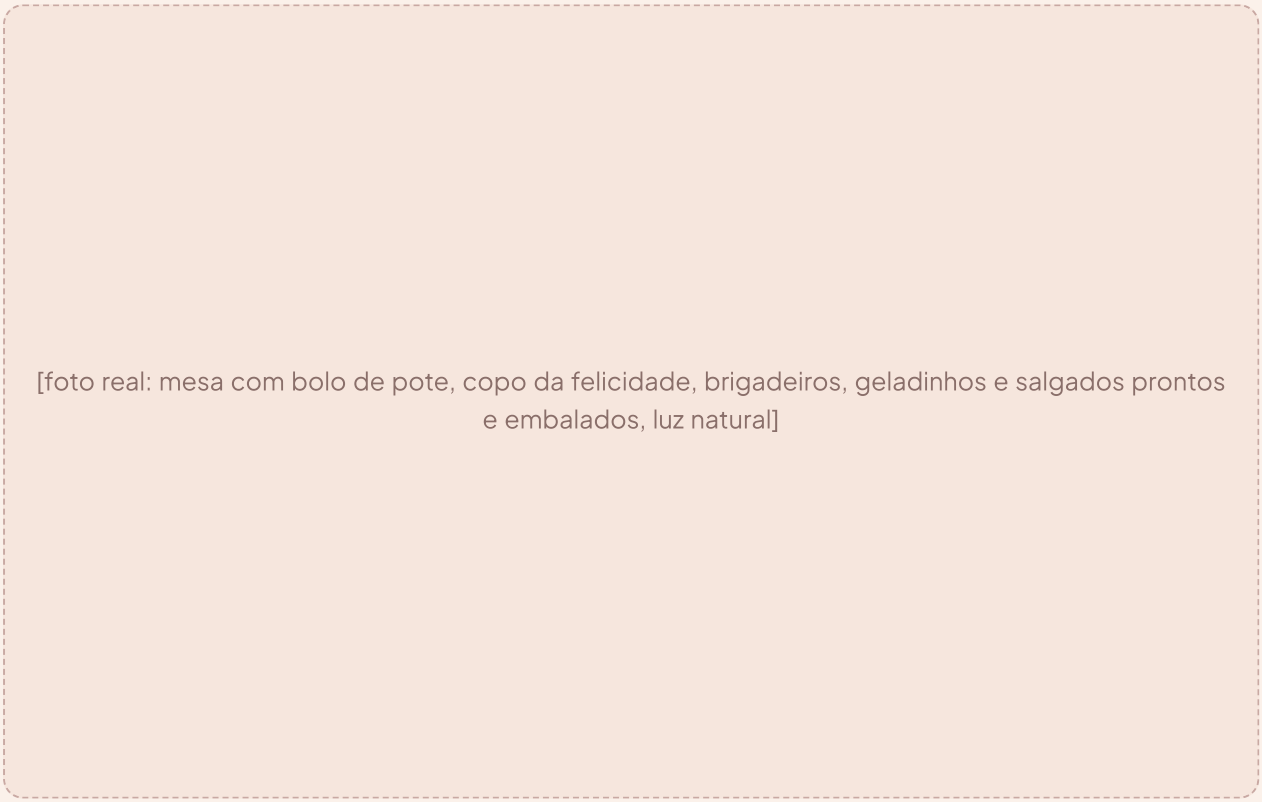
RECEITAS CAMPEÃS ESSENCIAL

Receitas Campeãs Essencial

As 15 receitas mais pedidas, com ficha técnica completa



Material em PDF para ler no celular ou imprimir. Preços e regras de referência conferidos em 03/11/2026. Produto educativo: não promete renda nem resultado de vendas.

Como usar o Essencial

As 15 receitas mais pedidas, com ficha técnica completa: custo, rendimento, validade e conservação.

- **Escolha pelo grupo** da ideia que você escolheu no guia. Comece por 1 receita.
- **Faça a receita-base primeiro**, igual à ficha. Só depois troque sabores.
- **Leia "Ponto certo e erros comuns"** antes de começar: é onde a maioria dos primeiros lotes dá errado.
- **Confira a validade** e a forma de guardar de cada receita. Elas seguem a Portaria CVS 5/2013 (SP) como referência.
- **Faça as contas com os seus preços** na Planilha Preço Certo (se você comprou) ou na tabela de cada ficha.

> Produto educativo. Não garantimos renda nem resultado de vendas: o que você vende depende do seu preço, da sua região, do seu tempo e de quantas pessoas você alcança. Consulte as regras da vigilância sanitária do seu município.

