



NATAL 2025

Brown-me





Encomendas

Os pedidos devem ser feitos via whatsapp (21)994031605 com as seguintes informações: endereço de entrega, a data de entrega (escolher uma das datas indicadas abaixo) e a descrição do pedido.



Pagamentos

Os pedidos devem ser feitos com antecedência de pelo menos 7 dias, e a sua aceitação estará sujeita a disponibilidade de estoque e de data em nossa agenda.

Para efetuar os pedidos pedimos o pagamento integral do mesmo que deverá ser realizado por PIX.

PIX(CNPJ): 28.512.609/0001-69

OU

PIX (e-mail): brown-me@outlook.com

Cancelamento de pedidos, por todo e qualquer motivo, podem ser feitos até 5 dias antes da data agendada para a entrega (com reembolso de 80% do valor pago). Após esse prazo não haverá reembolso de qualquer valor.



Entregas

As entregas serão realizadas exclusivamente nas seguintes datas: 03/12(quarta-feira), 06/12(sábado), 10/12(quarta-feira), dia 13/12(sábado), 17/12(quarta-feira) 20/12(sábado), 23/12 (terça-feira).

Entregamos somente na Zona Sul, exceto São Conrado. Caso o cliente opte por retirar o pedido, deverá observar o horário e local indicado pela Brown-me. Tanto a entrega quanto a retirada devem ser previamente combinadas.

A retirada também pode ser feita por Uber Flash (carro), nesse caso a responsabilidade é do cliente, devendo o horário para a retirada ser combinado previamente.

Não é possível agendar horário de entrega, elas ocorrerão preferencialmente na parte da manhã dos dias indicados.

Taxa de entrega por cada endereço indicado é de R\$ 20,00, entregamos somente na Zona Sul. Os produtos serão deixados na portaria do endereço indicado.

Importante atentar para a aplicação do artigo 393 do Código Civil em todas as contratações de serviços e produtos. Devendo esse artigo ser aplicado inclusive em caso de chuvas fortes ou alertas de que as mesmas irão ocorrer. Nesses casos, o produto ficará disponível para retirada e local a ser indicado pela Brown-me independentemente do que foi acordado entre as partes.

Bola de Natal - R\$ 45,00 a unid. (pedido mínimo 4 unid.)

Bola de Natal com aprox. 90g do nosso bombom de chocolate ao leite com dragê. Essa bola é finalizada na caixinha com decoração de Natal.

As cores do dragê podem mudar de acordo com disponibilidade, fotos meramente ilustrativas.

*Validade: 30 dias

Tubo Lata de Natal - R\$ 260,00

Nossa tubo lata com decoração natalina vêm com 7 bolas de natal, todas com aprox. 90g do nosso bombom de chocolate ao leite com dragê. As tubo latas serão fechadas com papel celofane.

As cores do dragê podem mudar de acordo com disponibilidade, fotos meramente ilustrativas.

*Validade: 30 dias





Pirulitos Natalinos- R\$ 170,00

Deliciosos pirulitos de chocolate, pintados nas cores branco e vermelho. Sabores disponíveis: ao leite, branco, crocante branco e crocante ao leite. O kit contém 10 unidades e você pode escolher 2 sabores entre as opções acima.

*Validade: 30 dias.

Caixa com 25 Bombons natalinos – R\$ 180,00

Mix de bombons de chocolate ao leite recheado com cocadinha mole pintado no vermelho; e bombons de chocolate branco com nosso crocante especial no formato de boneco de neve Natalino.

*Validade: 7 dias.

* Essa caixa não é cartonada.





Bolo de Brownie Crocante - R\$ 260,00

Bolo de Brownie com recheio de doce de leite coberto com nosso chocolate crocante. Feito com chocolate ao leite e o nosso crocante especial.

**Serve de 12 a 15 fatias finas.*

**Validade: 7 dias em temperatura ambiente*

Bolo de Blondie de Pistache- R\$ 260,00

Blondie de pistache recheado com doce de leite e coberto com chocolate branco.

**Serve de 12 a 15 fatias finas.*

**Validade: 7 dias em temperatura ambiente.*





Bolo de Brownie Crocante

Caixa Natal Completo - R\$ 600,00

- Bolo de Brownie Crocante recheado com doce de leite ou Bolo Blondie de Pistache;
- Mix de 25 bombons de chocolate ao leite recheado com cocadinha mole pintado no vermelho; e bombons de chocolate branco com nosso crocante especial no formato de boneco de neve Natalino.
- 6 bolas com aprox. 90g cada com nosso bombom dragê;
- 4 barras crocantes de aprox. 90g cada ou 10 pirulitos de chocolate pintados (você pode escolher até 2 sabores dos listados na pág. 4).

*Validade: 7 dias para o bolo de brownie ou Blondie, 7 dias para bombons recheados, 15 dias para chocolate com nuts e 30 dias para chocolate puro, crocante ou com dragê.





Nosso Bolo Arvore de Natal - R\$ 350,00

Um bolo clássico com massa branca levemente saborizada com baunilha, recheado com nosso doce de leite caseiro e coberto com buttercream feito a base de merengue suíço.

* Bolo com 15cm de diâmetro, serve de 12 a 15 fatias finas.

*Validade: 5 dias na geladeira

* Leia nas próximas páginas as informações importantes, sobre os cuidados necessários com o bolo e só faça a sua encomenda após a leitura completa.



Informações Importantes sobre o Bolo de Buttercream. (Leitura obrigatória antes da encomenda)

Nossos bolos são cobertos com buttercream de merengue suíço, um creme feito a base de manteiga de sabor suave e aveludado que reage naturalmente à temperatura ambiente: quando está gelado, mantém firmeza e formato; porém, em locais quentes, ele pode amolecer ou perder a estrutura com mais facilidade. Seguindo as recomendações a seguir, você assegura que o bolo chegue e permaneça perfeito, evitando qualquer contratempo desnecessário.

Armazenamento

Guarde na própria caixa dentro da geladeira. Certifique-se de ter espaço suficiente (ajuste as prateleiras, se necessário).

Transporte

O bolo somente deve ser transportado gelado, sempre dentro da caixa e em veículo com ar-condicionado. O local mais estável é no chão, ao lado do carona dianteiro, mas se for transportar em outro local se certifique que está em local reto, sem qualquer desnível. Se houver mais de um transporte, refrigerue novamente por no mínimo 2 horas* antes de mover o bolo.

Manuseio

Somente manuseie ou retire da caixa se o bolo estiver gelado – deixe refrigerando pelo menos 2 horas* na geladeira antes de retira-lo da caixa.

Hora de servir

Retire da geladeira 1 hora antes do consumo para que o buttercream fique cremoso e o bolo alcance a temperatura ideal o bolo fica mais gostoso em temperatura ambiente. Ao retirar o bolo da geladeira, pode acontecer a condensação na superfície. Isso acontece devido à diferença de temperatura entre o bolo frio e o ambiente, fazendo com que a umidade do ar se transforme em pequenas gotinhas de água sobre o bolo. Essa reação é natural e não afeta o sabor nem a qualidade do bolo.

NÃO DEIXAR O BOLO DE BAIXO DE SOL, E EVITAR AO MÁXIMO LOCAIS QUENTES.

Bolo Arvore de Natal

