



Bem-vindos!

Legendas:  
nível de doçura e características.

não muito doce    doce    bem doce

sem lactose    sem ovos    sem trigo    sem chocolate    vegano

## BARRINHAS DE CHOCOLATE



**Solaris** Indo na contramão de todas as expectativas, a Solaris foi a preferida da maioria das nossas cobiias em diversos momentos dos testes da BBCL. Base de chocolate branco com crocante de nebulosa e recheio azedinho e colorido de ganache de limão tahiti, limão cravo e limão siciliano. Tudo coberto por chocolate branco. Bom até pra quem não gosta de chocolate branco. Sério mesmo.

**Águila** Recheio de coco com coco queimado e um toque de capim limão pra levantar os sabores, coberto por chocolate ao leite. Aposto que você nunca provou um chocolate-com-coco como esse.

**Cartola** Inspirada na sobremesa nordestina de mesmo nome, essa barrinha tem base de biscoito de queijo da Serra da Canastra e recheio de ganache de banana com canela coberta com nosso blend de chocolates. Em uma palavra: ARRETADA!

**Starburst** A barrinha que originou tudo e arrancou suspiros de todos os entusiastas da marca, a Starburst tem recheio fofinho de nougat de creme de chocolate com a avelã feito aqui na nossa querida cozinha, com crocantes nibs de cacau e coberto com chocolate meio amargo para equilibrar o doce. Como disseram por aí: covardia!

**Mira** Para quem gosta de sabores sofisticados nossa Mira é uma excelente pedida. Recheio com três maravilhosas camadas de biscoito de especiarias, caramelo de aceto balsâmico e ganache de figo cobertas por chocolate meio amargo. Tão magnífica quanto as histórias das 1001 noites.

**Andrômeda** Base de biscoito de canela, por cima um levemente picante caramelo de gengibre. Tudo coberto pelo nosso blend de chocolates. Coisa de outro mundo. Ou melhor, outra galáxia!

**Nhó** Inspirada em um doce nacional bastante popular, essa barrinha tem base de biscoito crocante de cacau e generosa camada de marshmallow fofinho coberto por chocolate meio amargo. Clássico com o twist para paladares mais maduros. Magia pura.

**Halley** Surpreendente em todos os sentidos, essa barrinha tem recheio de nougat de mel de laranja e caramelo clarinho com lascas de amêndoas. Toda essa gostosura coberta por chocolate meio amargo. Nham!

## CARAMELOS CROCANTES



**Sirius** Caramelo crocante feito com manteiga noisette pra dar mais intensidade, mais força, mais carameloizidade sem se perder no meio dos sabores da cobertura crocante de chocolate amargo e avelã. Para gente grande.

**Vega** Caramelo crocante feito com leite de coco da casa. Dá aquela lembrança de coco queimado que entra num balanço perfeito com a doçura do caramelo e crocância da castanha de baru. É altamente viciante, mas você só vai perceber isso mais tarde.

**Bacon Supernova** É caramelo. Com bacon. É doce. É salgado. É crocante. É viciante. Não dá pra descrever, tem que comer pra saber.

**Cassiopeia** Caramelo crocante com macadâmias, tudo banhado em chocolate ao leite. Sucesso entre todas as nossas cobiias interplanetárias, especialmente aquelas que preferem doces mais doces. Se você gosta de sabores populares, vem nesse aqui que não tem erro!

## GELEÍNHAS



**Aurora Âmbar** Geleína de cenoura com maracujá. Verdaderamente surpreendente. Não perca tempo torcendo o nariz, ao invés disso venha provar essa combinação bombástica!

**Aurora Escarlate** Geleína de framboesa com – será que devemos revelar? – alecrim. Eu sei o que você está pensando, mas me dá uma chance: é doce, é ácida, é refrescante e é uma delícia. Aqui é quebra de paradigmas com o infame alecrim.

**Aurora Índigo** Geleína com uma camada de jabuticaba e outra camada de lichia. Nossa geleína bicolor é linda e sua combinação de sabores brasileiros e asiáticos é sutil e extraordinária.

**Aurora Púrpura** Geleína de flor de hibisco com sementinhas de baunilha. A mais exótica das nossas balas desse tipo combina o azedo e amargo do hibisco com o aroma doce da baunilha. Um verdadeiro encanto!

**Aurora Flicts** Geleína de cambuci com gengibre. Azedinha e picante! Foi a preferida das nossas cobiias intergalácticas que preferem essas balinhas menos doces.

**Aurora Amaro** Geleína com uma camada de pitanga e outra camada de amora. Para quem gosta de sabores amargos, essa combinação brasileiríssima ressalta a característica da melhor forma, juntando-se à acidez da pitanga e dulçor da amora.

## BISCOITOS & COOKIES



**Júpiter** Cookie verde e super charmoso, tem uma textura indescritível que conseguimos com o pistache. Outro grande sucesso entre nossas cobiias intergalácticas e, enfim, um verdadeiro deleite.

**Saturno** Cookie de chocolate é bom, mas com café fica muito melhor porque intensifica os sabores do cacau. Aí ainda por cima a gente foi lá e jogou chocolate branco pra ter um contraste ainda maior entre doçura implacável e baunilhada com amargor torrado. Extraordinário.

**Terra** O famoso cookie chocochip que todo mundo conhece e ama. Só com uma diferença: esse é melhor do que qualquer outro por aí. É o que gostamos de chamar de cookie de verdade – modéstia à parte.

**Marte** Pense em uma pequena bocado de brownie em formato e cookies. É crocante. É puxa-puxa. Tem nozes e gotas de chocolate ao leite. É isso. E vai por mim, é tudo o que você precisa.

