

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CAFÉ DO FEIRANTE

Grupo	Descrição	Kcal		Carboidrato		Proteína		Gorduras Totais		Gorduras Saturadas		Gorduras Trans		Fibra		Sódio	
		1 porção	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	mg	%
S A N D U Í C H E S	BAURU	760kcal	38	54	18	57	76	35	64	16	72	0,21	0	2,4	9	1209	50
	LINGUIÇA	889kcal	44	54	18	41	54	57	103	24	109	Zero	0	3	12	2022	84
	MISTO QUENTE	619kcal	31	53	18	35	47	29	54	13	60	Zero	0	1,8	7	1410	59
	PÃO COM OVO	946kcal	47	54	18	41	54	63	115	19	86	Zero	0	1,6	6	1367	57
	CHURRASCO	922kcal	46	54	18	58	78	52	95	17	78	Zero	0	2,4g	10	1376	57
	FRANGO	692kcal	35	56	19	54	72	28	51	13	60	Zero	0	2,6	10	1698	71
	HAMBURGUER ARTESANAL	1273kcal	64	43	14	53	71	99	180	24	109	0,67	0	3,2	13	1436	60
	TOSTEX PIZZA	532kcal	27	35	12	33	44	29	52	13	59	Zero	0	1,7	7	1284	53
	MEGA CACHORRO QUENTE	777kcal	39	64	21	25	33	47	85	9,9	45	Zero	0	3,9	16	2411	100

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



SEJA NOSSO FRANQUEADO 0800 773.2233 LIGAÇÃO GRATUITA
www.cafedofeirante.com.br

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CAFÉ DO FEIRANTE

Grupo	Descrição	Kcal		Carboidrato		Proteína		Gorduras Totais		Gorduras Saturadas		Gorduras Trans		Fibra		Sódio	
		1 porção	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	mg	%
L I N H A S A U D Á V E L	BAGUETE QUEIJO MINAS FRESCAL 137	434kcal	22	37	12	23	30	22	40	12	53	0,66	0	1,4	6	326	14
	PÃO CASEIRO INTEGRAL COM MANTEIGA 105	367kcal	18	21	7	3,6	5	30	54	16	75	1,1	0	1,2	5	470	20
	PÃO CASEIRO INTEGRAL COM REQUEIJÃO 106	188kcal	9	14	5	8,5	11	11	20	6,3	28	Zero	0	0,7	3	340	14
	PÃO INTEGRAL E PEITO DE PERU 152	451kcal	23	27	9	33	45	23	43	12	54	0,66	0	3,2	13	750	31
	PÃO INTEGRAL E QUEIJO MINAS FRESCAL 151	392kcal	20	26	9	22	29	22	41	11	52	0,66	0	3,1	12	270	11
	OMELETE COM PEITO DE PERU 953	335kcal	17	8,8	3	30	40	20	36	8,5	39	0,33	0	1,8	7	1240	52
	OMELETE COM PRESUNTO 954	304kcal	15	7,7	3	24	33	19	35	8,4	38	0,33	0	1,4	6	940	39
	OMELETE COM QUEIJO FRESCO 955	292kcal	15	7,6	3	22	30	19	35	8,3	38	0,33	0	1,4	6	840	35
	SALADA CAESAR 766	570kcal	28	17	6	48	63	35	63	11	50	0,35	0	1,5	6	2588	108
	SALADA DE OMELETE COM PRESUNTO 764	286kcal	14	14	5	22	29	16	29	6,6	30	0,26	0	5	20	744	31
	SALADA DE OMELETE COM PEITO DE PERU 765	324kcal	16	14	5	28	37	17	31	7,2	33	0,28	0	5	20	986	41
	SALADA CURRASCO 146	502kcal	25	11	4	53	70	27	50	14	65	0,78	0	3,8	15	109	5
SALADA FRANGO 756	483kcal	24	14	5	54	72	24	43	13	58	0,66	0	4	16	1172	49	

