



SOBREMESAS
COLEÇÃO
INVERNO'18



*Doces tendências
Todo o ano*



Unilever
Food
Solutions

CREPE DE CHOCOLATE

COM GELADO DE BAUNILHA

— CONFEÇÃO E EMPRATAMENTO —

1



FORNO 180°

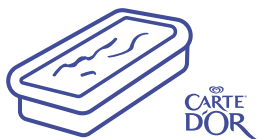
⌚ 8/13 min.

MICRONDAS

⌚ 1 min.



2



CANELA



3

AÇÚCAR

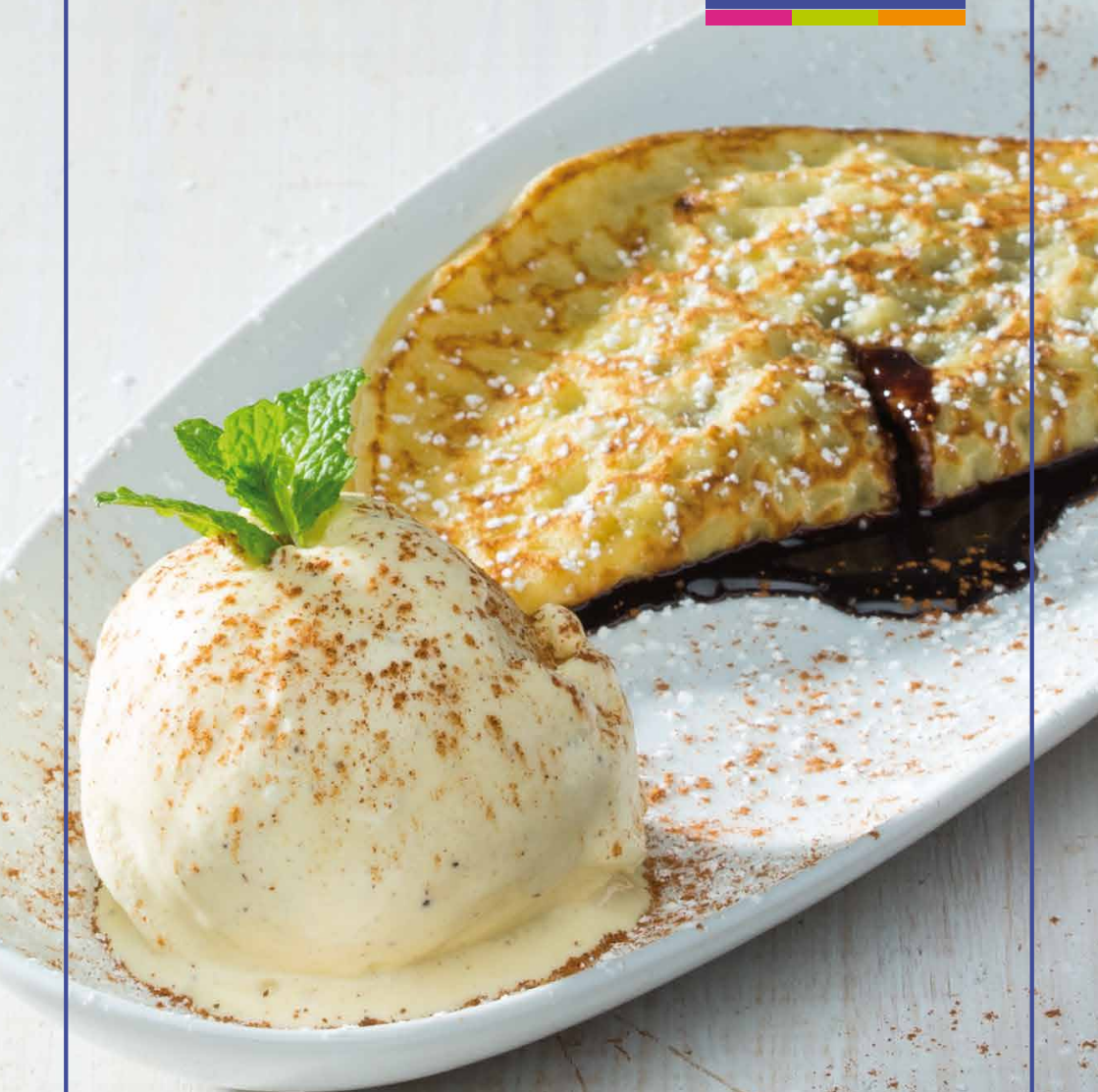


CUSTO INDICATIVO
POR PESSOA

0,66€



SOBREMESAS
COLEÇÃO
INVERNO'18



Unilever
Food
Solutions

CREPE DE CHOCOLATE

COM GELADO DOCE DE LEITE

— CONFEÇÃO E EMPRATAMENTO —

1



FORNO 180°

⌚ 8/13 min.

MICRONDAS

⌚ 1 min.



2



3



CUSTO INDICATIVO
POR PESSOA

0,77€



SOBREMESAS
COLEÇÃO
INVERNO'18



Unilever
Food
Solutions

PROFITEROLES

COM CHOCOLATE E CHATILLY

— CONFEÇÃO E EMPRATAMENTO —



1

DE -18° C PARA 5° C



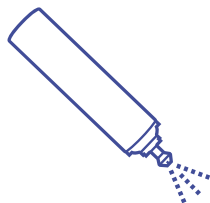
🕒 2 HORAS



2



3



CUSTO INDICATIVO
POR PESSOA

0,53€

CARTE
D'OR

SOBREMESAS
COLEÇÃO
INVERNO'18



Unilever
Food
Solutions

PROFITEROLES

COM GELADO, CHOCOLATE E CHATILLY

— CONFEÇÃO E EMPRATAMENTO —

1



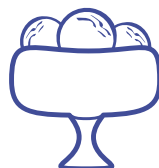
DE -18° C PARA 5° C



🕒 2 HORAS



2



3



CUSTO INDICATIVO
POR PESSOA

0,92€



SOBREMESAS
COLEÇÃO
INVERNO'18



Unilever
Food
Solutions

PASTÉIS DE NATA

COM AÇÚCAR E CANELA

— CONFEÇÃO E EMPRATAMENTO —

1



FORNO 220°

⌚ 15/20 min.



2

CANELA



AÇÚCAR



— JUNTE UM CAFÉ E FAÇA UM MENU “ COMBINAÇÃO PERFEITA” —



CUSTO INDICATIVO
POR PESSOA

0,24€



SOBREMESAS
COLEÇÃO
INVERNO'18



Unilever
Food
Solutions

Inspire-se em
www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions