

Categoria 1: Brigadeiros e doces de festa

Cozinha que Vende · fichas desta categoria

Material em PDF para ler no celular ou imprimir. Preços de referência coletados em 03/11/2026.

Categoria 1 16 ideias

Brigadeiros e doces de festa

Docinhos vendem por encomenda o ano inteiro: aniversários, chás, casamentos e presentes. O custo por unidade é baixo e a receita é das mais conhecidas do Brasil.

[foto real: produtos da categoria brigadeiros e doces de festa]

As ideias desta categoria

Nº	Ideia	Para começar*	Custo/un.*	Dificuldade
1	Brigadeiro gourmet por encomenda	R$ 98,64	R$ 0,62	Baixa
2	Docinhos tradicionais por cento	R$ 55,56	R$ 0,43	Baixa
3	Trufas para revenda	R$ 58,69	R$ 0,75	Baixa
4	Pão de mel artesanal	R$ 115,85	R$ 1,50	Média
5	Palha italiana	R$ 81,62	R$ 0,72	Baixa
6	Bem-casado	R$ 39,12	R$ 0,78	Média
7	Bombom de morango no copinho	R$ 143,57	R$ 5,96	Baixa
8	Brigadeiro de colher no pote	R$ 90,61	R$ 2,66	Baixa
9	Cocada cremosa e cocada de forno	R$ 55,82	R$ 2,96	Baixa
10	Pirulito de chocolate	R$ 36,69	R$ 0,82	Baixa
11	Cake pop	R$ 127,15	R$ 0,87	Média
12	Doce de leite caseiro em pote	R$ 59,25	R$ 5,74	Média
13	Paçoca e pé de moleque caseiros	R$ 81,12	R$ 1,12	Baixa
14	Mini churros recheados	R$ 101,12	R$ 5,37	Média
15	Quindim e quindão	R$ 125,38	R$ 3,43	Média
16	Caixinha mix de doces para presente	R$ 109,73	R$ 2,64	Baixa

*Estimativas com preços de 03/11/2026.

Onde encontrar clientes

Mães de festa infantil, grupos do condomínio e do bairro, colegas de trabalho, decoradoras de festa.

Cuidados da categoria

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor.

Brigadeiro gourmet por encomenda

O que é: Brigadeiro mais cremoso, com chocolate de verdade e creme de leite, vendido por cento para festas ou em caixinhas para presente.

Para quem combina: Quem já faz um bom brigadeiro e tem algumas horas livres à noite ou no fim de semana.

[foto real: brigadeiro gourmet por encomenda pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 98,64 | 4–10 h por semana | Dificuldade: Baixa | Precisa de: Fogão | Online: Sim (encomendas pelo WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 44 docinhos)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Manteiga com sal 500 g	1	R$ 31,60*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Cobertura fracionada meio amargo 1 kg	1	R$ 27,99*	Loja de confeitaria	Embaleme
Chocolate em pó 50% 200 g	1	R$ 13,90*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Chocolate granulado 120 g	2	R$ 9,98*	Loja de confeitaria	Savegnago
Leite condensado 395 g	2	R$ 9,78*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Forminha nº 4 (100 un.)	1	R$ 2,80*	Loja de confeitaria	Ângulo Embalagens
Creme de leite 200 g	1	R$ 2,59*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Total para começar		**R$ 98,64***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: mães da escola, aniversariantes do mês, grupos do condomínio.

> **Mensagem pronta:** “Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer brigadeiro gourmet por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho docinhos de 20 g por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você.”

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 1,20 a R$ 1,90 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 0,62 × 2 = R$ 1,20; × 3 = R$ 1,90. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 22 docinhos de 20 g · **Validade e conservação:** 3 dias em temperatura ambiente fresca ou 7 dias na geladeira, em pote fechado.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Leite condensado 395 g	395 g	R$ 4,89	R$ 4,89
Creme de leite 200 g	100 g	R$ 2,59	R$ 1,29
Manteiga com sal 500 g	15 g	R$ 31,60	R$ 0,95
Cobertura fracionada meio amargo 1 kg	60 g	R$ 27,99	R$ 1,68
Chocolate em pó 50% 200 g	20 g	R$ 13,90	R$ 1,39
Chocolate granulado 120 g	70 g	R$ 4,99	R$ 2,91
Total do lote			**R$ 13,11**

Lote R$ 13,11 ÷ 22 = R$ 0,60 + embalagem R$ 0,03 = **custo por unidade R$ 0,62**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Forminha nº 4 (100 un,)	1 por un.	R$ 0,03

Modo de preparo

1. Em panela de fundo grosso, junte leite condensado, creme de leite, manteiga, chocolate em pó e a cobertura picada.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sem parar, por 12 a 15 minutos, até desgrudar do fundo da panela.
3. Passe para um prato untado, cubra com filme encostando na massa e deixe esfriar por 4 horas.
4. Com as mãos untadas, enrole bolinhas de 20 g e passe no granulado.
5. Coloque nas forminhas e guarde em pote fechado.

3 variações para o cardápio: Ninho · Café · Paçoca

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando brigadeiro gourmet feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 1,20 a R$ 1,90 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Docinhos tradicionais por cento

O que é: Beijinho, cajuzinho e bicho de pé: os docinhos que não podem faltar em festa infantil, vendidos por cento.

Para quem combina: Quem quer atender festas de aniversário e gosta de produzir em quantidade.

[foto real: docinhos tradicionais por cento pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 55,56 | 4–10 h por semana | Dificuldade: Baixa | Precisa de: Fogão | Online: Sim (encomendas pelo WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 50 docinhos)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Manteiga com sal 500 g	1	R$ 31,60*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Coco ralado 100 g	2	R$ 11,38*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Leite condensado 395 g	2	R$ 9,78*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Forminha nº 4 (100 un.)	1	R$ 2,80*	Loja de confeitaria	Ângulo Embalagens
Total para começar		**R$ 55,56***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: buffets pequenos, mães de grupos de festa infantil, decoradoras de festa.

> **Mensagem pronta:** “Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer docinhos tradicionais por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho docinhos de 15 g por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você.”

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 0,90 a R$ 1,30 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 0,43 × 2 = R$ 0,90; × 3 = R$ 1,30. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 25 docinhos de 15 g · **Validade e conservação:** 3 dias em temperatura ambiente fresca ou 7 dias na geladeira.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Leite condensado 395 g	395 g	R$ 4,89	R$ 4,89
Manteiga com sal 500 g	10 g	R$ 31,60	R$ 0,63
Coco ralado 100 g	80 g	R$ 5,69	R$ 4,55
Total do lote			**R$ 10,07**

Lote R$ 10,07 ÷ 25 = R$ 0,40 + embalagem R$ 0,03 = **custo por unidade R$ 0,43**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Forminha nº 4 (100 un,)	1 por un.	R$ 0,03

Modo de preparo

1. Junte leite condensado, manteiga e 50 g de coco ralado na panela.
2. Cozinhe em fogo baixo mexendo até desgrudar do fundo (cerca de 10 minutos).
3. Deixe esfriar coberto com filme por 4 horas.
4. Enrole bolinhas de 15 g e passe no restante do coco.
5. Coloque nas forminhas.

