


The page features a central black rectangular area. On the left and right sides, there are vertical panels showing thick, dark chocolate dripping down from the top edge. The drips are smooth and glossy, creating a sense of movement and texture. The background of the entire page is a light, neutral color.

# CATALOGO DE PRODUTOS

PRODUCTS CATALOG ■ CATALOGUE DES PRODUITS  
CATALOGO DE PRODUCTOS

[www.Cakefrio.pt](http://www.Cakefrio.pt)

A solid orange rectangular bar is positioned at the bottom center of the page, below the website address.



## conheca-nos

A **Cakefrio** é uma empresa jovem e dinâmica, reconhecida pela qualidade, criatividade e tradicionalidade dos seus produtos, fruto da larga experiência dos seus colaboradores que ao longo de vários anos satisfazem as necessidades dos consumidores mais exigentes no setor dos doces e sobremesas ultracongeladas.

A **Cakefrio** tem como visão ser conhecida no mercado nacional e internacional como uma empresa de destaque no setor dos bolos e sobremesas ultracongeladas, não só pela qualidade e competitividade dos seus produtos mas também pela relação com os seus parceiros.

A **Cakefrio** centraliza a sua atenção na satisfação do seu maior valor que é o CLIENTE, disponibilizando para o efeito uma vasta gama de produtos com excelente relação preço / qualidade direcionados não só para o canal Horeca (Restauração e Hotelaria), bem como para o canal Retalho (supermercados, Hipermercados).

**Venha Conhecer-nos !!!**

## Brigadeirão

Chocolate Wonder Cake ♦ Gâteau Surprise au Chocolat  
Pastel Surpresa de Chocolate



BS043

- Bolo de chocolate húmido, recheado com creme de leite condensado e cobertura a chocolate granulada**  
Layers of humid chocolate cake with condensed milk cream filling and chocolate sprinkles coverage  
**Gâteau au chocolat humide, fourré à la crème de lait condensé et avec un décoracion des vermicelles de chocolat**  
Pastel de chocolate húmido, con relleno de crema de leche condensada y cubierto con virutas de chocolate

## Floresta Negra

Black Forest Cake ♦ Forêt Noire  
Bosque Negro



BS003

- Bolo de chocolate, recheio de nata e licor de cereja, decorado com raspas de chocolate e cerejas.**  
Chocolate cake, filled with cherry liqueur and cream. Decorated with chocolate rasps and cherries  
**Gâteau au chocolat humide, fourré avec liqueur de cerise et crème. Décoré avec des copeaux de chocolat et cerises**  
Pastel de chocolate con relleno de crema y licor de cerezas, adornado con virutas de chocolate y cerezas

## Tentação de Chocolate

Chocolate Temptation ♦ Tentación del Chocolate



BS014

- Bolo de chocolate muito húmido, com cobertura a creme de chocolate**  
A very humid chocolate cake, decorated with chocolate cream  
**Gâteau au chocolat très humide, décoré avec crème au chocolat**  
Pastel de chocolate muy húmido con el topping de crema de chocolate

## Tentação de Laranja

Orange Temptation ♦ Tentación de Naranja



BS016

- Bolo de sobremesa muito húmido com sabor a laranja e com cobertura de creme de laranja**  
A very humid cake with orange flavor, covered with orange cream  
**Gâteau très humide aromatisée avec l'orange et décoré avec crème d'orange**  
Pastel muy húmido con sabor a naranja y con cobertura de naranja

## Alentejano



BS007

- Duas camadas de pão de ló e duas camadas de bolo de chocolate intercaladas com bolacha e creme de ovo. Cobertura a creme de chantilly e bolacha ralada**  
Two layers of sponge cake and two chocolate cake layers interspersed with biscuit and egg cream. Covered by whipped cream and grated biscuit  
**Deux couches de génoise et deux couches de gâteau au chocolat intercalées par biscuit et crème aux œufs. Couverture de crème chantilly et biscuit râpé**  
Dos capas de genovesa y dos capas de pastel de chocolate intercaladas con galleta y crema de huevo. Cobertura de nata montada y galleta rallada

## Bolo de Sonhos

Profiterole Cake ♦ Gâteau aux Profiteroles  
Pastel de Profiteroles



BS025

- Base de bolo de chocolate húmido, cobertura com profiteroles recheados a creme lipo pastelero, decorado com caramelo**  
Humid chocolate cake, decorated with profiteroles filled with pastry cream and caramel topping  
**Gâteau humid au chocolat, décoré avec choux fourrés à la crème pâtissière et avec glaçage au caramel**  
Base de la torta de chocolate húmida, cobertura de profiteroles con relleno de crema pastelera y decorado con caramelo

## Tentação de Noz

Walnut Temptation ♦ Tentation du Noix  
Tentación del Nuez



BS015

- Bolo de noz muito húmido, com cobertura a creme de caramelo**  
A very humid nut cake, covered with caramel cream  
**Gâteau aux noix très humide, décoré avec crème au caramel**  
Pastel de nuez muy húmido con relleno de crema de caramelo

## Bolo Crunch

Crunchy Cake ♦ Gâteau Crunch  
Pastel Crunch



BS060

- Bolo de chocolate húmido, recheio a chocolate de avelã, cobertura a chocolate e bolas crunch**  
Humid chocolate cake, hazelnut flavoured chocolate cream filling, chocolate and crunchy choco-ball coverage  
**Gâteau au chocolat humide, fourré à crème de chocolat aromatisée avec noisette, couverture de chocolat et balls du chocolat**  
Pastel de chocolate húmido con relleno de crema de chocolate y avellanas, cobertura de chocolate y bolas de chocolate

## Chaparro



BS039

- Duas camadas de pão de ló e duas camadas de bolo de chocolate intercaladas com bolacha e creme de ovo. Cobertura a creme de chantilly e caramelo.**  
Two layers of sponge cake and two chocolate cake layers interspersed with biscuit and egg cream. Covered by whipped cream and caramel.  
**Deux couches de génoise et deux couches de gâteau au chocolat intercalées par biscuit et crème aux œufs. Couverture de crème chantilly et caramel.**  
Dos capas de genovesa y dos capas de pastel de chocolate intercaladas con galleta y crema de huevo. Cobertura de nata montada y caramelo.