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CAFÉ DO FEIRANTE

Grupo	Descrição	Kcal		Carboidrato		Proteína		Gorduras Totais		Gorduras Saturadas		Gorduras Trans		Fibra		Sódio	
		1 porção	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	mg	%
PÃO NÃO CHAPÃO	BAGUETE COM MANTEIGA 101	378kcal	19	37	12	5,6	7	23	42	13	60	0,7	0	1	4	338	14
	BAGUETE REQUEIJÃO 102	301kcal	15	38	13	12	16	11	20	6,7	30	Zero	0	1	4	511	21
	PÃO CASEIRO TRADICIONAL COM MANTEIGA 103	262kcal	13	13	4	2,2	3	22	40	13	59	0,7	0	0,7	3	148	6
	PÃO CASEIRO TRADICIONAL REQUEIJÃO 104	185kcal	9	15	5	8,5	11	10	19	6,3	28	Zero	0	0,7	3	321	13

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CAFÉ DO FEIRANTE

Grupo	Descrição	Kcal		Carboidrato		Proteína		Gorduras Totais		Gorduras Saturadas		Gorduras Trans		Fibra		Sódio	
		1 porção	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	mg	%
PÃO DE QUEIJO	PÃO DE QUEIJO 203	215kcal	11	20	7	3,7	5	13	24	3,1	14	Zero	0	Zero	0	395	16
	PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM QUEIJO MEIA CURA 204	351kcal	18	22	7	14	19	23	41	9,7	44	Zero	0	Zero	0	645	27
	PÃO DE QUEIJO RECHEADO DE PEITO DE PERU E QUEIJO 207	353kcal	18	22	7	19	25	21	38	7,9	36	Zero	0	Zero	0	843	35
	PÃO DE QUEIJO RECHEADO REQUEIJÃO 209	309kcal	15	28	9	12	16	17	30	8,7	40	Zero	0	1,4	6	727	30

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CAFÉ DO FEIRANTE

Grupo	Descrição	Kcal		Carboidrato		Proteína		Gorduras Totais		Gorduras Saturadas		Gorduras Trans		Fibra		Sódio	
		1 porção	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	mg	%
BEBIDAS GELADAS	BEBIDAS GELADAS - CAFE GELADO PEQUENO 351	359kcal	18	54	18	6,1	8	13	24	5,2	23	2,5	0	Zero	0	88	4
	BEBIDAS GELADAS - CAFE GELADO MÉDIO 352	659kcal	33	99	33	11	15	24	44	9,5	43	4,6	0	Zero	0	161	7
	BEBIDAS GELADAS - CAFE GELADO GRANDE 364	1198kcal	60	180	60	20	27	44	80	17	78	8,4	0	Zero	0	292	12
	BEBIDAS GELADAS - CAFE GELADO GRANDE CHANTILLY 360	1206kcal	60	166	55	18	24	52	95	28	127	7,4	0	Zero	0	310	13
	BEBIDAS GELADAS - CAFE GELADO GRANDE MOKA CHOCOLATE 361	1306kcal	65	186	62	20	27	53	97	29	131	7,4	0	3,9	16	311	13
	BEBIDAS GELADAS - CAFE GELADO GRANDE NEGRESCO 363	1327kcal	66	188	63	21	28	55	99	28	128	7,4	0	1,4	6	410	17
	BEBIDAS GELADAS - CAFE GELADO GRANDE OVOMALTINE 365	1412kcal	71	209	70	22	29	54	99	29	130	7,5	0	Zero	0	318	13
	BEBIDAS GELADAS - ACHOCOLATADO GELADO PEQUENO 354	160kcal	8	15	5	7,6	10	7,9	14	4,7	22	Zero	0	1,2	5	131	5
	BEBIDAS GELADAS - ACHOCOLATADO GELADO GRANDE 355	268kcal	13	24	8	13	17	14	25	8,2	37	Zero	0	1,6	6	218	9
	CHÁ MATE PESSEGO 402	190kcal	10	48	16	Zero	0	Zero	0	Zero	0	Zero	0	Zero	0	154	6
	CHÁ MATE LIMÃO 403	190kcal	10	48	16	Zero	0	Zero	0	Zero	0	Zero	0	Zero	0	154	6