3 variações para o cardápio: Cajuzinho (amendoim no lugar do coco) · Bicho de pé (gelatina de morango) · Branquinho (leite em pó)

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando docinhos tradicionais feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 0,90 a R$ 1,30 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Trufas para revenda

O que é: Trufa com recheio cremoso de ganache e casquinha de chocolate, embalada uma a uma para vender em escritórios, lojas e escolas.

Para quem combina: Quem tem rotina fora de casa e pode levar uma caixa de trufas para vender ou deixar em consignação.

[foto real: trufas para revenda pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 58,69 | 3–8 h por semana | Dificuldade: Baixa | Precisa de: Fogão ou micro-ondas | Online: Parcial (venda presencial + WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 40 trufas)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Cobertura fracionada meio amargo 1 kg	1	R$ 27,99*	Loja de confeitaria	Embaleme
Cobertura fracionada ao leite 1 kg	1	R$ 24,62*	Loja de confeitaria	Embaleme
Saco celofane 10×15 (100 un.)	1	R$ 3,49*	Loja de embalagens	Guipack
Creme de leite 200 g	1	R$ 2,59*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Total para começar		**R$ 58,69***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: colegas de trabalho, salões de beleza e lojas do bairro (consignado).

> **Mensagem pronta:** “Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer trufas por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho trufas de 25 g por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você.”

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 1,50 a R$ 2,20 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 0,75 × 2 = R$ 1,50; × 3 = R$ 2,20. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 20 trufas de 25 g · **Validade e conservação:** 7 dias em local fresco, longe do sol; 15 dias na geladeira.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Cobertura fracionada meio amargo 1 kg	200 g	R$ 27,99	R$ 5,60
Creme de leite 200 g	100 g	R$ 2,59	R$ 1,29
Cobertura fracionada ao leite 1 kg	300 g	R$ 24,62	R$ 7,39
Total do lote			**R$ 14,28**

Lote R$ 14,28 ÷ 20 = R$ 0,71 + embalagem R$ 0,03 = **custo por unidade R$ 0,75**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Saco celofane 10×15 (100 un,)	1 por un.	R$ 0,03

Modo de preparo

1. Derreta 200 g de cobertura meio amargo picada com o creme de leite (micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo).
2. Leve à geladeira por 2 horas até ficar firme para enrolar.
3. Enrole bolinhas de 25 g e congele por 20 minutos.
4. Derreta a cobertura ao leite e banhe as bolinhas com um garfo.
5. Deixe secar sobre papel-manteiga e embale.

3 variações para o cardápio: Maracujá · Limão · Coco

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando trufas feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 1,50 a R$ 2,20 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Pão de mel artesanal

O que é: Pão de mel macio, recheado com doce de leite e banhado em chocolate, vendido por unidade ou em kits.

Para quem combina: Quem gosta de assar e quer um doce que dura mais e viaja bem.

[foto real: pão de mel artesanal pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 115,85 | 4–8 h por semana | Dificuldade: Média | Precisa de: Forno | Online: Sim (encomendas pelo WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 40 pães)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Mel 250 g	1	R$ 24,95*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Cobertura fracionada ao leite 1 kg	1	R$ 24,62*	Loja de confeitaria	Embaleme
Achocolatado em pó 550 g	1	R$ 18,70*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Doce de leite 400 g	1	R$ 13,95*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Canela em pó 40 g	1	R$ 6,35*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Fermento químico em pó 100 g	1	R$ 5,99*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Cravo-da-índia 10 g	1	R$ 5,65*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Leite integral 1 L	1	R$ 4,45*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Farinha de trigo 1 kg	1	R$ 4,25*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Saco celofane 10×15 (100 un.)	1	R$ 3,49*	Loja de embalagens	Guipack
Açúcar refinado 1 kg	1	R$ 3,45*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Total para começar		**R$ 115,85***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: padarias e cafés do bairro, colegas de trabalho, presentes de datas.

> **Mensagem pronta:** “Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer pão de mel artesanal por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho pães de mel de 50 g por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você.”

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 3,50 a R$ 5,00 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 1,50 × 2 = R$ 3,50; × 3 = R$ 5,00. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 20 pães de mel de 50 g · **Validade e conservação:** 10 dias em local fresco, bem embalado.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Mel 250 g	60 g	R$ 24,95	R$ 5,99
Leite integral 1 L	240 ml	R$ 4,45	R$ 1,07
Açúcar refinado 1 kg	150 g	R$ 3,45	R$ 0,52
Farinha de trigo 1 kg	300 g	R$ 4,25	R$ 1,28
Achocolatado em pó 550 g	60 g	R$ 18,70	R$ 2,04
Canela em pó 40 g	3 g	R$ 6,35	R$ 0,48
Cravo-da-índia 10 g	1 g	R$ 5,65	R$ 0,57
Fermento químico em pó 100 g	10 g	R$ 5,99	R$ 0,60
Doce de leite 400 g	200 g	R$ 13,95	R$ 6,97
Cobertura fracionada ao leite 1 kg	400 g	R$ 24,62	R$ 9,85
Total do lote			**R$ 29,35**

Lote R$ 29,35 ÷ 20 = R$ 1,47 + embalagem R$ 0,03 = **custo por unidade R$ 1,50**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Saco celofane 10×15 (100 un,)	1 por un.	R$ 0,03

Modo de preparo

1. Misture leite, mel, açúcar, achocolatado e as especiarias até dissolver.
2. Acrescente a farinha e o fermento e misture até ficar homogêneo.
3. Asse em forminhas untadas ou assadeira baixa a 180 °C por 20 a 25 minutos.
4. Depois de frio, corte ao meio e recheie com doce de leite.
5. Banhe na cobertura derretida e deixe secar sobre papel-manteiga.

3 variações para o cardápio: Brigadeiro · Doce de leite com coco · Chocolate branco

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando pão de mel artesanal feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 3,50 a R$ 5,00 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Palha italiana

O que é: Brigadeiro firme com biscoito picado, cortado em quadrados e embalado individualmente.

Para quem combina: Quem quer um doce simples, rápido de produzir e fácil de vender por unidade.

[foto real: palha italiana pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 81,62 | 3–8 h por semana | Dificuldade: Baixa | Precisa de: Fogão | Online: Sim (encomendas pelo WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 48 quadrados)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Manteiga com sal 500 g	1	R$ 31,60*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Leite condensado 395 g	4	R$ 19,56*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Chocolate em pó 50% 200 g	1	R$ 13,90*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Biscoito maisena 360 g	2	R$ 8,58*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Açúcar de confeiteiro 500 g	1	R$ 4,49*	Loja de confeitaria	Índice Custo por Prato
Saco celofane 10×15 (100 un.)	1	R$ 3,49*	Loja de embalagens	Guipack
Total para começar		**R$ 81,62***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: cantinas, colegas de trabalho, porta de escola.

> **Mensagem pronta:** “Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer palha italiana por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho quadrados de 30 g por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você.”

