RECEITAS CAMPEÃS

Receitas Campeãs · Pudins, cremes e sobremesas

Grupo 3 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.

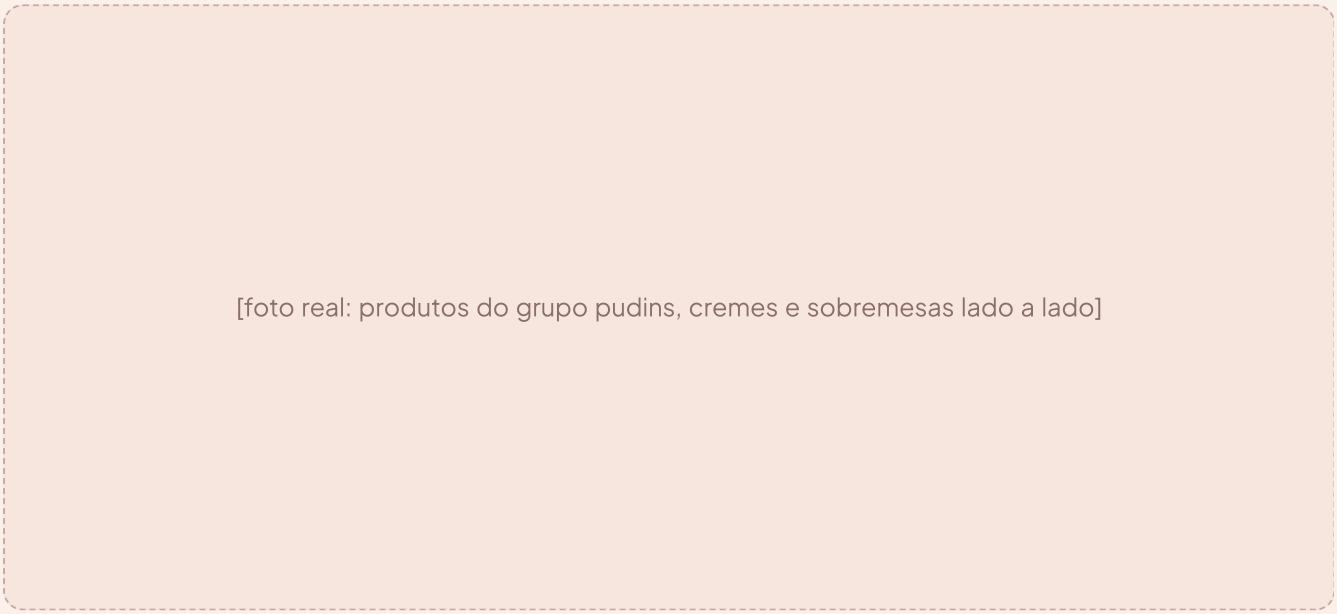
Sumário

Grupo	Receitas
Pudins, cremes e sobremesas	Pudim no pote, Pavê no pote, Torta de limão no pote, Morango do amor no pote, Brownie

GRUPO 3

Pudins, cremes e sobremesas

Pudim no pote, Pavê no pote, Torta de limão no pote, Morango do amor no pote, Brownie.



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.

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.

Pudim no pote: Leite ninho

Bata 50 g de leite em pó junto com os outros ingredientes.

O que muda na receita-base: + 50 g de leite em pó.

Lote: R$ 11,16 · **Custo por unidade:** R$ 2,63 · **Preço sugerido:** R$ 5,50 a R$ 8,00

[foto real: pudim no pote sabor leite ninho]

Pudim no pote: Café

Troque 100 ml do leite por café coado bem forte (15 g de pó).

O que muda na receita-base: + 15 g de café.

Lote: R$ 9,82 · **Custo por unidade:** R$ 2,41 · **Preço sugerido:** R$ 5,00 a R$ 7,50

[foto real: pudim no pote sabor café]

Pudim no pote: Coco

Troque metade do leite por leite de coco e junte 50 g de coco ralado.

O que muda na receita-base: leite integral: 200 ml; + 200 ml de leite de coco; + 50 g de coco ralado.

Lote: R$ 18,09 · **Custo por unidade:** R$ 3,78 · **Preço sugerido:** R$ 8,00 a R$ 11,50

[foto real: pudim no pote 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.

