

The background is a white terrazzo pattern with irregular, organic shapes in shades of dark green, brown, and tan. In the center, there is a dark green rectangular box containing white text.

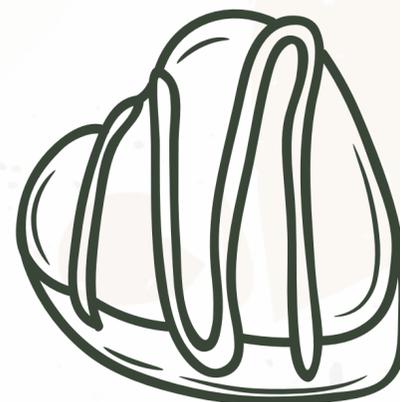
CHOCOLATES DO BAIRRO

◆ BOMBONS & CHOCOLATES ◆



A CHOCOLATES DO BAIRRO, pretende dar a provar o que há de melhor, desde o mais fino ao mais convencional através de produtos únicos, de forma a agradar a todos os paladares.

Queremos sobretudo ser a **opção certa para todo o tipo de clientes, parceiros e ocasiões**, visando sempre as tendências e necessidades levando ao mercado produtos diferenciados não só pela qualidade e apresentação, mas também pela inovação já que **as nossas pérolas de chocolate vão ser para colocar na boca e deixá-las derreter na língua.**





MISSÃO

Oferecer produtos utilizando e respeitando sempre uma **matéria-prima de qualidade, de forma a poder apresentar um produto final único e a um preço justo.** Queremos ser sobretudo uma referência e, que cada vez mais pessoas nos conheçam e sintam o sabor sensacional e inconfundível dos nossos chocolates.



VISÃO

Visionamo-nos como uma marca de referência não só pelo profissionalismo, mas pela qualidade dos produtos e a originalidade. **Na Chocolates do Bairro trabalhamos diariamente para sermos a primeira opção de escolha quando o desejo é comer um produto fresco e de qualidade, elaborado com o mais nobre do chocolate.**



VALORES

Toda a família da Chocolates do Bairro, desde os colaboradores, fornecedores aos consumidores, têm uma grande importância, a nossa orientação é respeitar e apreciar o valor de todos os envolvidos, para que este seja um projeto com alicerces. **Objetividade e simplicidade são as palavras de ordem para que tenhamos sempre a oferta de um produto diferenciado.**