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 1,40 a R$ 2,20 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 0,72 × 2 = R$ 1,40; × 3 = R$ 2,20. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 24 quadrados de 30 g · **Validade e conservação:** 5 dias em local fresco ou 10 dias na geladeira.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Leite condensado 395 g	790 g	R$ 4,89	R$ 9,78
Manteiga com sal 500 g	20 g	R$ 31,60	R$ 1,26
Chocolate em pó 50% 200 g	40 g	R$ 13,90	R$ 2,78
Biscoito maisena 360 g	200 g	R$ 4,29	R$ 2,38
Açúcar de confeiteiro 500 g	30 g	R$ 4,49	R$ 0,27
Total do lote			**R$ 16,48**

Lote R$ 16,48 ÷ 24 = R$ 0,69 + embalagem R$ 0,03 = **custo por unidade R$ 0,72**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Saco celofane 10×15 (100 un,)	1 por un.	R$ 0,03

Modo de preparo

1. Quebre os biscoitos em pedaços pequenos.
2. Faça o brigadeiro com leite condensado, manteiga e chocolate até desgrudar da panela.
3. Desligue, junte o biscoito e misture.
4. Espalhe em assadeira forrada com filme, deixe esfriar 4 horas e corte em quadrados.
5. Passe no açúcar de confeiteiro e embale.

3 variações para o cardápio: Ninho · Paçoca · Brigadeiro branco com coco

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando palha italiana feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 1,40 a R$ 2,20 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Bem-casado

O que é: Pão de ló macio recheado com doce de leite, passado na calda e embrulhado, para casamentos, chás e lembrancinhas.

Para quem combina: Quem tem paciência para acabamento e quer atender eventos.

[foto real: bem-casado pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 39,12 | 4–8 h por semana | Dificuldade: Média | Precisa de: Forno | Online: Sim (encomendas pelo WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 30 bem-casados)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Doce de leite 400 g	1	R$ 13,95*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Ovos brancos (dúzia)	1	R$ 7,99*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Fermento químico em pó 100 g	1	R$ 5,99*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Farinha de trigo 1 kg	1	R$ 4,25*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Saco celofane 10×15 (100 un.)	1	R$ 3,49*	Loja de embalagens	Guipack
Açúcar refinado 1 kg	1	R$ 3,45*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Total para começar		**R$ 39,12***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: cerimonialistas, noivas do bairro, lojas de lembrancinhas.

> **Mensagem pronta:** "Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer bem-casado por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho bem-casados por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você."

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 1,60 a R$ 2,30 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 0,78 × 2 = R$ 1,60; × 3 = R$ 2,30. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 15 bem-casados · **Validade e conservação:** 5 dias em local fresco, bem embalado.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Ovos brancos (dúzia)	4 un.	R$ 7,99	R$ 2,66
Açúcar refinado 1 kg	220 g	R$ 3,45	R$ 0,76
Farinha de trigo 1 kg	120 g	R$ 4,25	R$ 0,51
Fermento químico em pó 100 g	5 g	R$ 5,99	R$ 0,30
Doce de leite 400 g	200 g	R$ 13,95	R$ 6,97
Total do lote			**R$ 11,21**

Lote R$ 11,21 ÷ 15 = R$ 0,75 + embalagem R$ 0,03 = **custo por unidade R$ 0,78**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Saco celofane 10×15 (100 un,)	1 por un.	R$ 0,03

Modo de preparo

1. Bata os ovos com 120 g de açúcar até dobrar de volume.
2. Misture a farinha peneirada com o fermento delicadamente.
3. Pingue discos de massa em assadeira forrada e asse a 180 °C por 8 a 10 minutos.
4. Una dois discos com doce de leite.
5. Passe na calda rala (100 g de açúcar + 100 ml de água fervidos por 5 minutos), deixe secar e embale.

3 variações para o cardápio: Brigadeiro branco · Goiabada · Limão

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando bem-casado feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 1,60 a R$ 2,30 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Bombom de morango no copinho

O que é: Morango inteiro coberto com creme branco e chocolate, montado em potinho com tampa.

Para quem combina: Quem mora perto de um bom sacolão ou feira e quer um doce que chama atenção na foto.

[foto real: bombom de morango no copinho pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 143,57 | 3–6 h por semana | Dificuldade: Baixa | Precisa de: Fogão + geladeira | Online: Sim (encomendas pelo WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 16 potes)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Morango (bandeja 200 g)	4	R$ 59,60*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Manteiga com sal 500 g	1	R$ 31,60*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Cobertura fracionada ao leite 1 kg	1	R$ 24,62*	Loja de confeitaria	Embaleme
Pote 250 ml com tampa (10 un.)	2	R$ 15,38*	Loja de embalagens	Embaleme
Leite condensado 395 g	2	R$ 9,78*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Creme de leite 200 g	1	R$ 2,59*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Total para começar		**R$ 143,57***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: grupos de WhatsApp do bairro, namorados, aniversários.

> **Mensagem pronta:** "Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer bombom de morango no copinho por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho potes de 250 ml por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você."

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 12,00 a R$ 18,00 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 5,96 × 2 = R$ 12,00; × 3 = R$ 18,00. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 8 potes de 250 ml · **Validade e conservação:** 2 dias na geladeira.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Leite condensado 395 g	395 g	R$ 4,89	R$ 4,89
Creme de leite 200 g	100 g	R$ 2,59	R$ 1,29
Manteiga com sal 500 g	10 g	R$ 31,60	R$ 0,63
Morango (bandeja 200 g)	400 g	R$ 14,90	R$ 29,80
Cobertura fracionada ao leite 1 kg	200 g	R$ 24,62	R$ 4,92
Total do lote			**R$ 41,54**

Lote R$ 41,54 ÷ 8 = R$ 5,19 + embalagem R$ 0,77 = **custo por unidade R$ 5,96**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Pote 250 ml com tampa (10 un,)	1 por un.	R$ 0,77

Modo de preparo

1. Lave e seque bem os morangos e retire as folhas.
2. Cozinhe leite condensado, creme de leite e manteiga até engrossar (creme branco) e deixe esfriar.
3. Coloque uma camada de creme no pote, acomode os morangos e cubra com mais creme.
4. Finalize com a cobertura derretida com um pouco de creme de leite.
5. Tampe e guarde na geladeira.

3 variações para o cardápio: Uva verde · Maracujá · Brigadeiro

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando bombom de morango no copinho feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 12,00 a R$ 18,00 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Brigadeiro de colher no pote

O que é: Brigadeiro cremoso para comer de colher, vendido em potinho.

Para quem combina: Quem quer começar com uma única receita e vender todos os dias.

[foto real: brigadeiro de colher no pote pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 90,61 | 3–6 h por semana | Dificuldade: Baixa | Precisa de: Fogão | Online: Sim (encomendas pelo WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 20 potes)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Manteiga com sal 500 g	1	R$ 31,60*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Leite condensado 395 g	4	R$ 19,56*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Pote 250 ml com tampa (10 un.)	2	R$ 15,38*	Loja de embalagens	Embaleme
Chocolate em pó 50% 200 g	1	R$ 13,90*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Creme de leite 200 g	2	R$ 5,18*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Chocolate granulado 120 g	1	R$ 4,99*	Loja de confeitaria	Savegnago
Total para começar		**R$ 90,61***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: colegas de trabalho, porta de escola e faculdade.

> **Mensagem pronta:** "Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer brigadeiro de colher no pote por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho potes de 120 g por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você."