## Brigadeirão Branco

White Chocolate Wonder Cake ♦ Gâteau Surprise au Chocolat Blanc  
Pastel Surpresa de Chocolate Blanco



BS019

- Bolo de Chocolate húmido intercalado por duas camadas de creme de leite condensado e com cobertura de chocolate granulada branco**  
Layers of humid chocolate cake with condensed milk cream filling and decorated with white chocolate sprinkles  
**Couches de gâteau au chocolat intercalées par un crème de lait condensé et avec un décoracion des vermicelles de chocolat blanc**  
Pastel de chocolate húmido intercalado entre dos capas de crema de leche condensada y cubierto con virutas de chocolate blanco

## Bolo Ferrero

Ferrero Cake ♦ Gâteau Ferrero  
Pastel Ferrero



BS062

- Bolo de chocolate húmido, recheio a chocolate de avelã, decorado com chocolate de avelã e arroz tuado**  
Chocolate cake, filled with hazelnut chocolate, decorated with hazelnut chocolate and puffed rice  
**Gâteau au chocolat humide, fourré d'une gamiture de chocolat de noisette et décoré avec le chocolat de noisette et riz soufflé**  
Pastel de chocolate húmido, con relleno de chocolate de avellanas, decorado con chocolate de avellanas y arroz inflado

## Molotofe



BS008

- Clara de Ovo e caramelo**  
Egg white and caramel  
**Blanc d'œuf et caramel**  
Clara de huevo y caramelo

### Bolo Chocolate tipo Brigadeiro

Chocolate Cake • Gâteau aux Chocolat  
Pastel de Chocolate



BS004

- Bolo de chocolate, recheio e cobertura a chocolate com sabor a gandraia e decorado a chocolate granulado
- Chocolate cake with chocolate gandraia flavoured filling and icing, decorated with chocolate sprinkles
- Gâteau au chocolat avec une garniture et couverture au chocolate aromatisée avec gandraia et décoré avec des vermicelles de chocolat
- Pastel de Chocolate con relleno y cobertura de chocolate aromatizado con gandraia y decorado con virutas de chocolate

### Bolo de Cenoura / Chocolate

Carrot Cake • Gâteau aux Carottes  
Pastel de Zanahoria



BS035

- Bolo de cenoura, creme de ovo, chocolate e fios de ovos
- Carrot cake, egg cream, chocolate and eggs strings
- Gâteau au carotte, crème d'œuf, chocolat et fils d'œuf
- Pastel de zanahoria, crema de huevos, chocolate y huevos hilados

### Bolo Bolacha

Biscuit Cake • Gâteau Biscuit  
Pastel de Galleta



SS009

- Bolacha, natas e creme pasteleiro
- Biscuit, cream and pastry cream
- Biscuit, crème végétal et crème pâtissière
- Galletas, crema y crema pastelera

### Bolo Bolacha Caramelo

Caramel Biscuit Cake • Gâteau Biscuit Caramel  
Pastel de Galleta Caramelo



SS010

- Bolacha, nata, creme pasteleiro e caramelo
- Biscuit, cream, pastry cream and caramel
- Biscuit, crème végétal, crème pâtissière et caramel
- Galletas, crema, crema pastelera y caramelo

### Quindim



BOL044

- Sobremesa à base de ovos e coco
- A very sweet dessert made mostly of eggs and coconut
- Dessert très sucré composée principalement d'œufs et de noix de coco
- Postre muy dulce hecho principalmente de huevos y de coco

### Toucinho de Céu

Sweet Heaven's Cake • Gâteau Délicies du Ciel  
Torta Dulce del Cielo



DR011

- Doce conventual à base de gemas de ovos e chila
- Egg yolks and black-seed squash
- Jaunes d'œufs et courge de siam
- Yema de huevo y cidra

### Bolacha Creme d'Ovo

Pastry Cream Biscuit Cake • Gâteau Biscuit Crème Pâtissière  
Pastel de Galleta Crema Pastelera



SS017

- Bolacha, natas e creme pasteleiro
- Biscuit, cream and pastry cream
- Biscuit, crème végétal et crème pâtissière
- Galletas, crema y crema pastelera

### Bolacha Fios ovos

Egg Strings Biscuit Cake • Gâteau Biscuit Fil d'œufs  
Pastel de Galleta Huevos Hilados



SS023

- Bolacha, nata, creme pasteleiro e fios de ovos
- Biscuit, cream, pastry cream and egg strings
- Biscuit, crème végétal, crème pâtissière et fils d'œuf
- Galletas, crema, crema pastelera y huevos hilados

### Pudim de Ovos Francês

Egg pudding with Port wine • Pudding d'Œuf avec Vin de Porto  
Budin de huevo con vino de Oporto



BS012

- Gema de ovo, açúcar, leite e vinho do porto, cobertura de caramelo
- Traditional Portuguese pudding: Egg yolk, milk, sugar and port wine, caramel topping
- Pudding Portugais : jaune d'œuf, lait, sucre et vin de Porto, décoré avec caramel
- Pudín tradicional portuguesa : yema de huevo, azúcar, leche y vino de Oporto, con cobertura de caramelo

### Pudim de Laranja

Orange pudding • Pudding d'Orange  
Budin de Naranja



BS065

- Gema de ovo, açúcar, leite e vinho do porto, cobertura de caramelo e sabor a laranja
- Traditional Portuguese pudding: orange, egg yolk, milk, sugar and port wine, caramel topping
- Pudding Portugais: orange, jaune d'œuf, lait, sucre et vin de Porto, décoré avec caramel
- Pudín tradicional portuguesa: naranja, yema de huevo, azúcar, leche y vino de Oporto, con cobertura de caramelo

### Bolo Bolacha Cêco

Biscuit and Coconut Cake • Gâteau aux Biscuit et Noix Coco  
Pastel Galleta Coco



SS018

- Bolo de chocolate, bolachas embebidas em café, mousse de coco, ganache de chocolate branco e coco ralado
- Chocolate cake, biscuits soaked in coffee, coconut cream, white chocolate ganache and grated coconut
- Gâteau du chocolate, biscuits imprégnés de café, crème de noix de coco, ganache du chocolat blanc et noix de coco râpée
- Pastel de chocolate, galletas empapadas en café, mousse de coco, ganache de chocolate blanco y coco ralado

### Bolacha Mousse Chocolate

Biscuit and Chocolate Mousse Cake • Gâteau Biscuit Mousse au Chocolat  
Pastel Galleta Mousse de Chocolate



SS030

- Bolacha com café, mousse chocolate e nata
- Biscuit with coffee, chocolate mousse and cream
- Biscuit avec café, crème de chocolat et crème
- Galletas con café, mousse de chocolate y crema

## Semifrio Morango

Strawberry Semifrio  
Semifrio au Fraises  
Semifrio de Fresa



SS007

Bolo de chocolate, mousse de morango, nata e geleia de morango

Chocolate cake, strawberry cream, cream and strawberry jam coverage.