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

SEJA NOSSO FRANQUEADO 0800 773.2233 LIGAÇÃO GRATUITA
www.cafedofeirante.com.br

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CAFÉ DO FEIRANTE

Grupo	Descrição	Kcal		Carboidrato		Proteína		Gorduras Totais		Gorduras Saturadas		Gorduras Trans		Fibra		Sódio	
		1 porção	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	mg	%
B E B I D A S G E L A D A S	SUCO DE LARANJA 301	150kcal	8	33	11	3,1	4	Zero	0	Zero	0	Zero	0	Zero	0	Zero	0
	SUCO DE MARACUJÁ 304	43kcal	2	9,6	3	0,8	1	Zero	0	Zero	0	Zero	0	Zero	0	18	1
	SUCO DE MORANGO 305	40kcal	2	8,5	3	0,8	1	Zero	0	Zero	0	Zero	0	1,3	5	10	0
	SUCO DE ABACAXI 307	81kcal	4	18	6	1,4	2	Zero	0	Zero	0	Zero	0	1,5	6	6,5	0
	SUCO DE ABACAXI COM HORTELÃ 308	83kcal	4	19	6	1,5	2	Zero	0	Zero	0	Zero	0	1,6	6	6,5	0
	SUCO DE MORANGO - LEITE	182kcal	9	19	6	7,8	10	8,3	15	4,8	22	Zero	0	1,3	5	108	4

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.




Café do Feirante
ATENDIMENTO
0800 773.2233



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CAFÉ DO FEIRANTE

Grupo	Descrição	Kcal		Carboidrato		Proteína		Gorduras Totais		Gorduras Saturadas		Gorduras Trans		Fibra		Sódio	
		1 porção	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	mg	%
BEBIDAS QUENTES	CAFÉ EXPRESSO 502	13kcal	1	Zero	0	1	1	0,96	2	0,23	1	Zero	0	Zero	0	18	1
	CAFÉ EXPRESSO CARIOCA 503	13kcal	1	Zero	0	1	1	0,96	2	0,23	1	Zero	0	Zero	0	18	1
	CAFÉ EXPRESSO DUPLO 801	23kcal	1	Zero	0	1,8	2	1,7	3	0,4	2	Zero	0	Zero	0	30	1
	CAPPUCCINO PEQUENO 504	94kcal	5	12	4	4	5	3,5	6	2,4	11	Zero	0	Zero	0	67	3
	CAPPUCCINO GRANDE 505	204kcal	10	25	8	8,7	12	7,6	14	5,2	24	Zero	0	1	4	145	6
	CAFÉ COM LEITE PEQUENO (COADOR) 506	33kcal	2	2	1	1,8	2	2	4	1	5	Zero	0	Zero	0	30	1
	CAFÉ COM LEITE GRANDE (COADOR) 507	75kcal	4	4,4	1	4,2	6	4,5	8	2,3	10	Zero	0	Zero	0	67	3
	ACHOCOLATADO QUENTE PEQUENO 508	103kcal	5	16	5	3,3	4	2,9	5	1,8	8	Zero	0	2,2	9	56	2
	ACHOCOLATADO QUENTE GRANDE 509	206kcal	10	32	11	6,6	9	5,9	11	3,5	16	Zero	0	4,4	17	112	5
	CAFÉ EXPRESSO COM LEITE PEQUENO 510	49kcal	2	2,6	1	2,8	4	3	5	1,4	6	Zero	0	Zero	0	46	2
	CAFÉ EXPRESSO COM LEITE GRANDE 511	81kcal	4	4,9	2	4,4	6	4,8	9	2,5	11	Zero	0	Zero	0	71	3
	CHOCOLATE EUROPEU 120ML 512	166kcal	8	22	7	7	9	5,4	10	3,3	15	Zero	0	17	66	45	2
	MOKA CHOCOLATE 240 ML - 516	139kcal	7	13	4	6,3	8	7	13	3,9	18	Zero	0	Zero	0	102	4
	BEBIDAS - CAFEZINHO COADOR	13kcal	1	Zero	0	1	1	0,97	2	0,23	1	Zero	0	Zero	0	18	1
	COOKIE LIMÃO SILICIANO	14kcal	1	1,7	1	Zero	0	0,69	1	0,31	1	Zero	0	Zero	0	Zero	0