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 5,50 a R$ 8,00 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 2,66 × 2 = R$ 5,50; × 3 = R$ 8,00. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 10 potes de 120 g · **Validade e conservação:** 3 dias na geladeira.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Leite condensado 395 g	790 g	R$ 4,89	R$ 9,78
Creme de leite 200 g	200 g	R$ 2,59	R$ 2,59
Chocolate em pó 50% 200 g	40 g	R$ 13,90	R$ 2,78
Manteiga com sal 500 g	20 g	R$ 31,60	R$ 1,26
Chocolate granulado 120 g	60 g	R$ 4,99	R$ 2,50
Total do lote			**R$ 18,91**

Lote R$ 18,91 ÷ 10 = R$ 1,89 + embalagem R$ 0,77 = **custo por unidade R$ 2,66**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Pote 250 ml com tampa (10 un,)	1 por un.	R$ 0,77

Modo de preparo

1. Junte leite condensado, creme de leite, chocolate e manteiga na panela.
2. Cozinhe em fogo baixo por 8 a 10 minutos, até engrossar mas ainda escorrer da colher.
3. Distribua nos potes ainda morno.
4. Depois de frio, finalize com granulado e tampe.

3 variações para o cardápio: Ninho · Ninho com morango · Paçoca

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando brigadeiro de colher no pote feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 5,50 a R$ 8,00 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Cocada cremosa e cocada de forno

O que é: Cocada tradicional, cremosa no pote ou de forno em pedaços.

Para quem combina: Quem gosta de doces tradicionais e tem público em feiras e no bairro.

[foto real: cocada cremosa e cocada de forno pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 55,82 | 3–6 h por semana | Dificuldade: Baixa | Precisa de: Fogão | Online: Sim (encomendas pelo WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 16 potes)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Coco ralado 100 g	4	R$ 22,76*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Pote 250 ml com tampa (10 un.)	2	R$ 15,38*	Loja de embalagens	Embaleme
Leite condensado 395 g	2	R$ 9,78*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Leite integral 1 L	1	R$ 4,45*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Açúcar refinado 1 kg	1	R$ 3,45*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Total para começar		**R$ 55,82***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: feiras do bairro, mercadinhos, padarias.

> **Mensagem pronta:** “Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer cocada cremosa e cocada de forno por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho potes de 100 g por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você.”

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 6,00 a R$ 9,00 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 2,96 × 2 = R$ 6,00; × 3 = R$ 9,00. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 8 potes de 100 g · **Validade e conservação:** 5 dias na geladeira.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Coco ralado 100 g	200 g	R$ 5,69	R$ 11,38
Leite condensado 395 g	395 g	R$ 4,89	R$ 4,89
Leite integral 1 L	200 ml	R$ 4,45	R$ 0,89
Açúcar refinado 1 kg	100 g	R$ 3,45	R$ 0,35
Total do lote			**R$ 17,50**

Lote R$ 17,50 ÷ 8 = R$ 2,19 + embalagem R$ 0,77 = **custo por unidade R$ 2,96**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Pote 250 ml com tampa (10 un,)	1 por un.	R$ 0,77

Modo de preparo

1. Junte todos os ingredientes na panela.
2. Cozinhe em fogo baixo mexendo por 15 a 20 minutos, até engrossar.
3. Para cocada cremosa, distribua nos potes ainda morna.
4. Para cocada de forno, junte 2 ovos à massa fria, espalhe em assadeira e asse a 180 °C até dourar.

3 variações para o cardápio: Cocada de maracujá · Cocada com doce de leite · Cocada de abacaxi

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando cocada cremosa e cocada de forno feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 6,00 a R$ 9,00 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Pirulito de chocolate

O que é: Pirulitos de chocolate em formatos divertidos, para festas infantis e lembrancinhas.

Para quem combina: Quem gosta de atividade manual e quer atender festas temáticas.

[foto real: pirulito de chocolate pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 36,69 | 2–6 h por semana | Dificuldade: Baixa

Precisa de: Micro-ondas ou fogão + forma de pirulito | Online: Sim (encomendas pelo WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 40 pirulitos)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Cobertura fracionada ao leite 1 kg	1	R$ 24,62*	Loja de confeitaria	Embaleme
Palito de picolé (50 un.)	1	R$ 5,59*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Saco celofane 10×15 (100 un.)	1	R$ 3,49*	Loja de embalagens	Guipack
Granulado colorido 50 g	1	R$ 2,99*	Loja de confeitaria	Savegnago
Total para começar		**R$ 36,69***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: mães de festa infantil, escolas (datas), lojas de festa.

> **Mensagem pronta:** “Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer pirulito de chocolate por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho pirulitos de 25 g por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você.”

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 1,60 a R$ 2,50 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 0,82 × 2 = R$ 1,60; × 3 = R$ 2,50. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 20 pirulitos de 25 g · **Validade e conservação:** 30 dias em local fresco, bem embalado.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Cobertura fracionada ao leite 1 kg	500 g	R$ 24,62	R$ 12,31
Granulado colorido 50 g	20 g	R$ 2,99	R$ 1,20
Total do lote			**R$ 13,51**

Lote R$ 13,51 ÷ 20 = R$ 0,68 + embalagem R$ 0,15 = **custo por unidade R$ 0,82**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Saco celofane 10×15 (100 un,)	1 por un.	R$ 0,03
Palito de picolé (50 un,)	1 por un.	R$ 0,11

Modo de preparo

1. Derreta a cobertura em banho-maria ou micro-ondas, mexendo a cada 30 segundos.
2. Encha as cavidades da forma de pirulito e coloque o palito.
3. Bata a forma na mesa para sair o ar e leve à geladeira por 15 minutos.
4. Desenforme, decore com confeitos e embale.

3 variações para o cardápio: Chocolate branco colorido · Meio amargo · Com confeitos

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando pirulito de chocolate feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 1,60 a R$ 2,50 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Cake pop

O que é: Bolinho de bolo com brigadeiro no palito, coberto de chocolate.

Para quem combina: Quem quer um item bonito para mesas de festa e lembrancinhas.

[foto real: cake pop pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 127,15 | 4–8 h por semana | Dificuldade: Média | Precisa de: Forno + fogão | Online: Sim (encomendas pelo WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 60 cake)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Manteiga com sal 500 g	1	R$ 31,60*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Cobertura fracionada ao leite 1 kg	1	R$ 24,62*	Loja de confeitaria	Embaleme
Chocolate em pó 50% 200 g	1	R$ 13,90*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Palito de picolé (50 un.)	2	R$ 11,18*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Leite condensado 395 g	2	R$ 9,78*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Ovos brancos (dúzia)	1	R$ 7,99*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Óleo de soja 900 ml	1	R$ 6,45*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Fermento químico em pó 100 g	1	R$ 5,99*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Leite integral 1 L	1	R$ 4,45*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Farinha de trigo 1 kg	1	R$ 4,25*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Saco celofane 10×15 (100 un.)	1	R$ 3,49*	Loja de embalagens	Guipack
Açúcar refinado 1 kg	1	R$ 3,45*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Total para começar		**R$ 127,15***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: decoradoras de festa, mães de festa infantil.

> **Mensagem pronta:** “Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer cake pop por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho cake pops de 30 g por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você.”

