



A Bolo do Caco Artesanal é uma jovem empresa na área da panificação criativa, especializada em soluções à medida de cada cliente, dando resposta às suas necessidades e anseios.

Uma equipa jovem e dinâmica, trabalha e investiga receitas exclusivas de modo a fornecer produtos inovadores de alta qualidade aos seus clientes.

Private Label
Pedidos Exclusivos
Tamanhos Especiais
Receitas Próprias

Ponha-nos à prova!



Rua do Comércio - Lote 16
Zona Industrial Casal Cego
2415-830 Leiria - PORTUGAL

telf.: 963 836 950

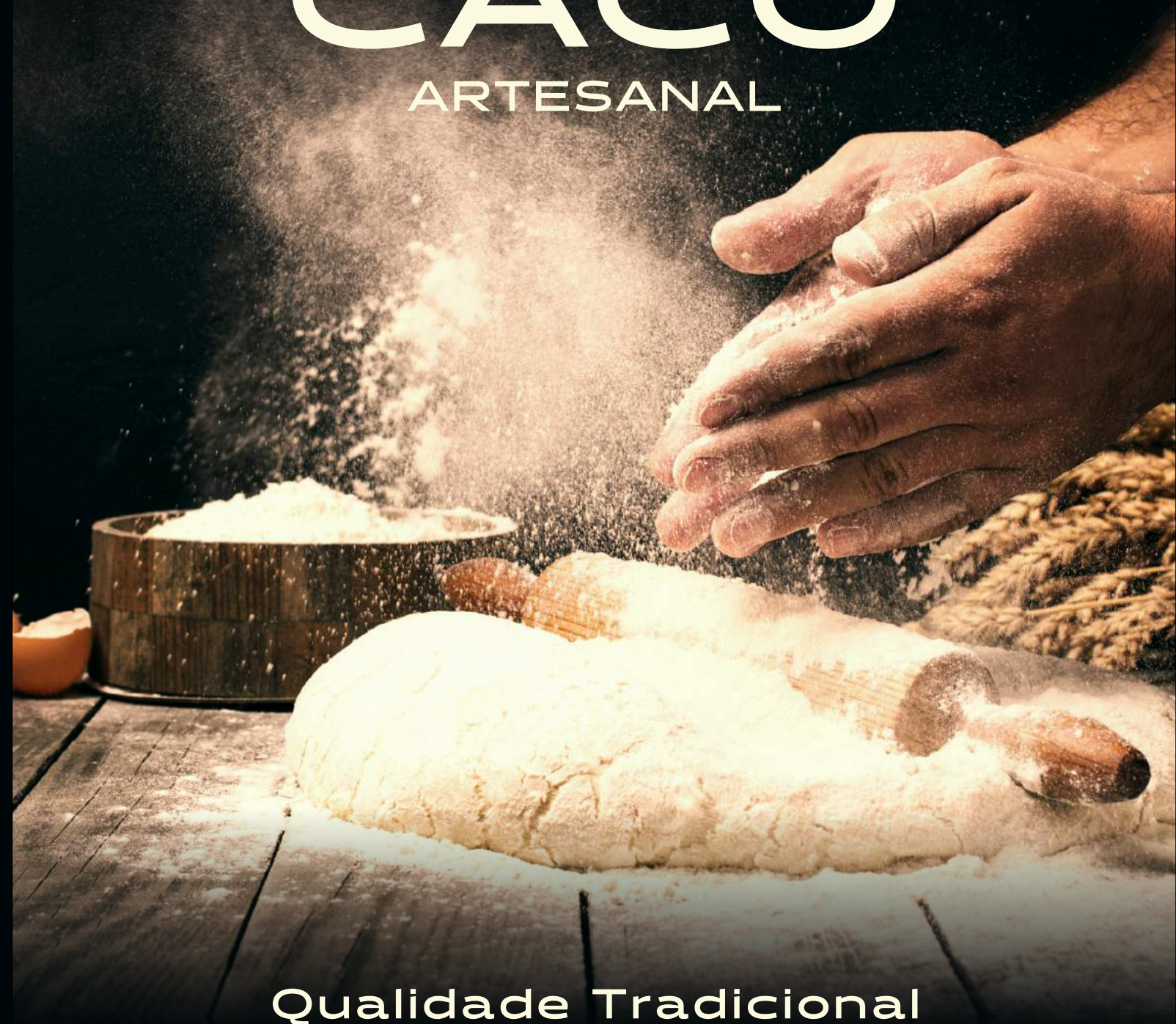
comercial@bolodocaco.com

WWW.BOLODOCACO.COM

 /Bolo do Caco e Lêvedo Artesanal



Bolo DO CACO ARTESANAL



Qualidade Tradicional



BOLO DO CACO

Tradicional da Ilha da Madeira, com farinha de trigo e batata-doce. Ótimo como entrada, acompanhamento ou prato principal!

☐ 40gr ☐ 120gr
☐ 100gr ☐ 400gr



TINTA DE CHOCO

Bolo do Caco Tradicional numa vertente gourmet. De cor negra com base de tinta de choco.

☐ 40gr ☐ 120gr
☐ 100gr



CHOURIÇO

Bolo do Caco Tradicional com pedaços de chouriço. De cor quente e e sabor inconfundível!

☐ 40gr ☐ 120gr
☐ 100gr



ORÉGÃOS & AZEITONA

Bolo do Caco Tradicional com base de tomate, uma variação com Orégãos e Azeitona.

☐ 40gr ☐ 120gr
☐ 100gr



BETERRABA

Bolo do Caco Tradicional numa vertente "da terra". Com base de beterraba sempre fresca e lilás.

☐ 40gr ☐ 120gr
☐ 100gr



ESPINAFRES

Bolo do Caco Tradicional numa alternativa "verde bio". Com uma base de espinafres sempre fresquinhos!

☐ 40gr ☐ 120gr
☐ 100gr



ALFARROBA

Bolo do Caco Tradicional com farinha de alfarroba. Numa versão saudável e muito deliciosa!

☐ 40gr ☐ 120gr
☐ 100gr



BOLO LÊVEDO

Típico de São Miguel - Açores Ligeiramente doce, muito leve e suave. Para todas as refeições!

☐ 40gr ☐ 120gr
☐ 100gr