



Catarina Nogueira (à esquerda) é responsável pela área de marketing. Já Ana Laia (ao centro) e Margarida Coelho dividem as diferentes tarefas de gestão do negócio entre si e confeccionam o doce

Foto: Torta La Nette

Torta La Nette

920 294 445
www.lanette.pt
www.facebook.com/lanettept
www.instagram.com/lanette_pt

Torta “sem igual” confeccionada com paixão em Leiria

Doçaria A história deste doce começa no século passado, mas o seu sucesso é bem recente. A Torta La Nette nasceu em Leiria, pelas mãos de três mulheres, e está a dar cartas pelo país e mundo fora

O Dia dos Namorados foi a data escolhida para o lançamento da Torta La Nette, um doce feito com uma base de bolacha, manteiga, açúcar e alguns segredos. Oriundo de França, chegou a Portugal pelos anos 40 e entrou nas tradições da família de Margarida Coelho através da mãe. Desde então é presença assídua no Natal e “em épocas especiais”.

“Uma das minhas filhas disse-me que poderia ser interessante darmos a conhecer ao mundo este doce porque, na realidade, não há nada igual”, explica a empresária de Leiria. A pandemia acabou por ser a motivação para “fazer qualquer coisa de bom e de novo neste ano péssimo”. E desde 14 de fevereiro, esta torta tem conquistado clientes por todo o país e, também, além fronteiras:

“já fizemos entregas em Inglaterra e na Suíça e os clientes adoraram”. E houve até repetição de uma das encomendas.

O sucesso do negócio empurrou para o lançamento de um novo sabor - a Torta La Nette Cubana - feita com um ingrediente secreto das Caraíbas. “Tem um sabor ligeiramente diferente que parece caramelo, mas não é, e é ligeiramente menos doce e menos calórico”, esclarece Margarida Coelho. Até ao final do ano, serão lançados dois novos sabores. Em 2022 está previsto o lançamento de mais quatro.

Tudo isto só é possível com a ajuda de Ana Laia, “amiga e pessoa de extrema confiança” de Margarida Coelho, com quem divide as tarefas inerentes ao negócio. A confeção é feita por

ambas, “em ambiente familiar”, respeitando as regras de venda ao público. A completar a equipa está Catarina Nogueira, responsável pela área de marketing.

A última é uma componente de grande trabalho, já que a Torta La Nette é vendida maioritariamente através das plataformas digitais, nomeadamente a página de internet, Facebook, Instagram, Whatsapp e LinkedIn. No futuro, esperam poder vender o doce em lojas de especialidade, restaurantes ou até serviços de *catering* e eventos. As entregas são feitas através de CTT Correio Azul, transporte expresso ou num ponto de levantamento em Leiria.

“É um negócio especial, que todas nós adoramos e dá trabalho, mas também dá prazer”, acrescenta Margarida Coelho. Se sobram dúvidas sobre como degustar a torta, a responsável esclarece: “Digo sempre para cortarem fininho ou aos quadradinhos e é bom estar na mesa e ir tirando, com café é ótimo, com vinho do Porto é excelente, com chá, é mesmo bom”. JM