

**TORTERIA** A EMPRESA POSSUI TAMBÉM DIVERSOS OUTROS TIPOS DE BOLOS, TORTAS, DOCES E ATÉ MILKSHAKES E SUCOS, TODOS SERVIDOS NA HORA

# Haguanaboka aposta em produtos diferenciados para o Natal deste ano

O principal destaque deste período é a já famosa Vela Natalina, um sucesso repetido nos últimos anos e que novamente vem sendo uma das 'vedetes' da casa



**Clima de Natal.** Feitas de bolacha de mel, as casinhas são ótimas opções de presentes e também chamam a atenção pela aparência

## SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Marcos Eduardo Carvall  
@marcosovale78



Já virou uma tradição. Todos os anos, durante o período de festas natalinas, a Torteria Haguanaboka aposta em produtos diferenciados para atrair os apaixonados por doces e pelos apaixonados pelas guloseimas típicas desta

época do ano. São sempre guloseimas específicas, que fazem a alegria de quem curte um delicioso bolo de mel ou um doce com algum adorno diferenciado.

O principal destaque deste período é a já famosa Vela Natalina, um sucesso repetido nos últimos anos.

“A nossa vela natalina já é tradição. Ela é muito diferente e é exclusiva, pois trata-se de um bolo em formato de vela e que tem uma castanha em cima, que acende

de verdade. Além de muito gostosa, ela é muito decorativa”, explica Valéria Verdi Macedo, fundadora da Haguanaboka.

Segundo ela, esse ano a grande novidade é o bolo de mel, decorado de Natal e dentro de uma caixinha.

Serve até como uma boa pedida de presente para o final do ano ou até mesmo para agradar uma pessoa querida nesta época do ano.

“Temos também as bolachinhas de mel, feita a não que

trazemos exclusivamente do Sul de uma comunidade alemã”, ressalta Valéria.

Além disso, outra grande atração da Haguanaboka para este final de ano são as casinhas feitas de bolacha de mel, que chamam a atenção pela aparência. “Além de lindas, são deliciosas e feitas artesanalmente”, explica a fundadora da torteria.

A Haguanaboka também possui diversos outros tipos de bolos, tortas, doces e até milkshakes e sucos, servidos na hora. Os cheesecake, um tradicional e delicioso bolo americano feito com creme cheese, por exemplo, é oferecido durante o ano todo pela torteria e também é bastante apreciado nesta época do ano, como interessante dica de sobremesa. A Haguanaboka oferece a guloseima com geleia de framboesa e também de morango.

Além de tudo isso, a torteria da região oferece opções para quem está de dieta, com suas tortas especiais sem adição de glúten e sem adição de lactose. Também uma oportunidade para quem gosta de doce não passar vontade durante a comemoração do Natal e do Ano Novo com os familiares.

Uma dessas opções é o bolo especial sem glúten e sem lactose, com morango. O produto é formado por massa branca de fécula de batata, recheado com creme branco sem lactose e morangos picados, coberto com marshmallow e decorado com geléia de morango e morangos.

Pavê de banana, creme brulée, brigadeiros, brigadeiros de colher, pudim de leite condensado, entre outras variedades, também podem ser encontrados na versão 'diet' para os clientes.

## 5

### UNIDADES

da Torteria Haguanaboka funcionam atualmente, quatro no Vale do Paraíba e uma na Grande São Paulo

### UNIDADES.

Atualmente, a torteria tem um total de cinco unidades, quatro na **RM Vale** e uma na Grande São Paulo. Em São José dos Campos, são três unidades: na avenida Nove de Julho, no Colinas shopping e no também no Pátio Mall, no Jardim Aquarius. A outra fica no Taubaté Shopping. ■



**Novidade.** As bolachinhas de mel da Haguanaboka



**Doce.** O cheesecake, um tradicional bolo americano



**Vedete.** As velas natalinas são sempre grande destaque