

PREMIUM GOURMET EXPERIENCE

PETIT GUSTO

Pequenas Porções. Grandes Experiências.

Catálogo de Produtos · Experiência 12 · Porções individuais de 20 g

PREÇO SOB CONSULTA · ATENDIMENTO PELO WHATSAPP

Imagens ilustrativas em estilo editorial gastronômico. Produtos sujeitos à disponibilidade e homologação final.

A COLEÇÃO PRINCIPAL

Experiência 12

Uma seleção presenteável de doze sabores doces e salgados em porções individuais de 20 g, criada para degustações elegantes, presentes corporativos, eventos e momentos gourmet sem desperdício.

12 sabores oficiais

Uma jornada completa entre geleias, antepastos e cremes premium.

Porção perfeita de 20 g

Dose individual para experimentar, servir ou presentear com praticidade.

Preço sob consulta

Orçamento personalizado via WhatsApp, conforme quantidade e disponibilidade.

SITE

INSPIRAÇÕES



Contato: (13) 99788-6835 · ddrp@uol.com.br

SELEÇÃO OFICIAL PETIT GUSTO

Sabores para desejar

Fotografia gastronômica em alta resolução para valorizar textura, cor, brilho e ocasião de consumo.



AGRIDOCE · PICANTE · VIBRANTE

Geleia de Pimenta

Doçura vibrante com calor elegante e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Queijos curados, carnes e pães artesanais



FRUTADA · DOCE · ELEGANTE

Geleia de Figo

Frutada, profunda e naturalmente sofisticada.

HARMONIZAÇÃO

Queijos azuis, nozes e vinho do Porto



AGRIDOCE · AROMÁTICA · EQUILIBRADA

Mostarda Dijon & Mel

Picância delicada envolvida por notas de mel.

HARMONIZAÇÃO

Frios, aves e queijos semiduros



CREMOSO · CARAMELO · AVELUDADO

Doce de Leite Premium

Cremoso, caramelizado e afetivamente brasileiro.

HARMONIZAÇÃO

Biscoitos finos, frutas e café



INTENSA · SALINA · MEDITERRÂNEA

Azeitonas Mediterrâneas

Intensa, salina e profundamente mediterrânea.

HARMONIZAÇÃO

Queijos curados e vinho tinto



HERBÁCEO · FRESCO · INTENSO

Pesto Genovês

Verde, aromático e marcadamente italiano.

HARMONIZAÇÃO

Pães, massas e queijo fresco

SELEÇÃO OFICIAL PETIT GUSTO

Sabores para desejar

Fotografia gastronômica em alta resolução para valorizar textura, cor, brilho e ocasião de consumo.



FRUTADO · AROMÁTICO · VIBRANTE

Tomate Seco & Manjericão

Doçura concentrada com frescor aromático.

HARMONIZAÇÃO

Bruschettas e pães artesanais



CACAU · AVELUDADO · INTENSO

Cacau & Avelã Premium

Chocolate intenso com cremosidade de avelãs.

HARMONIZAÇÃO

Frutas, biscoitos e café



UNTUOSO · AMENDOADO · DELICADO

Creme de Pistache

Delicado, untuoso e de alto valor percebido.

HARMONIZAÇÃO

Frutas, confeitaria fina e espumante



LÁCTEO · SALGADO · ENCORPADO

Creme de Parmesão

Lácteo, intenso e elegantemente salgado.

HARMONIZAÇÃO

Pães, massas e vinho branco



UMAMI · TERROSO · ENCORPADO

Cogumelos & Ervas

Umami terroso, o sabor mais gastronômico da coleção.

HARMONIZAÇÃO

Carnes nobres, massas e vinho encorpado



INTENSO · LÁCTEO · PERSISTENTE

Creme de Gorgonzola

Marcante, cremoso e de personalidade.

HARMONIZAÇÃO

Pães, peras, nozes e vinho doce

COMBINAÇÕES PREMIUM

Como servir a experiência

Queijos intensos

Geleia de Figo + Creme de Gorgonzola + nozes tostadas

Bruschetta mediterrânea

Tomate Seco & Manjericão + Pesto Genovês + pão artesanal

Entrada corporativa

Mostarda Dijon & Mel + frios selecionados + mini sanduíches

Final doce

Cacau & Avelã Premium + Creme de Pistache + frutas frescas

Prato sofisticado

Cogumelos & Ervas + Creme de Parmesão + massa ou carne nobre

Tábua completa

Azeitonas Mediterrâneas + Geleia de Pimenta + queijos curados

APLICAÇÕES GASTRONÔMICAS

Mais formas de despertar desejo

Ideias de uso para apresentar a Petit Gusto em cafés, empórios, hotéis, eventos e degustações privadas.



Sachês estilizados

Porções individuais de 20 g para serviço limpo, elegante e sem desperdício.



Sanduíches gourmet

Camadas de sabor para cafés, empórios, room service e eventos premium.



Canapés de recepção

Finalizações rápidas com aparência sofisticada e sabores variados.



Bruschettas artesanais

Bases tostadas com combinações doces, salgadas e aromáticas.



Saladas autorais

Molhos e cremes em pequenas porções para experiências leves e refinadas.



Pratos sofisticados

Complementos raros em frações gourmet para restaurantes e catering.

ATENDIMENTO PRIVADO

Solicite o catálogo e um orçamento

A Petit Gusto trabalha com orçamento personalizado, conforme quantidade, ocasião, disponibilidade de produção e composição escolhida. O site e este catálogo não realizam venda direta nem constituem oferta obrigatória de fornecimento.

Contato

WhatsApp: (13) 99788-6835

E-mail: ddrp@uol.com.br

Site: petitgustoexperience.com

APONTE A CÂMERA PARA ACESSAR O SITE