BOMBONS



JULIO
Praliné



ROMEU
Praliné



MELROSE
Chocolate negro com
ganache de groselha



SNOBINET
Praliné de avelãs



CHARIS
Creme de framboesa



DÉSIRÉE
Creme de baunilha
com nozes e caramelo



NOOTE NEGRO
Praliné com nozes
caramelizadas



NOOTE LEITE
Praliné com nozes
caramelizadas



BRAZILIA BRANCO
Caramelo



BRAZILIA NEGRO
Caramelo



CAPRISE
Praliné de avelãs
com chocolate negro



LIMONA
Praliné com limão



KAIRO
Praliné com café



FILIZ
Praliné



ORANGA
Praliné com laranja



BABETTE
Creme de baunilha
e praliné



CLEOPATRA
Creme de menta



NEFERTITI
Ganache suave



NERO (72%)
Ganache de chocolate
negro



MORANGO

Ganache branco com morango



PRALINÉ

Praliné de Avelãs



LEITE DE CREME

Ganache branco com leite de creme



TIRAMISU

Ganache de leite com tiramisu



CAFÉ CARAMELO

Ganache de leite com café e caramelo



NEGRA

Ganache suave com chocolate negro



CREME WHISKY

Chocolate de leite com creme de whisky



BROWNIE DE CHOCOLATE

Creme de brownie



CARAMELO SALGADO

Ganache de caramelo salgado



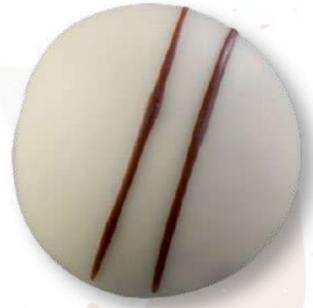
LEMON CHEESECAKE

Chocolate branco com cheesecake de limão



FRAMBOESA

Chocolate negro com ganache de framboesa



CHAMPAGNE

Ganache negro com champagne



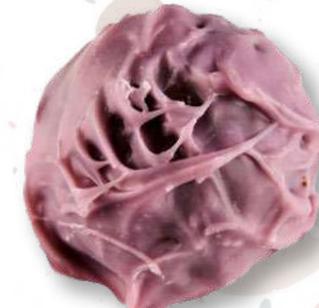
VINHO LICOROSO

Chocolate negro com vinho do porto tawny



MOSCATEL

Chocolate negro com vinho moscatel



FRUTOS DOS BOSQUES

Ganache com frutos do bosques



LARANJA

Ganache negro com laranja



TASSES ANNY
Caramelo e gianduja



TASSES MADY
Creme de baunilha



TASSE DE CAFÉ
Ganache com licor
de laranja



CUPS KARINA
Ganache de morango



CUPS CORINA
Ganache de manga



CUPS OLIVIA
Ganache com caramelo
salgado

MINI PRALINES



BEAUVOIR

Praliné com amêndoas
e avelãs crocantes



DUMAS

Ganache de framboesa



VERNE

Ganache de caramelo salgado



BREL

Praliné crocante



PRALINÉ NEGRO



PRALINÉ LEITE



PISTACHIO



FRAMBOESA



AMARETTO



MORANGO



COINTREAU



CAFÉ



BANANA



MOKA



CRUMBLE DE MAÇÃ

Biscoito crocantes com maçã e canela, cobertos com chocolate branco e de leite



CRISPCLUSTERS

Arroz estufado crocante em chocolate de leite



CORN FLAKES EM CHOCOLATE

Corn flakes e sementes de abóbora em chocolate de leite



COCO

Coco ralado em chocolate branco



BISCOITOS E CARAMELO

Pedaços de biscoitos e cubos de caramelo, cobertos com chocolate de leite



BOLAS CAPPUCCINO

Bolas de arroz crocantes cobertas com chocolate e café cappuccino



BOLAS STRACIATELLA

Bolas de arroz crocantes cobertas com chocolate straciatella



AMENDOINS COM CHOCOLATE NEGRO

Amendoins tostados cobertos com chocolate negro



AMENDOINS EM CARAMELO SALGADO

Amendoins tostados com caramelo e flor de sal em chocolate de leite

CAIXAS BOMBONS

CAIXA DE 5 BOMBONS

A caixa poderá ser
personalizável com
os bombons que desejar.



* à excepção de bombons
sem açúcar

CAIXA DE 8 BOMBONS

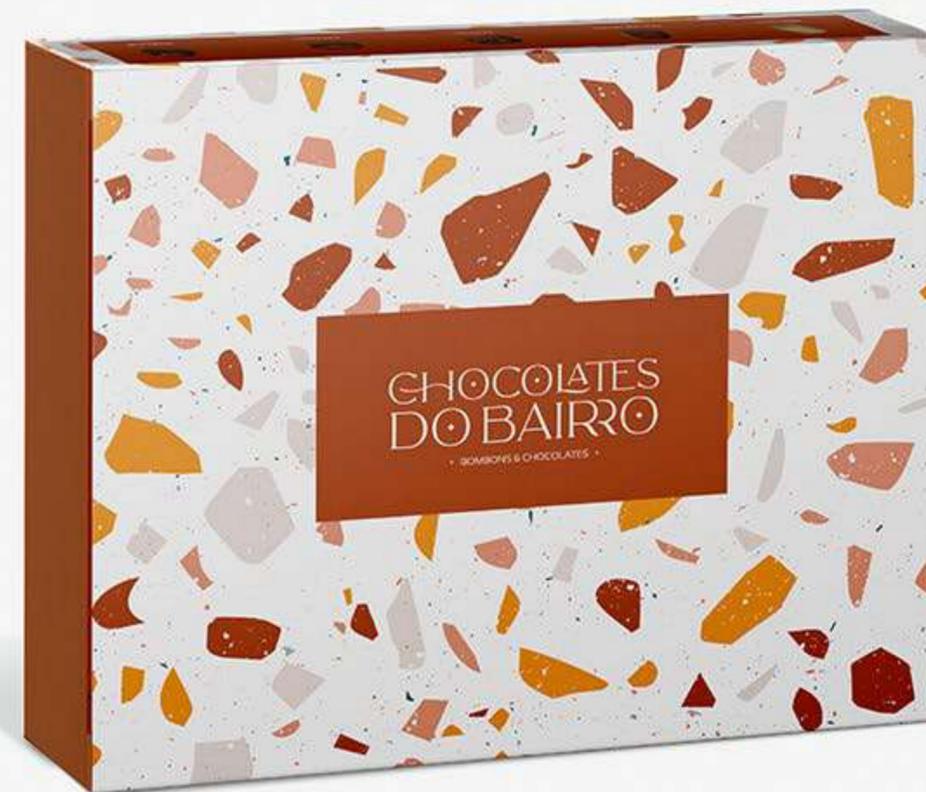
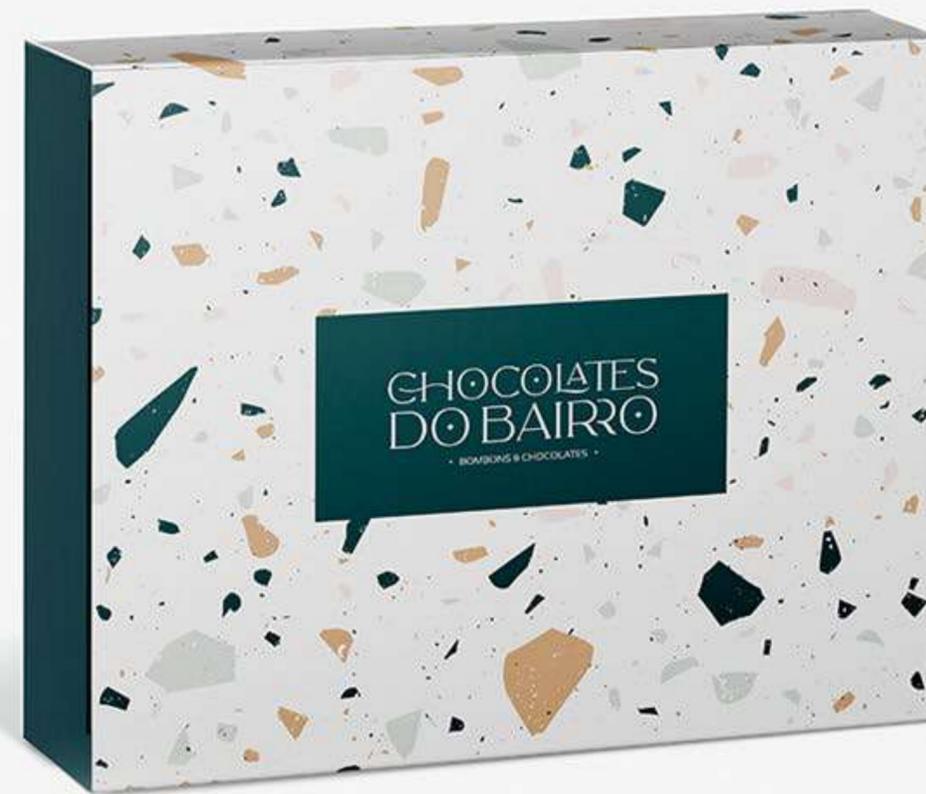
As caixas poderão ser personalizadas com os bombons que desejar.



