

## Dez opções de ovos e doces para celebrar a Páscoa em Porto Alegre e Região Metropolitana

Desde os ovos tradicionais, lembrancinhas para presentear até inovações de empreendimentos locais, não faltam opções para a Páscoa. Diversos negócios de Porto Alegre e da Região Metropolitana usaram a criatividade para preparar cardápios especiais para a data.



### 1. Doces em todas as formas

A Charlie Candies, doceria que conta com quatro unidades em Porto Alegre, apostou em um cardápio diverso para a Páscoa. Entre as opções, os meios ovos recheados com brownie, com peso de 500g, que partem de R\$ 94,90, contam com sabores como caramelo salgado, Nutella, Kinder e pistache. Há ainda a opção de 200g, a partir de 44,90. Bombom de marshmallow, por R\$ 12,00, miniovo de bolo de cenoura, por R\$ 32,00, e as caixas de brownies, por R\$79,00, também completam o cardápio. Há a possibilidade de montar cestas com produtos diversos.

Os itens estão disponíveis nas lojas físicas da Charlie e também através do link [tinyurl.com/495fkeuu](https://tinyurl.com/495fkeuu).

### 2. Opções que dão o que falar nas redes sociais

O Doces da Tai [@sacoledatai](https://www.instagram.com/sacoledatai) é um empreendimento de Cachoeirinha, Região Metropolitana de Porto Alegre, e que faz sucesso na internet e chama atenção pela criatividade. A Tai, que soma mais de 400 pedidos por dia, abriu o cardápio especial de Páscoa no dia 1º de abril, e conta com sabores inusitados de ovos: coxinha de frango com catupiry, cookie com Nutella, pistache, sabor Milka oreo e brigadeiro cremoso, Nutella, amendoim e pedaços de Ferrero Rocher. Os valores vão de R\$ 59,00 a R\$ 129,00.

Para as encomendas de Páscoa, o empreendimento conta com uma plataforma específica que pode ser acessada pelo site ([delivery.yooga.app/sitedocesdatai/tabs/home](https://delivery.yooga.app/sitedocesdatai/tabs/home)).



### 3. Páscoa pensada nos pequenos

A Sementinha [@sementinha\\_comidacomafeto](https://www.instagram.com/sementinha_comidacomafeto) é um negócio localizado em Porto Alegre e São Paulo que desenvolve lanchinhos infantis saudáveis e práticos. Para a data, é claro que a operação pensou em um cardápio especial para alegrar a criançada. Os lançamentos contam com sabores clássicos de ovos de colher, mas com produtos sem açúcar. Os biscoitos de cacau também voltaram, igualmente sem açúcares, pensados para os pequenos acima de seis meses. Esta opção, por exemplo, leva apenas farinha de aveia, água, cacau alcalino, óleo de coco, calda de tâmaras, fermento químico e amido de milho. Os pedidos com antecedência podem ser produzidos com APLV - Alergia à Proteína do Leite de Vaca.

Os pedidos são realizados online através do site ([sementinha-2.ola.click/products](https://sementinha-2.ola.click/products)).



### 4. Páscoa saborosa e sem glúten

A Guté [@gute.br](https://www.instagram.com/gute.br) é um negócio que aposta em produtos sem glúten, leite, soja, açúcar ou polióis. Os doces são adoçados com maçã em pó e são ideais para quem aprecia ou possui restrições alimentares. O cardápio é recheado de sabores clássicos e cascas de chocolate pintadas à mão. Um exemplo disso é o ovo com casca de 54% cacau sem açúcar adicionado e recheio de brigadeiro de pistache artesanal, feito com pistache in natura da loja.

As encomendas são através do WhatsApp (51) 9993-0068.



