LAQFRUTO
ALIMENTOS

E-book de Receitas

utilizando as polpas de frutas e frutas congeladas



Com as polpas de frutas e frutas congeladas LaQfruto, o sabor ganha espaço em todos os momentos do dia.

Neste e-book, reunimos receitas de bebidas, bolos, geleias e sobremesas para você explorar novas combinações e aproveitar a praticidade dos nossos produtos.

Escolha sua receita favorita, prepare com carinho e descubra novas formas de levar fruta à sua mesa!

01 **Sucos** 05 - 08
Abacaxi com hortelã · Acerola com laranja · Manga com maracujá · Uva com água de coco

02 **Smoothies** 09 - 12
Morango cremoso com banana · Manga tropical · Frutas vermelhas com aveia · Abacaxi com coco

03 **Vitaminas** 13 - 16
Morango com aveia · Mamão com banana · Açaí com banana · Manga com coco

04 **Com whey** 17 - 18
Shake de morango com whey · Creme gelado de manga com whey

05 **Com iogurte** 19 - 20
Iogurte com compota de morango · Docinhos gelados de morango

06 **Geleias** 21 - 22
Geleia de morango com açúcar · Geleia rápida de frutas vermelhas sem açúcar adicionado

07 **Drinks** 23 - 26
Maracujá com limão e hortelã · Frutas vermelhas borbulhantes · Caipiroska de morango · Piña colada com abacaxi

08 **Sorvetes** 27 - 28
Sorvete rápido de morango e banana · Sorbet de manga e maracujá

09 **Picolés** 29 - 30
Picolé cremoso de maracujá · Picolé de coco com frutas vermelhas

10 **Bolos** 31 - 34
Bolo de maracujá · Bolo de laranja com calda de frutas vermelhas · Bolo de coco com abacaxi · Bolo de iogurte com frutas vermelhas

11 **Sobremesas** 35 - 36
Mousse de maracujá com polpa · Creme de baunilha com calda de frutas vermelhas

12 **Chás** 37 - 38
Chá de abacaxi com gengibre · Chá gelado de frutas vermelhas



Abacaxi com hortelã

5 min
2 copos de aproximadamente 250 ml

INGREDIENTES

- 200 g de polpa de abacaxi com hortelã LaQfruto
- 300 ml de água gelada
- Açúcar a gosto, opcional

MODO DE PREPARO

01 Coloque a água e a polpa no liquidificador. Se necessário, deixe o sachê amolecer apenas o suficiente para retirar a polpa.

02 Bata até ficar uniforme. Prove e adoce somente se desejar.

03 Divida entre dois copos e sirva imediatamente.

DICA Para um sabor mais intenso, reduza um pouco a água.

Acerola com laranja

5 min
2 copos de aproximadamente 250 ml

INGREDIENTES

- 200 g de polpa de acerola LaQfruto
- 200 ml de suco de laranja
- 100 ml de água gelada
- Açúcar a gosto, opcional

MODO DE PREPARO

01 Adicione todos os líquidos e a polpa ao liquidificador.

02 Bata até incorporar. Ajuste o açúcar ao seu gosto.

03 Sirva assim que estiver pronto.

DICA A doçura da laranja varia: experimente antes de adoçar.



Manga com maracujá

5 min
2 copos de aproximadamente 250 ml

INGREDIENTES

- 100 g de polpa de manga LaQfruto
- 100 g de polpa de maracujá sem sementes LaQfruto
- 300 ml de água gelada
- Açúcar a gosto, opcional

MODO DE PREPARO

01 Bata a água com as duas polpas até ficar homogêneo.

02 Prove e ajuste a doçura.

03 Distribua em dois copos e sirva gelado.

DICA A manga dá corpo e suaviza a acidez do maracujá.



Uva com água de coco

5 min
2 copos de aproximadamente 250 ml

INGREDIENTES

- 200 g de polpa de uva LaQfruto
- 300 ml de água de coco gelada

MODO DE PREPARO

01 Coloque a água de coco e a polpa no liquidificador.

02 Bata até não restarem pedaços de polpa.

03 Sirva imediatamente em dois copos.

DICA Use água de coco bem gelada para dispensar gelo.