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 1,70 a R$ 2,60 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 0,87 × 2 = R$ 1,70; × 3 = R$ 2,60. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 30 cake pops de 30 g · **Validade e conservação:** 5 dias na geladeira.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Ovos brancos (dúzia)	2 un.	R$ 7,99	R$ 1,33
Açúcar refinado 1 kg	100 g	R$ 3,45	R$ 0,35
Farinha de trigo 1 kg	150 g	R$ 4,25	R$ 0,64
Leite integral 1 L	100 ml	R$ 4,45	R$ 0,45
Óleo de soja 900 ml	50 ml	R$ 6,45	R$ 0,36
Fermento químico em pó 100 g	5 g	R$ 5,99	R$ 0,30
Chocolate em pó 50% 200 g	40 g	R$ 13,90	R$ 2,78
Leite condensado 395 g	395 g	R$ 4,89	R$ 4,89
Manteiga com sal 500 g	10 g	R$ 31,60	R$ 0,63
Cobertura fracionada ao leite 1 kg	400 g	R$ 24,62	R$ 9,85
Total do lote			**R$ 21,57**

Lote R$ 21,57 ÷ 30 = R$ 0,72 + embalagem R$ 0,15 = **custo por unidade R$ 0,87**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Saco celofane 10×15 (100 un,)	1 por un.	R$ 0,03
Palito de picolé (50 un,)	1 por un.	R$ 0,11

Modo de preparo

1. Asse um bolo simples de chocolate (ovos, açúcar, farinha, leite, óleo, 20 g de chocolate e fermento) a 180 °C por 30 minutos.
2. Faça um brigadeiro mole com leite condensado, manteiga e 20 g de chocolate.
3. Esfarele o bolo frio e misture com o brigadeiro até dar liga.
4. Enrole bolinhas de 30 g, espete o palito molhado em chocolate e gele 20 minutos.
5. Banhe na cobertura derretida, decore e embale.

3 variações para o cardápio: Baunilha com brigadeiro branco · Red velvet simples · Cenoura com chocolate

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando cake pop feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 1,70 a R$ 2,60 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Doce de leite caseiro em pote

O que é: Doce de leite de panela, feito só com leite e açúcar, vendido em pote de vidro.

Para quem combina: Quem tem tempo para mexer panela e quer um produto que dura mais.

[foto real: doce de leite caseiro em pote pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 59,25 | 3–6 h por semana | Dificuldade: Média | Precisa de: Fogão | Online: Sim (encomendas pelo WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 8 potes)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Pote de vidro 240 ml com tampa (12 un.)	1	R$ 38,00*	Loja de embalagens	Empório Pack
Leite integral 1 L	4	R$ 17,80*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Açúcar refinado 1 kg	1	R$ 3,45*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Total para começar		**R$ 59,25***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: feiras, empórios e mercadinhos, presentes.

> **Mensagem pronta:** “Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer doce de leite caseiro em pote por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho potes de 200 g por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você.”

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 11,50 a R$ 17,50 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 5,74 × 2 = R$ 11,50; × 3 = R$ 17,50. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 4 potes de 200 g · **Validade e conservação:** Fechado: 30 dias em local fresco. Aberto: 15 dias na geladeira.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Leite integral 1 L	2 L	R$ 4,45	R$ 8,90
Açúcar refinado 1 kg	400 g	R$ 3,45	R$ 1,38
Total do lote			**R$ 10,28**

Lote R$ 10,28 ÷ 4 = R$ 2,57 + embalagem R$ 3,17 = **custo por unidade R$ 5,74**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Pote de vidro 240 ml com tampa (12 un,)	1 por un.	R$ 3,17

Modo de preparo

1. Leve leite e açúcar ao fogo em panela grande, mexendo até ferver.
2. Abaixe o fogo e cozinhe por cerca de 1h30, mexendo sempre, até ficar cor de caramelo e cremoso.
3. Esterilize os potes de vidro (ferva por 10 minutos).
4. Envase quente, tampe e deixe esfriar de cabeça para baixo.

3 variações para o cardápio: Doce de leite com coco · Com café · Com chocolate

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando doce de leite caseiro em pote feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 11,50 a R$ 17,50 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Paçoca e pé de moleque caseiros

O que é: Paçoca de amendoim torrado e pé de moleque, vendidos em saquinhos.

Para quem combina: Quem quer produtos de festa junina que vendem o ano todo.

[foto real: paçoca e pé de moleque caseiros pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 81,12 | 2–6 h por semana | Dificuldade: Baixa | Precisa de: Forno + liquidificador | Online: Sim (encomendas pelo WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 60 paçocas)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Amendoim cru 500 g	2	R$ 60,80*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Farinha de mandioca 1 kg	1	R$ 9,99*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Saco celofane 10×15 (100 un.)	1	R$ 3,49*	Loja de embalagens	Guipack
Açúcar refinado 1 kg	1	R$ 3,45*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Sal refinado 1 kg	1	R$ 3,39*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Total para começar		**R$ 81,12***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: mercadinhos, padarias, festas juninas.

> **Mensagem pronta:** “Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer paçoca e pé de moleque caseiros por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho paçocas de 25 g por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você.”

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 2,20 a R$ 3,50 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 1,12 × 2 = R$ 2,20; × 3 = R$ 3,50. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 30 paçocas de 25 g · **Validade e conservação:** 30 dias em local fresco, bem embalado.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Amendoim cru 500 g	500 g	R$ 30,40	R$ 30,40
Açúcar refinado 1 kg	200 g	R$ 3,45	R$ 0,69
Farinha de mandioca 1 kg	150 g	R$ 9,99	R$ 1,50
Sal refinado 1 kg	2 g	R$ 3,39	R$ 0,01
Total do lote			**R$ 32,60**

Lote R$ 32,60 ÷ 30 = R$ 1,09 + embalagem R$ 0,03 = **custo por unidade R$ 1,12**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Saco celofane 10×15 (100 un,)	1 por un.	R$ 0,03

Modo de preparo

1. Torre o amendoim em forno a 180 °C por 15 minutos e retire a pele.
2. Bata no processador ou liquidificador até virar farofa.
3. Misture o açúcar, a farinha e o sal.
4. Aperte em forminha ou assadeira e corte em quadrados.
5. Embale cada paçoca.

3 variações para o cardápio: Pé de moleque (amendoim + açúcar caramelizado) · Paçoca com chocolate · Paçoca de rolha

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando paçoca e pé de moleque caseiros feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 2,20 a R$ 3,50 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Mini churros recheados

O que é: Mini churros fritos na hora, passados no açúcar com canela e recheados com doce de leite.

Para quem combina: Quem quer vender em eventos, portas de escola ou por encomenda para festas.

[foto real: mini churros recheados pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 101,12 | 3–6 h por semana | Dificuldade: Média | Precisa de: Fogão | Online: Parcial (eventos e encomendas)

Custo para começar (2 lotes = 10 copos)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Manteiga com sal 500 g	1	R$ 31,60*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Doce de leite 400 g	2	R$ 27,90*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Óleo de soja 900 ml	2	R$ 12,90*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Copo 300 ml com tampa bolha (10 un.)	1	R$ 11,28*	Loja de embalagens	Loja Dispan
Canela em pó 40 g	1	R$ 6,35*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Farinha de trigo 1 kg	1	R$ 4,25*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Açúcar refinado 1 kg	1	R$ 3,45*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Sal refinado 1 kg	1	R$ 3,39*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Total para começar		**R$ 101,12***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: festas infantis, eventos da escola, feiras.

> **Mensagem pronta:** “Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer mini churros recheados por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho copos com 8 mini churros por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você.”

