

Bolo de Rolo

Não se deixe enganar: parece rocambole, mas não é. Você está levando o Bolo de Rolo pernambucano! Este doce delicado é um Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco. Feito com farinha de trigo, ovos, manteiga e açúcar, suas finas camadas são preparadas com cuidado e recheadas com goiabada cremosa. Cada pedaço é uma obra de arte que conta nossa história com doçura e encanto. Enquanto o singelo rocambole se contenta com uma única volta, o Bolo de Rolo vai além. Ele se desdobra repetidamente com elegância e dedicação. O Bolo de Rolo nasceu do “colchão de noiva” português, que chegou ao Brasil e foi adaptado com o doce de goiaba. E assim, ganhou vida própria nas cozinhas pernambucanas. Presentear com Bolo de Rolo é puro carinho em forma de doce. É um presente especial que os pernambucanos levam para seus amigos e familiares ao redor do mundo. Ele não só adoça nossas vidas, mas também movimentando a economia local e promove nossa herança cultural. É um pedaço da alma pernambucana, enrolada com doçura e tradição.

INGREDIENTES: Farinha de trigo, açúcar, ovo, margarina, manteiga doce de goiaba.

CONTÉM GLÚTEN. AVISO ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E MARGARINA. PODE CONTER: AVEIA, LEITE E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA, AMENDOIM, AMÊNDOA E MEL.

www.pe.senac.br

[in](#) [@](#) [f](#) [x](#) /senacpe

Bolo de Rolo

Make no mistake: it looks like a Swiss roll, but it's not. You're looking at Pernambuco's Bolo de Rolo! This delicate sweet is an Intangible Cultural Heritage of Pernambuco. Made with wheat flour, eggs, butter, and sugar, its thin layers are carefully prepared and filled with creamy guava paste. Each piece is a work of art that tells our history with sweetness and charm. While the simple Swiss roll is done with a single turn, the Bolo de Rolo goes beyond. It unfolds repeatedly with elegance and dedication. The Bolo de Rolo originated from the Portuguese “colchão de noiva” (bride's mattress), which was brought to Brazil and adapted with guava paste. It then became traditional in the kitchens of Pernambuco. Gifting someone with a Bolo de Rolo shows pure affection in the form of a sweet. It is a special gift that people from Pernambuco take to their friends and family around the world. It not only sweetens our lives but also boosts the local economy and promotes our cultural heritage. It is a piece of Pernambuco's soul, rolled with sweetness and tradition.

INGREDIENTS: Flour, sugar, eggs, margarine, butter and guava jam.

CONTAINS GLUTEN. ALLERGY WARNING: CONTAINS WHEAT AND MARGARINE. MAY CONTAIN: OAT, MILK AND DERIVATIVES, DERIVATIVES FROM SOY, PEANUT, ALMOND AND HONEY.