Morango cremoso com banana

5 min
2 porções

INGREDIENTES

- 200 g de morangos congelados LaQfruto
- 1 banana média madura em rodelas, cerca de 100 g
- 170 g de iogurte natural
- 80 ml de leite

MODO DE PREPARO

01 Coloque leite, iogurte e banana no liquidificador.

02 Acrescente os morangos e bata até ficar cremoso. Pare e mexa com o aparelho desligado se necessário.

03 Sirva em dois copos.

DICA Acrescente leite aos poucos se seu liquidificador precisar de mais líquido.



Manga tropical

5 min
2 porções

INGREDIENTES

- 200 g de polpa de manga LaQfruto
- 1 banana média madura, cerca de 100 g
- 170 g de iogurte natural
- 80 ml de água de coco

MODO DE PREPARO

01 Bata a água de coco com o iogurte e a banana.

02 Adicione a polpa e bata até obter um creme uniforme.

03 Sirva imediatamente.

DICA Prefira polpa ainda bem fria para uma textura mais espessa.



Frutas vermelhas com aveia

5 min
2 porções

INGREDIENTES

- 200 g de frutas vermelhas congeladas LaQfruto
- 170 g de iogurte natural
- 1 banana média madura, cerca de 100 g
- 100 ml de leite
- 15 g de aveia em flocos finos

MODO DE PREPARO

01 Bata o leite, o iogurte, a banana e a aveia.

02 Adicione as frutas congeladas e bata até ficar cremoso.

03 Dívida em dois copos e sirva.

DICA A aveia engrossa com o tempo; consuma logo após preparar.



Abacaxi com coco

5 min
2 porções

INGREDIENTES

- 200 g de abacaxi congelado LaQfruto
- 170 g de iogurte natural
- 100 ml de leite de coco culinário
- 50 ml de água gelada
- Mel a gosto, opcional

MODO DE PREPARO

01 Bata os líquidos com o iogurte.
02 Adicione o abacaxi e bata até obter uma textura cremosa.
03 Prove e acrescente mel somente se desejar.

DICA Se usar bebida de coco mais líquida, comece sem adicionar a água.

Morango com aveia

5 min
2 copos

INGREDIENTES

- 200 g de polpa de morango LaQfruto
- 300 ml de leite gelado
- 1 banana média madura, cerca de 100 g
- 15 g de aveia em flocos finos

MODO DE PREPARO

01 Coloque todos os ingredientes no liquidificador.

02 Bata por cerca de 1 minuto, até ficar uniforme.

03 Sirva imediatamente.

DICA Para uma bebida mais fluida, acrescente um pouco mais de leite.



Mamão com banana

5 min
2 copos

INGREDIENTES

- 200 g de polpa de mamão LaQfruto
- 300 ml de leite gelado
- 1 banana média madura, cerca de 100 g

MODO DE PREPARO

01 Bata o leite com a banana e a polpa de mamão.

02 Quando estiver homogêneo, divida em dois copos.

03 Sirva logo após o preparo.

DICA A banana madura ajuda a adoçar sem uma medida fixa de açúcar.

15 VITAMINAS

Açaí com banana

5 min
2 copos

INGREDIENTES

- 200 g de polpa de açaí médio LaQfruto
- 300 ml de leite gelado
- 1 banana média madura, cerca de 100 g
- Mel ou açúcar a gosto, opcional

MODO DE PREPARO

01 Bata o leite com a banana e a polpa.

02 Prove: a polpa de açaí sem açúcar pode precisar de adoçante de sua preferência.

03 Sirva imediatamente.

DICA Use polpa de açaí, não uma mistura pronta para açaí na tigela.



Manga com coco

5 min
2 copos

INGREDIENTES

- 200 g de polpa de manga LaQfruto
- 250 ml de leite gelado
- 50 ml de leite de coco culinário
- 10 g de coco ralado fino sem açúcar

MODO DE PREPARO

01 Bata o leite, o leite de coco e a polpa de manga.

02 Adicione o coco ralado e bata brevemente.

03 Sirva em dois copos.

DICA O coco ralado deixa pequenos pedacinhos na bebida.

17 COM WHEY

Shake de morango com whey

5 min
1 copo grande

INGREDIENTES

- 100 g de polpa de morango LaQfruto
- 200 ml de leite gelado
- 30 g de whey protein sabor baunilha
- 1/2 banana madura, cerca de 50 g

MODO DE PREPARO

01 Bata o leite com a banana e a polpa até ficar uniforme.

02 Adicione o whey e bata brevemente, apenas para incorporar.

03 Sirva imediatamente.

DICA: A medida de 30 g é em peso: o tamanho do dosador varia conforme a marca.

