RECEITAS CAMPEÃS

Receitas Campeãs · Brigadeiros e docinhos

Grupo 1 de 6: 5 fichas técnicas com 3 sabores e cardápio pronto

[foto real: mesa com bolo de pote, copo da felicidade, brigadeiros, geladinhos e salgados prontos e embalados, luz natural]

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 as Receitas Campeãs

As 30 receitas dos produtos que mais aparecem à venda, com ficha técnica completa, 3 sabores para cada uma e cardápio pronto.

- **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.

No final de cada grupo há um **cardápio pronto** para imprimir ou mandar no status.

> 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, Trufa de chocolate, Brigadeiro de colher no pote, Bombom de morango no pote

GRUPO 1

Brigadeiros e docinhos

Brigadeiro gourmet, Beijinho e docinhos tradicionais, Trufa de chocolate, Brigadeiro de colher no pote, Bombom de morango no pote.

[foto real: produtos do grupo brigadeiros e docinhos lado a lado]

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.

3 sabores para o seu cardápio

Mesma técnica da receita-base, com a troca indicada. Faça um lote teste de cada sabor antes de vender.

Brigadeiro gourmet: Ninho

Cozinhe leite condensado, creme de leite, manteiga e 50 g de leite em pó. Enrole e passe nos 20 g restantes de leite em pó.

O que muda na receita-base: sem chocolate em pó; sem cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo; sem chocolate granulado; + 70 g de leite em pó.

Lote: R$ 9,92 · **Custo por unidade:** R$ 0,48 · **Preço sugerido:** R$ 1,00 a R$ 1,40

[foto real: brigadeiro gourmet sabor ninho]

Brigadeiro gourmet: Café

Prepare 50 ml de café coado bem forte (10 g de pó) e junte à massa no início do cozimento. Passe no granulado.

O que muda na receita-base: + 10 g de café.

Lote: R$ 13,55 · **Custo por unidade:** R$ 0,64 · **Preço sugerido:** R$ 1,30 a R$ 1,90

[foto real: brigadeiro gourmet sabor café]

Brigadeiro gourmet: Paçoca

Faça a massa branca (sem chocolate) com 60 g de paçoca esfarelada. Passe as bolinhas em mais 60 g de paçoca.

O que muda na receita-base: sem chocolate em pó; sem cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo; sem chocolate granulado; + 120 g de paçoca.

Lote: R$ 13,13 · **Custo por unidade:** R$ 0,62 · **Preço sugerido:** R$ 1,20 a R$ 1,90

[foto real: brigadeiro gourmet sabor paçoca]

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.

3 sabores para o seu cardápio

Mesma técnica da receita-base, com a troca indicada. Faça um lote teste de cada sabor antes de vender.

Beijinho e docinhos tradicionais: Cajuzinho

Troque o coco por 100 g de amendoim torrado moído na massa. Modele no formato de caju, passe no açúcar cristal e espete meio amendoim no topo.

O que muda na receita-base: sem coco ralado; + 120 g de amendoim torrado; + 30 g de açúcar cristal.

Lote: R$ 13,77 · **Custo por unidade:** R$ 0,58 · **Preço sugerido:** R$ 1,20 a R$ 1,70

[foto real: beijinho e docinhos tradicionais sabor cajuzinho]

Beijinho e docinhos tradicionais: Bicho de pé

Junte 1 pacote de gelatina de morango ao leite condensado antes de ir ao fogo. Enrole e passe no açúcar cristal.

O que muda na receita-base: sem coco ralado; + 20 g de gelatina com sabor; + 40 g de açúcar cristal.

Lote: R$ 7,64 · **Custo por unidade:** R$ 0,33 · **Preço sugerido:** R$ 0,70 a R$ 1,00

[foto real: beijinho e docinhos tradicionais sabor bicho de pé]

Beijinho e docinhos tradicionais: Branquinho

Junte 50 g de leite em pó à massa. Enrole e passe no açúcar cristal.

O que muda na receita-base: sem coco ralado; + 50 g de leite em pó; + 40 g de açúcar cristal.

Lote: R$ 7,64 · **Custo por unidade:** R$ 0,33 · **Preço sugerido:** R$ 0,70 a R$ 1,00

[foto real: beijinho e docinhos tradicionais sabor branquinho]

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.