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CAFÉ DO FEIRANTE

Grupo	Descrição	Kcal		Carboidrato		Proteína		Gorduras Totais		Gorduras Saturadas		Gorduras Trans		Fibra		Sódio	
		1 porção	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	mg	%
S O B R E M E S A S	BOLO CENOURA PORÇÃO	654kcal	33	84	28	8,7	12	31	57	6,7	30	0,23	0	6	24	253	11
	BOLO LARANJA PORÇÃO	649kcal	32	91	30	8,4	11	28	51	4,7	22	Zero	0	5	20	258	11
	BOLO CHOCOLATE PORÇÃO	718kcal	36	97	32	9,5	13	33	59	6,7	30	0,23	0	6,2	25	292	12
	BOLO IOGURTE PORÇÃO	640kcal	32	91	30	11	15	26	47	5,6	25	Zero	0	4,6	19	286	12

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CAFÉ DO FEIRANTE

Grupo	Descrição	Kcal		Carboidrato		Proteína		Gorduras Totais		Gorduras Saturadas		Gorduras Trans		Fibra		Sódio	
		1 porção	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	mg	%
C A L D O S	CALDO VERDE	442kcal	22	42	14	14	18	25	45	7,5	34	Zero	0	5	20	1549	65
	CALDO DE MANDIOCA COM CARNE SECA	491kcal	25	64	21	11	14	21	39	3,3	15	Zero	0	4	16	1463	61
	CALDO DE ABÓBORA COM FRANGO	261kcal	13	18	6	14	19	15	26	2,3	10	Zero	0	4,7	19	718	30

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CAFÉ DO FEIRANTE

Grupo	Descrição	Kcal		Carboidrato		Proteína		Gorduras Totais		Gorduras Saturadas		Gorduras Trans		Fibra		Sódio	
		1 porção	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	mg	%
L I N H A Z E R O	CAPPUCCINO GRANDE LINHA ZERO 521	168kcal	8	21	7	7	9	6,3	11	3,9	18	Zero	0	Zero	0	49	2
	CAPPUCCINO PEQUENO LINHA ZERO 522	78kcal	4	9,6	3	3,2	4	2,9	5	1,8	8	Zero	0	Zero	0	23	1
	MATE LIMÃO LINHA ZERO 405	190kcal	10	48	16	Zero	0	Zero	0	Zero	0	Zero	0	Zero	0	154	6
	MATE PÊSSEGO LINHA ZERO 406	190kcal	10	48	16	Zero	0	Zero	0	Zero	0	Zero	0	Zero	0	154	6

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético






Café do Feirante




Técnicos responsáveis: Daniela Piassa - CRN 36431/3a Região
Geórgia Lasse - CRN 11905/3a Região

Todos os direitos reservados para AFR Licenciamento de Franquias Ltda
Proibida a reprodução total ou parcial. Material protegido pelos termos da Lei de Propriedde Industrial nº
9.279, de 14 de maio de 1996

