

Menu

bicopitanga



2025



Bem-vindo ao universo bicopitanga



Tudo começou com a busca por algo que fizesse sentido. Um caminho que unisse técnica e expressão, precisão e sensibilidade. Um ofício onde cada criação tivesse um propósito.

Foi assim que nasceu a Bico Pitanga. Não como um negócio qualquer, mas como um espaço de transformação. Aqui, um bolo nunca é só um bolo. Ele pode ser um gesto, um símbolo, uma lembrança que atravessa o tempo.

Criamos para aqueles que enxergam além da superfície. Que percebem o valor dos detalhes, a harmonia entre estética e sabor, a diferença entre o comum e o extraordinário.

Não seguimos receitas prontas, porque cada história pede um detalhe diferente. Cada bolo carrega intenção: no equilíbrio dos sabores, na precisão dos acabamentos, na experiência de quem recebe.

Aqui, não existe o genérico, o impessoal, o feito às pressas. Existe o cuidado silencioso, a sofisticação sem esforço, a certeza de que o verdadeiro luxo está no que é pensado para ser único.

Porque mais do que bolos, criamos experiências que ficam.

***Bico Pitanga.
Para quem aprecia o que é único.***

Josauca Gentil Lima



Como encomendar o seu bolo



Passo 1: Definir o tamanho do seu bolo

Passo 2: Definir o sabor

Passo 3: Definir a decoração

***Nossas criações são únicas,
mas você pode se inspirar.***

No @bicopitanga, você encontrará referências autorais que expressam nossa estética.

Também é possível partir de inspirações externas, desde que adaptadas ao nosso olhar criativo.

Não realizamos cópias. Criamos com alma.

Os detalhes da decoração são definidos com delicadeza e atenção, em conversa personalizada via WhatsApp.

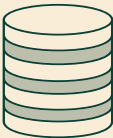
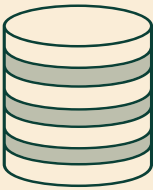
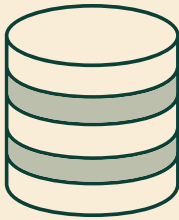
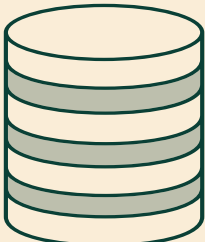


Qual o bolo ideal para você?

Tamanhos que se adaptam à sua celebração.

Trabalhamos com três tamanhos de bolo: *P*, *M* e *G*. Todos possuem quatro camadas de massa e três camadas de recheio.

Também oferecemos o tamanho *M₂*, com três camadas de massa e duas de recheio.

<i>P</i>	<i>M</i>	<i>M₂</i>	<i>G</i>
			
Aro 11 cm Cakeboard 18cm 1.2kg em média Serve até 10 fatias	Aro 15 cm Cakeboard 23cm 2.2kg em média Serve 15 a 20 fatias	Aro 20 cm Cakeboard 28cm 3.0kg em média Serve 25 a 30 fatias	Aro 20 cm Cakeboard 28cm 4.1kg em média Serve 35 a 40 fatias

Para grandes celebrações, soluções sob medida.

Nosso maior bolo atende até 40 convidados.

Para ocasiões com número mais elevado de pessoas, sugerimos composições planejadas: bolos decorados em harmonia sobre a mesa, criações em andares ou um bolo de corte (sem decoração) que complementa a experiência com discrição e praticidade.

Tudo é pensado para que beleza e sabor estejam presentes em cada fatia.



Harmonia em sabor e textura.

Nossas combinações foram cuidadosamente criadas, testadas e aprimoradas para alcançar o equilíbrio ideal do dulçor.

Cada receita busca surpreender o paladar com contrastes sutis: sempre há um elemento que interrompe a linearidade da cremosidade — uma castanha crocante, uma geleia com pedaços de fruta, um toque caramelizado.

São detalhes pensados para tornar cada fatia uma experiência memorável.



Combinações exclusivas



Linha clássicos

- 1** Massa de baunilha recheada com cocada e cremoso de abacaxi.
- 2** Massa de baunilha recheada com brigadeiro de limão siciliano e geleia de frutas vermelhas.
- 3** Massa de baunilha ou chocolate recheada com brigadeiro de chocolate meio amargo e cocada cremosa, dois recheios na mesma camada.
- 4** Massa de baunilha ou chocolate recheada com brigadeiro de Leite Ninho® e Nutella® crocante e uma camada de mousse de leite ninho.
- 5** Massa de baunilha ou chocolate recheada com brigadeiro de chocolate meio amargo e doce de leite com croc de nozes.
- 6** Massa de chocolate recheada com brigadeiro de café com caramelo toffee e croc de nozes.
- 7** Massa de chocolate recheada com brigadeiro de chocolate meio amargo e brigadeiro de paçoca e uma camada de mousse de paçoca.



