

*Páscoa*

NATHALIA JAHN

CHEF









# Ovo Supreme

Casca de chocolate 55 %, recheio de caramelo com flor de sal e brigadeiro belga, ganache de chocolate 33,6%.  
E por cima trufas de chocolate e macarons de caramelo salgado.

250 g R\$ 75,00

500 g R\$ 170,00





NJ



# Ovo Bella

Casca de chocolate branco, recheada de branquinho, com Nutella e branquinho de frutas vermelhas. E por cima os nossos famosos branquinhos de frutas vermelhas, mais muita Nutella e um macaron de avelã

250 g R\$ 65,00

500 g R\$ 150,00





# Ovo Casadinho

Casca de chocolate 55 %, recheado de branquinho e brigadeiro, bem tradicional e bem maravilhoso! E por cima a mágica se completa com branquinhos e brigadeiros tradicionais e macarons de chocolate ao leite, e ganache de chocolate 33,6%.

250 g **R\$ 65,00**

500 g **R\$ 150,00**



NJ



NJ



# Ovo Brownie

Casca de chocolate 55%, recheada do nosso brownie super famoso que vocês amam, e muito doce de leite artesanal.

E por cima mais doce de leite e mais brownie, pois é irresistível.

250 g R\$ 50,00

500 g R\$ 100,00





# Ovo Jardim

Casca de chocolate branco, recheada com o doce de coco cremoso que é receita da vó da Nathalia, e também branquinho, e são cobertos com ganache de limão, macarons de limão e muita beleza.

250 g R\$ 60,00

500 g R\$ 140,00







# *Barras Recheadas*



## **Casadinho**

Barra de chocolate 55%, branquinho e brigadeiro **R\$ 65,00**

## **Bella**

Barra de chocolate branco, branquinho, nutella e branquinho de morango **R\$ 65,00**

## **Brownie**

Barra de chocolate 55%, brownie e doce de leite **R\$ 65,00**



CHEF NATHALIA JAHN



NJ



# Presentes



## Caixa com 24 Doces

4 bombons de doce de leite

4 cerejas trufadas

4 trufas de chocolate ao leite

4 bombons de caramelo salgado

4 bombons de nutella

4 caixas de caramelo e avelã com ouro 24 quilates

**R\$ 210,00**

## Gaveteiro com 50 Doces

10 bombons de nutella

10 bombons de doce de leite

10 cerejas trufadas

10 bombons de caramelo

10 caixas de caramelo e avelã com ouro 24 quilates

**R\$ 380,00**





# Presentes



## Caixa de Macarons com 15 unidades nos sabores:

- Cereja
- Limão
- Brigadeiro
- Pistache
- Cumaru
- Avelã
- Chocolate branco e doce de leite
- Frutas vermelhas
- Maracujá
- Chocolate ao leite
- Caramelo salgado
- Coco

**R\$ 170,00**





# Presentes



## Caixa com 28 Brigadeiros

- 4 brigadeiros Belga
- 4 branquinhos de coco queimado
- 4 brigadeiros de pistache
- 4 branquinhos de frutas vermelhas
- 4 brigadeiros de caramelo
- 4 branquinhos de amêndoas
- 4 branquinhos de nozes

**R\$ 150,00**

## Gaveteiro com 50 Brigadeiros

- 10 brigadeiros Belga
- 10 brigadeiros de pistache
- 10 branquinhos de frutas vermelhas
- 10 brigadeiros de caramelo
- 10 branquinhos de amêndoas

**R\$ 310,00**



CHEF NATHALIA JAHN





## Importante

- Todos os produtos são exclusivamente para entrega. Não é possível retirar produtos em nossa produção.
- Pedidos até dia 23 de março ou até durarem nossos estoques.
- Entregas serão realizadas nos dias 27,28,29 e 30 de março.
- Entregamos em Porto Alegre e região metropolitana de Porto Alegre.
- Entregas são realizadas por motoristas treinados e exclusivamente de carro ou furgão e tem taxa calculada de acordo com o endereço.
- As fotos são meramente ilustrativas, a decoração e cores pode variar de acordo com a inspiração da chef e equipe.

CHEF NATHALIA JAHN







*Ovos de 250 g*





*Ovos de 500 g*





Uma mistura de ares franceses com um toque de brasilidade. Esse é o resultado da refinada e irreverente mistura da cozinha da chef Nathalia Jahn, que produz gastronomia unindo técnicas da culinária francesa com inusitados ingredientes brasileiros. Para dar vida a essas delícias, Nathalia Jahn largou o sonho de seguir carreira médica e iniciou os estudos de gastronomia em Porto Alegre em 2006 e depois foi estudar na França.

Em Biarritz, no sul do país europeu, trabalhou no famoso hotel Le Caritz. Seguiu viajando pelo Brasil e Europa, aprendeu e ganhou experiência ao lado de chefs renomados como Marcello Guzzo, Fabrice Lenud, Diego Lozano. Sua formação foi completada com ajuda de Alex Atala, Claude Troisgros, Aires Scavone e Moisés Basso.

