

### OS AUTÊNTICOS BOLOS AMERICANOS CHEGAM AO SEU ESTABELECIMENTO

Desde o seu aparecimento nos anos 80, os bolos americanos converteram-se no miminho favorito de muita gente, graças ao seu espetacular aspeto e ao seu sabor doce e fresco.

Em My Original® Cakes fomos pioneiros a recolher a essência da autêntica pastelaria norteamericana e, atualmente, somos uma marca líder em experiência e qualidade, com uma ampla e variada gama de bolos pensados para cobrir as necessidades dos nossos consumidores seguindo as últimas tendências

Neste catálogo encontrará a oferta mais completa e saborosa para **hotéis, cafetarias, restaurantes, catering, restauração coletiva** e **retail**, produtos prontos a incorporar ao seu sortido para triunfar entre todos os seus clientes. Preparado para embarcar numa viagem plena de sabor?

My Original

CAKES



Os nossos bolos **SÃO TENDÊNCIA!** 

 Para além de serem os favoritos nas celebrações e como sobremesas, os bolos cada vez mais são consumidos como snack, lanche ou miminho do dia.

 Os consumidores têm estilos de vida muito ativos e veem nos bolos um desejo que lhes faz desfrutar da vida



NEW NEW YORK



 O estilo de vida saudável está na moda e os nossos bolos não levam nem conservantes, nem corantes, nem aromatizantes artificiais. E, além disso, ¡são vegetarianas\*!

THE

 Os negócios atualmente requerem soluções fáceis de preparar, elaborar e servir que não exijam muitas complicações, como os nossos bolos.



Descongelar e servir!



# Estilo e sabor americano EM ESTADO PURO



O que terá o estilo americano que atrai todas as pessoas?

Descubra-o da forma mais deliciosa com estes três espetaculares bolos 100% american style que são um verdadeiro ícone mundial da pastelaria. Inclua-os na sua oferta e verá como se converterão nos autênticos reis do seu estabelecimento.



#### Bolo de Cenoura



O favorito de muitos! Este suave bolo redondo com recheio de **cenoura picada** e **pedacinhos de noz** será relembrado pelo seu impressionante sabor e textura ao paladar. Com **recheio de queijo cremoso**, elegantemente finalizado com uma suave **cobertura de queijo cremoso** e decorado com pedacinhos de noz crocante. Uma dentada e fica perdido. Sem dúvida, será também o seu favorito.

Se o vermelho desperta paixão, espere por servir esta maravilha aos seus clientes. Um delicioso bolo de chocolate de cor vermelha e coberto com uma suave camada de saboroso queijo cremoso e delicadamente decorado com raspas de chocolate branco. É fofinho, húmido e com uma textura sedosa do mais surpreendente. O melhor de tudo? Não utilizámos nenhum corante artificial na sua preparação!



#### Cake Red Velvet



81602

#### Tarta de Queijo



Outro clássico americano que nunca falha.
Esta deliciosa tarte de queijo elaborada com uma mistura de **queijo cremoso** e aromática baunilha e com uma base de **bolacha Speculoos** converter-se-á na escolha predileta dos seus clientes mais gulosos.

Quer captar um doce momento para sempre?

Say cheese!





Quase todos os nossos bolos redondos vêm précortados em 12 deliciosas doses para que as possa servir de forma cómoda e rápida em qualquer momento do dia. Tão fácil como descongelar e prontos a servir!



# O sonho americano COM COBERTURA DE CHOCOLATE

"Se pode sonhar, pode realizar." E nós tornámos reais estes dois espetaculares bolos para satisfazer a paixão dos amantes do chocolate. Agora, toca-lhe a si, incorporá-los na sua oferta e cumprir os desejos de todos os seus clientes.



# Cake Chocolate Triplo



Definitivamente o desejo realizado para os mais gulosos: com uma base esponjosa de autêntico chocolate, coberta por um delicioso recheio de ganache francesa... Também 100% chocolate! Além disso, graças ao seu belo acabamento com lâminas de chocolate e cacau em pó, obtemos como resultado um bolo que enche os olhos... e explode de sabor na boca!