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 11,00 a R$ 16,50 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 5,37 × 2 = R$ 11,00; × 3 = R$ 16,50. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 5 copos com 8 mini churros · **Validade e conservação:** Consumir no mesmo dia.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Manteiga com sal 500 g	30 g	R$ 31,60	R$ 1,90
Farinha de trigo 1 kg	150 g	R$ 4,25	R$ 0,64
Sal refinado 1 kg	2 g	R$ 3,39	R$ 0,01
Óleo de soja 900 ml	500 ml	R$ 6,45	R$ 3,58
Açúcar refinado 1 kg	100 g	R$ 3,45	R$ 0,35
Canela em pó 40 g	5 g	R$ 6,35	R$ 0,79
Doce de leite 400 g	400 g	R$ 13,95	R$ 13,95
Total do lote			**R$ 21,21**

Lote R$ 21,21 ÷ 5 = R$ 4,24 + embalagem R$ 1,13 = **custo por unidade R$ 5,37**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Copo 300 ml com tampa bolha (10 un,)	1 por un.	R$ 1,13

Modo de preparo

1. Ferva 250 ml de água com a manteiga e o sal.
2. Desligue, junte a farinha de uma vez e mexa até desgrudar da panela.
3. Coloque a massa no saco com bico pitanga e faça palitos de 6 cm.
4. Frite em óleo quente até dourar e escorra em papel.
5. Passe no açúcar com canela e recheie com doce de leite.

3 variações para o cardápio: Brigadeiro · Chocolate branco · Goiabada

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando mini churros recheados feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 11,00 a R$ 16,50 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Quindim e quindão

O que é: Quindim assado em banho-maria, vendido em fatias de quindão ou unidades.

Para quem combina: Quem domina forno e quer um doce clássico com pouca concorrência.

[foto real: quindim e quindão pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 125,38 | 3–6 h por semana | Dificuldade: Média | Precisa de: Forno | Online: Sim (encomendas pelo WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 24 fatias)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Caixa kraft para fatia com visor (10 un.)	3	R$ 62,97*	Loja de embalagens	Marplast Embalagens
Manteiga com sal 500 g	1	R$ 31,60*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Ovos brancos (dúzia)	2	R$ 15,98*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Coco ralado 100 g	2	R$ 11,38*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Açúcar refinado 1 kg	1	R$ 3,45*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Total para começar		**R$ 125,38***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: padarias e cafés, almoços de família, grupos do bairro.

> **Mensagem pronta:** “Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer quindim e quindão por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho fatias de quindão por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você.”

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 7,00 a R$ 10,50 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 3,43 × 2 = R$ 7,00; × 3 = R$ 10,50. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 12 fatias de quindão · **Validade e conservação:** 3 dias na geladeira.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Ovos brancos (dúzia)	12 un.	R$ 7,99	R$ 7,99
Açúcar refinado 1 kg	300 g	R$ 3,45	R$ 1,04
Coco ralado 100 g	100 g	R$ 5,69	R$ 5,69
Manteiga com sal 500 g	20 g	R$ 31,60	R$ 1,26
Total do lote			**R$ 15,98**

Lote R$ 15,98 ÷ 12 = R$ 1,33 + embalagem R$ 2,10 = **custo por unidade R$ 3,43**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Caixa kraft para fatia com visor (10 un,)	1 por un.	R$ 2,10

Modo de preparo

1. Separe as gemas (use só gemas de ovos frescos; as claras podem virar suspiro).
2. Misture gemas, açúcar, coco e manteiga derretida sem bater demais.
3. Coloque em forma de pudim caramelizada ou untada com açúcar.
4. Asse em banho-maria a 180 °C por cerca de 50 minutos, até firmar.
5. Desenforme frio e corte em fatias.

3 variações para o cardápio: Quindim de maracujá · Quindão com coco queimado · Mini quindins

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando quindim e quindão feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 7,00 a R$ 10,50 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Caixinha mix de doces para presente

O que é: Caixinhas com 4 docinhos sortidos, prontas para presentear em aniversários, datas e empresas.

Para quem combina: Quem quer vender presente pronto, com valor percebido maior que o docinho avulso.

[foto real: caixinha mix de doces para presente pronto e embalado, luz natural]

Para começar: R$ 109,73 | 3–8 h por semana | Dificuldade: Baixa | Precisa de: Fogão | Online: Sim (encomendas pelo WhatsApp)

Custo para começar (2 lotes = 24 caixinhas)

Item (pacote)	Pacotes	Valor	Onde comprar	Fonte do preço
Manteiga com sal 500 g	1	R$ 31,60*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Caixa kraft para 4 doces com visor (10 un.)	3	R$ 25,50*	Loja de embalagens	Sulformas
Leite condensado 395 g	4	R$ 19,56*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Chocolate em pó 50% 200 g	1	R$ 13,90*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Coco ralado 100 g	2	R$ 11,38*	Supermercado ou atacarejo	Savegnago
Chocolate granulado 120 g	1	R$ 4,99*	Loja de confeitaria	Savegnago
Forminha nº 4 (100 un.)	1	R$ 2,80*	Loja de confeitaria	Ângulo Embalagens
Total para começar		**R$ 109,73***	***estimativa**	

Você compra pacotes inteiros; o que sobra rende os próximos lotes. Os preços são da loja indicada; em atacarejo e feira costuma sair mais barato.

Primeiro cliente em 7 dias

Onde achar: empresas pequenas (brindes), Dia das Mães, Dia dos Professores.

> **Mensagem pronta:** "Oi, [nome]! Tudo bem? Comecei a fazer caixinha mix de doces para presente por encomenda aqui em casa. Esta semana tenho caixinhas com 4 doces por [seu preço] cada. Vai ter alguma festa ou data por aí? Posso te mandar uma foto e reservar para você."

Preço sugerido de venda (estimativa)

R$ 5,50 a R$ 8,00 por unidade. Conta: custo por unidade R$ 2,64 × 2 = R$ 5,50; × 3 = R$ 8,00. Confira quanto se cobra no seu bairro antes de fechar o preço.

Atenção

> Doce de festa precisa de forminha, pote fechado e etiqueta com data de fabricação e validade. Mantenha longe do sol e do calor. Coloque etiqueta com nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade e alergênicos.

Preços de referência coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas indicadas (veja Fontes no final). Na sua cidade pode ser diferente. O custo não inclui gás, energia e o seu tempo; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Valores são estimativas, não garantia de ganho.

Receita-base

Rendimento: 12 caixinhas com 4 doces · **Validade e conservação:** 3 dias em temperatura ambiente fresca ou 7 dias na geladeira.

Ingrediente (pacote de referência)	Usado	Preço do pacote	Custo
Leite condensado 395 g	790 g	R$ 4,89	R$ 9,78
Manteiga com sal 500 g	20 g	R$ 31,60	R$ 1,26
Chocolate em pó 50% 200 g	30 g	R$ 13,90	R$ 2,08
Coco ralado 100 g	80 g	R$ 5,69	R$ 4,55
Chocolate granulado 120 g	60 g	R$ 4,99	R$ 2,50
Total do lote			**R$ 20,18**

Lote R$ 20,18 ÷ 12 = R$ 1,68 + embalagem R$ 0,96 = **custo por unidade R$ 2,64**

Embalagem	Usado	Custo/un.
Caixa kraft para 4 doces com visor (10 un,)	1 por un.	R$ 0,85
Forminha nº 4 (100 un,)	4 por un.	R$ 0,11

Modo de preparo

1. Divida os ingredientes em duas receitas: brigadeiro (lata 1 + chocolate) e beijinho (lata 2 + 50 g de coco).
2. Cozinhe cada uma até desgrudar do fundo e deixe esfriar coberto por 4 horas.
3. Enrole bolinhas de 15 g e finalize (granulado e coco).
4. Monte 4 docinhos por caixinha, 2 de cada.
5. Feche e coloque etiqueta com nome e validade.