Trufa de chocolate

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

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

Rende 20 trufas de 25 g **Porção: 25 g** **Custo por unidade: R$ 0,75*** **Preço sugerido: R$ 1,50 a R$ 2,20***

Tempo: cerca de 40 min + 2 h de geladeira

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
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
Saco celofane 10×15 (100 un,) (por unidade)	1		R$ 0,03
Custo do lote ÷ 20 + embalagem		**lote R$ 14,28**	**R$ 0,75/un.**

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.

*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

- Ganache que talha (fica oleosa): o creme de leite estava gelado ou esquentou demais. Use em temperatura ambiente e derreta de 30 em 30 segundos.
- Casca que derrete na mão: use cobertura fracionada, que não precisa temperar.
- Bolinhas bem frias (20 minutos no freezer) deixam a casca lisa.

Validade e conservação

Até 7 dias em local fresco e seco, longe do sol; até 15 dias na geladeira, bem embalada.

Montagem e embalagem

Celofane ou papel chumbo, fechado com fita. Etiqueta pequena com sabor e validade.

3 sabores para o seu cardápio

Mesma técnica da receita-base, com a troca indicada. Faça um lote teste de cada sabor antes de vender.

Trufa de chocolate: Maracujá

Ganache de chocolate branco com 50 g de polpa de maracujá. Banhe na cobertura ao leite.

O que muda na receita-base: sem cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo; + 240 g de chocolate branco; + 50 g de polpa de fruta.

Lote: R$ 38,01 · **Custo por unidade:** R$ 1,94 · **Preço sugerido:** R$ 4,00 a R$ 6,00

[foto real: trufa de chocolate sabor maracujá]

Trufa de chocolate: Limão

Ganache de chocolate branco com o suco e as raspas de 2 limões. Banhe na cobertura ao leite.

O que muda na receita-base: sem cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo; + 240 g de chocolate branco; + 60 g de suco de limão.

Lote: R$ 36,45 · **Custo por unidade:** R$ 1,86 · **Preço sugerido:** R$ 4,00 a R$ 6,00

[foto real: trufa de chocolate sabor limão]

Trufa de chocolate: Coco

Ganache de chocolate branco com 50 g de coco ralado. Banhe na cobertura ao leite e finalize com coco.

O que muda na receita-base: sem cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo; + 200 g de chocolate branco; + 50 g de coco ralado.

Lote: R$ 34,03 · **Custo por unidade:** R$ 1,74 · **Preço sugerido:** R$ 3,50 a R$ 5,50

[foto real: trufa de chocolate sabor coco]

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.

3 sabores para o seu cardápio

Mesma técnica da receita-base, com a troca indicada. Faça um lote teste de cada sabor antes de vender.

Brigadeiro de colher no pote: Ninho

Troque o chocolate por 80 g de leite em pó, dissolvido no leite condensado antes de ir ao fogo.

O que muda na receita-base: sem chocolate em pó; sem chocolate granulado; + 80 g de leite em pó.

Lote: R$ 16,82 · **Custo por unidade:** R$ 2,45 · **Preço sugerido:** R$ 5,00 a R$ 7,50

[foto real: brigadeiro de colher no pote sabor ninho]

Brigadeiro de colher no pote: Ninho com morango

Faça o brigadeiro de ninho e monte em camadas com morango picado (lavado e bem seco).

O que muda na receita-base: sem chocolate em pó; sem chocolate granulado; + 80 g de leite em pó; + 200 g de morango.

Lote: R$ 31,72 · **Custo por unidade:** R$ 3,94 · **Preço sugerido:** R$ 8,00 a R$ 12,00

[foto real: brigadeiro de colher no pote sabor ninho com morango]

Brigadeiro de colher no pote: Paçoca

Massa branca com 100 g de paçoca esfarelada e finalize com 60 g por cima.

O que muda na receita-base: sem chocolate em pó; sem chocolate granulado; + 160 g de paçoca.

Lote: R$ 21,63 · **Custo por unidade:** R$ 2,93 · **Preço sugerido:** R$ 6,00 a R$ 9,00

[foto real: brigadeiro de colher no pote sabor paçoca]

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.

Bombom de morango no pote

Morango inteiro coberto com creme branco e chocolate, montado em potinho com tampa.

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

Rende 8 potes de 250 ml **Porção: 250 ml** **Custo por unidade: R$ 5,96*** **Preço sugerido: R$ 12,00 a R$ 18,00***

Tempo: cerca de 40 min + 2 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	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
Pote 250 ml com tampa (10 un,) (por unidade)	1		R$ 0,77
Custo do lote ÷ 8 + embalagem		**lote R$ 41,54**	**R$ 5,96/un.**

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.