### 5. Pequenos confeiteiros

A Doce Entrega [@doceentrega\\_confeitaria](https://www.instagram.com/doceentrega_confeitaria), além de ovos recheados e biscoitos decorados, preparou um produto pensado para os pequenos: o Kit Miniconfeiteiro. A ideia é que as crianças sejam as responsáveis por confeitar os ovos. Para isso, além da casquinha de chocolate, o recheio vem em um saco de confeiteiro. Granulados e M&M's completam o kit, que custa R\$ 54,90 e vem com uma revista para colorir.

As encomendas podem ser feitas pelo WhatsApp (51) 98504-0328, pelo telefone (51) 3330-4403 e também no local, na avenida Lucas de Oliveira, nº 2.363.



### 6. Inspiração pelotense

A Casa de Pelotas, conhecida pelos doces tradicionais e apostas inovadoras em datas comemorativas, não deixou a Páscoa 2025 passar em branco. A doceria criou um cardápio inusitado de coelhinhos: brigadeiro de manjerição, compota de tomate e chocolate branco; figo flambado no conhaque e brigadeiro de doce de leite com casca de chocolate meio amargo, entre outros.

O contato para as encomendas pode ser feito pelo WhatsApp (51) 993-674-997 ou pelo delivery próprio da casa e Ifood.

### 7. Páscoa em barra

Em Gravataí, a aposta da Doceria Brulée [@doceria.brulee](https://www.instagram.com/doceria.brulee) são as barras recheadas de Páscoa. Especializada em doces finos, brigadeiros e bolos exclusivos, as opções de barras possuem sabores especiais como brigadeiro de pistache e massa crocante inspirada na massa árabe kataifi e brulée de frutas vermelhas.

O contato com a doceria pode ser feito pelo Instagram ou no cardápio próprio pelo site (<https://tinyurl.com/42h7x9bk>).



### 8. Páscoa trufada

A Doceria Engroff [@doceria.engroff](https://www.instagram.com/doceria.engroff), de Alvorada, tem como carro-chefe desta Páscoa os ovos trufados. Os sabores especiais são meio amargo, cookies & cream com nutella, ninho com geleia de morango e maracujá trufado. O contato pode ser feito pelo Instagram e pelo Ifood.

Os pedidos de Páscoa podem ser feitos pelo delivery próprio para a data ([tinyurl.com/mfnnrjc3](https://tinyurl.com/mfnnrjc3)).

### 9. Para comer de colher

Em Viamão, a Doceria das Bittens [@doceriadasbittens](https://www.instagram.com/doceriadasbittens) está com um cardápio vasto de ovos para comer de colher. Para quem tem dúvidas de qual escolher, uma novidade: caixa degustação. Pensada nos apreciadores indecisos e no meio corporativo, a doceria oferece quatro sabores no modelo.

Encomendas pelo WhatsApp (51) 9702-8959.



### 10. Parceria e despedida

A Maira Marques Chocolateliê ([@mairachocolateli](https://www.instagram.com/mairachocolateli)) preparou um cardápio especial para a última Páscoa do empreendimento. Além disso, as opções contam com a participação de uma parceria entre três marcas. Para a data, o atelier se juntou ao Bolos Da Tábata [@bolos\\_da\\_tabata](https://www.instagram.com/bolos_da_tabata), Magin Cacao [@magiancacao](https://www.instagram.com/magiancacao) e Dolcétto, di Cami [@dolcettodicami](https://www.instagram.com/dolcettodicami). A escolha partiu de uma identificação e história compartilhada com cada um dos negócios, que estão agregando nos sabores oferecidos. O Bolos da Tábata chegou com o ovo de bolo fofinho de cenoura intercalado com camadas de brigadeiro de colher.



A parceria com a Magian gerou os ovos de pistache e de pão de mel, enquanto a Dolcétto acrescentou o ovo com casca de brownie, camada de caramelo e flor de sal, com fechamento de chocolate 54%.

Para encomendar, é possível ir até o local, na rua Dr. Armando Barbedo, nº 332, bairro Tristeza, ou através do WhatsApp (51) 98183-6292.