3 variações para o cardápio: Caixinha só de brigadeiros gourmet · Caixinha com trufas · Caixinha temática da data

Prompt de IA para divulgar

> Atue como social media de um pequeno negócio de comida caseira. Crie 3 posts para Instagram e 3 textos curtos para status do WhatsApp divulgando caixinha mix de doces para presente feito em casa por [seu nome], no bairro [seu bairro]. Preço: R$ 5,50 a R$ 8,00 (ajuste para o seu preço). Pedidos pelo WhatsApp [seu número] até [dia]. Use tom acolhedor e direto, sem exagerar e sem prometer nada que não seja verdade. Termine cada texto com uma chamada para pedir. Para cada post, sugira também a foto ideal (ângulo, fundo e luz).

Plano de 7 dias

D1	Faça um lote teste e anote o custo real com as notas fiscais.
D2	Fotografe com luz natural e defina o preço e 2 variações.
D3	Dê degustação para 5 pessoas e peça opinião sobre sabor, tamanho e preço.
D4	Envie a mensagem pronta para 20 contatos e poste no status e nos grupos do bairro.
D5	Abra a pré-venda com data de entrega e sinal de 50% no Pix.
D6	Compre só para os pedidos confirmados; produza, embale e etiquete.
D7	Entregue, peça foto e indicação e anote o que vender na próxima semana.

Fontes dos preços

Todos os custos das fichas foram calculados com estes preços, coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas. São preços de referência de varejo: em atacarejo, feira ou com promoções, costuma sair mais barato. Atualize na Planilha Preço Certo com os preços da sua cidade.

Item (pacote)	Preço	Fonte e data
Abacaxi (unidade, ~1,2 kg)	R$ 9,98	Savegnago (site), 03/11/2026
Abobrinha (800 g)	R$ 6,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Abóbora (kg)	R$ 5,85	Savegnago (site), 03/11/2026
Achocolatado em pó 550 g	R$ 18,70	Savegnago (site), 03/11/2026
Acém em cubos (kg)	R$ 46,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Alface (maço)	R$ 6,69	Savegnago (site), 03/11/2026
Alho (500 g)	R$ 18,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Amendoim cru 500 g	R$ 30,40	Savegnago (site), 03/11/2026
Amendoim torrado sem pele 200 g	R$ 13,59	Savegnago (site), 03/11/2026
Amido de milho 500 g	R$ 8,25	Savegnago (site), 03/11/2026
Arroz 5 kg	R$ 28,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Atum ralado 170 g	R$ 8,45	Savegnago (site), 03/11/2026
Aveia em flocos 500 g	R$ 12,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Azeite de oliva 500 ml	R$ 37,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Azeitona verde sem caroço 120 g	R$ 5,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Açaí 1,15 L	R$ 36,20	Savegnago (site), 03/11/2026
Açúcar de confeiteiro 500 g	R$ 4,49	Índice Custo por Prato (mediana nacional), coletas até 24/10/2026
Açúcar mascavo 250 g	R$ 13,20	Savegnago (site), 03/11/2026
Açúcar refinado 1 kg	R$ 3,45	Savegnago (site), 03/11/2026
Bacon em cubos 250 g	R$ 16,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Banana prata (kg)	R$ 9,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Batata (kg)	R$ 3,98	Savegnago (site), 03/11/2026
Batata palha 105 g	R$ 7,49	Savegnago (site), 03/11/2026
Batata-doce (kg)	R$ 5,25	Savegnago (site), 03/11/2026
Berinjela (700 g)	R$ 6,15	Savegnago (site), 03/11/2026
Beterraba (kg)	R$ 3,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Biscoito maisena 360 g	R$ 4,29	Savegnago (site), 03/11/2026
Brócolis congelado 300 g	R$ 5,15	Savegnago (site), 03/11/2026
Cacau em pó 100% 200 g	R$ 67,50	Savegnago (site), 03/11/2026
Café torrado e moído 500 g	R$ 21,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Caixa 20×20×7 cm com visor (10 un.)	R$ 27,62	Mariana Embalagem (site), 03/11/2026
Caixa kraft com visor 21 × 25,5 × 5 cm	R$ 5,45	Kraftbox Embalagens (site), 03/11/2026
Caixa kraft para 4 doces com visor (10 un.)	R$ 8,50	Sulformas (site), 03/11/2026
Caixa kraft para brownie com visor (10 un.)	R$ 21,90	GLP Box (site), 03/11/2026
Caixa kraft para fatia com visor (10 un.)	R$ 20,99	Marplast Embalagens (site), 03/11/2026
Caixa kraft para hambúrguer (50 un.)	R$ 34,95	Gráfica Alcalima (site), 03/11/2026
Canela em pó 40 g	R$ 6,35	Savegnago (site), 03/11/2026
Canjica branca 400 g	R$ 11,60	Savegnago (site), 03/11/2026
Carne bovina moída (kg)	R$ 33,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Castanha de caju 160 g	R$ 14,95	Savegnago (site), 03/11/2026

Fontes dos preços (continuação)

Item (pacote)	Preço	Fonte e data
Castanha-do-pará 100 g	R$ 29,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Cebola (kg)	R$ 6,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Cenoura (kg)	R$ 2,85	Savegnago (site), 03/11/2026
Chantilly 1 L	R$ 27,35	Savegnago (site), 03/11/2026
Cheiro-verde desidratado 7 g	R$ 1,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Chocolate em pó 50% 200 g	R$ 13,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Chocolate granulado 120 g	R$ 4,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Cobertura fracionada ao leite 1 kg	R$ 24,62	Embaleme (site), 03/11/2026
Cobertura fracionada meio amargo 1 kg	R$ 27,99	Embaleme (site), 03/11/2026
Coco ralado 100 g	R$ 5,69	Savegnago (site), 03/11/2026
Copo 300 ml com tampa bolha (10 un.)	R$ 11,28	Loja Dispan (site), 03/11/2026
Costela suína salgada 560 g	R$ 24,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Cravo-da-índia 10 g	R$ 5,65	Savegnago (site), 03/11/2026
Cream cheese 300 g	R$ 23,45	Savegnago (site), 03/11/2026
Creme de leite 200 g	R$ 2,59	Savegnago (site), 03/11/2026
Doce de leite 400 g	R$ 13,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Embalagem para salgados com tampa articulada (100 un.)	R$ 64,97	Casa do Panificador (site), 03/11/2026
Ervilha 170 g	R$ 2,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Essência de baunilha 35 ml	R$ 5,15	Savegnago (site), 03/11/2026
Extrato de tomate 300 g	R$ 7,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Farinha de arroz 1 kg	R$ 11,50	Savegnago (site), 03/11/2026
Farinha de mandioca 1 kg	R$ 9,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Farinha de rosca 500 g	R$ 4,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Farinha de trigo 1 kg	R$ 4,25	Savegnago (site), 03/11/2026
Feijão carioca 1 kg	R$ 6,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Feijão preto 1 kg	R$ 5,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Fermento biológico seco 10 g	R$ 1,75	Savegnago (site), 03/11/2026
Fermento químico em pó 100 g	R$ 5,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Filme PVC 15 m	R$ 6,89	Savegnago (site), 03/11/2026
Filé de coxa e sobrecoxa (kg)	R$ 21,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Filé de peito de frango (kg)	R$ 27,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Flocão de milho 500 g	R$ 5,35	Savegnago (site), 03/11/2026
Forma de acetato com silicone para ovo de 250 g	R$ 6,90	Rizzo Confeitaria (site), 03/11/2026
Forma de alumínio 750 ml com tampa (10 un.)	R$ 26,85	Savegnago (site), 03/11/2026
Forma de alumínio descartável 3,6 L	R$ 6,38	Savegnago (site), 03/11/2026
Forma de papel para panetone 500 g (10 un.)	R$ 9,90	Armazém do Mercado (site), 03/11/2026
Forminha forneável para cupcake nº 0 (45 un.)	R$ 3,99	Bocão Doces (site), 03/11/2026
Forminha nº 4 (100 un.)	R$ 2,80	Ângulo Embalagens (site), 03/11/2026
Frango inteiro (kg)	R$ 13,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Frutas cristalizadas 150 g	R$ 10,80	Savegnago (site), 03/11/2026