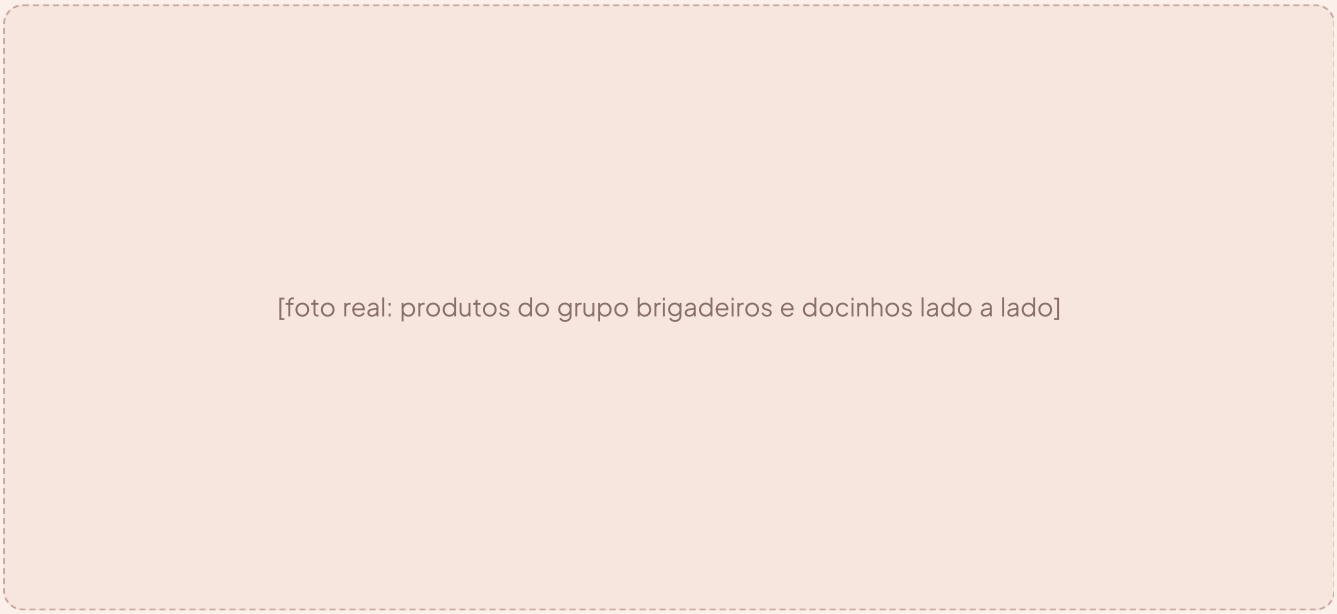
Sumário

Grupo	Receitas
Brigadeiros e docinhos	Brigadeiro gourmet, Beijinho e docinhos tradicionais, Brigadeiro de colher no pote
Bolo de pote e doces no copo	Bolo de pote, Copo da felicidade, Banoffee no pote, Mousse no pote (maracujá)
Pudins, cremes e sobremesas	Pudim no pote, Brownie
Geladinhos e gelados	Geladinho gourmet, Picolé gourmet
Salgados	Salgados de festa (coxinha por cento), Coxinha grande, Pastel caseiro
Bolos e lanches de forno	Bolo caseiro (laranja)

GRUPO 1

Brigadeiros e docinhos

Brigadeiro gourmet, Beijinho e docinhos tradicionais, Brigadeiro de colher no pote.



Brigadeiro gourmet

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

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

Rende 22 docinhos de 20 g **Porção: 20 g** **Custo por unidade: R$ 0,62*** **Preço sugerido: R$ 1,20 a R$ 1,90***

Tempo: cerca de 30 min no fogo + 4 h para esfriar

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	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
Forminha nº 4 (100 un,) (por unidade)	1		R$ 0,03
Custo do lote ÷ 22 + embalagem		**lote R$ 13,11**	**R$ 0,62/un.**

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.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- Ponto de enrolar: a massa desgruda do fundo da panela e, ao inclinar, desce devagar, em bloco.
- Brigadeiro duro: passou do ponto. Na próxima, tire 2 minutos antes. Brigadeiro mole: volte ao fogo por 2 a 3 minutos.

- Granulado que não gruda: enrole com a massa em temperatura ambiente, não gelada.

Validade e conservação

Até 3 dias em local fresco (abaixo de 25 °C) ou até 5 dias na geladeira (até 5 °C), em pote fechado.

Montagem e embalagem

Forminha nº 4, caixa com visor para 4 ou 6 unidades e etiqueta lacrando a lateral.

> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

Beijinho e docinhos tradicionais

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

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

Rende 25 docinhos de 15 g **Porção: 15 g** **Custo por unidade: R$ 0,43*** **Preço sugerido: R$ 0,90 a R$ 1,30***

Tempo: cerca de 20 min no fogo + 4 h para esfriar

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	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
Forminha nº 4 (100 un,) (por unidade)	1		R$ 0,03
Custo do lote ÷ 25 + embalagem		**lote R$ 10,07**	**R$ 0,43/un.**

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.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- O coco ralado seco absorve umidade: hidrate com 2 colheres de leite se estiver muito seco.
- A massa está no ponto quando, ao passar a colher, o fundo da panela aparece por 2 segundos.
- Enrole todas do mesmo peso (15 g): a balança deixa o cento igual.

Validade e conservação

Até 3 dias em local fresco ou até 5 dias na geladeira (até 5 °C), em pote fechado.

Montagem e embalagem

Forminha nº 4 e caixa ou bandeja por cento, separando os sabores.

> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

Brigadeiro de colher no pote

Brigadeiro cremoso para comer de colher, vendido em potinho.

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

Rende 10 potes de 120 g | **Porção: 120 g** | **Custo por unidade: R$ 2,66*** | **Preço sugerido: R$ 5,50 a R$ 8,00***

Tempo: cerca de 25 min

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	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
Pote 250 ml com tampa (10 un,) (por unidade)	1		R$ 0,77
Custo do lote ÷ 10 + embalagem		**lote R$ 18,91**	**R$ 2,66/un.**

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.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- Ponto de colher: tire do fogo quando engrossar mas ainda escorrer da colher. Ele firma ao esfriar.
- Distribua morno nos potes, para a superfície ficar lisa.
- Não tampe quente: o vapor vira água na tampa.

Validade e conservação

Até 3 dias na geladeira (até 4 °C).

Montagem e embalagem

Pote de 250 ml com tampa, colher descartável e etiqueta na tampa.

