066**

e-mail: [comercial.cozinhamanjericao@gmail.com](mailto:comercial.cozinhamanjericao@gmail.com)

[WWW.COZINHAMANJERICAO.COM](http://WWW.COZINHAMANJERICAO.COM)



## TORTAS DIETS, LOWCARB E FUNCIONAIS

Todas as tortas são preparadas sem glúten, sem lactose, sem açúcar e sem conservantes. Em substituição ao açúcar usamos xilitol, eritritol e estévia andina, além do açúcar natural das frutas. Farinhas de: amêndoas, amendoim, arroz, aveia, linhaça, beterraba, maçã peruana, grão de bico e psyllium. Como emulsificante usamos gel de alga Kappaphycus Alvarezii e goma xantana.

## TORTAS VEGANAS



**Torta Fit de Banana**  
Aro 25cm  
*Serve entre 14 e 16 fatias*  
Aro 7cm  
*Porção individual*



**Torta Fit de Maça**  
Aro 25cm  
*Serve entre 14 e 16 fatias*  
Aro 7cm  
*Porção individual*

## TORTAS LOWCARB



**Ricota com Mirtilos**  
Aro 25cm  
*Serve entre 14 e 16 fatias*  
Aro 7cm  
*Porção individual*



**Naked Cake Morangos**  
Aro 25cm  
*Serve entre 14 e 16 fatias*  
Aro 7cm  
*Porção individual*

## QUICHES FUNCIONAIS



**Quiches tradicionais**  
Aro 25cm  
*Serve entre 14 e 16 fatias*  
Aro 7cm  
*Porção individual*



**Quiches Especiais**  
Aro 25cm  
*Serve entre 14 e 16 fatias*  
Aro 7cm  
*Porção individual*

### Recheios Tradicionais

Quatro queijos, gorgonzola com tomate confit, legumes, frango com milho, calabresa, palmito, linguiça Blumenau, alho poró, cebola caramelizada com bacon.

### Recheios Especiais

Camarão com cardamomo, salmão, parma com brie e damasco, bacalhau, lorraine, queijo de cabra e figos.

**FAÇA SUA ENCOMENDA**

 **(48) 99175-4066**

e-mail: [comercial.cozinhamanjericao@gmail.com](mailto:comercial.cozinhamanjericao@gmail.com)

[WWW.COZINHAMANJERICAO.COM](http://WWW.COZINHAMANJERICAO.COM)