**Mercúrio** Perfeitos para comer com café ou chá, esses biscoitinhos de gengibre são condimentados, levemente picantes, pequenos e altamente viciantes. Sucesso absoluto!

**Plutão** Apelidado carinhosamente por nós e nossas cobiias de mentinha por lembrar aquele chocolate mentolado que vem no café às vezes, Plutão é um biscoitinho crocante de cacau banhado por chocolate com menta. É refrescante e quente ao mesmo tempo. Improvisavelmente maravilhoso, impossível comer um só.

**Éris** Biscoitinhos levinhos feitos com farinha de amêndoas e leve toque de canela para esquentar o paladar (e o coração) recheados com uma geleia firme de framboesa. Um clássico Austríaco diretamente para outras galáxias.

## BALAS DE CARAMELO



**Aldebaran** Bala de caramelo com sabor marcante de café marroquino: forte e aromatizado com diversas especiarias. Imperdível para fãs de doces com café.

**Lynx** Bala de caramelo de chocolate meio amargo com flor de sal. Não é muito doce, o chocolate dá uma textura especialmente aveludada para o caramelo ao mesmo tempo que quebra o doce com seu amargor. Ah, e a flor de sal... a flor de sal faz mágica! Simples, despretensioso e delicioso!

**Meteoritos HH** Gostinho de Happy Hour em forma de doce. Pense em bala de caramelo de cerveja escura com amendoim salgado. Precisa dizer mais?

**Ursa Maior** Bala de caramelo de banana bem puxa-puxa com pedacinhos crocantes de castanha do Pará. Por algum motivo desconhecido costuma ser o preferido das mães por aí. Ou pelo menos das mães de confeitadeiras ex-cineastas.

**Via Láctea** Bala de caramelo com baunilha (de verdade) e um toque de flor de sal pra quebrar tanta doçura. Praticamente autoexplicativo: o clássico dos clássicos, o original, o verdadeiro caramelo. Nham!

## NEBULOSAS



**Nebulosa de Gum** Doce aerado e crocante a base de mel de laranja coberto por chocolate ao leite. A Nebulosa de Gum combina o mel mais popular com o chocolate mais popular e é perfeita para quem tem curiosidade com o doce mas não quer se arriscar muito.

**Nebulosa de Hélix** Doce aerado e crocante a base do intenso mel de eucalipto coberto por chocolate meio amargo. A Hélix é a mais séria das Nebulosas e combina sabores fortes com a textura única desse nosso doce. Recomendadíssimo!

**Nebulosa de Órion** Doce aerado e crocante a base do exótico mel de abelha jataí. A Órion é nossa única Nebulosa naked, justamente para que se possa sentir perfeitamente o distinto sabor desse mel da abelha indígena.

## OS INCLASSIFICÁVEIS



**Asteróides** Conhecido popularmente como dragés, são gotas de chocolate ao leite com uma camada de confeitos coloridos pra divertir e dar aquela crocância a mais. Um clássico querido.

**Poeira Estelar** Mix de bombons de chocolate ao leite com crocante de Nebulosa e bombons de chocolate amargo com crocante de Nebulosa. Chocolate crocante já é bom, com nebulosa então...

**Donatelo** Nossa tartaruga que veio homenagear esse clássico americano: patinhas de noz pecan, corpo de caramelo puxa-puxa e casco de camada de chocolate meio amargo. Não tem como dar errado.

**Rafael** Feita para os paladares da nossa Terra, essa tartaruga marinha tem patinhas de castanha do Pará, corpo de caramelo puxa-puxa e casco de blend de chocolates. Docinha e deliciosa.

## TOURS INTERGALÁCTICOS

**Discovery I um pouco de cada coisa**  
Para quem quer conhecer nossas delícias e não sabe por onde começar, nosso Tour Intergaláctico Discovery I é perfeito. Sua escolha de 3 barrinhas de chocolate, 1 aurora, 1 mini nebulosa, 1 caramelo crocante pequeno e 10 balinhas de caramelo (2 de cada sabor disponível atualmente). MAGIA PURA!

**Millenium barrinhas!**  
O Tour Intergaláctico Millennium foi criado pensando nos chocolates indecisos de plantão. Uma barrinha de chocolate de cada um dos nossos sabores disponíveis pra não ter que escolher qual levar - é de fato uma escolha ingrata.

**Axiom caramelos!**  
Nossas balas de caramelos são todas deliciosas (modéstia às favas), por isso, como alternativa a pegar uma caixinha de cada, criamos o Tour Intergaláctico Axiom, com 50g de cada sabor das nossas balas de caramelos simples pra você não ficar com dor na consciência de querer levar todos pra casa.

**Battlestar nebulosas!**  
Nebulosas são, talvez, os doces mais intrigantes da Big Bang Candy Lab, algo que não existe em nenhum outro lugar por aqui. Pense em uma espuma crocante de mel, que derrete na boca num misto de textura de suspiro e caramelo. Experiência única, vai por mim. E pra quem não sabe qual dos nossos 3 sabores experimentar primeiro criamos o Tour Intergaláctico Battlestar, com uma mini nebulosa de cada.

@bigbangcandylab    /BigBangCandyLab

Rua Arthur de Azevedo, 495 - Pinheiros São Paulo, SP  
11 3062.8197 / 3062.8153  
De Terça a Sexta das 12:00 às 18:00, Sábados das 11:00 às 18:30  
contatoimediato@bigbangcandylab.com.br  
Fazemos festas e eventos • [www.bigbangcandylab.com.br](http://www.bigbangcandylab.com.br)