18 COM WHEY

Creme gelado de manga com whey

5 min
1 tigela

INGREDIENTES

- 100 g de polpa de manga LaQfruto
- 100 g de iogurte natural
- 30 g de whey protein sabor baunilha
- 20 a 40 ml de leite, se necessário

MODO DE PREPARO

01 Bata a polpa ainda bem fria com o iogurte.

02 Adicione o whey e misture. Use leite aos poucos apenas se precisar ajudar o liquidificador.

03 Sirva em uma tigela pequena.

DICA A textura varia com o whey. Não há cálculo de proteína nesta edição.

Iogurte com compota de Morango

20 min + tempo para esfriar
2 porções

INGREDIENTES

- 200 g de morangos congelados LaQfruto
- 20 g de açúcar
- 20 ml de água
- 340 g de iogurte natural

MODO DE PREPARO

01 Leve os morangos, o açúcar e a água ao fogo baixo. Cozinhe por 8 a 12 minutos, mexendo, até amolecer e engrossar um pouco. Deixe esfriar completamente.

02 Divida o iogurte entre duas taças e coloque a

03 compota por cima.

DICA A compota deve estar fria para não aquecer o iogurte.

20 COM IOGURTE

Docinhos gelados de morango

25 min + 4 h de freezer
8 unidades pequenas



INGREDIENTES

- 100 g de morangos congelados LaQfruto
- 170 g de iogurte grego natural
- 120 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

01 Bata os morangos com o iogurte. Distribua em oito cavidades pequenas de uma forma de silicone.

02 Congele por pelo menos 4 horas, até firmar.

03 Derreta o chocolate conforme a embalagem. Deixe amornar, sem endurecer.

04 Desenforme os docinhos e banhe rapidamente no chocolate. Coloque em uma bandeja forrada e volte ao freezer por 10 minutos.

DICA Consuma após alguns minutos fora do freezer; o recheio deve permanecer gelado.



Geleia de morango com açucar

30 min + tempo para esfriar
Aproximadamente 250 g

INGREDIENTES

- 300 g de morangos congelados LaQfruto
- 150 g de açúcar
- 15 ml de suco de limão

MODO DE PREPARO

01 Coloque os morangos, o açúcar e o limão em uma panela.

02 Aqueça em fogo baixo até descongelar. Amasse parte dos morangos.

03 Cozinhe por 15 a 25 minutos, mexendo com frequência, até engrossar. A geleia fica mais firme depois de fria.

04 Deixe esfriar e coloque em um recipiente limpo com tampa. Mantenha na geladeira e consuma em até 5 dias.

DICA Esta receita é para consumo refrigerado; não é uma conserva para guardar fora da geladeira.

Geleia rápida de frutas vermelhas sem açúcar adicionado

20 min + 2 h de geladeira
Aproximadamente 220 g

INGREDIENTES

- 250 g de frutas vermelhas congeladas LaQfruto
- 15 ml de suco de limão
- 20 g de sementes de chia
- 20 ml de água, se necessário

MODO DE PREPARO

01 Aqueça as frutas com o limão em fogo baixo por 8 a 10 minutos. Se secar antes de amolecer, adicione a água.

02 Amasse as frutas e desligue o fogo. Misture a chia.

03 Deixe amornar e refrigere por 2 horas para engrossar.

04 Guarde em recipiente limpo com tampa na geladeira e consuma em até 3 dias.

DICA Sem açúcar adicionado não significa sem os açúcares naturais da fruta. A chia dá uma textura diferente da geleia tradicional.

Maracujá com limão e hortelã

5 min
1 copo grande | sem álcool

INGREDIENTES

- 100 g de polpa de maracujá sem sementes LaQfruto
- 150 ml de água com gás gelada
- 15 ml de suco de limão
- 15 ml de xarope simples, ajuste a gosto
- 4 folhas de hortelã
- Gelo a gosto

MODO DE PREPARO

01 Misture a polpa amolecida com o limão e o xarope.

02 Coloque a hortelã e o gelo em um copo. Adicione a mistura.

03 Complete com água com gás e mexa suavemente.

DICA Não bata a água com gás no liquidificador.