Gâteau de chocolate, crème au fraise, crème et gelée de fraise

Pastel de chocolate, mousse de fresa, natas y jalea de fresa

## Semifrio Manga

Mango Semifrio  
Semifrio au Mangue  
Semifrio de Mango



SS006

Bolo de chocolate, mousse de manga, nata e geleia de manga

Chocolate cake, mango cream, cream and mango jam.

Gâteau de chocolate, crème au mangue, crème et gelée de mangue.

Pastel de chocolate, mousse de mango, natas y jalea de mango

## Semifrio Ananás

Pineapple Semifrio  
Semifrio au Ananas  
Semifrio de Piña



SS052

Bolo de chocolate, mousse de ananás, nata e geleia de ananás

Chocolate cake, pineapple cream, cream and pineapple jam.

Gâteau de chocolate, crème d'ananas, crème et gelée d'ananas

Pastel de chocolate, mousse de piña, natas y jalea de piña.

## Cheesecake Framboesa

Raspberry Cheesecake  
Gâteau au Fromage avec Framboise  
Pastel de Queso con Frambuesa



SA013

Bolacha, mousse de queijo e doce de framboesa

Crushed biscuit, cheese cream and raspberry jam

Mélange de fromage à la crème, biscuits et confiture de framboise

Queso crema, galletas trituradas y jalea de frambuesas

## Semifrio Frutos Silvestres

Berries Semifrio  
Semifrio de Fruit Rouge  
Semifrio Frutos Silvestres



SS020

Bolo de frutos silvestres, natas com straciatella e geleia de frutos vermelhos

Wild berries cake, cream with straciatella and berries jelly coverage

Gâteau de fruits sauvages, crème avec straciatella et gelée de fruits rouges

Pastel de frutas del bosque, mousse de straciatella y jalea de frutos rojos

## Semifrio Laranja

Orange Semifrio  
Semifrio au Orange  
Semifrio de Naranja



SS002

Bolo de chocolate, mousse de laranja, nata e geleia de laranja

Chocolate cake, orange cream, cream and orange jam.

Gâteau de chocolate, crème d'orange, crème et gelée d'orange.

Pastel de chocolate, mousse de naranja; natas y jalea de naranja.

## Semifrio Café

Coffee Semifrio  
Semifrio aux Café  
Semifrio de Café



SS022

Bolo de caramelo, mousse de café, chocolate e tangerina

Caramel cake, coffee cream, chocolate and tangerine coverage

Gâteau de caramel, crème au café, chocolat et mandarine spatulée

Pastel de caramelo, mousse de café, chocolate y mandarina

## Semifrio Chocolate

Chocolate Semifrio  
Semifrio aux Chocolat  
Semifrio de Chocolate



SS003

Bolo de noz, mousse de chocolate, caramelo e chocolate

Walnut cake, chocolate cream, caramel and chocolate coverage

Gâteau de noix, crème au chocolat, caramel et chocolat spatulée

Pastel de nuez, mousse de chocolate, caramelo y chocolate

## Semifrio Limão

Lemon Semifrio  
Semifrio au Citron  
Semifrio de Limón



SS001

Bolo de chocolate, mousse de limão, nata e geleia de limão

Chocolate cake, lemon cream, cream and lemon jam coverage

Gâteau de chocolate, crème au citron, crème et gelée de citron

Pastel de chocolate, mousse de limón, natas y jalea de limón.

## Semifrio Kiwi

Kiwifruit



SS050

Bolo de chocolate, mousse de kiwi, nata e geleia de kiwi

Chocolate cake, kiwifruit cream, cream and kiwifruit jam.

Gâteau de chocolate, crème au kiwi, crème et gelée de kiwi

Pastel de chocolate, mousse de kiwi, natas y jalea de kiwi.

## Bolacha Moka Crocante

Crunchy Moka Biscuit Cake  
Gâteau Galette Croquant  
Biscuit Moka Crujente



SS028

Bolacha torrada com café, creme manteiga e amendoim crocante

Toasted biscuit with coffee, cream butter and crunchy peanut

Biscuit type petit beurre avec café, crème au beurre et arachides croquant

Galletas tostadas con café, crema de mantequilla y maní crujiente

## Semifrio Bolacha Oreo

Biscuit Oreo Semifrio  
Semifrio Biscuit Oreo  
Semifrio Galleta Oreo



SS034

Bolo de chocolate, creme de nata com pepitas chocolate e bolacha oreo

Chocolate cake, cream with chocolate chips and oreo biscuit

Gâteau au chocolate, crème avec pépites de chocolat et biscuit oreo

Pastel de chocolate, nata con pepitas de chocolate, galletas oreo

## Semifrio Tiramissú



SS026

- Bolo de chocolate, biscoito de champagne com café, mousse de queijo com licor amaretto e cacau em pó
- Chocolate cake, cheese cream and amaretto liqueur, sponge fingers with coffee and cocoa powder
- Gâteau de chocolate, crème et l'amaretto, biscuit à la cuillère avec café et poudre de cacao
- Pastel de chocolate, mousse de queso con amaretto y savoiardi con café y cacao en polvo

## Semifrio Kiwi Premium



SS036

- Bolo de chocolate, mousse de kiwi, nata e geleia de kiwi
- Chocolate cake, kiwifruit cream, cream and kiwifruit jam.
- Gâteau de chocolate, crème au kiwi, crème et gelée de kiwi
- Pastel de chocolate, mousse de kiwi, natas y jalea de kiwi.