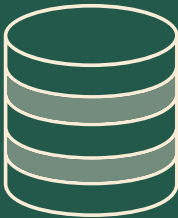
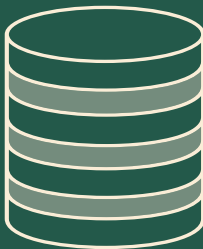
Linha especial

- 8** Massa red velvet recheada com brigadeiro de cream cheese e geleia de frutas vermelhas
- 9** Massa de chocolate recheada com ganache de chocolate meio amargo, caramelo com flor de sal e croc de nozes.
- 10** Massa de chocolate recheada com ganache maltada.
- 11** Massa de chocolate recheada com ganache de chocolate meio amargo e brigadeiro de pistache
- 12** Massa de baunilha recheada com brigadeiro de brie com geleia de damasco brulè e uma camada com farofa de nozes.
- 13** Massa de baunilha recheada com brigadeiro de pistache e cremoso de frutas vermelhas.



Detalhes e valores

Valores dos bolos por tamanho e linha - sem decorações especiais*

	<i>P</i>	<i>M</i>	<i>M₂</i>	<i>G</i>
				
	Aro 11 cm Cakeboard 18cm 1.2kg em média Serve até 10 fatias	Aro 15 cm Cakeboard 23cm 2.2kg em média Serve 15 a 20 fatias	Aro 20 cm Cakeboard 28cm 3.0kg em média Serve 25 a 30 fatias	Aro 20 cm Cakeboard 28cm 4.1kg em média Serve 35 a 40 fatias
<i>Linha Clássicos</i>	R\$ 135	R\$ 240	R\$ 290	R\$ 370
<i>Linha Especiais</i>	R\$ 155	R\$ 270	R\$ 320	R\$ 420

Sobre as decorações

Você encontrará referências de nossas criações no feed do Instagram [@bicopitanga](#). Também é possível desenvolver projetos inspirados em outras referências, desde que reinterpretados com a estética da marca.

Não realizamos cópias. Cada bolo é único e traduzido com identidade própria.

Os detalhes da decoração são definidos em conversa personalizada via WhatsApp.

Algumas propostas já estão incluídas no valor base dos bolos*.

Na maioria dos casos, a decoração tem custo adicional, calculado de acordo com técnicas utilizadas, complexidade e tamanho. O orçamento final é informado após definição do projeto.

*Decorações inclusas:

- Espatulado liso ou com textura na cor *off White* ou em tons claros.
- Aplicação de stencil no mesmo tom do fundo do bolo (*off White* ou tom claro).

Decorações



Decoração inclusa
(sem as flores)



Decoração inclusa
(sem as flores)



Mesversário
a partir de **R\$55,00**



Flores feitas em bico de confeitar
a partir de **R\$30,00**



Lascas de chocolate nobre
a partir de **R\$35,00**



Vintage
a partir de **R\$40,00**



Ursinho em pasta americana
a partir de **R\$45,00**



Informações importantes

Pagamento

Para confirmar seu pedido, solicitamos o pagamento de 50% do valor (ou o valor total) com, no mínimo, **4 dias de antecedência**.

O agendamento só é feito mediante envio do comprovante via WhatsApp.

PIX:

46690363/0001-05

O valor restante pode ser pago antecipadamente ou no momento da retirada, via PIX, cartão de débito ou crédito.

Não trabalhamos com parcelamento no cartão de crédito.

A entrega do pedido só será feita mediante a confirmação do valor total.

Retiradas

As retiradas são feitas com **horário agendado** previamente pelo WhatsApp.

* **Segunda a sexta:** das 13h às 18h

* **Sábado:** das 9h às 13h

A responsabilidade pela retirada no dia e horário agendados é do cliente.
Não é possível reagendar retiradas não realizadas.



Informações importantes

Política de cancelamento

- Cancelamentos com **até 7 dias de antecedência**: reembolso integral.
- Cancelamentos com **até 3 dias de antecedência**: reembolso de 50% do valor.
- Cancelamentos com **menos de 72 horas**: não há reembolso.

A contagem é feita com base no horário agendado para retirada.

Transporte e armazenamento

Nossos bolos são entregues em caixas apropriadas.

Para o transporte seguro, orientamos:

- Levar o bolo no assoalho do carro, com ar-condicionado ligado.
- Evitar morros ou rampas; se houver, leve uma pessoa para segurar a caixa nas mãos — nunca sobre o colo.
- Em caso de um segundo transporte, é essencial que o bolo esteja gelado.
- Dirigir com atenção e cuidado.

Cuidados e conservação

- Ao chegar ao local, mantenha o bolo sob refrigeração.
- Retire da geladeira cerca de 30 minutos antes de servir, para que atinja a temperatura ideal de consumo.
- Para eventos com mesa decorada, recomendamos que o bolo seja colocado na mesa somente na chegada dos convidados. **Ele deve ser o último item a ser exposto.**
- A validade dos bolos é de 5 dias sob refrigeração, a partir da data de entrega.

bicopitanga

Para quem aprecia o que é único.

(11) 9 9884-6569
pitangue-se.com.br
@bicopitanga

Jundiaí - São Paulo - 2025