SEJA NOSSO FRANQUEADO 0800 773.2233 LIGAÇÃO GRATUITA
www.cafedofeirante.com.br

PRODUTOS	INGREDIENTES	ALÉRGENOS						
		LEITE	OVO	GLÚTEN	PEIXE	AMENDOIM	SOJA	GERGILIM TRIGO
SANDUÍCHES								
MISTO QUENTE	Baguete, presunto, queijo mussarela, tomate.	•	•			•		•
LINGUIÇA	Baguete, linguiça toscana, queijo mussarela, tomate.	•	•			•		•
TOSTEX DE PIZZA	Pão caseiro, presunto, queijo mussarela, tomate, orégano.	•	•	•		•		•
HAMBÚRGUER DE FRALDINHA	Pão de hambúrguer, carne bovina, queijo mussarela, tomate, alface, maionese, sal, molho inglês e pimenta do reino.	•	•	•		•		•
BAURU	Baguete, carne bovina, queijo mussarela, tomate, pickles, molho inglês, óleo, mostarda amarela, sal e pimenta do reino.	•	•			•		•
FRANGO	Baguete, peito de frango, queijo mussarela, tomate, mostarda amarela, soyo, orégano e sal.	•	•			•		•
CHURRASCO	Baguete, carne bovina, queijo mussarela, tomate, alface, maionese, sal.	•	•	•		•		•
PÃO COM OVO	Baguete, ovo, maionese, óleo e sal.		•	•		•		•
MEGA CACHORRO QUENTE	Baguete, salsicha, vinagrete (tomate, cebola, salsa e sal) maionese e catchup.		•	•		•		•
BATATA CHIPS	Batata, gordura e sal.					•		
SALADAS								
CAESAR SALAD	Mix de alfaces, frango, mostarda, shoyu, orégano, sal, corolor, croutons, parmesão e molho caesar.	•	•	•	•	•		•
SALADA DE FRANGO	Peito de frango, mostarda, shoyu, orégano, sal, corolor, queijo branco, cenoura, tomate e alface.	•		•		•		
SALADA COM CARNE	Carne bovina, sal, pimenta do reino, queijo branco, cenoura, tomate e alface.	•						
SALADA HAMBURGUER	Carne bovina, molho inglês, sal, pimenta do reino, queijo branco, cenoura, tomate e alface.	•	•					
LINHA SAUDÁVEL								
BAGUETE, QUEIJO FRESCO, TOMATE E ORÉGANO	Baguete, queijo branco, tomate e orégano.	•	•					•
PÃO CASEIRO INTEGRAL COM MANTEIGA	Pão caseiro integral e manteiga.	•	•	•		•		•
PÃO CASEIRO INTEGRAL COM REQUEIJÃO	Pão caseiro integral e requeijão cremoso.	•	•	•		•		•
PÃO CASEIRO INTEGRAL COM QUEIJO FRESCO	Pão caseiro integral, queijo branco, alface, cenoura e tomate.	•	•	•		•		•
PÃO CASEIRO INTEGRAL COM PEITO DE PERU	Pão caseiro integral, peito de peru, queijo branco, alface, cenoura e tomate.	•	•	•		•		•

PRODUTOS	INGREDIENTES	ALÉRGENOS						
		LEITE	OVO	GLÚTEN	PEIXE	AMENDOIM	SOJA	GERGILIM TRIGO
ADICIONAL								
OVO	Ovo, óleo de soja e sal.		•					•
QUEIJO MUSSARELA	Leite pasteurizado padronizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coalho, fermento lácteo e conservador sorbato de potássio.	•						
QUEIJO BRANCO	Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio (Sal), Cloreto de Cálcio, Fermento Lácteo, Coagulante e Acidulante Ácido Láctico.	•						
RÚCULA	Rúcula							
ALFACE	Alface							
OMELETES								
OMELETE COM QUEIJO FRESCO	Ovos, queijo branco, cebola, azeite de oliva extra virgem, tomate, salsa, sal.	•	•					
OMELETE COM PRESUNTO	Ovos, presunto, queijo branco, cebola, azeite de oliva extra virgem, tomate, salsa, sal.	•	•					•
OMELETE COM PEITO DE PERU	Ovos, peito de peru, queijo branco, cebola, azeite de oliva extra virgem, tomate, salsa, sal.	•	•					•
LINHA PÃO NA CHAPA								
BAGUETE COM MANTEIGA	Baguete e manteiga.	•		•				•
BAGUETE COM REQUEIJÃO	Baguete e requeijão cremoso.	•		•				•
PÃO CASEIRO COM MANTEIGA	Pão caseiro e manteiga.	•	•	•		•		•
PÃO CASEIRO COM REQUEIJÃO	Pão caseiro e requeijão cremoso.	•	•	•		•		•
PÃO DE QUEIJO								
PÃO DE QUEIJO	Fécula de mandioca, água, ovos, óleo de soja, queijo tipo parmesão, sal, queijo muçarela, aroma de queijo, acafrão	•	•					•
PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM PEITO DE PERU E QUEIJO MUSSARELA	Pão de queijo, peito de peru e queijo mussarela.	•	•					•
PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM REQUEIJÃO	Pão de queijo e requeijão.	•	•					•
PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM QUEIJO MEIA	Pão de queijo, peito de peru e queijo mussarela.	•	•					•