Achava já ter visto tudo? Espere por degustar esta deliciosa obra-prima, com **recheio de creme de chocolate branco e chocolate preto**, e com cobertura de chocolate com bonitos remoinhos brancos realizados à mão. Elegante por fora e por dentro, este cake é um espetáculo de magia para a vista e o paladar.



#### Cake de Chocolate e Choco branco









Os nossos bolos de chocolate são elaborados com produtos de chocolate que possuem a certificação Rainforest Alliance.



# Sabor e rentabilidade **MUITO UNIDOS**

Procura uma solução para melhorar as suas margens sem renunciar à qualidade e ao sabor? Esta seleção de bolos retangulares será a sua melhor aposta. A sua forma retangular e pré-cortada tornaos ideais para oferecer em doses ou em pedaços mais pequenos, como sobremesa, snack, ou para servir em buffets e caterings.



#### Rocky Road Cake





Gosta de viver emoções? Este irresistível bolo de brownie elaborado com chocolate levá-lo-á tão longe quanto desejar. A parte inferior é feita de massa crumble para dar um toque excecional e, na parte superior, uma refinada camada de delicioso caramelo, pedacinhos de bolo de chocolate e nozespecās, e decorado com riscas de chocolate branco. Um verdadeiro prazer!

Este espetacular bolo de cenoura será a delícia de todos os seus clientes. A sua rica textura com pedacinhos de **noz e cenoura** cortada em quadradinhos e o seu elegante **fudge branco** decorado com pedacinhos de saborosas nozes crocantes converterão cada dentada num delicioso momento impossível de esquecer. Não acredita?

Prove-o e comprovará!



#### Bolo de Cenoura e <mark>Nozes</mark>







#### Cake de Chocolate



Quer um bolo que possa ser comido tanto quente como frio? Este suave bolo de **chocolate** coberto com uma irresistível camada de delicioso fudge é a sua melhor opção. Um pequeno truque? Aqueça-o um pouco para cativar todos com o seu cremoso **fudge derretido**.





Os nossos bolos vêm numa prática, vistosa e facilmente identificável de cartão que protege os bolos de forma otimizada e permite-lhe fechar a embalagem após tê-la aberto.



# Para os apaixonados por SABORES MAIS CREMOSOS

Se os seus clientes são daqueles que para além dum sabor especial gostam de desfrutar duma textura cremosa e deliciosa em cada dentada, esta seleção de bolos foi desenhada especificamente para eles. Sem dúvida o *crème de la crème* dos bolos. Acrescente-os à sua oferta e comprovará.



#### Cake de Mirtilos e Chocolate Branco



Não, não está a sonhar. Este cake é real e superará todas as expectativas dos seus clientes. Elaborado com base de **massa quebrada**, delicioso recheio de **chocolate branco**, mirtilos e com uma camada superior de chantilly coberta de raspas de **chocolate branco** e **mirtilos frescos vermelho**.

Ocorre-lhe alguma combinação melhor?

Abram alas! Esta espetacular tarte redonda com um leve e refrescante recheio de sabor a **lima**, chega pronta a conquistar todos os seus clientes. A sua melhor arma? Uma maravilhosa cobertura de **natas** capaz de seduzir qualquer paladar. Cuidado, se olhar para ela, cairá em tentação.



#### Tarte de Lima





# Cake de Chocolate Branco e Nozes-pecãs



Este bolo redondo de chocolate com nozes é um verdadeiro best-seller. A sua aparência atrativa, com luxuosos pedaços de bolo de chocolate, nozes-pecãs picadas e um delicioso molho de caramelo bastará para convencer os seus clientes. Mas o melhor está no seu interior, um suculento recheio de fudge de nozes-pecãs picadas e um delicioso creme com chocolate branco. Confirmado; o bolo perfeito existe!





Todas as receitas dos nossos bolos estão elaboradas com ovos de galinhas criadas no solo.



### Da grande maçã, O MELHOR SABOR

Quem disse que a fruta não tinha piada? Estes três bolos de autêntica receita americana chegam para demonstrar-lhe que a felicidade também cai das árvores. Dois bolos elaborados com maçãs Jonagold e uma revelação vegan de banana, pronta para incorporar na sua oferta e refrescar todos os seus clientes.



