



Cardápio

do Bem

Doce
do Bem 
Desde 2014

DOCERIA SAUDÁVEL

Nós nascemos para mudar a forma como você consome seus doces favoritos.

Nosso propósito é mostrar que alimentos sem glúten e sem lactose são super saborosos e que incluir opções mais saudáveis na sua rotina torna a vida mais leve. Acreditamos que a gastronomia funcional propõe novas possibilidades e queremos te fazer viver novas experiências e quebrar tabus.

Todos os nossos produtos são sem glúten, sem lactose e 90% da nossa produção é zero açúcar. Usamos blend de adoçantes naturais como xilitol, stévia andina e taumatina, além de um mix autoral de farinhas sem glúten na composição de nossos produtos para aumentar seu poder nutritivo e também ser seguro para quem tem restrição ao glúten.

Nossos produtos sem lácteos foram pensados especialmente para APLV (alérgicos à proteína do leite de vaca). São produtos sem manteiga, creme de leite ou leite e derivados, produzidos com leites vegetais, como o de amêndoas.

A Doce do Bem é o lugar perfeito para você manter um estilo de vida mais saudável e partilhar momentos especiais.

Permita-se experimentar algo novo e se surpreenda!



Legenda de símbolos

Sem açúcar 

Sem leite animal 

Sem xilitol 

Vegano 

Low carb 

**Todos os nossos produtos são SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE*

Best-Sellers



Prontos para adoçar sua vida

Doces vitrine



Brigadeiro Belga
(Foto ilustrativa)

Brigadeiro belga ————— **R\$ 9**

Brigadeiro Zero  ————— **R\$ 10**
açúcar

Briga-Brownie ————— **R\$ 16**

Brownie Fit  ————— **R\$ 18**
(marmita)

Bombom de morango trufado  ————— **R\$ 16**

Banoffe no pote  ————— **R\$ 28**

Bolo de cupuaçu  ————— **R\$ 28**
com doce de leite

Bolo de cenoura com ————— **R\$ 26**
calda de chocolate

Opção de brigadeiro sem  ————— **R\$26**
lácteos (leite de amêndoas)

Favoritos do bem

Best-sellers



Torta de Limão
(Foto ilustrativa)

Torta Oreo   ————— **R\$ 32**

Nossa torta de casquinha de biscoito de chocolate, creme aveludado a base de cream cheese, pedaços de biscoito e brigadeiro de chocolate

Torta de Limão Siciliano ————— **R\$ 30**

Tradicional. Doce e cítrica na medida certa. Mousse de limão com merengue suíço

Torta de Limão  ————— **R\$ 30**
Siciliano (sem açúcar)

A nossa best-seller agora ganhou a sua versão zero açúcar. Mousse de limão e merengue suíço finalizado com raspas de limão.

Torta Brownie ————— **R\$ 30**

Massa de Brownie, com pedaços de biscoito, brigadeiro e gotas de chocolate belga

Red Velvet  ————— **R\$ 34**

A original reproduzida para versão saudável. Receita do nosso bolo vermelho aveludado e molhadinho, com doce de cream cheese diet + geléia artesanal de frutas vermelhas

Legenda de símbolos

Sem açúcar 

Sem leite animal 

Sem xilitol 

Vegano 

Low carb 

*Todos os nossos produtos são SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

Doces irresistíveis

Specials

Torta Nega maluca  — R\$ 32 

Torta de chocolate, recheada com uma deliciosa mousse e muitas raspas de chocolate.

Torta de morango  — R\$ 32 

Massa branca, camadas de creme de morango (pedaços de morango), coberta com chantilly

Torta de morango trufada  — R\$ 34 

Torta recheada com creme de confeiteiro, morangos e finalizada com ganache de chocolate branco

Bolo de chocolate com marshmallow   — R\$ 32 

Massa de chocolate, mesclado com brigadeiro e marshmallow zero açúcar. Adoçado com nosso blend de adoçantes sem xilitol

Torta de Pistache  — R\$ 36

Bolo branco com recheio de doce de leite e crocante de pistache iraniano, finalizado com mais pistaches. Exclusivo!