Frutas vermelhas borbulhantes

5 min
1 copo grande | sem álcool

INGREDIENTES

- 100 g de polpa de frutas vermelhas LaQfruto
- 150 ml de água com gás gelada
- 10 ml de suco de limão 15
- ml de xarope simples, ajuste a gosto
- 20 g de frutas vermelhas congeladas LaQfruto
- Gelo a gosto

MODO DE PREPARO

01 Misture a polpa amolecida com o limão e o xarope.

02 Coloque o gelo e as frutas no copo. Acrescente a mistura.

03 Complete com água com gás e mexa delicadamente.

DICA As frutas congeladas também servem como decoração comestível.

Caipiroska de morango

5 min
1 copo | com álcool

INGREDIENTES

- 100 g de polpa de morango LaQfruto
- 50 ml de vodka
- 15 ml de suco de limão
- 15 ml de xarope simples, ajuste a gosto
- 2 morangos congelados
- LaQfruto
- Gelo a gosto

MODO DE PREPARO

01 Misture a polpa amolecida com a vodka, o limão e o xarope.

02 Encha um copo com gelo e adicione a bebida.

03 Finalize com os morangos e mexa.

DICA Para uma versão sem álcool, substitua a vodka por 100 ml de água com gás.



Piña colada com abacaxi

5 min
1 copo grande | com álcool

INGREDIENTES

- 100 g de polpa de abacaxi LaQfruto
- 50 ml de rum branco
- 50 ml de leite de coco culinário
- 15 ml de xarope simples, ajuste a gosto
- 80 g de gelo

MODO DE PREPARO

01 Bata a polpa com o rum, o leite de coco, o xarope e o gelo.

02 Quando a mistura ficar cremosa, coloque em um copo.

03 Sirva imediatamente.

DICA Para uma versão sem álcool, substitua o rum por 50 ml de água de coco.

Sorvete rápido de morango e banana

10 min + 4 h para congelar a banana
2 porções

INGREDIENTES

- 200 g de morangos congelados LaQfruto
- 2 bananas maduras em rodelas, cerca de 200 g
- 30 a 60 ml de leite ou bebida vegetal, se necessário

MODO DE PREPARO

01 Congele as rodelas de banana por pelo menos 4 horas.

02 Em um processador adequado, bata banana e morangos congelados. Pare e raspe as laterais com o aparelho desligado.

03 Se precisar, adicione o líquido aos poucos. Pare quando ficar cremoso.

04 Sirva imediatamente para uma textura de sorvete macio.

DICA Use equipamento que suporte frutas congeladas. Mais líquido deixa a mistura mais fluida.

Sorbet de manga e maracujá

15 min + 6 h de freezer
4 porções

INGREDIENTES

- 300 g de polpa de manga LaQfruto
- 100 g de polpa de maracujá sem sementes LaQfruto
- 80 g de açúcar
- 100 ml de água

MODO DE PREPARO

01 Aqueça a água com o açúcar apenas até dissolver. Deixe esfriar.

02 Bata a calda fria com as polpas. Despeje em um recipiente baixo e leve ao freezer.

03 Após cerca de 3 horas, quebre os cristais e bata em um processador adequado. Volte ao freezer até firmar.

04 Retire alguns minutos antes de servir.

DICA O açúcar ajuda na textura. Reduzi-lo pode deixar o sorbet mais duro e cristalizado.



Picolé cremoso de Maracujá

10 min + 6 h de freezer
6 picolés de aproximadamente 80 ml

INGREDIENTES

- 200 g de polpa de maracujá sem sementes LaQfruto
- 170 g de iogurte natural
- 100 g de leite condensado

MODO DE PREPARO

01 Bata todos os ingredientes até ficar homogêneo.

02 Distribua em formas de picolé, deixando uma pequena folga para expansão. Coloque os palitos.

03 Congele por pelo menos 6 horas, até firmar.

04 Para soltar, passe água corrente por fora da forma por alguns segundos.

DICA O número de picolés depende do volume das formas.

Picolé de coco com frutas vermelhas

10 min + 6 h de freezer
6 picolés de aproximadamente 80 ml

INGREDIENTES

- 150 g de frutas vermelhas congeladas LaQfruto
- 200 ml de leite de coco culinário
- 150 ml de água
- 60 g de açúcar

MODO DE PREPARO

01 Misture o leite de coco, a água e o açúcar até dissolver.

02 Divida as frutas entre as formas. Complete com a mistura, deixando pequena folga. Coloque os palitos e

03 congele por pelo menos 6 horas.

