

empório  
RASCAL

## CHEESECAKE



**PESO LÍQUIDO 1,5 kg**

Produzido por: CARPATUS  
RESTAURANTES LTDA. Rua  
Fradique Coutinho, 1246, Vila  
Madalena, CEP 05416-001, São  
Paulo - SP CNPJ  
36.636.182/0001-39 •  
Contato: sac@rascal.com.br •  
País de Origem: Brasil - Indústria  
Brasileira

### CHEESECAKE (SEM CALDA)

**INGREDIENTES:** creme (cream cheese, açúcar refinado, ovo pasteurizado, nata, gema de ovo pasteurizada e aroma artificial de baunilha), nata (creme de leite, leite em pó desnatado e espessante gelatina) e pão de ló (ovo pasteurizado, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, fermento químico em pó e aroma artificial de baunilha).  
**ALÉRGICOS:** CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, LEITE E OVOS.  
**CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN. AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE.**

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 25

Porção: 60 g (1 fatia)

	Qtd. 100g	Qtd. 60 g	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	301 kcal	180 kcal	9
CARBOIDRATOS	14	8,7	3
AÇÚCARES TOTAIS	13	7,8	
AÇÚCARES ADICIONADOS	13	7,8	16
PROTEÍNAS	4,6	2,8	6
GORDURAS TOTAIS	25	15	23
GORDURAS SATURADAS	14	8,4	42
GORDURAS TRANS	1,8	1,1	54
FIBRA ALIMENTAR	0	0	0
SÓDIO	142	85	4

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**TEMPO DE PREPARO**  
**PRONTO PARA CONSUMO**  
**APÓS O DESCONGELAMENTO**

### MODO DE PREPARO

**Descongele a cheesecake**  
**dentro da geladeira de um**  
**dia para o outro.**

**CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA**  
**MANTER CONGELADO**  
(-12°C OU MAIS FRIO)

**DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO**  
**VER NA EMBALAGEM.**



**ALTO EM**

**GORDURA**  
**SATURADA**

empório  
RÁSCAL

## TORTA DE GOIABADA

PESO LÍQUIDO 700g



**TEMPO DE PREPARO**  
**35 MINUTOS**  
**APÓS DESCONGELAMENTO**

**ASSAR NO FORNO**

**MODO DE PREPARO**

Descongele a torta dentro da geladeira de um dia para o outro. Preequeça o forno a 165°C (forno elétrico) ou a 185°C (forno a gás) por 10 minutos. Coloque a torta na fôrma e leve ao forno por aproximadamente 25 minutos.

**CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA**  
**MANTER CONGELADO**  
(-12°C OU MAIS FRIO)



**GORDURA**  
**SATURADA**

**AÇÚCAR**  
**ADICIONADO**

## TORTA DE GOIABADA

**INGREDIENTES:** massa (ricota fresca, manteiga, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado e fermento químico em pó) e goiabada casção (polpa de goiaba, pedaços de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico).  
**ALÉRGICOS:** CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 12  
Porção: 60 g (1/2 fatia em média)

	Qtd. 100g	Qtd. 60g	%VD(*)
<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	402 kcal	241 kcal	12
<b>CARBOIDRATOS</b>	64	39	13
<b>AÇÚCARES TOTAIS</b>	51	31	
<b>AÇÚCARES ADICIONADOS</b>	42	25	51
<b>PROTEÍNAS</b>	4,2	2,5	5
<b>GORDURAS TOTAIS</b>	14	8,5	13
<b>GORDURAS SATURADAS</b>	8,3	5	25
<b>GORDURAS TRANS</b>	0	0	0
<b>FIBRA ALIMENTAR</b>	3,2	1,9	8
<b>SÓDIO</b>	72	43	2