## Semifrio Coco

Coconut Mousse de Coco



SS038

- Bolo de chocolate, mousse de coco, nata e geleia de coco
- Chocolate cake, coconut cream, cream and coconut jam.
- Gâteau de chocolate, crème au noix de coco, crème et gelée de noix de coco
- Pastel de chocolate, mousse de coco, natas y jalea de coco

## Semifrio Mirtilo

Blueberry Mousse de Mirtilo



SS037

- Bolo de chocolate, mousse de mirtilo, nata e geleia de mirtilo
- Chocolate cake, blueberry cream, cream and blueberry jam.
- Gâteau de chocolate, crème au myrtille, crème et gelée de myrtille
- Pastel de chocolate, mousse d'arandano, natas y jalea d'arandano.

## Bomboca Chocolate Crocante

Sweet Crunchy Chocolate Cake / Gâteau Douceur Croquant du Chocolat / Pastel Dulzura Crujiente de Chocolate



SS031

- Bolo de pão de ló, natas com straciatella, chocolate e amendoim
- Sponge cake, cream with straciatella, chocolate and peanuts
- Génoise, crème avec straciatella, chocolat et arachides
- Genovesa, crema con straciatella, chocolate y maní

## Baldes

Mousse em baldes / Mousse Bucket / Mousse en Seau



SS011-012-013

- Baldes de 2,5 L de Mousse de Chocolate, Mousse de Manga ou Baba de Camelo
- Chocolate Mousse, Mango Mousse or Baba de Camelo (egg yolks and condensed milk) in 2.5 L Buckets
- Seau de 2,5 L avec crème au chocolat, crème de mangue ou Baba de Camelo (jaunes d'œufs et lait condensé)
- Balde de 2.5 L con Mousse de Chocolate, Mousse de Mango o Baba de Camelo (yema de huevo y leche condensada)

## Tarte Maçã-Canela

Apple Pie / Tarte aux Pommes / Pastel de Manzana



TA004

- Massa folhada, creme tipo pasteleiro, maçã e canela.
- Puff pastry, pastry cream, apple and cinnamon
- Pâte feuilletée, crème pâtissière, pomme et cannelle
- Hojaldre, crema pastelera, manzana y canela

## Tarte Amêndoa Caramelizada

Caramelized Almond Pie / Tarte aux Amandes Caramélisées / Tarta de Almendras Caramelizadas



TA024

- Amêndoa caramelizada sob base crocante
- Caramelized almond in a crunchy bottom
- Almond caramélisé sous un fond croustillant
- Almendra caramelizada en una base crujiente

## Tarte Delicia de Coco (Feijão)

Portuguese Sweet Coconut Pie / Tarte de Noix de Coco / Tarta de Coco



TAR022

- Massa folhada, creme à base de coco e açúcar em pó
- Puff pastry, coconut cream and icing sugar
- Pâte feuilletée, crème de noix de coco et sucre glace
- Hojaldre, crema de coco y azúcar en polvo

## Tarte Nata de Belém

Portuguese Custard Tart / Pie / Tarte Nata de Belém / Tarta Nata de Belém



TA010

- Massa folhada com creme de nata de belém
- Puff pastry bottom with 'Pastel de Nata' like filling
- Pâte feuilletée avec farce type 'Pastel de Nata'
- Hojaldre con relleno tipo 'Pastel de Nata'

## Tarte de Whisky

Whisky Pie / Tarte du Whisky / Pastel de Whisky



TA011

- Bolo de pão de ló, mousse de whisky, caramelo e amendoim crocante.
- Sponge cake, whisky flavoured cream, caramel and peanuts.
- Génoise farci avec crème aromatisée avec whisky, caramel et arachides.
- Genovesa, crema com sabor a whisky, caramelo y maní.

## Tarte de Queijo Inglesa

English Cheese Pie / Tarte Anglaise au Fromage / Pastel Inglés de Queso



TA023

- Massa areada, creme de queijo Philadelphia e geleia de framboesa
- Short-crust pie shell, Philadelphia cheese cream and raspberry jelly
- Pâte brisée farci, crème de fromage Philadelphia et gelée de framboise
- Base de pasta brisa, crema de queso Philadelphia y jalea de frambuesa

**Torta de Noz**Nuts Cake • Gâteau aux Noix  
Pastel de Nuez

TO001

**Torta Sublime de Bolacha**Sublime Biscuit Cake • Torta Sublime de Biscuit  
Torta Sublime de Galleta

TO038

**Torta Sublime Morango Premium**Strawberry Sublime Cake Premium • Gâteau Sublime au Fraise Premium  
Torta Sublime Fresa Premium

TO048

**Torta Sublime Coco Premium**Coconut Sublime Cake Premium • Gâteau Sublime au Noix de Coco Premium  
Torta Sublime Coco Premium

TO043

- Bolo de pão de ló, natas, noz e raspas de chocolate
- Sponge cake, cream, walnut and chocolate rasps
- Génoise, crème, fruits à coques et copeaux de chocolat
- Genovesa, crema, nueces y virutas de chocolate

- Bolo de chocolate, bolachas tostadas com café, nata e caramelo
- Chocolate cake, toasted biscuits with coffee, cream, and caramel
- Gâteau du chocolat, biscuits avec café, crème et caramel
- Pastel de chocolate, galletas con café, crema y caramelo

- Bolo de chocolate, mousse de morango e geleia de morango
- Chocolate cake, strawberry mousse and strawberry jelly
- Gâteau au chocolat, mousse au fraise et gelée de fraise
- Pastel de chocolate, mousse de fresa y jalea de fresa

- Bolo de pão-de-ló, mousse de coco e geleia de coco
- Sponge cake, coconut mousse and coconut jelly
- Génoise, mousse à la noix de coco et gelée de noix de coco
- Genovesa, mousse de coco y jalea de coco

**Rolo Laranja**Orange Roll • Roulé d'Orange  
Brazo de Naranja

TO036

**Rolo Amêndoa**Almond Roll • Roulé d'Amandes  
Brazo de Almendras

TO037

**Torta Sublime Kiwi Premium**Kiwi Sublime Cake Premium • Gâteau Sublime au Kiwi Premium  
Torta Sublime Kiwi Premium

TO047

**Torta Sublime Mirtillo Premium**Blueberry Sublime Cake Premium • Gâteau Sublime au Myrtille Premium  
Torta Sublime Arándano Premium

TO045

- Massa de laranja, creme d'ovos e açúcar em pó
- Orange sponge cake, egg cream and icing sugar
- Gâteau d'orange, crème d'œufs et sucre glace
- Pastel de naranja, crema de de huevos y azúcar en polvo