De volta a Porto Alegre após esse rico período de aprendizado, Nathalia Jahn começou sua carreira solo preparando mesas de doces e coquetéis para eventos, especialmente no modelo “finger food”. E com a experiência adquirida, acabou percebendo a necessidade de criar uma gastronomia que tivesse o seu jeito que fugissem um pouco do convencional.

Foi assim que surgiu a ideia de unir as técnicas clássicas da cozinha francesa com ingredientes brasileiros como cumaru, puxuri, cajá, maracujá, banana, manga, amburana, fava de aridan, iquiriba, dentre outros.

**Pura alquimia!**



# Fale conosco

## EMAIL

contato@nathaliajahn.com.br

## WHATSAPP E TELEFONE

51 30943535

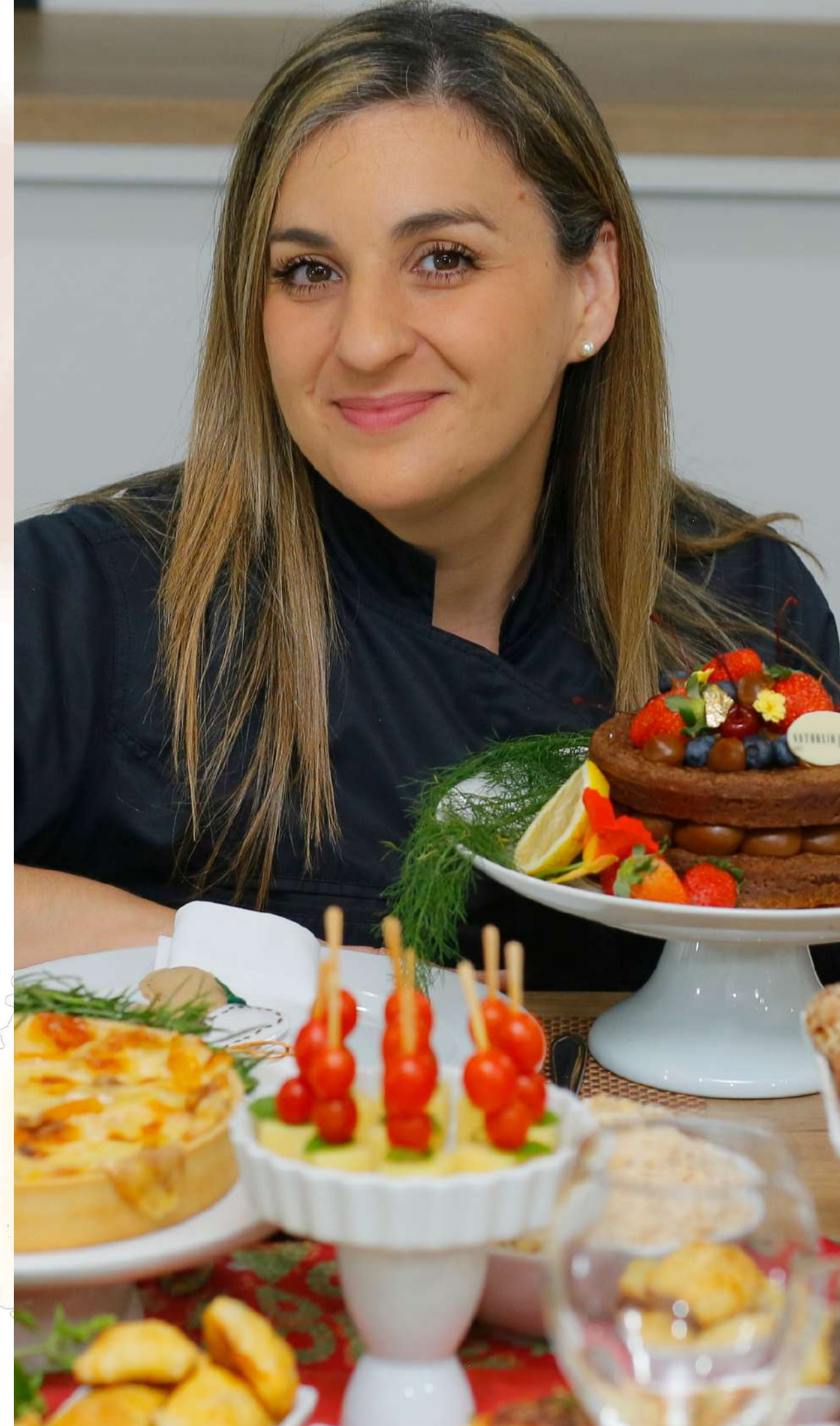
## SITE

www.nathaliajahn.com.br

## INSTAGRAM

@nathaliajahn

*Será uma honra participar de um momento especial na sua vida!*



CHEF NATHALIA JAHN





*Páscoa*

NATHALIA JAHN  
CHEF