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO**  
**VER NA EMBALAGEM.**

Produzido por: CARPATUS RESTAURANTES LTDA. Rua Fradique Coutinho, 1246, Vila Madalena, CEP 05416-001, São Paulo - SP  
CNPJ 36.636.182/0001-39 • Contato: sac@rascal.com.br • País de Origem: Brasil - Indústria Brasileira

empório  
RÁSCAL

## LASANHA DE BACALHAU



**PESO LÍQUIDO 1,7 KG**



Produzido por: CARPATUS  
RESTAURANTES LTDA. Rua Fradique  
Coutinho, 1246, Vila Madalena, CEP  
05416-001, São Paulo - SP CNPJ  
36.636.182/0001-39 • Contato:  
sac@rascal.com.br • País de Origem:  
Brasil - Indústria Brasileira

**TEMPO DE PREPARO  
1 HORA  
APÓS DESCONGELAMENTO**

**ASSAR NO FORNO**

**MODO DE PREPARO**

**Descongele a lasanha,  
dentro da geladeira de um  
dia para o outro.**

**Preaqueça o forno a 180°C  
(forno elétrico) ou a 200°C  
(forno a gás) por 10  
minutos. Destampe e leve  
ao forno por  
aproximadamente 50  
minutos ou até dourar.**

**CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA  
MANTER CONGELADO  
(-12°C OU MAIS FRIO)**

**DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO  
VER NA EMBALAGEM.**

## LASANHA DE BACALHAU

**INGREDIENTES:** bacalhau refogado (posta de bacalhau, espinafre, requeijão cremoso, alho poró, cebola, creme de leite, azeite de oliva extravirgem, manteiga, sal, pimenta dedo de moça, salsinha e pimenta preta), molho branco (leite integral, manteiga, cebola, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, alho, sal, louro seco, noz moscada e pimenta do reino), massa (espinafre, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de semolina grano durum, ovo pasteurizado, gema de ovo pasteurizada, azeite de oliva extravirgem e sal), espinafre temperado (espinafre, salsinha, cebola, manteiga e sal), queijo muçarela e queijo parmesão. **ALÉRGICOS:** CONTÉM PEIXE, OVOS, DERIVADOS DE TRIGO E LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

**Porções por embalagem: 17  
Porção: 100 g (1 fatia média)**

	Qtd. 100g	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	219 kcal	11
CARBOIDRATOS	14	5
AÇÚCARES TOTAIS	1,2	
AÇÚCARES ADICIONADOS	0	0
PROTEÍNAS	13	27
GORDURAS TOTAIS	12	19
GORDURAS SATURADAS	7,1	36
GORDURAS TRANS	0	0
FIBRA ALIMENTAR	1,2	5
SÓDIO	245	12

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

empório  
RÁSCAL

## TORTA DE BACALHAU

*azeitona verde*



**PESO LÍQUIDO 1,8 kg**



**ALTO EM**

**GORDURA  
SATURADA**

Produzido por: CARPATUS  
RESTAURANTES LTDA. Rua Fradique  
Coutinho, 1246, Vila Madalena, CEP  
05416-001, São Paulo - SP CNPJ  
36.636.182/0001-39 • Contato:  
sac@rascal.com.br • País de Origem:  
Brasil - Indústria Brasileira

**TEMPO DE PREPARO  
1 HORA  
APÓS DESCONGELAMENTO**

**ASSAR NO FORNO**

### MODO DE PREPARO

Descongele a torta dentro da geladeira de um dia para o outro.

Preaqueça o forno a 165°C (forno elétrico) ou 185°C (forno a gás) por 10 minutos.

Transfira a torta para a fôrma, leve ao forno, na parte de baixo, por aproximadamente 50 minutos ou até ficar macia.

**CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA  
MANTER CONGELADO  
(-12°C OU MAIS FRIO)**

**DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO  
VER NA EMBALAGEM.**

## TORTA DE BACALHAU COM AZEITONAS VERDES (M)

**INGREDIENTES:** massa (ricota, manteiga, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e fermento químico em pó) e recheio (batata inglesa, bacalhau, cebola, ovo pasteurizado, azeitona verde, azeite de oliva extravirgem, manteiga, alho, salsinha, sal e pimenta do reino). **ALERGICOS:** CONTÉM PEIXE, OVOS, DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