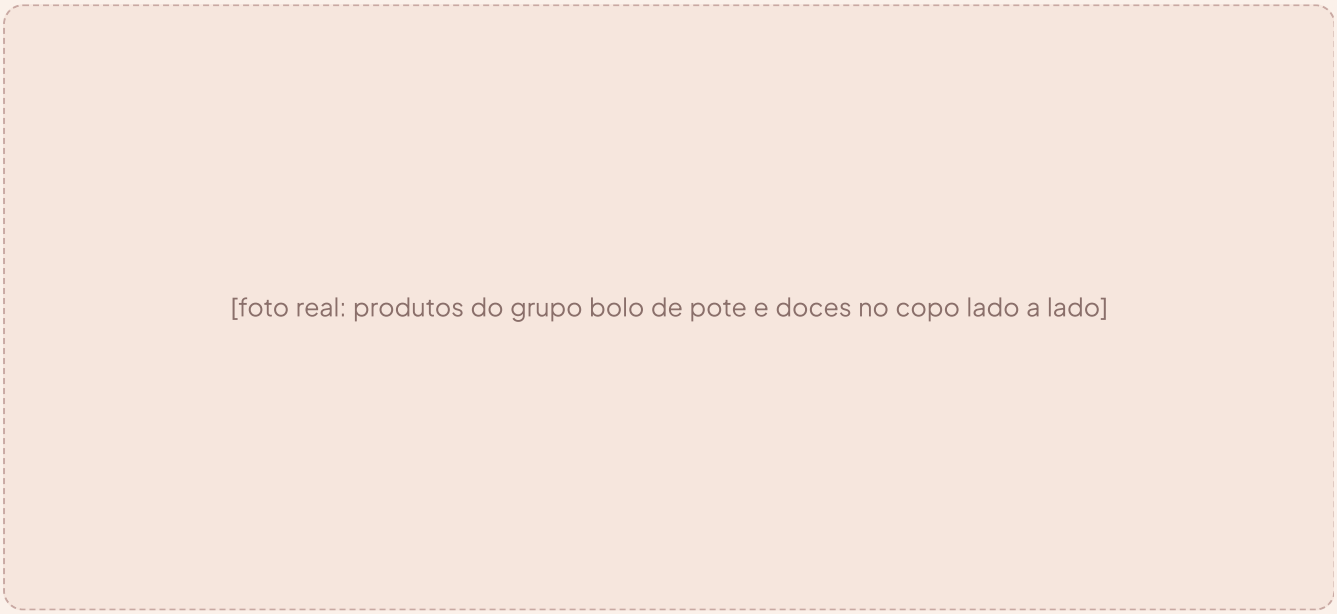
> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

GRUPO 2

Bolo de pote e doces no copo

Bolo de pote, Copo da felicidade, Banoffee no pote, Mousse no pote (maracujá).



Bolo de pote

Camadas de bolo fofinho e recheio cremoso em pote com tampa, o campeão de vendas da confeitaria caseira.

[foto real: bolo de pote pronto, embalado, luz natural]

Rende 10 potes de 250 ml **Porção: 250 ml** **Custo por unidade: R$ 2,71*** **Preço sugerido: R$ 5,50 a R$ 8,50***

Tempo: cerca de 1 h 30 min

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Ovos brancos (dúzia)	3 un.	R$ 7,99	R$ 2,00
Açúcar refinado 1 kg	200 g	R$ 3,45	R$ 0,69
Farinha de trigo 1 kg	200 g	R$ 4,25	R$ 0,85
Chocolate em pó 50% 200 g	80 g	R$ 13,90	R$ 5,56
Leite integral 1 L	200 ml	R$ 4,45	R$ 0,89
Óleo de soja 900 ml	100 ml	R$ 6,45	R$ 0,72
Fermento químico em pó 100 g	10 g	R$ 5,99	R$ 0,60
Leite condensado 395 g	395 g	R$ 4,89	R$ 4,89
Creme de leite 200 g	200 g	R$ 2,59	R$ 2,59
Manteiga com sal 500 g	10 g	R$ 31,60	R$ 0,63
Pote 250 ml com tampa (10 un,) (por unidade)	1		R$ 0,77
Custo do lote ÷ 10 + embalagem		**lote R$ 19,42**	**R$ 2,71/un.**

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador ovos, açúcar, leite, óleo e 50 g de chocolate; misture a farinha e o fermento.
2. Asse a 180 °C por 35 minutos e deixe esfriar.
3. Faça o recheio: leite condensado, creme de leite, 30 g de chocolate e manteiga, cozidos até engrossar.
4. Monte camadas de bolo, um pouco de leite para umedecer e recheio.
5. Tampe e guarde na geladeira.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- Bolo afundou: forno aberto antes de 25 minutos ou fermento em excesso. Não abra o forno no começo.
- Bolo seco no pote: umedeça cada camada com 1 a 2 colheres de leite.
- Recheio no ponto de pote: mais mole que brigadeiro de enrolar; deve escorrer devagar.

Validade e conservação

Até 3 dias na geladeira (até 4 °C).

Montagem e embalagem

Pote de 250 ml com tampa. Monte de baixo para cima: bolo, leite, recheio; repita e termine com recheio.

> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

Copo da felicidade

Copo com tampa bolha cheio de camadas: bolo, brigadeiro, creme de ninho e morango.

[foto real: copo da felicidade pronto, embalado, luz natural]

Rende 8 copos de 300 ml **Porção: 300 ml** **Custo por unidade: R$ 7,66*** **Preço sugerido: R$ 15,50 a R$ 23,00***

Tempo: cerca de 2 h

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	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
Leite em pó integral 400 g	60 g	R$ 15,95	R$ 2,39
Chocolate em pó 50% 200 g	55 g	R$ 13,90	R$ 3,82
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
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	100 g	R$ 4,25	R$ 0,43
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
Copo 300 ml com tampa bolha (10 un,) (por unidade)	1		R$ 1,13
Custo do lote ÷ 8 + embalagem		**lote R$ 52,22**	**R$ 7,66/un.**

Modo de preparo

1. Asse um bolo simples de chocolate (ovos, açúcar, farinha, leite, óleo, 25 g de chocolate, fermento).
2. Faça o creme de ninho: 1 leite condensado, creme de leite e leite em pó cozidos até engrossar.
3. Faça o brigadeiro: 1 leite condensado, 30 g de chocolate e manteiga.
4. Monte no copo: bolo, brigadeiro, morangos, creme de ninho e finalize com morango.
5. Feche com a tampa bolha e guarde na geladeira.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- Camadas limpas: use saco de confeitar para os cremes, sem encostar na parede do copo.
- Morango sempre seco, para não soltar água na camada de creme.
- Cremes frios antes de montar, senão as camadas se misturam.