Torta Sonho de Valsa (sem lácteos)  — R\$ 34

Torta de casquinha com creme a base de chocolate branco e amendoim. Finalizada com ganache de chocolate



Torta Brownie (Foto ilustrativa)

Bolo Negão   — R\$ 30

Bolo de chocolate servido com calda quente

Torta Fudge   — R\$ 32

Torta super chocolatuda e super recheada

Brownie Fondant   — R\$ 38 

Brownie low carb servido com nosso sorvete de tapioca sem açúcar e sem lácteos + calda de chocolate

Taça do Bem  — R\$ 46 

Crema de ninho ou doce de leite, bolo negão, brigadeiro e muitos morangos frescos

Brigadeiro de panela   — R\$ 28 

O nosso delicioso brigadeiro puxa puxa, servido em panelinha, acompanhado de farofinha doce crocante

Adicional sem lácteos  — R\$6

Clássicos sem culpa

Salgados

Coxinha de frango — R\$ 16

Coxinha de camarão rosa — R\$ 19

Unha de caranguejo — R\$ 18

Bolinho de carne seca — R\$ 18

Coxinha de frango (sem lácteos) — R\$ 18

Coxinha de camarão rosa (sem lácteos) — R\$ 22

Legenda de símbolos

Sem açúcar 

Sem leite animal 

Sem xilitol 

Vegano 

Low carb 

*Todos os nossos produtos são SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

Explosão de sabores

Empadas e quiches



Quiche Camarão Rosa
(Foto ilustrativa)

Fatia empadão de frango  R\$ 26

Fatia Quiche Paraense  R\$ 30

Camarão rosa e jambu

Quiche de carne seca  R\$ 18

Quiche de frango  R\$ 16

Quiche de bacon e alho poró  R\$ 18

Quiche de palmito  R\$ 16

Quiche de Camarão Rosa  R\$ 19

Feitos na hora

Crepiocas, omeletes e tapiocas

Crepioca de frango R\$ 28

Opção sem leite animal  R\$ 32

Crepioca de carne seca R\$ 32

Opção sem leite animal  R\$ 36

Crepioca de camarão rosa R\$ 34

Opção com creme de queijo vegetal  R\$ 38

Omelete de frango  R\$ 28

Omelete tradicional de frango com queijo - acompanha salada do dia

Omelete Caprese  R\$ 26

Omelete de queijo muçarela light com tomate cereja e manjericão + azeite trufado - acompanha salada do dia

Tapioca com ovo R\$ 14

Tapioca de frango cremoso R\$ 18

Tapioca de carne seca cremosa R\$ 20

Tapioca com manteiga R\$ 10

Tapioca loov R\$ 18

Creme de avelá com morangos

Legenda de símbolos

Sem açúcar 

Sem leite animal 

Sem xilitol 

Vegano 

Low carb 

*Todos os nossos produtos são SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE



Artesanais da casa

Pizzas Gourmet

Presunto de Parma ————— R\$ 46

Massa artesanal, queijo zero lactose, molho de tomate artesanal, presunto de parma, finalizado no azeite trufado

Bacon ————— R\$ 45

Massa artesanal, queijo zero lactose, molho de tomate, bacon e orégano

Marguerita ————— R\$ 42

Massa artesanal, queijo zero lactose, molho de tomate caseiro e manjeriço

Frango ao creme ————— R\$ 45

Massa artesanal, queijo zero lactose, molho de tomate caseiro e creme de queijos - adicional de R\$ 5 para sem lácteos

Veggie  ————— R\$ 42

Massa artesanal, queijo vegano, molho caseiro e manjeriço ou orégano

Se delicie

Pães e combos

Ovos gratin ————— R\$ 28

Prato conhecido como **Shakshuka** no Oriente médio. Nossa versão brasileira e funcional é com os ovos servidos na panelinha sob molho de tomate artesanal com queijo light zero lactose maçaricado e gratinado - acompanha fatias de pão funcional da casa e azeite aromatizado)