**Porções por embalagem: 18  
Porção: 100 g (1 fatia média)**

	Qtd. 100g	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	370 kcal	19
CARBOIDRATOS	26	9
AÇÚCARES TOTAIS	1,4	
AÇÚCARES ADICIONADOS	0	0
PROTEÍNAS	10	21
GORDURAS TOTAIS	25	38
GORDURAS SATURADAS	14	70
GORDURAS TRANS	0	0
FIBRA ALIMENTAR	1,5	6
SÓDIO	99	5

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**CALDA DE FRUTAS VERMELHAS**

**INGREDIENTES:** morango, framboesa, açúcar refinado, amora e amido de milho.

**ALÉRGICOS:** CONTÉM GLÚTEN.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porções por embalagem: 15  
Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	Qtd. 100g	Qtd. 20g	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	120 kcal	24 kcal	1
CARBOIDRATOS	28 g	5,6 g	2
AÇÚCARES TOTAIS	21 g	4,2 g	
AÇÚCARES ADICIONADOS	17 g	3,3 g	7
PROTEÍNAS	0,9 g	0,2 g	0
GORDURAS TOTAIS	0,4 g	0,08 g	0
GORDURAS SATURADAS	0 g	0 g	0
GORDURAS TRANS	0 g	0 g	0
FIBRA ALIMENTAR	3,4 g	0,7 g	3
SÓDIO	1,3 mg	0,2 mg	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**MODO DE PREPARO**

Descongele em geladeira de um dia para o outro e sirva gelada.

**TEMPO DE PREPARO**  
**PRODUTO PRONTO**  
**PARA CONSUMO,**  
**APÓS DESCONGELAMENTO**

**CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA**  
**MANTER CONGELADO**  
(-12°C OU MAIS FRIO)

Uma vez descongelado, não re congelar o produto.  
Após aberto, consumo imediato

DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO  
VER NA EMBALAGEM.



**AÇÚCAR**  
**ADICIONADO**



empório  
RÁSCAL

## TORTA DE BACALHAU

*azeitona verde*



**PESO LÍQUIDO 3,5 kg**



**GORDURA  
SATURADA**

Produzido por: CARPATUS  
RESTAURANTES LTDA. Rua Fradique  
Coutinho, 1246, Vila Madalena, CEP  
05416-001, São Paulo - SP CNPJ  
36.636.182/0001-39 • Contato:  
sac@rascal.com.br • País de Origem:  
Brasil - Indústria Brasileira

**TEMPO DE PREPARO  
1 HORA  
APÓS DESCONGELAMENTO**

**ASSAR NO FORNO**

### MODO DE PREPARO

Descongele a torta  
dentro da geladeira de um  
dia para o outro.

Preaqueça o forno a 165°C  
(forno elétrico) ou 185°C  
(forno a gás) por 10 minutos.

Transfira a torta para a  
fôrma, leve ao forno, na  
parte de baixo, por  
aproximadamente  
50 minutos ou até ficar  
macia.

**CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA  
MANTER CONGELADO  
(-12°C OU MAIS FRIO)**

**DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO  
VER NA EMBALAGEM.**

## TORTA DE BACALHAU COM AZEITONAS VERDES (G)

**INGREDIENTES:** massa (ricota, manteiga, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e fermento químico em pó) e recheio (batata inglesa, bacalhau, cebola, ovo pasteurizado, azeitona verde, azeite de oliva extravirgem, manteiga, alho, salsinha, sal e pimenta do reino). **ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE, OVOS, DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

**Porções por embalagem: 35**

**Porção: 100 g (1 fatia média)**

	Qtd. 100g	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	210 kcal	10
CARBOIDRATOS	17	6
AÇÚCARES TOTAIS	1,2	
AÇÚCARES ADICIONADOS	0,1	0
PROTEÍNAS	8,2	16
GORDURAS TOTAIS	12	19
GORDURAS SATURADAS	6,1	30
GORDURAS TRANS	0	0
FIBRA ALIMENTAR	1,4	5
SÓDIO	43	2

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

empório  
RÁSCAL

## TORTA DE BACALHAU

*azeitona preta*



**PESO LÍQUIDO 1,8 kg**



**GORDURA  
SATURADA**

Produzido por: CARPATUS  
RESTAURANTES LTDA. Rua Fradique  
Coutinho, 1246, Vila Madalena, CEP  
05416-001, São Paulo - SP CNPJ  
36.636.182/0001-39 • Contato:  
sac@rascal.com.br • País de Origem:  
Brasil - Indústria Brasileira

**TEMPO DE PREPARO  
1 HORA  
APÓS DESCONGELAMENTO**

**ASSAR NO FORNO**

### MODO DE PREPARO

Descongele a torta dentro da geladeira de um dia para o outro.

