RECEITAS CAMPEÃS

Receitas Campeãs · Bolo de pote e doces no copo

Grupo 2 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
Bolo de pote e doces no copo	Bolo de pote, Copo da felicidade, Banoffee no pote, Cheesecake no pote, Mousse no pote (maracujá)

GRUPO 2

Bolo de pote e doces no copo

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

[foto real: produtos do grupo bolo de pote e doces no copo lado a lado]

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.

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.

Bolo de pote: Ninho com morango

Recheio branco com 60 g de leite em pó no lugar do chocolate. Monte com morango picado entre as camadas.

O que muda na receita-base: chocolate em pó: 50 g; + 60 g de leite em pó; + 300 g de morango.

Lote: R$ 42,07 · **Custo por unidade:** R$ 4,98 · **Preço sugerido:** R$ 10,00 a R$ 15,00

[foto real: bolo de pote sabor ninho com morango]

Bolo de pote: Prestígio

Faça um segundo recheio branco com 100 g de coco ralado. Umedeça o bolo com leite de coco e alterne brigadeiro e creme de coco.

O que muda na receita-base: + 100 g de coco ralado; + 200 ml de leite de coco.

Lote: R$ 32,06 · **Custo por unidade:** R$ 3,97 · **Preço sugerido:** R$ 8,00 a R$ 12,00

[foto real: bolo de pote sabor prestígio]

Bolo de pote: Cenoura com chocolate

Bolo de cenoura: bata 3 cenouras médias com os ovos, o óleo e o açúcar. Recheio de brigadeiro.

O que muda na receita-base: chocolate em pó: 30 g; sem leite integral; + 300 g de cenoura.

Lote: R$ 15,91 · **Custo por unidade:** R$ 2,36 · **Preço sugerido:** R$ 5,00 a R$ 7,50

[foto real: bolo de pote sabor cenoura com chocolate]

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.

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.

Copo da felicidade: Prestígio

Troque o morango por creme de coco (creme branco com 150 g de coco) e umedeça o bolo com leite de coco.

O que muda na receita-base: sem morango; + 150 g de coco ralado; + 200 ml de leite de coco.

Lote: R$ 37,91 · **Custo por unidade:** R$ 5,87 · **Preço sugerido:** R$ 12,00 a R$ 18,00

[foto real: copo da felicidade sabor prestígio]

Copo da felicidade: Maracujá com chocolate

Troque o creme de ninho por creme de maracujá (creme branco com o suco de 4 maracujás) e mantenha o brigadeiro.

O que muda na receita-base: sem morango; sem leite em pó; + 600 g de maracujá.

Lote: R$ 31,37 · **Custo por unidade:** R$ 5,05 · **Preço sugerido:** R$ 10,50 a R$ 15,50

[foto real: copo da felicidade sabor maracujá com chocolate]

Copo da felicidade: Ninho com creme de avelã

No lugar do morango, uma camada de creme de avelã entre o brigadeiro e o creme de ninho.

O que muda na receita-base: sem morango; + 200 g de creme de avelã.

Lote: R$ 43,51 · **Custo por unidade:** R$ 6,57 · **Preço sugerido:** R$ 13,50 a R$ 20,00

[foto real: copo da felicidade sabor ninho com creme de avelã]

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.

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.

Banoffee no pote: Com chocolate

Finalize com raspas ou fios de 100 g de cobertura meio amargo derretida.

O que muda na receita-base: + 100 g de cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo.

Lote: R$ 38,65 · **Custo por unidade:** R$ 5,60 · **Preço sugerido:** R$ 11,50 a R$ 17,00

[foto real: banoffee no pote sabor com chocolate]

Banoffee no pote: Com paçoca

Polvilhe paçoca esfarelada sobre o doce de leite e por cima do chantilly.

O que muda na receita-base: + 100 g de paçoca.

Lote: R$ 40,85 · **Custo por unidade:** R$ 5,87 · **Preço sugerido:** R$ 12,00 a R$ 18,00

[foto real: banoffee no pote sabor com paçoca]

Banoffee no pote: Doce de leite e coco

Misture 50 g de coco ralado ao doce de leite e finalize com coco por cima.

O que muda na receita-base: + 50 g de coco ralado.

Lote: R$ 38,70 · **Custo por unidade:** R$ 5,61 · **Preço sugerido:** R$ 11,50 a R$ 17,00

[foto real: banoffee no pote sabor doce de leite e 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.

Cheesecake no pote

Base de biscoito, creme de cream cheese e calda caseira de frutas vermelhas, sem forno.