#### Bolo de Banana





Embora este bolo de **banana** seja **100% VEGAN**, irá certamente convencer todos os paladares com o seu intenso e suave sabor a banana com crocantes **nozes-pecãs**. O seu glacé de banana culmina a surpresa com um toque extra de coloridos pistachos que não só cativam a vista, como também conferem a este delicioso bolo uma dimensão de sabor sem iqual

Os seus clientes ascenderão ao sétimo céu com esta espetacular tarte de maçã americana. A sua cobertura de massa quebrada decorada com açúcar em pó juntamente com o seu delicioso **recheio de maçã fresca Jonagold** e canela darão asas a qualquer um que a prove. Quer completar o sonho americano? Um conselho: aqueça-a um pouco para que as maçãs fiquem com mais brilho.



#### American Apple Pie



47810

# Crumble de Maçã e Caramelo



Criado para seduzir os seus clientes mais doces com uma base de massa quebrada, um irresistível recheio de maçă Jonagold fresca e creme de pasteleiro e uma deliciosa decoração de crumble crocante com uma camada de caramelo. Ainda quer mais? Aqueça-o durante uns instantes e todos se derreterão.





Elaboramos os nossos bolos com pedaços de fruta 100% fresca para garantir um resultado saboroso e de alta qualidade.



#### INFORMAÇÃO DO PRODUTOS

Código	Referência	Produto	Peso	Porções	Und. por caixa	Peso caixa	Tempo de descongelação
47227	BOLO DE CENOURA		1380 G	12	3	4,14 KG	9 H no frigorífico
47729	CAKE RED VELVET		1350 G	12	3	4,05 KG	9 H no frigorífico
81602	TARTE DE QUEIJO		1600 G	14	1	1,60 KG	12 H no frigorífico
50248	CAKE CHOCOLATE TRIPLO		1320 G	12	4	1,60 KG	4 H no frigorífico
47811	CAKE DE CHOCOLATE E CHOCO BRANCO		1100 G	12	4	4,4 KG	9 H no frigorífico
53316	ROCKY ROAD CAKE		2350 G	36	3	7,05 KG	8 H no frigorífico
53318	BOLO DE CENOURA E NOZES		1800 G	21	3	5,4 KG	9 H no frigorífico
53317	CAKE DE CHOCOLATE	Tensol)	2300 G	24	3	6,9 KG	6 H no frigorífico
47809	CAKE DE MIRTILOS E CHOCOLATE BRANCO		1400 G	12	4	5,6 KG	9 H no frigorífico
47294	TARTE DE LIMA		1350 G	12	4	5,4 KG	9 H no frigorífico

#### INFORMAÇÃO DO PRODUTOS

Código	Referência	Produto	Peso	Porções	Und. por caixa	Peso caixa	Tempo de descongelação
47800	CAKE DE CHOCO BLANCO Y NUECES PECANAS		1570 G	12	4	6,28 KG	9 H no frigorífico
47810	CRUMBLE DE MANZANA Y CARAMELO		1800 G	12	4	7,2 KG	9 H no frigorífico
50366	AMERICAN APPLE PIE		1800 G	12	3	5,4 KG	20 H no frigorífico
50698	TARTA DE PLÁTANO VEGANO		1200 G	12	4	4,8 KG	4 H no frigorífico



# Embalagem segura, prática e atraente!

- Embalagem **individual** com plástico e papelão para proteção ideal.
- Sistema simples de abertura e fechamento do caixa para **melhor conservação**.
- Design atraente e fácil identificação do bolo.



# Ainda quer MAIS SABOR?



Se para além de contar com o sabor autêntico americano de My Original® Cakes, quiser acrescentar mais variedade e qualidade à oferta do seu estabelecimento, aqui tem uma seleção dos nossos deliciosos bolos Banquet d'Or e La Pâtisserie du Chef com os quais poderá cobrir todas as necessidades do seu negócio e atrair os seus clientes com um sortido mais amplo e saboroso.



### MY ORIGINAL® Cakes



### Continue ligado **AO MELHOR SABOR**

Seque-nos nas **redes sociais** e na web para www.vandemoortele.com









Vandemoortele Europe NV, Sucursal en España

C/ Sant Martí de l'Erm num. 1, Planta 5° 08960 Sant Just Desvern. Tel.: 934 99 98 00

www.vandemoortele.com