Passe água por fora da forma por

04 alguns segundos antes de desenformar.

DICA Se as frutas forem grandes, corte após amolecerem o suficiente para manusear.



Bolo de maracujá

10 fatias | forma redonda de 22 cm

INGREDIENTES

- 200 g de polpa de maracujá sem sementes LaQfruto, descongelada na geladeira
- 3 ovos
- 180 g de açúcar
- 100 ml de óleo
- 240 g de farinha de trigo
- 12 g de fermento químico em pó
- Óleo e farinha para untar

MODO DE PREPARO

01 Aqueça o forno a 180 °C. Unte e enfarinhe uma forma de 22 cm.

02 Bata ovos, açúcar, óleo e polpa no liquidificador até misturar.

03 Passe para uma tigela. Incorpore a farinha com um fouet, sem bater demais. Misture o fermento por último.

04 Despeje na forma e asse por 35 a 45 minutos. Confira: um palito no centro deve sair sem massa crua.

05 Espere amornar por cerca de 15 minutos antes de desenformar.

DICA A acidez muda entre lotes de polpa; teste a receita antes de publicar como receita da marca.

Bolo de laranja com calda de frutas vermelhas

10 fatias | forma redonda de 22 cm
65 a 75 min

INGREDIENTES

- 200 g de polpa de laranja LaQfruto, descongelada na geladeira
- 3 ovos
- 180 g de açúcar
- 100 ml de óleo
- 240 g de farinha de trigo
- 12 g de fermento químico em pó
- Óleo e farinha para untar
- Para a calda: 200 g de frutas vermelhas congeladas LaQfruto
- 50 g de açúcar e 30 ml de água para a calda

MODO DE PREPARO

01 Aqueça o forno a 180 °C e prepare uma forma untada e enfarinhada de 22 cm.

02 Bata ovos, açúcar, óleo e polpa no liquidificador.

03 Transfira para uma tigela e incorpore a farinha. Misture delicadamente o fermento.

04 Asse por 35 a 45 minutos, até dourar e o palito sair sem massa crua.

05 Enquanto o bolo assa, aqueça as frutas da calda com açúcar e água em uma panela. Cozinhe por 8 a 12 minutos, mexendo, até ficar levemente espesso. Deixe esfriar e sirva sobre o bolo já morno.

DICA A calda também acompanha o bolo de coco com abacaxi. Sirva à parte se preferir.



Bolo de coco com abacaxi

10 fatias | forma redonda de 22 cm

55 a 65 min

INGREDIENTES

- 200 g de polpa de abacaxi LaQfruto, descongelada na geladeira
- 3 ovos
- 180 g de açúcar
- 100 ml de óleo
- 220 g de farinha de trigo
- 30 g de coco ralado fino sem açúcar
- 12 g de fermento químico em pó
- Óleo e farinha para untar

MODO DE PREPARO

01 Aqueça o forno a 180 °C. Unte e enfarinhe uma forma de 22 cm.

02 Bata ovos, açúcar, óleo e polpa no liquidificador.

03 Passe para uma tigela. Incorpore a farinha e o coco; acrescente o fermento por último.

04 Asse por 35 a 45 minutos. Teste o centro com um palito.

05 Espere amornar antes de desenformar e cortar.

DICA Use coco ralado fino para distribuí-lo melhor na massa.



Bolo de iogurte com frutas vermelhas

10 fatias | forma redonda de 22 cm
60 a 70 min

INGREDIENTES

- 150 g de frutas vermelhas congeladas LaQfruto
- 3 ovos
- 180 g de açúcar
- 100 ml de óleo
- 170 g de iogurte natural
- 250 g de farinha de trigo, separados em 240 g + 10 g
- 12 g de fermento químico em pó
- Óleo e farinha para untar

MODO DE PREPARO

01 Aqueça o forno a 180 °C. Unte e enfarinhe uma forma de 22 cm.

02 Misture os ovos com o açúcar. Junte óleo e iogurte.

03 Incorpore 240 g de farinha e depois o fermento.

04 Envolva as frutas ainda congeladas nos 10 g de farinha restantes. Incorpore delicadamente à massa.

05 Asse por 40 a 50 minutos, até um palito sair sem massa crua. Deixe amornar antes de desenformar.

DICA As frutas liberam umidade: confira a massa com o palito em mais de um ponto.