Preaqueça o forno a 165°C (forno elétrico) ou 185°C (forno a gás) por 10 minutos.

Transfira a torta para a fôrma, leve ao forno, na parte de baixo, por aproximadamente 50 minutos ou até ficar macia.

**CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA  
MANTER CONGELADO  
(-12°C OU MAIS FRIO)**

**DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO  
VER NA EMBALAGEM.**

## TORTA DE BACALHAU COM AZEITONAS PRETAS (M)

**INGREDIENTES:** massa (ricota, manteiga, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e fermento químico em pó) e recheio (batata inglesa, bacalhau, cebola, ovo pasteurizado, azeitona preta, azeite de oliva extravirgem, manteiga, alho, salsinha, sal e pimenta do reino). **ALERGICOS: CONTÉM PEIXE, OVOS, DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.**

Porções por embalagem: 18  
Porção: 100 g (1 fatia média)

	Qtd. 100g	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	370 kcal	19
CARBOIDRATOS	26	9
AÇÚCARES TOTAIS	1,4	
AÇÚCARES ADICIONADOS	0	0
PROTEÍNAS	10	21
GORDURAS TOTAIS	25	38
GORDURAS SATURADAS	14	70
GORDURAS TRANS	0	0
FIBRA ALIMENTAR	1,5	6
SÓDIO	99	5

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

empório  
RÁSCAL

## TORTA DE BACALHAU

*azeitona preta*



**PESO LÍQUIDO 3,5 kg**



**GORDURA  
SATURADA**

Produzido por: CARPATUS  
RESTAURANTES LTDA. Rua Fradique  
Coutinho, 1246, Vila Madalena, CEP  
05416-001, São Paulo - SP CNPJ  
36.636.182/0001-39 • Contato:  
sac@rascal.com.br • País de Origem:  
Brasil - Indústria Brasileira

**TEMPO DE PREPARO  
1 HORA  
APÓS DESCONGELAMENTO**

**ASSAR NO FORNO**

### MODO DE PREPARO

Descongele a torta  
dentro da geladeira de um  
dia para o outro.

Preaqueça o forno a 165°C  
(forno elétrico) ou  
185°C (forno a gás)

por 10 minutos. Transfira a  
torta para a fôrma, leve  
ao forno, na parte de baixo,  
por aproximadamente  
50 minutos ou até ficar  
macia.

**CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA  
MANTER CONGELADO**

(-12°C OU MAIS FRIO)

**DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO  
VER NA EMBALAGEM.**

## TORTA DE BACALHAU COM AZEITONAS PRETAS (G)

**INGREDIENTES:** massa (ricota, manteiga, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e fermento químico em pó) e recheio (batata inglesa, bacalhau, cebola, ovo pasteurizado, azeitona preta, azeite de oliva extravirgem, manteiga, alho, salsinha, sal e pimenta do reino). **ALÉRGICOS:** CONTÉM PEIXE, OVOS, DERIVADOS DE TRIGO E LEITE. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.

Porções por embalagem: 35  
Porção: 100 g (1 fatia média)

	Qtd. 100g	%VD(*)
VALOR ENERGÉTICO	210 kcal	10
CARBOIDRATOS	17	6
AÇÚCARES TOTAIS	1,2	
AÇÚCARES ADICIONADOS	0,1	0
PROTEÍNAS	8,2	16
GORDURAS TOTAIS	12	19
GORDURAS SATURADAS	6,1	30
GORDURAS TRANS	0	0
FIBRA ALIMENTAR	1,4	5
SÓDIO	43	2

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.