



GARRIDO ©  
— chocolates —

CATÁLOGO CORPORATIVO



# Bombons personalizados

Nossa linha de bombons é uma arte a parte, carregando nela uma experiência sensorial única, capaz de encher os olhos e o paladar ao mesmo tempo.

## Tamanhos a partir de:

|                   | Até 100 unidades | > 100 unidades |
|-------------------|------------------|----------------|
| 2 unidades -----  | R\$25            | R\$22          |
| 4 unidades -----  | R\$40            | R\$38          |
| 10 unidades ----- | R\$85            | R\$80          |
| 16 unidades ----- | R\$130           | R\$125         |

**Modelos:** Luva - Acetato - Cartonagem

Cento de bombons por sabor ----- R\$550

## Projetos personalizados

Desenvolvemos um projeto sob medida para seu evento, desde a embalagem em cartonagem, até os produtos e brindes inclusos.

Valores e sabores sob consulta.



## Prazo de confecção

O prazo de confecção da linha personalizada de produtos, pode variar de 10 a 40 dias, a depender da complexidade do projeto. **Para projetos com quesito de urgência, será cobrado um adicional de 15% do valor total do pedido, caso seja viável um encaixe na produção.**

## Sabores

Os sabores disponíveis serão os mesmos padronizados de acordo com o catálogo atual (estações do ano), mas há também a possibilidade do desenvolvimento de sabores exclusivos para seu evento (Valores variáveis, a depender da matéria prima escolhida).

## Menu de Verão

|  |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|
|  <p><b>BROWNIE</b><br/>Casca de chocolate ao leite, recheada com creme de brownie e nozes picadas.</p>  |  <p><b>LARANJA</b><br/>Casca de chocolate meio amargo, recheada com ganache de laranja, Cointreau e canela em pó.</p>     |  <p><b>CHÁ GELADO</b><br/>Casca de chocolate branco, recheada com ganache de gengibre, limão e capim santo.</p>                   |  <p><b>AMENDOIM</b><br/>Casca de chocolate ao leite, recheada com praliné de amendoim</p> |  <p><b>PINK LEMONADE</b><br/>Casca de chocolate branco recheada com ganache de limão e calda de groselha.</p>                    |
|  <p><b>PINACOLADA</b><br/>Casca de chocolate branco recheado com ganache de coco e base de abacaxi.</p> |  <p><b>MARACUJÁ COM MANGA</b><br/>Casca de chocolate branco recheada com ganache de maracujá azedo e geleia de manga.</p> |  <p><b>TRÊS CHOCOLATES</b><br/>Casca de chocolate ao leite recheada com ganache de chocolate branco e chocolate meio amargo.</p> |  |  <p><b>MORANGO COM LEITE CONDENSADO</b><br/>Casca de chocolate ao leite, recheada com ganache de morango e leite condensado.</p> |



## Trufas recheadas

Nossa caixa de mini trufas são a porta de entrada da Garrido Chocolates. Por meio delas, é possível se deparar com os sabores mais diversos e validados ao longo dos anos.

### Tamanhos:

|   | Até 50<br>unidades | > 50<br>unidades |
|---|--------------------|------------------|
| Caixa de trufa pequena (2 unidades) ----- | -                  | R\$22            |
| Caixa de trufa média (5 unidades) -----   | R\$40              | R\$38            |
| Caixa de trufa grande (10 unidades) ----- | R\$60              | R\$55            |

### Sabores:

Tradicional - Maracujá - Caramelo salgado - Ninho - Jack Daniels



## Barras de chocolate

A maneira mais clássica de consumir chocolate, desde os primórdios, é por meio de uma barra maciça. Portanto, definimos nossa coleção com uma linha de sabores jamais provada antes.

### Tamanho:

|                             | Até 50<br>unidades | > 50<br>unidades |
|-----------------------------|--------------------|------------------|
| Barra maciça (100g) -----   | R\$35              | R\$33            |
| Barra recheada (100g) ----- | R\$40              | R\$37            |

### Sabores:

Ao leite - Branco - Doce de leite - Maracujá - Cookies - Meio amargo 54%  
 Pipoca caramelizada - Diet - Amargo 70%



## Medalhão Belga

Uma criação exclusiva da Garrido Chocolates, que conta com matéria prima importada e entrega além das suas expectativas.

O produto é composto por dois biscoitos amanteigados belga, recheado com *ganache* meio amargo e caramelo, banhado no chocolate belga ao leite.

### Tamanho:

|   | Até 50<br>unidades | > 50<br>unidades |
|---|--------------------|------------------|
| Lata <i>Clássicos (Tradicional e caramelo)</i> ---- | R\$70              | R\$65            |
| Lata <i>Especiais (À escolha do cliente)</i> -----  | R\$75              | R\$70            |

# ALGUNS DE NOSSOS CLIENTES



# FEEDBACKS

Provei sim!!! O coord de eventos ficou maluco no crocante e eu obcecada no de pistache.

11:54



Sério, sensacional!!!

11:54

Obrigada, viu!

11:54

Oi Marcelo

15:28

deu tudo certo!!

15:28

Minha chefe provou e amou a beleza e a qualidade dos bombons!!!

15:28



estou ansiosa para provar amanhã!!!!

15:28

Muito obrigada pelo ótimo atendimento

15:29

Boa noite!

19:41

Sim! Deu tudo certo e o pessoal adorou os bombons

19:41

Sucesso total!

19:42

Mas desacelerar ainda, eu pelo menos estou gás com o pós evento!

19:42

Obrigado pela sua atenção e gentileza!

19:42

Abraços!

19:42

Maravilhoso, amamos o que ficou para experimentarmos geral provou aqui



Até passei para pessoal de outras áreas..

17:23

Só não poste pq é do evento de amanhã

17:23

Mas com certeza vamos publicar 🍌 parabéns excelente trabalho

17:23



Você

E aí, o que acharam?

Estavam ótimos! Fizeram sucesso

19:15

Pessoal adorou 🥰

19:15