Validade e conservação

Até 2 dias na geladeira (até 4 °C).

Montagem e embalagem

Copo de 300 ml com tampa bolha. Limpe o copo por fora antes de tampar.

> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

Banoffee no pote

Base de biscoito, doce de leite, banana e chantilly com canela.

[foto real: banoffee no pote pronto, embalado, luz natural]

Rende 8 potes de 150 g **Porção: 150 g** **Custo por unidade: R$ 5,25*** **Preço sugerido: R$ 11,00 a R$ 16,00***

Tempo: cerca de 40 min + 2 h de geladeira

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Biscoito maisena 360 g	200 g	R$ 4,29	R$ 2,38
Manteiga com sal 500 g	80 g	R$ 31,60	R$ 5,06
Doce de leite 400 g	400 g	R$ 13,95	R$ 13,95
Banana prata (kg)	600 g	R$ 9,90	R$ 5,94
Chantilly 1 L	300 ml	R$ 27,35	R$ 8,21
Canela em pó 40 g	2 g	R$ 6,35	R$ 0,32
Pote 250 ml com tampa (10 un,) (por unidade)	1		R$ 0,77
Custo do lote ÷ 8 + embalagem		**lote R$ 35,85**	**R$ 5,25/un.**

Modo de preparo

1. Triture o biscoito e misture com a manteiga derretida.
2. Forre o fundo dos potes com a farofa de biscoito.
3. Cubra com doce de leite e rodelas de banana.
4. Bata o chantilly gelado até ponto firme e cubra.
5. Polvilhe canela, tampe e gele.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- Base firme: aperte bem a farofa de biscoito com o fundo de um copo.
- Banana escurecendo: monte no dia da entrega ou pingue gotas de limão nas rodelas.
- Chantilly bem gelado (tigela e batedor também) bate mais rápido e firma melhor.

Validade e conservação

Até 2 dias na geladeira (até 4 °C): a banana escurece depois disso.

Montagem e embalagem

Pote de 250 ml com tampa, etiqueta na tampa.

> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

Mousse no pote (maracujá)

Mousse cremosa de maracujá, sem ovo cru, servida em pote individual.

[foto real: mousse no pote (maracujá) pronto, embalado, luz natural]

Rende 8 potes de 120 g | **Porção: 120 g** | **Custo por unidade: R$ 3,20*** | **Preço sugerido: R$ 6,50 a R$ 10,00***

Tempo: cerca de 20 min + 4 h de geladeira

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Leite condensado 395 g	395 g	R$ 4,89	R$ 4,89
Creme de leite 200 g	200 g	R$ 2,59	R$ 2,59
Maracujá (kg)	500 g	R$ 18,90	R$ 9,45
Gelatina sem sabor 12 g	6 g	R$ 4,99	R$ 2,50
Pote 250 ml com tampa (10 un,) (por unidade)	1		R$ 0,77
Custo do lote ÷ 8 + embalagem		**lote R$ 19,43**	**R$ 3,20/un.**

Modo de preparo

1. Retire a polpa dos maracujás e bata rapidamente no liquidificador com 100 ml de água; coe (cerca de 200 ml de suco).
2. Hidrate e dissolva a gelatina sem sabor conforme a embalagem.
3. Bata o leite condensado, o creme de leite, o suco e a gelatina por 3 minutos.
4. Distribua nos potes e gele por 4 horas.
5. Decore com sementes de maracujá.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- Mousse que não firma: falta gelatina ou suco demais. Meça 200 ml de suco.
- Gelatina sem sabor: hidrate em água fria e dissolva no micro-ondas por 10 segundos, sem ferver.
- Bata no máximo 3 minutos depois de juntar a gelatina, e distribua logo.

Validade e conservação

Até 3 dias na geladeira (até 4 °C).

Montagem e embalagem

Pote de 250 ml com tampa. Decore só na hora de fechar.

> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

GRUPO 3

Pudins, cremes e sobremesas

Pudim no pote, Brownie.

[foto real: produtos do grupo pudins, cremes e sobremesas lado a lado]

Pudim no pote

Pudim de leite condensado cremoso, sem furinhos, em potes individuais ou forma inteira.

[foto real: pudim no pote pronto, embalado, luz natural]

Rende 6 potes de 150 g | **Porção: 150 g** | **Custo por unidade: R$ 2,30*** | **Preço sugerido: R$ 5,00 a R$ 7,00***

Tempo: cerca de 1 h + 6 h de geladeira

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Leite condensado 395 g	395 g	R$ 4,89	R$ 4,89
Leite integral 1 L	395 ml	R$ 4,45	R$ 1,76
Ovos brancos (dúzia)	3 un.	R$ 7,99	R$ 2,00
Açúcar refinado 1 kg	150 g	R$ 3,45	R$ 0,52
Pote 250 ml com tampa (10 un,) (por unidade)	1		R$ 0,77
Custo do lote ÷ 6 + embalagem		**lote R$ 9,16**	**R$ 2,30/un.**

Modo de preparo

1. Derreta o açúcar em fogo baixo até virar caramelo e distribua no fundo dos potes próprios para forno ou na forma.
2. Bata no liquidificador leite condensado, leite e ovos por 1 minuto.
3. Coe a mistura e despeje sobre o caramelo.
4. Asse em banho-maria a 180 °C por 40 minutos (potes) ou 1h10 (forma), até firmar.
5. Gele por 6 horas antes de vender.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- Pudim com furinhos: forno quente demais ou mistura batida por muito tempo. Bata só 1 minuto e asse em banho-maria.
- Coe a mistura antes de assar: tira a película do ovo.
- Caramelo que amarga: tire do fogo quando ficar cor de mel escuro.