Mousse de maracujá com polpa

15 min + 4 h de geladeira
6 taças pequenas

INGREDIENTES

- 200 g de polpa de maracujá sem sementes LaQfruto, descongelada na geladeira
- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 6 g de gelatina em pó incolor sem sabor
- 30 ml de água para hidratar a gelatina

MODO DE PREPARO

01 Hidrate e dissolva a gelatina com a água conforme as instruções da embalagem. Não deixe ferver.

02 Bata a polpa com o leite condensado e o creme de leite.

03 Com o liquidificador ligado, acrescente a gelatina dissolvida e bata brevemente.

04 Divida em seis taças e leve à geladeira por pelo menos 4 horas.

DICA A gelatina ajuda a manter a consistência mesmo com diferenças de acidez da polpa.

Creme de baunilha com calda de frutas vermelhas

25 min + 3 h de geladeira
4 taças

INGREDIENTES

- 300 ml de leite
- 200 g de creme de leite
- 60 g de açúcar para o creme
- 25 g de amido de milho
- 5 ml de extrato de baunilha
- 200 g de frutas vermelhas congeladas LaQfruto
- 40 g de açúcar e 30 ml de água para a calda

MODO DE PREPARO

01 Com o fogo desligado, misture o leite, o amido e o açúcar do creme em uma panela.

02 Aqueça em fogo baixo, mexendo sem parar. Após engrossar e começar a borbulhar, cozinhe por mais 2 minutos.

03 Desligue e misture creme de leite e baunilha. Distribua em quatro taças e deixe amornar.

04 Em outra panela, cozinhe frutas, açúcar e água da calda por 8 a 12 minutos. Deixe esfriar.

05 Cubra as taças com a calda e refrigere por pelo menos 3 horas.

DICA O amido deve ser dissolvido no leite frio para evitar grumos.



Chá de abacaxi com gengibre

15 min
2 xícaras grandes

INGREDIENTES

- 100 g de abacaxi congelado LaQfruto
- 500 ml de água
- 5 g de gengibre fresco em fatias
- 1 pequeno pau de canela
- Mel a gosto, opcional

MODO DE PREPARO

01 Coloque a água, o abacaxi, o gengibre e a canela em uma panela.

02 Após levantar fervura, cozinhe em fogo baixo por 8 a 10 minutos.

03 Retire a canela e o gengibre. Sirva com os pedaços de fruta ou coe, se preferir.

04 Adoce somente se desejar.

DICA Para uma versão gelada, deixe esfriar e refrigere antes de servir.



Chá gelado de frutas vermelhas

15 min + tempo para gelar
2 copos grandes

INGREDIENTES

- 100 g de frutas vermelhas congeladas LaQfruto
- 400 ml de água
- 2 sachês de chá de hibisco
- 10 ml de suco de limão
- Gelo a gosto
- Açúcar a gosto, opcional

MODO DE PREPARO

01 Ferva a água com as frutas por 5 minutos. Desligue o fogo.

02 Adicione os sachês e deixe em infusão pelo tempo indicado na embalagem. Retire-os.

03 Deixe esfriar, junte o limão e leve à geladeira.

04 Sirva com gelo. Adoce somente se desejar.

DICA A bebida combina infusão de hibisco com fruta; coe se preferir sem pedaços.

PARA FINALIZAR

Mais um toque de sabor

Xarope simples para os drinks

Misture 100 g de açúcar com 100 ml de água. Aqueça em fogo baixo apenas até dissolver. Deixe esfriar completamente antes de usar; prepare a quantidade necessária.

Com e sem álcool

Os primeiros drinks são sem álcool; caipiroska e piña colada trazem substituições. Bebidas alcoólicas são destinadas a maiores de 18 anos. Se beber, não dirija.

Compartilhe seus preparos

Experimente as receitas e compartilhe suas combinações com @laqfruto.



LAQFRUTO
ALIMENTOS

Visite nosso Site e Redes Sociais:

www.laqfruto.com.br

@laqfruto

PRODUTOS COM A QUALIDADE QUE VOCÊ MERECE!