* à excepção de bombons sem açúcar

CAIXA DE 16 BOMBONS

As caixas poderão ser personalizáveis com os bombons que desejar.



* à excepção de bombons sem açúcar

CAIXA DE CROCANTES

As caixas poderão ser personalizáveis com os crocantes que desejar.

**Embalagens de 200gr.
Encomendas superiores
a 25 unidades.**

Aos valores indicados, acresce o valor da taxa do IVA legal em vigor de 23%.



CONDIÇÕES



CONFIRMAÇÃO DE ENCOMENDAS

Todas as encomendas deverão ser formalizadas por e-mail. Na confirmação da encomenda, serão necessários os seguintes dados:

- **Nome da Entidade a faturar;**
- **Morada e número de identificação fiscal;**
- **Confirmação do número de caixa.**

(Uma eventual personalização, deverá ser comunicada por e-mail até 45 dias antes da data de entrega da encomenda.)



FICHAS TÉCNICAS DOS PRODUTOS

Estão disponíveis e poderão ser enviadas a pedido do cliente através do e-mail:

geral@chocolatesdobairro.com



ENTREGAS

As encomendas são enviadas por transportadora. **O prazo de entrega varia entre 2 a 5 dias úteis, consoante o volume da encomenda.**



CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

As condições de pagamento são:
100% do valor estimado na confirmação da encomenda.



CONDIÇÕES DE CANCELAMENTO

CONDIÇÕES DE CANCELAMENTO

Em caso de cancelamento da encomenda, reservamos o direito de solicitar ao cliente:

- **15 dias antes da data de entrega**, a totalidade do valor da encomenda;



FORMAS DE PAGAMENTO

O pagamento poderá ser efectuado através de transferência bancária:

Nesta opção só consideramos o pagamento efectivo, pós o ENVIO do respectivo comprovativo de transferência.

CHOCOLATES DO BAIRRO

RICARDO NEL, UNIPessoal LDA | 515677825

IBAN - PT 50 0035 0481 0000 4661 5308 6

CHOCOLATES DO BAIRRO

◆ BOMBONS & CHOCOLATES ◆

+351 915 969 153

geral@chocolatesdobairro.pt

www.chocolatesdobairro.pt