Validade e conservação

Até 3 dias na geladeira (até 4 °C).

Montagem e embalagem

Pote próprio para forno com tampa. Etiqueta na tampa.

> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

Brownie

Brownie de chocolate com casquinha e miolo úmido, cortado e embalado um a um.

[foto real: brownie pronto, embalado, luz natural]

Rende 12 brownies de 70 g | **Porção: 70 g** | **Custo por unidade: R$ 4,01*** | **Preço sugerido: R$ 8,50 a R$ 12,50***

Tempo: cerca de 1 h

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Cobertura fracionada meio amargo 1 kg	200 g	R$ 27,99	R$ 5,60
Manteiga com sal 500 g	150 g	R$ 31,60	R$ 9,48
Açúcar refinado 1 kg	250 g	R$ 3,45	R$ 0,86
Ovos brancos (dúzia)	4 un.	R$ 7,99	R$ 2,66
Farinha de trigo 1 kg	120 g	R$ 4,25	R$ 0,51
Chocolate em pó 50% 200 g	40 g	R$ 13,90	R$ 2,78
Caixa kraft para brownie com visor (10 un,) (por unidade)	1		R$ 2,19
Custo do lote ÷ 12 + embalagem		**lote R$ 21,89**	**R$ 4,01/un.**

Modo de preparo

1. Derreta a cobertura com a manteiga.
2. Bata os ovos com o açúcar só para misturar e junte o chocolate derretido.
3. Misture a farinha e o chocolate em pó peneirados.
4. Asse em assadeira forrada a 180 °C por 25 a 30 minutos (o centro fica úmido).
5. Espere esfriar, corte em 12 e embale.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- Casquinha brilhante: bata ovos e açúcar só para misturar, sem bater demais.
- Ponto certo: o palito sai com farelos úmidos, não com massa crua.
- Corte frio, com faca limpa e quente: o corte fica reto.

Validade e conservação

Até 5 dias em local fresco e seco, bem embalado.

Montagem e embalagem

Caixa individual com visor ou celofane, com etiqueta.

> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

GRUPO 4

Geladinhos e gelados

Geladinho gourmet, Picolé gourmet.

[foto real: produtos do grupo geladinhos e gelados lado a lado]

Geladinho gourmet

Geladinho cremoso de leite ninho com morango, feito com base cozida.

[foto real: geladinho gourmet pronto, embalado, luz natural]

Rende 15 geladinhos de 120 ml **Porção: 120 ml** **Custo por unidade: R$ 2,14*** **Preço sugerido: R$ 4,50 a R$ 6,50***

Tempo: cerca de 40 min + 8 h de freezer

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Leite integral 1 L	1 L	R$ 4,45	R$ 4,45
Leite condensado 395 g	395 g	R$ 4,89	R$ 4,89
Creme de leite 200 g	200 g	R$ 2,59	R$ 2,59
Leite em pó integral 400 g	100 g	R$ 15,95	R$ 3,99
Amido de milho 500 g	20 g	R$ 8,25	R$ 0,33
Morango (bandeja 200 g)	200 g	R$ 14,90	R$ 14,90
Saco para geladinho (100 un,) (por unidade)	1		R$ 0,07
Custo do lote ÷ 15 + embalagem		**lote R$ 31,15**	**R$ 2,14/un.**

Modo de preparo

1. Cozinhe leite, leite condensado, leite em pó e amido até engrossar levemente.
2. Desligue, junte o creme de leite e esfrie.
3. Pique os morangos.
4. Encha os saquinhos com funil, alternando creme e morango.
5. Amarre e congele por 8 horas.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- Geladinho com cristais de gelo: a base estava rala. Cozinhe com o amido até engrossar levemente.
- Encha os saquinhos com a base fria e use funil.
- Amarre com um nó firme e congele deitado, em camadas.

Validade e conservação

Até 90 dias no freezer a -18 °C ou menos (Portaria CVS 5/2013). O guia recomenda vender em até 2 meses.

Montagem e embalagem

Saco próprio para geladinho, etiqueta com sabor e validade. Sempre no freezer.

> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

Picolé gourmet

Picolé cremoso de chocolate com casquinha de chocolate, feito em forma de picolé.

[foto real: picolé gourmet pronto, embalado, luz natural]

Rende 12 picolés de 90 ml **Porção: 90 ml** **Custo por unidade: R$ 1,80*** **Preço sugerido: R$ 4,00 a R$ 5,50***

Tempo: cerca de 40 min + 8 h de freezer

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Leite integral 1 L	500 ml	R$ 4,45	R$ 2,23
Leite condensado 395 g	395 g	R$ 4,89	R$ 4,89
Creme de leite 200 g	200 g	R$ 2,59	R$ 2,59
Amido de milho 500 g	20 g	R$ 8,25	R$ 0,33
Chocolate em pó 50% 200 g	30 g	R$ 13,90	R$ 2,08
Cobertura fracionada ao leite 1 kg	300 g	R$ 24,62	R$ 7,39
Saco para geladinho (100 un,) (por unidade)	1		R$ 0,07
Palito de picolé (50 un,) (por unidade)	1		R$ 0,11
Custo do lote ÷ 12 + embalagem		**lote R$ 19,51**	**R$ 1,80/un.**

Modo de preparo

1. Cozinhe leite, leite condensado, amido e chocolate até engrossar.
2. Desligue, junte o creme de leite e esfrie.
3. Encha as formas de picolé, coloque os palitos e congele 8 horas.
4. Desenforme e mergulhe na cobertura derretida.
5. Embale e volte ao freezer.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- Desenforme passando a forma rapidamente em água morna.
- Banhe na cobertura com o picolé bem congelado: a casca seca em segundos.
- Volte ao freezer logo depois de embalar.