- Massa de amêndoa, creme d'ovos, amêndoa e açúcar em pó
- Almond cake, egg cream, almond and icing sugar
- Gâteau d'amande, crème d'œufs, amandes et sucre glace
- Pastel de almendra, crema de de huevos, almendras y azúcar en polvo

- Bolo de pão-de-ló, mousse de kiwi e geleia de kiwi
- Sponge cake, kiwifruit mousse and kiwifruit jelly
- Génoise, mousse au kiwi et gelée de kiwi
- Genovesa, mousse de kiwi y jalea de kiwi

- Bolo de cenoura, mousse de mirtillo e geleia de mirtillo
- Carrot cake, blueberry mousse and blueberry jelly
- Gâteau aux carottes, mousse au myrtille et gelée de myrtille
- Pastel de zanahoria, mousse de arándanos y jalea de arándanos

**Torta Bolacha Moka**Biscuit Moka Cake • Gâteau Biscuit Moka  
Pastel Biscuit Moka

TO035

**Torta Bolacha Crocante**Crunchy Biscuit Cake • Gâteau Biscuit Croquant  
Pastel Biscuit Crojante

TO034

**Torta Sublime Laranja/Limão Premium**Orange/Lemon Sublime Cake Premium • Gâteau Sublime au Orange et Citron Premium  
Torta Sublime Naranja y Limón Premium

TO044

**Torta Duplo Chocolate**Double Chocolate Cake • Gâteau Double Chocolate  
Pastel de Chocolate Doble

TO046

- Bolacha torrada com café, creme de manteiga e moka e caramelo
- Toasted biscuit with coffee, butter cream and moka and caramel
- Biscuits avec café, crème au beurre et moka et caramel
- Galletas tostadas con café, crema de mantequilla y moka y caramelo

- Bolacha torrada com café, creme manteiga e amendoim crocante
- Toasted biscuit with coffee, butter cream and peanuts
- Biscuits avec café, crème au beurre et arachides
- Galletas con café, crema de mantequilla y maní

- Bolo de laranja, mousse de limão e geleia de limão
- Orange cake, lemon mousse and lemon jelly
- Gâteau à l'orange, mousse au citron et gelée de citron
- Pastel de naranja, mousse de limón y jalea de limón

- Bolo de chocolate, mousse de chocolate e geleia de chocolate
- Chocolate cake, chocolate mousse and chocolate jelly
- Gâteau au chocolat, mousse au chocolat et gelée de chocolat
- Pastel de chocolate, mousse de chocolate y jalea de chocolate

### Rolo Doce D' Ovos

Genoise Roll with Pastry Cream ♦ Roulé de Gênoise avec Creme Pâtissière  
Brazo de Genovesa com Crema Pastelera



TO049

- Bolo de pão de ló, mousse de limão, creme pasteleiro e canela.
- Sponge cake, lemon mousse, pastry cream and cinnamon.
- Gênoise, mousse au citron, crème pâtissière et cannelle.
- Genovesa, mousse de limón, crema pastelera y canela.

### Rolo Chocolate e Morango

Chocolate Roll with Strawberry Jelly ♦ Roulé au Chocolat avec Gelée de Fraise  
Brazo de Chocolate con Jalea de Fresa



TO050

- Bolo de chocolate, mousse de chocolate e geleia de morango
- Chocolate cake, chocolate mousse and strawberry jelly
- Gâteau au chocolat, mousse au chocolat et gelée de fraise
- Gâteau de chocolate, relleno de mousse de chocolate y jalea de fresa

### Placa de Morango

Strawberry Plaque ♦ Plaque aux Fraises  
Placha de Morango



PL002

- Bolo de pão de ló, natas e geleia morango
- Sponge cake, cream and strawberry jelly
- Gênoise, crème et gelée de fraises
- Genovesa, crema y jalea de fresas

### Placa S. Marcos

S. Marcos Plaque ♦ Plaque S. Marcos  
Placha S. Marcos



PI001

- Bolo de pão de ló, natas e caramelo
- Sponge cake, cream and caramel
- Gênoise, crème et caramel
- Genovesa, crema y caramelo

### Rolo Cenoura/Chocolate

Carrot Roll with Chocolate ♦ Roulé au Carrot avec Chocolat  
Brazo de Zanahoria con Chocolate



TO051

- Bolo de cenoura, creme de ovo, canela e chocolate
- Carrot cake, egg cream, cinnamon and chocolate
- Gâteau aux carottes, crème d'œuf, cannelle et chocolat
- Gâteau de zanahoria, crema de huevos, canela y chocolate

### Rolo Ananás

Pineapple Roll ♦ Roulé d'Ananas  
Brazo de Piña



TO052

- Bolo de ananás, creme de baunilha e coco ralado
- Pineapple cake, vanilla cream and grated coconut
- Gâteau à l'ananas, crème à la vanille et coco râpé
- Gâteau de piña, crema de vainilla y coco rallado

### Placa de Chocolate

Chocolate Plaque ♦ Plaque au Chocolat  
Placha de Chocolate



PL003

- Bolo de chocolate, natas e creme de chocolate
- Chocolate cake, cream and chocolate cream
- Gâteau au chocolat, crème et crème au chocolat
- Pastel de chocolate, crema y crema de chocolate

### Placa de Bolacha

Biscuit Plaque ♦ Plaque au Biscuit  
Placha de Galleta



PI004

- Bolacha com café, creme pasteleiro, natas e bolo de chocolate.
- Toasted biscuit with coffee, pastry cream, cream and chocolate cake.
- Biscuit avec café, crème pâtissière, crème et gâteau au chocolat
- Galletas con café, crema pastelera, crema y pastel de chocolate

### Torta Frescura de Limão

Lemon Freshness Cake ♦ Gâteau Fraîcheur de Citron  
Pastel Frescura del Limón



TO053

- Bolo de pão de ló com mousse de limão
- Sponge cake with lemon mousse filling
- Gênoise au citron farci de mousse au citron
- Genovesa con relleno de mousse de citron

### Torta Bolacha Creme Ovo

Lemon Freshness Cake ♦ Gâteau Fraîcheur de Citron  
Pastel Frescura del Limón



TO039

- Bolo de pão de ló com mousse de limão
- Sponge cake with lemon mousse filling
- Gênoise au citron farci de mousse au citron
- Genovesa con relleno de mousse de citron

### Placa Tiramissú

Placha de Tiramissú  
Tiramissu Plaque ♦ Plaque aux Tiramissu



PI006

- Bolo de chocolate, mousse queijo com licor amaretto, biscoito champagne com café e cacau em pó
- Chocolate cake, cheese cream and amaretto liqueur and sponge fingers with coffee and cocoa powder.
- Gâteau de chocolate, crème et l'amaretto, biscuit à la cuillère avec café et poudre de cacao
- Pastel de chocolate, mousse de queso con amaretto, savoiardi con café y cacao en polvo

## E muito mais...

And much more...