Fontes dos preços (continuação)

Item (pacote)	Preço	Fonte e data
Fubá mimoso 1 kg	R$ 7,39	Savegnago (site), 03/11/2026
Garrafa PET 300 ml com tampa (50 un.)	R$ 63,99	Casa D'Ora (site), 03/11/2026
Gelatina com sabor 20 g	R$ 1,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Gelatina sem sabor 12 g	R$ 4,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Gengibre (350 g)	R$ 14,70	Savegnago (site), 03/11/2026
Goma pronta de tapioca 500 g	R$ 7,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Granulado colorido 50 g	R$ 2,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Grão-de-bico 400 g	R$ 10,55	Savegnago (site), 03/11/2026
Iogurte natural 170 g	R$ 3,85	Savegnago (site), 03/11/2026
Laranja pera (3 kg)	R$ 6,45	Savegnago (site), 03/11/2026
Leite condensado 395 g	R$ 4,89	Savegnago (site), 03/11/2026
Leite de coco 200 ml	R$ 6,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Leite em pó integral 400 g	R$ 15,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Leite integral 1 L	R$ 4,45	Savegnago (site), 03/11/2026
Limão taiti (kg)	R$ 12,85	Savegnago (site), 03/11/2026
Linguiça toscana 600 g	R$ 15,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Linhaça triturada 150 g	R$ 6,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Maionese 500 g	R$ 10,32	Savegnago (site), 03/11/2026
Mamão papaya (1,2 kg)	R$ 6,98	Savegnago (site), 03/11/2026
Mandioca (700 g)	R$ 9,15	Savegnago (site), 03/11/2026
Manga Tommy (kg)	R$ 3,78	Savegnago (site), 03/11/2026
Manteiga com sal 500 g	R$ 31,60	Savegnago (site), 03/11/2026
Maracujá (kg)	R$ 18,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Margarina 500 g	R$ 3,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Marmitex de isopor 750 ml com tampa (10 un.)	R$ 7,99	Embaleme (site), 03/11/2026
Massa de lasanha 500 g	R$ 7,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Massa de pastel 1 kg	R$ 17,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Mel 250 g	R$ 24,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Milho de pipoca 400 g	R$ 6,25	Savegnago (site), 03/11/2026
Milho verde em lata 170 g	R$ 2,49	Savegnago (site), 03/11/2026
Molho de tomate 520 g	R$ 5,59	Savegnago (site), 03/11/2026
Morango (bandeja 200 g)	R$ 14,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Morango congelado 1 kg	R$ 19,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Muçarela em peça (kg)	R$ 31,90	Supermarket Barra Blue (site), 03/11/2026
Noz-moscada em pó 15 g	R$ 9,25	Savegnago (site), 03/11/2026
Orégano 10 g	R$ 2,35	Savegnago (site), 03/11/2026
Ovos brancos (dúzia)	R$ 7,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Palito de picolé (50 un.)	R$ 5,59	Savegnago (site), 03/11/2026
Papel-alumínio 30 cm x 4 m	R$ 4,85	Savegnago (site), 03/11/2026
Pepino (650 g)	R$ 5,45	Savegnago (site), 03/11/2026

Fontes dos preços (continuação)

Item (pacote)	Preço	Fonte e data
Pernil suíno (kg)	R$ 23,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Pimenta dedo-de-moça (180 g)	R$ 7,85	Savegnago (site), 03/11/2026
Pimenta-do-reino moída 40 g	R$ 7,15	Savegnago (site), 03/11/2026
Polpa de fruta 100 g	R$ 4,65	Savegnago (site), 03/11/2026
Polvilho azedo 500 g	R$ 11,70	Savegnago (site), 03/11/2026
Polvilho doce 500 g	R$ 9,29	Savegnago (site), 03/11/2026
Pote 250 ml com tampa (10 un.)	R$ 7,69	Embaleme (site), 03/11/2026
Pote PP 500 ml com tampa (25 un.)	R$ 17,00	Tudo Sorvetes (site), 03/11/2026
Pote PP 750 ml com tampa (10 un.)	R$ 18,00	Mil Embalagens (site), 03/11/2026
Pote de vidro 240 ml com tampa (12 un.)	R$ 38,00	Empório Pack (site), 03/11/2026
Presunto fatiado 180 g	R$ 9,69	Savegnago (site), 03/11/2026
Pão de forma 400 g	R$ 5,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Pão de hambúrguer (4 un.)	R$ 5,19	Savegnago (site), 03/11/2026
Pão de hot dog 500 g (10 un.)	R$ 9,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Queijo parmesão ralado 100 g	R$ 14,20	Savegnago (site), 03/11/2026
Queijo prato fatiado 150 g	R$ 11,75	Savegnago (site), 03/11/2026
Repolho verde (2 kg)	R$ 1,69	Savegnago (site), 03/11/2026
Requeijão 400 g	R$ 15,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Saco celofane 10×15 (100 un.)	R$ 3,49	Guipack (site), 03/11/2026
Saco kraft para pão 1/2 kg (500 un.)	R$ 33,50	Zanepan (site), 03/11/2026
Saco para freezer (100 un.)	R$ 26,30	Savegnago (site), 03/11/2026
Saco para geladinho (100 un.)	R$ 6,55	Savegnago (site), 03/11/2026
Sal refinado 1 kg	R$ 3,39	Savegnago (site), 03/11/2026
Salsicha 500 g	R$ 9,98	Savegnago (site), 03/11/2026
Tomate (kg)	R$ 10,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Trigo para kibe 500 g	R$ 9,25	Savegnago (site), 03/11/2026
Uva (500 g)	R$ 9,98	Savegnago (site), 03/11/2026
Uva-passa 150 g	R$ 8,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Vinagre de álcool 750 ml	R$ 5,79	Savegnago (site), 03/11/2026
Óleo de soja 900 ml	R$ 6,45	Savegnago (site), 03/11/2026