A tabela acima corresponde aos alérgenos presentes na composição dos itens do menu. Eventualmente, é possível encontrar traços de alérgenos em produtos que, originalmente, não os contêm, devido ao compartilhamento da área de preparo.

PRODUTOS	INGREDIENTES	ALÉRGENOS						
		LEITE	OVO	GLÚTEN	PEIXE	AMENDOIM	SOJA	TRIGO
BEBIDAS GELADAS								
MATE LIMÃO	Açúcar, extrato de mate solúvel, ácido cítrico, citrato de sódio, ácido ascórbico (vitamina C) e aroma artificial de limão.							
MATE PÊSSEGO	Açúcar, extrato de mate solúvel, ácido cítrico, citrato de sódio, ácido ascórbico (vitamina C) e aroma artificial de pessego.							
CAFÉ GELADO	Mistura para café gelado	•						
CAFÉ GELADO COM CHANTILLY	Mistura para café gelado e chantilly	•				•		
CAFÉ GELADO MOKA CHOCOLATE	Mistura para café gelado, mistura para chocolate quente, calda de chocolate e e chantilly	•				•		
CAFÉ GELADO NEGRESCO	Mistura para café gelado, topping negresco® e e chantilly	•				•		•
CAFÉ GELADO OVOMALTINE	Mistura para café gelado, Ovomaltine® e e chantilly	•				•		•
ACHOCOLATADO GELADO	Leite, açúcar, cacau em pó, sal refinado, espessantes goma guar e goma xantana, corante caramelo e aromatizante idêntico ao natural.	•						
SUCO DE LARANJA	Laranja.							
SUCO DE MARACUJÁ	Polpa de maracujá e açúcar.							
SUCO DE MARACUJÁ	Polpa de maracujá e açúcar.							
SUCO DE ABACAXI	Polpa de abacaxi e açúcar.							
SUCO DE ABACAXI COM HORTELÃ	Polpa de abacaxi com hortelã e açúcar.							
SUCO MORANGO COM LEITE	Polpa de morango, leite e açúcar.	•						
SUCO MARACUJÁ COM LEITE	Polpa de maracujá, leite e açúcar.	•						

PRODUTOS	INGREDIENTES	ALÉRGENOS						
		LEITE	OVO	GLÚTEN	PEIXE	AMENDOIM	SOJA	TRIGO
BEBIDAS QUENTES								
CAFÉ EXPRESSO	Café.							
CAPPUCCINO	Leite, leite em pó integral, açúcar, café solúvel, amido modificado, cacau em pó e estabilizante bicarbonato de sódio.	•						
CAFÉ COM LEITE	Café e leite.	•						
ACHOCOLATADO QUENTE	Leite, sacarose, glucose, cacau em pó, amido de milho, espessantes: goma guar e carragena e aroma idêntico ao natural de baunilha.	•						
EXPRESSO COM LEITE	Café expresso e leite.	•						
CHOCOLATE EUROPEU	Leite, sacarose, glucose, cacau em pó, amido de milho, espessantes: goma guar e carragena e aroma idêntico ao natural de baunilha.	•						
MOKA CHOCOLATE	Leite, café expresso, calda de chocolate.	•						
Cookie	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, açúcar, gema de ovo pasteurizado em pó, ovo pasteurizado em pó, clara de ovo pasteurizado em pó e aroma idêntico ao natural de limão siciliano.	•	•	•			•	•
BEBIDAS LINHA ZERO								
CAPPUCCINO	Maltodextrina, leite em pó integral, soro de leite, café solúvel, cacau em pó, bicarbonato de sódio e amido modificado	•						
ACHOCOLATADO FRIO / QUENTE	Leite, sacarose, glucose, cacau em pó, amido de milho, espessantes: goma guar e carragena e aroma idêntico ao natural de baunilha.	•						
MATE LIMÃO	Maltodextrina, extrato de mate solúvel, ácido cítrico, ácido ascórbico (vitamina C) regulador de acidez (citrato de sódio), óleo essencial de limão, edulcorante (sucralose) e antiemético (dióxido de silício).							
MATE PÊSSEGO	Maltodextrina, extrato de mate solúvel, ácido cítrico, ácido ascórbico (vitamina C) regulador de acidez (citrato de sódio), edulcorante (sucralose) e antiemético (dióxido de silício) e aroma artificial de pessego.							