Validade e conservação

Até 90 dias no freezer a -18 °C ou menos (Portaria CVS 5/2013).

Montagem e embalagem

Palito de madeira e saco individual. Etiqueta com sabor.

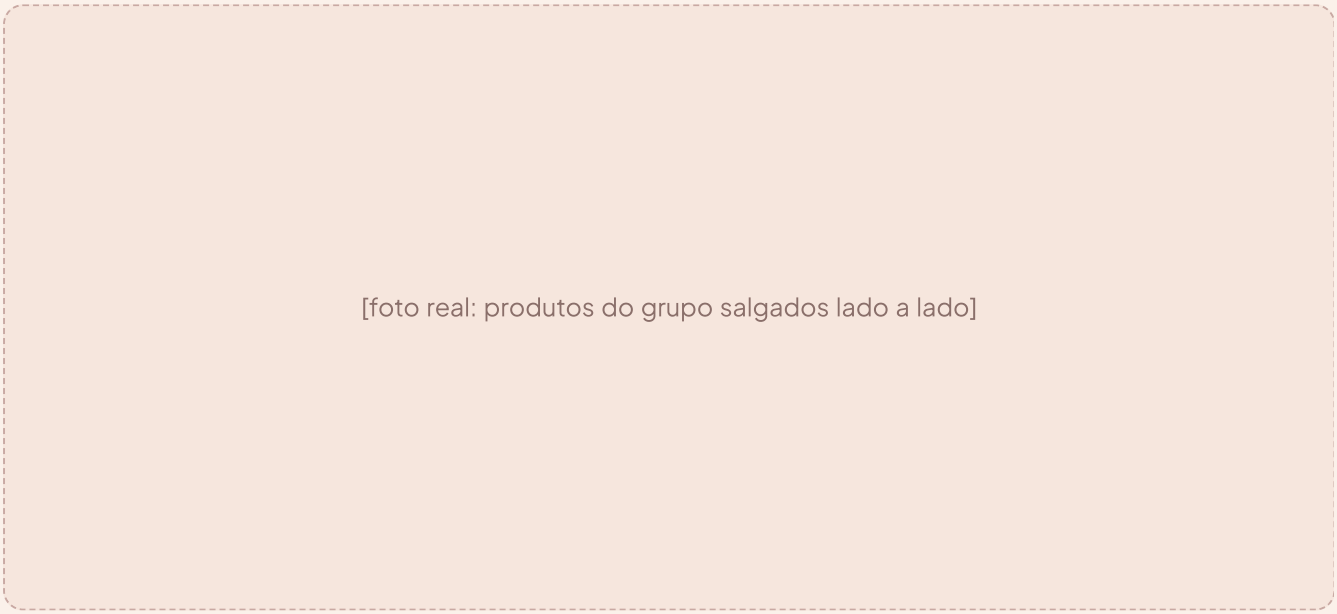
> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

GRUPO 5

Salgados

Salgados de festa (coxinha por cento), Coxinha grande, Pastel caseiro.



Salgados de festa (coxinha por cento)

Coxinha, bolinha de queijo e risole de 25 g, vendidos por cento para festas.

[foto real: salgados de festa (coxinha por cento) pronto, embalado, luz natural]

Rende 100 salgados de 25 g (1 cento) **Porção: 25 g** **Custo por unidade: R$ 0,41*** **Preço sugerido: R$ 0,80 a R$ 1,20***

Tempo: cerca de 3 h para 1 cento

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Filé de peito de frango (kg)	500 g	R$ 27,90	R$ 13,95
Farinha de trigo 1 kg	500 g	R$ 4,25	R$ 2,12
Manteiga com sal 500 g	30 g	R$ 31,60	R$ 1,90
Requeijão 400 g	200 g	R$ 15,90	R$ 7,95
Cebola (kg)	100 g	R$ 6,95	R$ 0,70
Alho (500 g)	10 g	R$ 18,90	R$ 0,38
Cheiro-verde desidratado 7 g	3 g	R$ 1,95	R$ 0,84
Sal refinado 1 kg	15 g	R$ 3,39	R$ 0,05
Leite integral 1 L	200 ml	R$ 4,45	R$ 0,89
Farinha de rosca 500 g	300 g	R$ 4,99	R$ 2,99
Óleo de soja 900 ml	900 ml	R$ 6,45	R$ 6,45
Embalagem para salgados com tampa articulada (100 un,) (por unidade)	0,04		R$ 0,03
Custo do lote ÷ 100 + embalagem		**lote R$ 38,21**	**R$ 0,41/un.**

Modo de preparo

1. Cozinhe o frango em 1 litro de água com sal, cebola e alho; desfie e reserve o caldo.
2. Ferva 1 litro do caldo com a manteiga, junte a farinha de uma vez e mexa até desgrudar.
3. Tempere o frango com requeijão e cheiro-verde.
4. Abra porções de massa de 25 g, recheie e modele.
5. Passe no leite e na farinha de rosca e frite em óleo a 180 °C até dourar.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- Massa que racha: falta caldo ou faltou sovar morna. Sove até ficar lisa.
- Óleo a 180 °C: frio, o salgado encharca; quente demais, estoura. Use o termômetro.
- Frite congelado, sem descongelar, poucos por vez.

Validade e conservação

Fritos: consumir no dia. Crus e congelados: até 90 dias a -18 °C ou menos.

Montagem e embalagem

Embalagem com tampa articulada, separando por sabor.

> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

Coxinha grande

Coxinha de 120 g com recheio caprichado de frango com requeijão, vendida por unidade.

[foto real: coxinha grande pronto, embalado, luz natural]

Rende 20 coxinhas de 120 g **Porção: 120 g** **Custo por unidade: R$ 2,26*** **Preço sugerido: R$ 5,00 a R$ 7,00***

Tempo: cerca de 2 h 30 min

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Filé de peito de frango (kg)	700 g	R$ 27,90	R$ 19,53
Farinha de trigo 1 kg	500 g	R$ 4,25	R$ 2,12
Manteiga com sal 500 g	30 g	R$ 31,60	R$ 1,90
Requeijão 400 g	200 g	R$ 15,90	R$ 7,95
Cebola (kg)	100 g	R$ 6,95	R$ 0,70
Alho (500 g)	10 g	R$ 18,90	R$ 0,38
Cheiro-verde desidratado 7 g	3 g	R$ 1,95	R$ 0,84
Sal refinado 1 kg	15 g	R$ 3,39	R$ 0,05
Leite integral 1 L	200 ml	R$ 4,45	R$ 0,89
Farinha de rosca 500 g	300 g	R$ 4,99	R$ 2,99
Óleo de soja 900 ml	900 ml	R$ 6,45	R$ 6,45
Saco kraft para pão 1/2 kg (500 un,) (por unidade)	1		R$ 0,07
Custo do lote ÷ 20 + embalagem		**lote R$ 43,79**	**R$ 2,26/un.**

Modo de preparo

1. Cozinhe e desfie o frango, reservando o caldo.
2. Faça a massa com 1 litro de caldo, manteiga e farinha.
3. Tempere o recheio com requeijão e cheiro-verde.
4. Modele coxinhas de 120 g.
5. Empane e frite a 180 °C até dourar por igual.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- Recheio frio e sequinho: recheio molhado abre a coxinha no óleo.
- Empane passando no leite e na farinha de rosca, apertando bem.
- Frite poucas por vez, para o óleo não esfriar.

Validade e conservação

Frita: consumir no dia. Crua e congelada: até 90 dias a -18 °C ou menos.

Montagem e embalagem

Saco kraft com papel absorvente, ou bandeja com tampa.

> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

Pastel caseiro

Pastel frito na hora com recheio de carne ou queijo, vendido por encomenda ou em eventos.

[foto real: pastel caseiro pronto, embalado, luz natural]

Rende 20 pastéis médios **Porção: 1 unidade média** **Custo por unidade: R$ 2,82*** **Preço sugerido: R$ 6,00 a R$ 8,50***

Tempo: cerca de 1 h 30 min

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Massa de pastel 1 kg	1 kg	R$ 17,95	R$ 17,95
Carne bovina moída (kg)	500 g	R$ 33,90	R$ 16,95
Cebola (kg)	100 g	R$ 6,95	R$ 0,70
Alho (500 g)	10 g	R$ 18,90	R$ 0,38
Azeitona verde sem caroço 120 g	60 g	R$ 5,95	R$ 2,98
Muçarela em peça (kg)	300 g	R$ 31,90	R$ 9,57
Sal refinado 1 kg	10 g	R$ 3,39	R$ 0,03
Óleo de soja 900 ml	900 ml	R$ 6,45	R$ 6,45
Saco kraft para pão 1/2 kg (500 un,) (por unidade)	1		R$ 0,07
Custo do lote ÷ 20 + embalagem		**lote R$ 55,00**	**R$ 2,82/un.**

Modo de preparo

1. Refogue a carne com cebola, alho e sal até secar; junte as azeitonas picadas e esfrie.
2. Corte a muçarela em cubos.
3. Abra a massa, recheie e feche apertando com um garfo.
4. Frite em óleo bem quente até estufar e dourar.
5. Escorra em papel.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- Pastel que abre: excesso de recheio ou borda molhada. Feche com garfo e borda seca.
- Óleo bem quente (180 °C): o pastel estufa e fica crocante.
- Escorra em papel e sirva logo: pastel frito não espera.

Validade e conservação

Frito: consumir no dia. Cru e congelado: até 90 dias a -18 °C ou menos.

Montagem e embalagem

Saco kraft ou caixa com papel absorvente.

> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

GRUPO 6

Bolos e lanches de forno

Bolo caseiro (laranja).



Bolo caseiro (laranja)

Bolo de laranja caseiro, fofinho, vendido inteiro na forma descartável ou em fatias.

[foto real: bolo caseiro (laranja) pronto, embalado, luz natural]

Rende bolo de cerca de 1 kg (12 fatias) **Porção: 1 fatia (cerca de 80 g)** **Custo por unidade: R$ 13,91*** **Preço sugerido: R$ 28,00 a R$ 42,00***

Tempo: cerca de 1 h

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Laranja pera (3 kg)	500 g	R$ 6,45	R$ 1,07
Ovos brancos (dúzia)	3 un.	R$ 7,99	R$ 2,00
Açúcar refinado 1 kg	300 g	R$ 3,45	R$ 1,04
Farinha de trigo 1 kg	300 g	R$ 4,25	R$ 1,28
Óleo de soja 900 ml	120 ml	R$ 6,45	R$ 0,86
Fermento químico em pó 100 g	10 g	R$ 5,99	R$ 0,60
Forma de alumínio descartável 3,6 L (por unidade)	1		R$ 6,38
Filme PVC 15 m (por unidade)	0,1		R$ 0,69
Custo do lote ÷ 1 + embalagem		**lote R$ 6,84**	**R$ 13,91/un.**

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador o suco de 2 laranjas, os ovos, o óleo e o açúcar.
2. Passe para uma tigela e misture a farinha peneirada.
3. Junte o fermento delicadamente.
4. Asse na forma descartável untada a 180 °C por 40 minutos.
5. Espere esfriar, cubra com filme e etiquete.

*Preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Custo sem gás, energia e mão de obra; o preço sugerido (custo × 2 a × 3) existe para cobrir isso. Estimativa, não garantia de ganho.

Ponto certo e erros comuns

- Bolo pesado: farinha batida no liquidificador. Misture a farinha à mão.
- Fermento por último, só envolvendo.
- Desenforme morno e cubra só depois de frio, para não suar.

Validade e conservação

Até 4 dias em local fresco, bem fechado. Com cobertura de brigadeiro: até 5 dias na geladeira (até 5 °C).

Montagem e embalagem

Forma descartável com tampa ou filme, etiqueta em cima.

> Comece por esta receita-base. Quando ela estiver saindo igual toda vez, crie sabores trocando um ingrediente de cada vez e refaça a conta na Planilha Preço Certo.

Receita-base de domínio comum, escrita para este material, sem ovo cru. Prazos de geladeira e freezer conferidos com a Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34. Siga também as regras da sua prefeitura.

Resumo: custo e preço sugerido

Para você (não para o cliente). Receita-base, preços de referência de 03/11/2026.

Receita	Grupo	Rende	Custo/un.	Preço sugerido
Brigadeiro gourmet	Brigadeiros e docinhos	22	R$ 0,62	R$ 1,20 a R$ 1,90
Beijinho e docinhos tradicionais	Brigadeiros e docinhos	25	R$ 0,43	R$ 0,90 a R$ 1,30
Brigadeiro de colher no pote	Brigadeiros e docinhos	10	R$ 2,66	R$ 5,50 a R$ 8,00
Bolo de pote	Bolo de pote e doces no copo	10	R$ 2,71	R$ 5,50 a R$ 8,50
Copo da felicidade	Bolo de pote e doces no copo	8	R$ 7,66	R$ 15,50 a R$ 23,00
Banoffee no pote	Bolo de pote e doces no copo	8	R$ 5,25	R$ 11,00 a R$ 16,00
Mousse no pote (maracujá)	Bolo de pote e doces no copo	8	R$ 3,20	R$ 6,50 a R$ 10,00
Pudim no pote	Pudins, cremes e sobremesas	6	R$ 2,30	R$ 5,00 a R$ 7,00
Brownie	Pudins, cremes e sobremesas	12	R$ 4,01	R$ 8,50 a R$ 12,50
Geladinho gourmet	Geladinhos e gelados	15	R$ 2,14	R$ 4,50 a R$ 6,50
Picolé gourmet	Geladinhos e gelados	12	R$ 1,80	R$ 4,00 a R$ 5,50
Salgados de festa (coxinha por cento)	Salgados	100	R$ 0,41	R$ 0,80 a R$ 1,20
Coxinha grande	Salgados	20	R$ 2,26	R$ 5,00 a R$ 7,00
Pastel caseiro	Salgados	20	R$ 2,82	R$ 6,00 a R$ 8,50
Bolo caseiro (laranja)	Bolos e lanches de forno	1	R$ 13,91	R$ 28,00 a R$ 42,00

Preço sugerido = custo por unidade × 2 a × 3. Confira o preço praticado no seu bairro e use a Planilha Preço Certo para incluir a sua hora e as taxas.

Fontes dos preços

Todos os custos usam estes preços de referência, coletados em 03/11/2026 nos sites das lojas. Em atacarejo, feira e com promoção costuma sair mais barato. Troque pelos preços da sua cidade na Planilha Preço Certo.

Item (pacote)	Preço	Fonte e data
Alho (500 g)	R$ 18,90	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
Azeitona verde sem caroço 120 g	R$ 5,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Açúcar cristal 1 kg	R$ 3,15	Savegnago (site), 03/11/2026
Açúcar refinado 1 kg	R$ 3,45	Savegnago (site), 03/11/2026
Banana prata (kg)	R$ 9,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Biscoito maisena 360 g	R$ 4,29	Savegnago (site), 03/11/2026
Café torrado e moído 500 g	R$ 21,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Caixa kraft para brownie com visor (10 un.)	R$ 21,90	GLP Box (site), 03/11/2026
Canela em pó 40 g	R$ 6,35	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
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
Creme de avelã 350 g	R$ 36,90	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
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
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 peito de frango (kg)	R$ 27,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Forma de alumínio descartável 3,6 L	R$ 6,38	Savegnago (site), 03/11/2026
Forminha nº 4 (100 un.)	R$ 2,80	Ângulo Embalagens (site), 03/11/2026
Fubá mimoso 1 kg	R$ 7,39	Savegnago (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
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
Manteiga com sal 500 g	R$ 31,60	Savegnago (site), 03/11/2026
Maracujá (kg)	R$ 18,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Massa de pastel 1 kg	R$ 17,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Milho verde em lata 170 g	R$ 2,49	Savegnago (site), 03/11/2026
Morango (bandeja 200 g)	R$ 14,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Muçarela em peça (kg)	R$ 31,90	Supermarket Barra Blue (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
Paçoca 200 g	R$ 9,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Pote 250 ml com tampa (10 un.)	R$ 7,69	Embaleme (site), 03/11/2026
Presunto fatiado 180 g	R$ 9,69	Savegnago (site), 03/11/2026
Requeijão 400 g	R$ 15,90	Savegnago (site), 03/11/2026

Saco kraft para pão 1/2 kg (500 un.)	R$ 33,50	Zanepan (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
Tomate (kg)	R$ 10,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Óleo de soja 900 ml	R$ 6,45	Savegnago (site), 03/11/2026

Produto educativo. Não garantimos renda nem resultado de vendas: o que você vende depende do seu preço, da sua região, do seu tempo e de quantas pessoas você alcança. Consulte as regras da vigilância sanitária do seu município.