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

Rende 8 potes de 150 g **Porção: 150 g** **Custo por unidade: R$ 5,96*** **Preço sugerido: R$ 12,00 a R$ 18,00***

Tempo: cerca de 40 min + 4 h de geladeira

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Biscoito maisena 360 g	150 g	R$ 4,29	R$ 1,79
Manteiga com sal 500 g	60 g	R$ 31,60	R$ 3,79
Cream cheese 300 g	300 g	R$ 23,45	R$ 23,45
Leite condensado 395 g	395 g	R$ 4,89	R$ 4,89
Limão taiti (kg)	100 g	R$ 12,85	R$ 1,29
Morango congelado 1 kg	300 g	R$ 19,95	R$ 5,98
Açúcar refinado 1 kg	100 g	R$ 3,45	R$ 0,35
Pote 250 ml com tampa (10 un,) (por unidade)	1		R$ 0,77
Custo do lote ÷ 8 + embalagem		**lote R$ 41,53**	**R$ 5,96/un.**

Modo de preparo

1. Faça a calda: morangos congelados e açúcar cozidos por 15 minutos; esfrie.
2. Triture o biscoito com manteiga e forre os potes.
3. Bata cream cheese, leite condensado e o suco de 1 limão até ficar liso.
4. Distribua o creme e cubra com a calda fria.
5. Gele por 4 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

- Creme liso: cream cheese em temperatura ambiente antes de bater.
- Creme mole: o limão ajuda a firmar; bata só até misturar e gele por 4 horas.
- Calda sempre fria antes de cobrir, para não derreter o creme.

Validade e conservação

Até 3 dias na geladeira (até 4 °C).

Montagem e embalagem

Pote de 250 ml com tampa. A calda por último, só na hora de fechar.

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.

Cheesecake no pote: Goiabada

Derreta 300 g de goiabada com 100 ml de água até virar calda. Esfrie antes de cobrir.

O que muda na receita-base: sem morango; sem açúcar; + 300 g de goiabada.

Lote: R$ 40,19 · **Custo por unidade:** R$ 5,79 · **Preço sugerido:** R$ 12,00 a R$ 17,50

[foto real: cheesecake no pote sabor goiabada]

Cheesecake no pote: Maracujá

Calda: polpa de 3 maracujás com 80 g de açúcar, cozida por 10 minutos.

O que muda na receita-base: sem morango; açúcar: 80 g; + 500 g de maracujá.

Lote: R$ 44,93 · **Custo por unidade:** R$ 6,39 · **Preço sugerido:** R$ 13,00 a R$ 19,50

[foto real: cheesecake no pote sabor maracujá]

Cheesecake no pote: Doce de leite

Cubra com doce de leite em vez de calda de fruta.

O que muda na receita-base: sem morango; sem açúcar; + 400 g de doce de leite.

Lote: R$ 49,15 · **Custo por unidade:** R$ 6,91 · **Preço sugerido:** R$ 14,00 a R$ 21,00

[foto real: cheesecake no pote sabor doce de leite]

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.

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.

Mousse no pote (maracujá): Chocolate

Troque o suco por 150 g de cobertura meio amargo derretida, misturada ao leite condensado e ao creme de leite.

O que muda na receita-base: sem maracujá; + 150 g de cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo.

Lote: R$ 14,17 · **Custo por unidade:** R$ 2,54 · **Preço sugerido:** R$ 5,50 a R$ 8,00

[foto real: mousse no pote (maracujá) sabor chocolate]

Mousse no pote (maracujá): Limão

Troque o maracujá pelo suco de 4 limões (cerca de 120 ml) e raspas para decorar.

O que muda na receita-base: sem maracujá; + 300 g de suco de limão.

Lote: R$ 13,83 · **Custo por unidade:** R$ 2,50 · **Preço sugerido:** R$ 5,00 a R$ 7,50

[foto real: mousse no pote (maracujá) sabor limão]

Mousse no pote (maracujá): Morango

Bata 400 g de morango com o leite condensado e o creme de leite.

O que muda na receita-base: sem maracujá; + 400 g de morango.

Lote: R$ 39,77 · **Custo por unidade:** R$ 5,74 · **Preço sugerido:** R$ 11,50 a R$ 17,50

[foto real: mousse no pote (maracujá) sabor morango]

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

Bolo de pote e doces no copo · feito em casa, por encomenda

[foto real: produto 1]

[foto real: produto 2]

[foto real: produto 3]

Bolo de pote

Sabores: tradicional, Ninho com morango, Prestígio, Cenoura com chocolate **R$ _____**

Copo da felicidade

Sabores: tradicional, Prestígio, Maracujá com chocolate, Ninho com creme de avelã **R$ _____**

Banoffee no pote

Sabores: tradicional, Com chocolate, Com paçoca, Doce de leite e coco **R$ _____**

Cheesecake no pote

Sabores: tradicional, Goiabada, Maracujá, Doce de leite **R$ _____**

Mousse no pote (maracujá)

Sabores: tradicional, Chocolate, Limão, Morango **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
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
Cheesecake no pote	Bolo de pote e doces no copo	8	R$ 5,96	R$ 12,00 a R$ 18,00
Mousse no pote (maracujá)	Bolo de pote e doces no copo	8	R$ 3,20	R$ 6,50 a R$ 10,00

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
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
Canela em pó 40 g	R$ 6,35	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
Chocolate em pó 50% 200 g	R$ 13,90	Savegnago (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
Cream cheese 300 g	R$ 23,45	Savegnago (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
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
Gelatina sem sabor 12 g	R$ 4,99	Savegnago (site), 03/11/2026
Goiabada 300 g	R$ 4,99	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
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
Morango congelado 1 kg	R$ 19,95	Savegnago (site), 03/11/2026

Ovos brancos (dúzia)	R$ 7,99	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
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.