Et plus encore...

Y mucho más...



### Taça Mousse Chocolate

Chocolate Mousse Cup / Tasse de Mousse au Chocolat  
Taza de Mousse de Chocolate



IND003

- Sobremesa individual composta por chocolate de qualidade superior
- Individual dessert made high quality chocolate
- Dessert à base de chocolate de qualité supérieure
- Postre individual hecho con chocolate de calidad extra

### Taça Nata Céu / Doce D'Avo

Heaven's Delight (Cup) / Crème du Ciel (Tasse)  
Dulce de la Abuela / Crema del Cielo (Taza)



IND002

- Bolacha, nata e creme pasteleiro
- Biscuits, cream and pastry cream
- Biscuit, crème végétal et crème pâtissière
- Galletas, nata y crema pastelera

### Taça Exótica - Chocolate e Coco

Taza Exótica - Chocolate y Coco



IND006

- Mousse de chocolate e mousse de coco e escamas de chocolate
- Chocolate mousse, coconut mousse and chocolate flakes
- Mousse au chocolat, mousse à la noix de coco et pépites de chocolat
- Mousse de chocolate, mousse de coco y de virutas de chocolate

### Taça Profiteroles

Taza de Profiteroles



IND007

- Profiteroles recheados, natas e chocolate
- Filled cream puffs, cream and chocolate topping
- Choux fourrés, crème et glaçage au chocolat
- Profiteroles con relleno, nata y glaseado de chocolate

### Taça Supremo Morango

Strawberry Supreme Cup / Tasse de Suprême de Fraise  
Taza de Supremo de Fresa



IND009

- Bolacha, nata e geleia de morango
- Biscuits, cream and strawberry jelly
- Biscuit, crème et gelée de fraises
- Galletas, nata y jalea de fresas

### Taça Supremo Caramelo

Caramel Supreme Cup / Tasse de Suprême de Caramel  
Taza de Supremo de Caramelo



IND008

- Bolacha, nata e creme de caramelo
- Biscuits, cream and caramel cream coverage
- Biscuit, crème et crème au caramel
- Galletas, nata y crema de caramelo

### Petit Gateau / Pré-cocado

Petit Gateau / Pre-cooked / Petit Gateau / Précuit  
Petit Gateau / Precocado



IND011

- Bolo de chocolate com casca crocante e com chocolate cremoso no seu interior
- Chocolate cake with crunchy rind and mellow chocolate filling
- Petit gâteau au chocolat avec coquille croustillante et le chocolat crémeux à l'intérieur
- Pequeña torta de chocolate con la cáscara crujiente y chocolate cremoso en el interior

### Pudim Abade Priscos



SI008

- Pudim conventual d'ovos
- Typical Portuguese egg pudding
- Typique portugais pudding d'œuf
- Pudín tradicional portugués hecho de huevos

### Taça Supremo Chocolate

Chocolate Supreme Cup / Tasse de Suprême de Chocolat  
Taza de Supremo de Chocolate



IND007

- Bolacha, nata e creme de chocolate
- Biscuits, cream and chocolate cream coverage
- Biscuit, crème et crème au chocolat
- Galletas, nata y crema de chocolate

### Taça Baba Camelo

Baba de Camelo Cup / Tasse de Baba de Camelo  
Taza de Baba de Camelo



IND004

- Sobremesa individual composta por gema de ovo e leite condensado
- Individual dessert made of egg yolks and condensed milk
- Dessert à base de jaunes d'œufs et lait condensé
- Postre individual hecho con yema de huevo y leche condensada

### Pão de Ló Tipo Ovar Chocolate

Pão de Ló like Ovar Chocolate / Pão de Ló type Ovar Chocolat  
Pão de Ló tipo Ovar Chocolate



SI014

- Farinha, gemas de ovos, açúcar e chocolate
- Flour, egg yolks, sugar and chocolate
- Farine, jaunes d'œufs, sucre et chocolat
- Harina, yema de huevo, azúcar y chocolate

### Pão de Ló Tipo Ovar

Pão de Ló like Ovar / Pão de Ló type Ovar  
Pão de Ló tipo Ovar



SI015

- Farinha, gemas de ovos e açúcar
- Flour, egg yolks and sugar
- Farine, jaunes d'œufs et sucre
- Harina, yema de huevo y azúcar

## Pinha de Morangos

Strawberry CakeGâteau aux Fraises  
Pinha de Fresas

BS021

- Bolo de pão de ló, natas e morangos
- Sponge cake, cream and strawberries
- Génoise, crème et fraises
- Genovesa, crema y fresas

## Tarte de Frutos

Fruits PieTarte aux fruits  
Tarta de Frutas

TA009

- Massa areada, natas e frutas da época
- Short-crust pie shell, cream and seasonal fruits
- Pâte brisée, crème et fruits de saison
- Pasta brisa, crema y frutas de estación

## Pão de Ló tipo Margaride



BE021

- Bolo tradicional Português com farinha, gemas de ovos, açúcar e canela
- Portuguese traditional cake made with flour, egg yolks, sugar and cinnamon
- Gâteau traditionnel portugais avec farine, jaunes d'œufs, sucre et cannelle
- Pastel tradicional portugués hecho con harina, yemas de huevo, azúcar y canela

## Pão de Ló Tipo Ovar



BE004

- Farinha, gemas de ovos, açúcar e canela
- Flour, egg yolks, sugar and cinnamon
- Farine, jaunes d'œufs, sucre et cannelle
- Harina, yemas de huevos, azúcar y canela

## Bavaoise Ananás

Pineapple BavaoiseBavaoise à l'Ananas  
Bavaoise de Piña

SA005

- Bolo de pão de ló, natas e ananás
- Sponge cake, cream and pineapple.
- Génoise, crème et ananas
- Genovesa, crema y piña.

