

Información Nutricional

de tus momentos favoritos

Actualizado a Noviembre 2021

PRODUCTOS

CALORÍAS (kcal) PESO (g) HIDRATOS DE CARBONO (g) GRASAS (g) PROTEÍNAS (g) FIBRA (g)

BITES

| | | | | | | |
|--------------------------------|-----|-----|----|----|---|---|
| Avena Bircher | 187 | 216 | 17 | 4 | 9 | 3 |
| Masitas de Nuez | 237 | 44 | 21 | 16 | 3 | 1 |
| Palitos de Canela | 166 | 21 | 16 | 11 | 3 | 1 |
| Palitos de Queso | 143 | 24 | 10 | 10 | 4 | 1 |
| Ponqué de Chispas de Chocolate | 237 | 93 | 20 | 15 | 4 | 3 |
| Rollitos de Membrillo | 136 | 33 | 13 | 8 | 2 | 1 |
| Rolls de Canela (c/u 53g) | 369 | 118 | 50 | 18 | 1 | 0 |

PRODUCTOS DE SAL

| | | | | | | |
|------------------------|-----|-----|----|----|----|----|
| Bolón Pintón | 541 | 185 | 58 | 31 | 15 | 10 |
| Humitas | 719 | 250 | 78 | 33 | 22 | 5 |
| Tarta de Acelga | 623 | 194 | 64 | 33 | 18 | 3 |
| Tarta de Espinaca | 764 | 158 | 85 | 39 | 20 | 3 |
| Tarta de Jamón y Queso | 744 | 155 | 81 | 38 | 19 | 2 |
| Torta de Choclo | 375 | 176 | 42 | 17 | 12 | 3 |

MUFFINS & SÁNDUCHES

| | | | | | | |
|-------------------------------------|-----|-----|----|----|----|---|
| Croissant de Jamón y Queso | 377 | 118 | 39 | 27 | 13 | 2 |
| Croissant de Queso | 389 | 75 | 40 | 25 | 11 | 1 |
| Dark Chocolate Muffin | 641 | 140 | 66 | 37 | 13 | 2 |
| Mini Croissant de Chocolate | 167 | 46 | 21 | 8 | 2 | 1 |
| Muffin de Chocolate | 462 | 135 | 66 | 19 | 8 | 2 |
| Muffin de Queso | 342 | 110 | 28 | 20 | 14 | 1 |
| Pan de Banano | 332 | 118 | 6 | 16 | 6 | 2 |
| Pan de Zapallo | 569 | 103 | 54 | 29 | 23 | 1 |
| Red Velvet Muffin | 857 | 182 | 94 | 69 | 34 | 2 |
| Sánduche Caprese con Chía | 400 | 143 | 34 | 19 | 20 | 5 |
| Sánduche de Pavo con Aderezo Light | 381 | 172 | 45 | 16 | 16 | 2 |
| Sánduche de Pernil | 400 | 168 | 38 | 16 | 23 | 2 |
| Sánduche de Pollo con Aderezo Light | 486 | 170 | 38 | 25 | 27 | 5 |

PRODUCTOS

CALORÍAS (kcal) PESO (g) HIDRATOS DE CARBONO (g) GRASAS (g) PROTEÍNAS (g) FIBRA (g)

DULCES

| | | | | | | |
|---------------------------------|-----|-----|-----|----|----|---|
| Brownie | 710 | 163 | 89 | 37 | 9 | 1 |
| Cake de Zanahoria | 490 | 197 | 80 | 16 | 8 | 5 |
| Cheesecake Clásico de Frutilla | 678 | 219 | 50 | 64 | 15 | 0 |
| Cheesecake de Frambuesa | 559 | 215 | 43 | 37 | 4 | 3 |
| Cookie Dough Cheesecake | 847 | 185 | 80 | 55 | 6 | 2 |
| Dulce de Cuatro Leches | 694 | 262 | 112 | 22 | 13 | 7 |
| Dulce de Tres Leches | 785 | 288 | 122 | 28 | 15 | 7 |
| Merengón de Ciruelas Pasas | 567 | 246 | 60 | 28 | 15 | 1 |
| Mini Cheesecake Brownie Caramel | 393 | 260 | 36 | 25 | 4 | 1 |
| Mil Hojas | 921 | 204 | 155 | 40 | 17 | 3 |
| Pan de Blueberries & Yogurt | 200 | 126 | 33 | 6 | 3 | 1 |
| Pasión de Maracuyá | 543 | 156 | 69 | 25 | 12 | 1 |
| Pie de Limón | 577 | 235 | 76 | 25 | 13 | 1 |
| Queso de Coco | 633 | 335 | 81 | 30 | 14 | - |
| Torta de Manzana y Nuez | 737 | 290 | 112 | 29 | 10 | 5 |
| Torta de Naranja | 613 | 257 | 89 | 28 | 7 | 4 |
| Torta Manjar de Chocolate | 814 | 260 | 109 | 56 | 22 | 2 |
| Torta Mojada de Chocolate | 351 | 174 | 91 | 10 | 12 | 2 |

BEBIDAS

| | | | | | | |
|---|-----|-----|----|---|----|---|
| Cappuccino c/ Leche Almendras (9 oz) | 40 | 199 | 6 | 2 | 2 | 0 |
| Chai Tea Latte Caliente c/ Leche Almendras (9 oz) | 103 | 246 | 22 | 2 | 1 | 0 |
| Chai Tea Latte Frío c/ Leche Almendras (12 oz) | 135 | 242 | 29 | 2 | 1 | 0 |
| Cocoa Fit (9 oz) | 152 | 183 | 17 | 4 | 2 | 1 |
| Latte Frío con Leche Almendras (12 oz) | 27 | 226 | 3 | 2 | 2 | 0 |
| Moca Power Frappellate® (12 oz) | 130 | 199 | 15 | 2 | 13 | 5 |
| Power Chai Tea Latte Frozen (12 oz) | 167 | 177 | 24 | 2 | 12 | 0 |
| Power Frappellate® (12 oz) | 89 | 187 | 6 | 1 | 13 | 2 |

★ Sólo en Guayaquil ❌ Sólo en Quito

Productos artesanales y naturales

Contamos con 2 plantas de producción Sweet&Coffee® en Guayaquil y Quito, donde se elaboran a través de procesos artesanales todos y cada uno de nuestros postres y productos de sal.

Al enfocar nuestros procesos en una producción no industrial, nos permite brindarte productos con materia prima de primera calidad, sin aditivos, ni conservantes adicionales.

Durante la preparación de nuestros productos, las manos de nuestro equipo de reposteros a través de técnicas y habilidades, con mucho detalle, cumplen cada paso que determinan nuestras recetas logrando esos sabores auténticos que nos caracterizan, y que tú tanto disfrutas.



Sweet & Coffee

📱 📺 📷 📧 @sweetandcoffee www.sweetandcoffee.com