A tabela acima corresponde aos alérgenos presentes na composição dos itens do menu. Eventualmente, é possível encontrar traços de alérgenos em produtos que, originalmente, não os contêm, devido ao compartilhamento da área de preparo.

PRODUTOS	INGREDIENTES	ALÉRGENOS						
		LEITE	OVO	GLÚTEN	PEIXE	AMENDOIM	SOJA	GERGILIM
BEBIDAS QUENTES								
CAFÉ EXPRESSO	Café.							
CAPPUCCINO	Leite, leite em pó integral, açúcar, café solúvel, amido modificado, cacau em pó e estabilizante bicarbonato de sódio.	•						
CAFÉ COM LEITE	Café e leite.	•						
ACHOCOLATADO QUENTE	Leite, sacarose, glucose, cacau em pó, amido de milho, espessantes: goma guar e carragena e aroma idêntico ao natural de baunilha.	•						
EXPRESSO COM LEITE	Café expresso e leite.	•						
CHOCOLATE EUROPEU	Leite, sacarose, glucose, cacau em pó, amido de milho, espessantes: goma guar e carragena e aroma idêntico ao natural de baunilha.	•						
MOKA CHOCOLATE	Leite, café expresso, calda de chocolate.	•						
CAPPUCCINO ITALIANO	Café expresso e leite.	•						
BOLOS								
BOLO DE CENOURA	Farinha de trigo, açúcar, cenoura, óleo, ovo, chocolate em pó, leite, manteiga e fermento.	•	•	•			•	•
BOLO DE LIMÃO	Farinha de trigo, açúcar, iogurte, óleo, ovo, leite condensado, limão, fermento e canela.	•	•	•			•	•
BOLO DE LARANJA	Farinha de trigo, açúcar, laranja, óleo, ovo, leite e fermento.	•	•	•			•	•
BOLO DE CHOCOLATE	Farinha de trigo, açúcar, óleo, ovo, leite, chocolate em pó, manteiga, fermento, e sal.	•	•	•			•	•

PRODUTOS	INGREDIENTES	ALÉRGENOS						
		LEITE	OVO	GLÚTEN	PEIXE	AMENDOIM	SOJA	GERGILIM
CALDOS								
CALDO VERDE	Batata, couve, linguiça, cebola, água, alho, azeite, salsa, sal e pimenta.							•
CALDO DE MANDIOCA COM CARNE SECA	Mandioca, carne seca, cebola, caldo de carne, água, alho, azeite, salsa, sal e pimenta.							•
CALDO DE ABÓBORA COM FRANGO	Abóbora japonesa, sassami de frango, cebola, água, alho, azeite, salsa, sal e pimenta.							•



A tabela acima corresponde aos alérgenos presentes na composição dos itens do menu. Eventualmente, é possível encontrar traços de alérgenos em produtos que, originalmente, não os contêm, devido ao compartilhamento da área de preparo.

Técnicos responsáveis: Daniela Piassa - CRN 36431/3a Região
Geórgia Lasse - CRN 11905/3a Região

SEJA NOSSO FRANQUEADO 0800 773.2233 LIGAÇÃO GRATUITA
www.cafedofeirante.com.br