## Bavaoise Morango

Strawberry BavaoiseBavaoise aux Fraises  
Bavaoise de Fresa

SA006

- Bolo de pão de ló, natas e morango
- Sponge cake, cream and strawberry
- Génoise, crème et fraises
- Genovesa, crema y fresas

## Tronco Natal Chocolate

Christmas LogBûche de Noël  
Tronco de Navidad

BE003

- Bolo de pão de ló e chocolate de avelãs
- Sponge cake and hazelnut chocolate
- Génoise et chocolat aux noisettes
- Genovesa e crema de chocolate d'avellanas

## Bolo Rei Tradicional

Traditional King CakeGâteau des Rois Traditionnel  
Roscón de Reyes Tradicional

BE001

- Bolo de Natal tradicional Português com frutos secos e cristalizados
- Portuguese traditional Christmas cake with dried fruits and candied
- Gâteau traditionnel de Noël avec des fruits secs et confits
- Pastel tradicional portugués de Navidad con fruta confitada y seca

## Bavaoise Pêssego

Peach BavaoiseBavaoise aux Pêche  
Bavaoise de Melocotón

SA007

- Bolo de pão de ló, natas e pêssego
- Sponge cake, cream and peach
- Génoise, crème et pêche
- Genovesa, crema y melocotón

## E muito mais...

And much more...  
Et plus encore...  
Y mucho más...

## Bolo Rei tipo Escangalhado

Lopsided Portuguese King CakeGâteau des Rois Revêché  
Roscón de Reyes Torcido

BE002

- Bolo tradicional com frutos, doce d'ovos, chila, canela e frutos secos
- Traditional cake with fruits, egg cream, black-seed squash, cinnamon and dried fruit
- Gâteau traditionnel avec fruits, crème d'œuf, courge de Siam, cannelle et fruits secs
- Postre tradicional con frutas, dulce d'huevos, cidra cayote, canela et frutos secos

## Bolo Folhado de Natal



BE041

- Massa folhada, creme de ovo, natas, canela e azevinhos
- Puff pastry, egg cream, vegetable cream, cinnamon and Christmas hollies
- Pâte feuilletée, crème d'œuf, crème, cannelle et houx de Noël
- Hojaldre, crema de huevo, crema vegetal, canela y acebo de la Navidad

## Travesseiro Noiva

Bride's Pillow ♦ Crêtier de Mariée  
Almohada de Noiva

BS011

- 🇵🇹 Claras, doce d'ovos, canela e fios de ovos
- 🇬🇧 Egg whites, egg custard, cinnamon and egg strings.
- 🇫🇷 Blanc d'œufs crème d'œuf, cannelle et fils d'œuf
- 🇪🇸 Clara de huevo, crema de huevo, canela y huevos hilados

## Lampreia Ovos

Egg Lamprey/Lampreie d'Œuf  
Lamprea de Huevo

DRC01

- 🇵🇹 Doce tradicional à base de ovos
- 🇬🇧 Traditional sweet cake made from eggs
- 🇫🇷 Gâteau traditionnel composé d'œufs
- 🇪🇸 Dulce tradicional hecho de huevos

## Ninho Páscoa Chocolate Negro

Easter Nest ♦ Nid de Pâques  
Nido de Pascua

BE040

- 🇵🇹 Bolo de chocolate, giandúia, fios d'ovos e amêndoas.
- 🇬🇧 Chocolate cake, gianduja, egg strings and almonds.
- 🇫🇷 Gâteau au chocolat, gianduja, fils d'œufs et amandes.
- 🇪🇸 Pastel de chocolate, gianduja, huevo hilado y almendras.

## Ninho Páscoa Chocolate Branco

Easter Nest White Chocolate ♦ Nid de Pâques Chocolat blanc  
Nido de Pascua Chocolate Blanco

BE045

- 🇵🇹 Bolo de chocolate, giandúia, chocolate branco, fios d'ovos e amêndoas
- 🇬🇧 Chocolate cake, gianduja, white chocolate, egg strings and almonds.
- 🇫🇷 Gâteau au chocolat, gianduja, chocolat blanc, fils d'œufs et amandes.
- 🇪🇸 Pastel de chocolate, gianduja, chocolate blanco, huevo hilado y almendras.

## Reliquia Conventual

Conventual Relic ♦ Relique Monastique  
Reliquia Conventual

DRC02

- 🇵🇹 Doce tradicional à base de ovos
- 🇬🇧 Traditional sweet cake made from eggs
- 🇫🇷 Gâteau traditionnel composé d'œufs
- 🇪🇸 Dulce tradicional hecho de huevos

## Torta de Azeitão



DRC09

- 🇵🇹 Doce tradicional à base de ovos
- 🇬🇧 Traditional sweet cake made from eggs
- 🇫🇷 Gâteau traditionnel composé d'œufs
- 🇪🇸 Dulce tradicional hecho de huevos

## Torta do Algarve

Algarve's Roll ♦ Roulé du Algarve  
Torta de la Pascua

TO006

- 🇵🇹 Claras com doce d'ovos, canela e amêndoas
- 🇬🇧 Egg whites, egg custard, cinnamon and almond.
- 🇫🇷 Blanc d'œufs, crème d'œuf, cannelle et amandes
- 🇪🇸 Clara de huevo, crema de huevo, canela y almendras

## Torta Páscoa

Easter Roll/Roulé de Pâques  
Torta de la Pascua

BE051

- 🇵🇹 Massa de pão de ló, creme de ovo e gema de ovo.
- 🇬🇧 Sponge cake, egg cream and egg yolk.
- 🇫🇷 Génoise, crème d'œuf et jaunes d'œuf.
- 🇪🇸 Genovesa, crema de huevos y yema de huevo

## Folar de Páscoa

Portuguese Easter Bread/Brioche de Pâques  
Folar de la Pascua

BE007K

- 🇵🇹 Bolo tradicional de Páscoa com erva-doce, canela e com ou sem ovos
- 🇬🇧 Traditional cake with fennel, cinnamon and w/ or w/o eggs
- 🇫🇷 Gâteau traditionnel composé par anis vert, cannelle et avec ou sans œufs
- 🇪🇸 Pastel tradicional hecho con anís, canela y decorado con o sin huevos