Opção sem leite animal  ————— R\$33



Brunch do Bem
(Foto ilustrativa)

Brunch do Bem ————— R\$ 32

Ovos mexidos cremosos, porção de presunto de parma ou bacon, pão funcional tostado na manteiga ghee, bruschetta de queijo com tomate confit. Acompanha manteiguinha aromatizada

Croque Madame ————— R\$ 34

Sanduíche gratinado com molho bechamel, queijo e 1 ovo estrelado

Croque Vegano  ————— R\$ 35

Sanduíche gratinado com molho bechamel vegano, queijo muçarela veg e orégano

Croque Monsieur ————— R\$ 34

Nossa versão da receita francesa de sanduíche de pão caseiro gratinado com molho bechamel, presunto de Parma ou bacon e queijo muçarela light

Pão caseiro funcional  ————— R\$ 36

vegano unitário

(aprox. 400g)

Legenda de símbolos

Sem açúcar 

Sem leite animal 

Sem xilitol 

Vegano 

Low carb 

*Todos os nossos produtos são SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

Aquece o coração

Bebidas quentes

Curto (30ml)	R\$ 6
Padrão (40ml)	R\$ 7
Longo (50ml)	R\$ 9
Duplo longo (80ml)	R\$ 14
Café Latte	R\$ 13
Latte vegan 	R\$ 15
Mocha	R\$ 18
Capuccino	R\$ 16
Capuccino veg 	R\$ 18
Chocolate quente veg 	R\$ 20



Café Latte com borda (foto ilustrativa)

Toque do Bemzinho (Adicionais)

Borda de brigadeiro 	R\$ 6
Borda de doce de leite 	R\$ 6
Chantilly 	R\$ 6
Borda de creme de avelã  	R\$ 9

Refresca no calor

Sucos

Acerola	R\$ 11
Cupuaçu	R\$ 12
Limão	R\$ 10
Abacaxi c/ hortelã	R\$ 14
Morango	R\$ 14
Frutas Vermelhas	R\$ 15
Suco de uva integral Villa Piva	R\$ 16



Suchá Pink (foto ilustrativa)

Bebidas geladas

Água Prime Bioleve	R\$ 6
Água Prime Bioleve c/ gás	R\$ 7,50
Coca-Cola Zero	R\$ 7
Guaraná Antártica	R\$ 7
Guaraná Wewi orgânico	R\$ 10
H2O limão/limoneto	R\$ 9

Chás

Suchá pink — R\$ 18

Hibiscus, morango e pitaya com toque de hortelã

Red fresh lemonade — R\$ 19

Água com gás biolev, geléia de frutas vermelhas, suco de limão

Adicionais

Leite zero lactose	R\$ 4
Leite Veg 	R\$ 6

Legenda de símbolos

Sem açúcar  | Sem leite animal  | Sem xilitol  | Vegano  | Low carb 

*Todos os nossos produtos são SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE



Iniciamos em 2014 com doces feitos em casa, a partir da paixão pelo estilo de vida saudável. Desenvolvemos nossos produtos sem glúten, sem lactose e sem açúcar, recheados de carinho, para possibilitar o prazer de comer sem culpa.

Com o passar do tempo, percebemos que esses ingredientes não nos limitam, eles expandem nossa criatividade na cozinha e tornam nossa vida mais leve, saborosa e nutritiva. É isso o que motiva a Letícia: sócia proprietária, nutricionista e responsável técnica da cozinha, que adapta as receitas queridinhas para versões mais saudáveis.

Em junho de 2022, realizamos o sonho de mudar para um local que idealizamos cada cantinho para receber vocês. Nossa casa vem com a proposta de ser um espaço para criar memórias, fortalecer laços e possibilitar reuniões.

Acreditamos que todos os momentos são especiais e te agradecemos por nos escolher para viver esse.

Nos siga nas redes sociais.  [@docedobem](https://www.instagram.com/docedobem)  [facebook.com/docedobem](https://www.facebook.com/docedobem)



Doce 
do Bem
Desde 2014

DOCERIA SAUDÁVEL