*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

- Morango precisa estar bem seco depois de lavado e higienizado, senão o creme fica aguado.
- Creme branco no ponto: engrossa e cobre as costas da colher.
- Cobertura: derreta com 1 colher de creme de leite para ficar macia ao cortar com a colher.

Validade e conservação

Até 2 dias na geladeira (até 4 °C): a fruta solta água depois disso.

Montagem e embalagem

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

3 sabores para o seu cardápio

Mesma técnica da receita-base, com a troca indicada. Faça um lote teste de cada sabor antes de vender.

Bombom de morango no pote: Uva verde

Troque o morango por uvas verdes sem semente, lavadas e secas.

O que muda na receita-base: sem morango; + 500 g de uva.

Lote: R$ 21,72 · **Custo por unidade:** R$ 3,48 · **Preço sugerido:** R$ 7,00 a R$ 10,50

[foto real: bombom de morango no pote sabor uva verde]

Bombom de morango no pote: Maracujá

Bata a polpa de 3 maracujás com 50 ml de água, coe e junte ao creme branco depois de pronto. Finalize com a cobertura.

O que muda na receita-base: sem morango; + 500 g de maracujá.

Lote: R$ 21,19 · **Custo por unidade:** R$ 3,42 · **Preço sugerido:** R$ 7,00 a R$ 10,50

[foto real: bombom de morango no pote sabor maracujá]

Bombom de morango no pote: Brigadeiro

Faça o creme com 30 g de chocolate em pó (creme de brigadeiro) e mantenha o morango e a cobertura.

O que muda na receita-base: + 30 g de chocolate em pó.

Lote: R$ 43,63 · **Custo por unidade:** R$ 6,22 · **Preço sugerido:** R$ 12,50 a R$ 19,00

[foto real: bombom de morango no pote sabor brigadeiro]

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.

[SEU LOGO OU NOME] · [BAIRRO]

Cardápio da semana

Brigadeiros e docinhos · feito em casa, por encomenda







Brigadeiro gourmet
Sabores: tradicional, Ninho, Café, Paçoca **R$ _____**

Beijinho e docinhos tradicionais
Sabores: tradicional, Cajuzinho, Bicho de pé, Branquinho **R$ _____**

Trufa de chocolate
Sabores: tradicional, Maracujá, Limão, Coco **R$ _____**

Brigadeiro de colher no pote
Sabores: tradicional, Ninho, Ninho com morango, Paçoca **R$ _____**

Bombom de morango no pote
Sabores: tradicional, Uva verde, Maracujá, Brigadeiro **R$ _____**

Pedidos até [dia e hora] · Entrega ou retirada [dia] · Sinal de 50% no Pix confirma o pedido

WhatsApp [seu número] · @[seu perfil]

Cardápio para imprimir ou mandar como imagem. Apague os sabores que você não fizer e escreva o seu preço. A versão editável fica no Canva (link na área de membros).

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
Trufa de chocolate	Brigadeiros e docinhos	20	R$ 0,75	R$ 1,50 a R$ 2,20
Brigadeiro de colher no pote	Brigadeiros e docinhos	10	R$ 2,66	R$ 5,50 a R$ 8,00
Bombom de morango no pote	Brigadeiros e docinhos	8	R$ 5,96	R$ 12,00 a R$ 18,00

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
Amendoim torrado sem pele 200 g	R$ 13,59	Savegnago (site), 03/11/2026
Açúcar cristal 1 kg	R$ 3,15	Savegnago (site), 03/11/2026
Café torrado e moído 500 g	R$ 21,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Chocolate branco 80 g	R$ 9,00	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
Creme de leite 200 g	R$ 2,59	Savegnago (site), 03/11/2026
Forminha nº 4 (100 un.)	R$ 2,80	Ângulo Embalagens (site), 03/11/2026
Gelatina com sabor 20 g	R$ 1,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Leite condensado 395 g	R$ 4,89	Savegnago (site), 03/11/2026
Leite em pó integral 400 g	R$ 15,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Limão taiti (kg)	R$ 12,85	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
Morango (bandeja 200 g)	R$ 14,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Paçoca 200 g	R$ 9,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Polpa de fruta 100 g	R$ 4,65	Savegnago (site), 03/11/2026
Pote 250 ml com tampa (10 un.)	R$ 7,69	Embaleme (site), 03/11/2026
Saco celofane 10×15 (100 un.)	R$ 3,49	Guipack (site), 03/11/2026
Uva (500 g)	R$ 9,98	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.