## Fios Ovos

Egg Strings/Fils d'œufs  
Huevos Hilados

DRC05

- 🇵🇹 Doce tradicional à base de ovos
- 🇬🇧 Traditional sweet cake made from eggs
- 🇫🇷 Gâteau traditionnel composé d'œufs
- 🇪🇸 Dulce tradicional hecho de huevos

## Troxas Ovos

Egg Troxas/Trousses d'œuf  
Troxas d'huevos

DRC03

- 🇵🇹 Doce tradicional à base de ovos
- 🇬🇧 Traditional sweet cake made from eggs
- 🇫🇷 Gâteau traditionnel composé d'œufs
- 🇪🇸 Dulce tradicional hecho de huevos

## Folar de Páscoa Decorado

Portuguese Decorated Easter Bread ♦ Brioche de Pâques décoré  
Folar de la Pascua decorado

BE046K/BE047K

- 🇵🇹 Bolo tradicional de Páscoa com erva-doce, canela e fios de ovos
- 🇬🇧 Traditional cake with fennel, cinnamon and egg strings
- 🇫🇷 Gâteau traditionnel composé par anis vert, cannelle et fils d'œuf
- 🇪🇸 Pastel tradicional hecho con anís, canela y decorado con huevos hilados

## Folar de Páscoa de Gila

Black-seed squash Easter Bread ♦ Brioche de Pâques avec courge de Siam  
Folar de la Pascua con cidra cayote

BE048K/BE049K

- 🇵🇹 Bolo tradicional de Páscoa com erva-doce, canela e chila
- 🇬🇧 Traditional cake with fennel, cinnamon and black-seed squash
- 🇫🇷 Gâteau traditionnel composé par anis vert, cannelle et courge de Siam
- 🇪🇸 Pastel tradicional hecho con anís, canela y cidra cayote

## Aniversário Simples Ovo

Birthday Cake – Egg Cream  
Gâteau d'anniversaire – Œuf  
Torta de Cumpleaños – Dulce d'Huevos



AN006

🇵🇹 Bolo de pão de ló, creme de ovo, creme chantilly e amendoim.

🇬🇧 Sponge cake, egg cream, whipped cream and peanut.

🇫🇷 Gênoise, crème d'œuf, crème fouettée et arachide.

🇪🇸 Genovesa, crema de huevos, crema batida y maní.

## Aniversário Simples Chocolate

Birthday Cake – Chocolate  
Gâteau d'anniversaire – Chocolat  
Bolo de Aniversário – Chocolate



AN005

🇵🇹 Bolo de chocolate, creme de chocolate e chantilly

🇬🇧 Chocolate cake, chocolate cream filling and whipped cream

🇫🇷 Gâteau au chocolat, crème au chocolat et crème fouettée

🇪🇸 Pastel de chocolate, crema de chocolate y crema batida

## Festivo Artístico imagem Kitty

Birthday Cake – Kitty  
Gâteau d'anniversaire – Kitty  
Bolo de Aniversário – Kitty



AN011

🇵🇹 Bolo de pão de ló, creme de ovo e creme chantilly

🇬🇧 Sponge cake, egg cream and whipped cream

🇫🇷 Gênoise, crème d'œuf et crème fouettée

🇪🇸 Genovesa, crema de huevos y crema batida

## Festivo Artístico imagem Faisca

Birthday Cake – Faisca McQueen  
Gâteau d'anniversaire – Faisca McQueen  
Bolo de Aniversário – Faisca McQueen



AN010

🇵🇹 Bolo de pão de ló, creme de ovo e creme chantilly

🇬🇧 Sponge cake, egg cream and whipped cream

🇫🇷 Gênoise, crème d'œuf et crème fouettée

🇪🇸 Genovesa, crema de huevos y crema batida

## Bolo Festivo 01 a 10

Festive Cakes Examples  
Exemples de Gâteaux Festifs  
Ejemplo de tortas festivas



🇵🇹 Bolo festivo personalizado

🇬🇧 Festive cake with various decorations

🇫🇷 Gâteau de fête avec diverses décorations

🇪🇸 Pastel de fiesta con varias decoraciones

## Bolo Festivo 01 a 10

Festive Cakes Examples  
Exemples de Gâteaux Festifs  
Ejemplo de tortas festivas



🇵🇹 Bolo festivo personalizado

🇬🇧 Festive cake with various decorations

🇫🇷 Gâteau de fête avec diverses décorations

🇪🇸 Pastel de fiesta con varias decoraciones

# E muito mais...

And much more...

Et plus encore...

Y mucho más...



## PASTELARIA CAMPANHA

Trança de Chocolate  
BE015K



Trança de Ovo  
BE014K



Croissant  
PA001K



Pão com Chouriço  
PA002K



Lanches  
PA004K



Pão de Ló Tradicional  
BE012K



Pastel de Nata  
MERBOL020K



Croissant Brioche Manteiga

BE033K



Croissant Brioche Chocolate

BE050K



Lanche Misto  
PA054K



Lanche Misto com Pimento

PA055K



Misto Quadrado

PA057K



Queques

Cenoura, Chocolate, Noz, Passas  
Maça Canela, Marmore e Laranja  
QE001K



Salame

PA077K



Tulipa Mix

Chocolate, Ananás, Frutos Silvestres, Cenoura  
Laranja, Noz e Limão  
PA058K



## PASTELARIA FINA COZIDA - Também disponível em miniatura

### Guardanapo

Bola de Berlim  
PA009K



Pata de Veadó  
PA007K



PA006K



Bolo de Arroz  
PA008K



Côcos  
PA010K



Éclairs  
PA016K



Jesuitas  
PA015K



Pastel de Feijão  
PA011K



Mil Folhas (Napoleão)  
BE035K



Mil Folhas (Russo)  
BE034K



Palmier Recheado  
PA012K



Línguas Folhadas  
PA013K



Bolo Xadrez  
PA017K



Bispos  
PA021K



Caramujos Chocolate  
PA020K



Caramujos Simples  
PA022K



## BOLOS DE CHÃ – DELÍCIAS

Delícia Chocolate e Baunilha

DL001



Delícia Limão

DL002



Delícia Laranja  
DL003



Delícia Caramelo e Framboesa  
DL004



CAKEFRIO

Rondenbarg 25  
22525 Hamburg  
Deutschland

Telefone: +49 40

Fax: +49 40

E-mail: [export@cakefrio.pt](mailto:export@cakefrio.pt)