Pavê no pote

Camadas de biscoito, creme cozido e cobertura de chocolate, servido no pote.

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

Rende 8 potes de 150 g **Porção: 150 g** **Custo por unidade: R$ 2,60*** **Preço sugerido: R$ 5,50 a R$ 8,00***

Tempo: cerca de 40 min + 4 h de geladeira

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
Amido de milho 500 g	30 g	R$ 8,25	R$ 0,49
Biscoito maisena 360 g	200 g	R$ 4,29	R$ 2,38
Creme de leite 200 g	200 g	R$ 2,59	R$ 2,59
Chocolate em pó 50% 200 g	30 g	R$ 13,90	R$ 2,08
Pote 250 ml com tampa (10 un,) (por unidade)	1		R$ 0,77
Custo do lote ÷ 8 + embalagem		**lote R$ 14,67**	**R$ 2,60/un.**

Modo de preparo

1. Cozinhe leite, leite condensado e amido de milho mexendo até engrossar; deixe esfriar.
2. Faça a cobertura: creme de leite e chocolate aquecidos até misturar.
3. Molhe rapidamente os biscoitos no leite.
4. Monte camadas de biscoito e creme nos potes e finalize com a cobertura.
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 no ponto: mexa sem parar até engrossar e borbulhar; cru, ele fica com gosto de amido.
- Molhe o biscoito rápido no leite: encharcado, desmancha.
- Esfrie o creme coberto com filme encostado, para não criar película.

Validade e conservação

Até 3 dias na geladeira (até 4 °C).

Montagem e embalagem

Pote de 250 ml com 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.

Pavê no pote: Morango

Monte com camadas de morango picado entre o creme e o biscoito.

O que muda na receita-base: + 300 g de morango.

Lote: R$ 37,02 · **Custo por unidade:** R$ 5,40 · **Preço sugerido:** R$ 11,00 a R$ 16,50

[foto real: pavê no pote sabor morango]

Pavê no pote: Abacaxi

Cozinhe 1 abacaxi picado com 50 g de açúcar até secar e monte em camadas.

O que muda na receita-base: + 1 un. de abacaxi; + 50 g de açúcar.

Lote: R$ 24,82 · **Custo por unidade:** R$ 3,87 · **Preço sugerido:** R$ 8,00 a R$ 12,00

[foto real: pavê no pote sabor abacaxi]

Pavê no pote: Paçoca

Troque a cobertura de chocolate por paçoca esfarelada entre as camadas e por cima.

O que muda na receita-base: sem chocolate em pó; + 120 g de paçoca.

Lote: R$ 18,58 · **Custo por unidade:** R$ 3,09 · **Preço sugerido:** R$ 6,50 a R$ 9,50

[foto real: pavê 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.

Torta de limão no pote

Base de biscoito, creme de limão e chantilly, porcionada em pote.

[foto real: torta de limão no pote pronto, embalado, luz natural]

Rende 8 potes de 150 g **Porção: 150 g** **Custo por unidade: R$ 3,80*** **Preço sugerido: R$ 8,00 a R$ 11,50***

Tempo: cerca de 30 min + 3 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
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
Limão taiti (kg)	300 g	R$ 12,85	R$ 3,85
Chantilly 1 L	200 ml	R$ 27,35	R$ 5,47
Pote 250 ml com tampa (10 un,) (por unidade)	1		R$ 0,77
Custo do lote ÷ 8 + embalagem		**lote R$ 24,24**	**R$ 3,80/un.**

Modo de preparo

1. Triture o biscoito com a manteiga e forre os potes.
2. Esprema os limões (cerca de 100 ml de suco) e rale um pouco da casca.
3. Bata leite condensado, creme de leite e suco até engrossar.
4. Despeje sobre a base e cubra com chantilly batido.
5. Finalize com raspas e gele por 3 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

- O suco de limão engrossa o creme: junte aos poucos batendo, até ficar firme.
- Use só o verde da casca nas raspas: a parte branca amarga.
- Chantilly no lugar do merengue: não leva clara crua.

Validade e conservação

Até 3 dias na geladeira (até 4 °C).

Montagem e embalagem

Pote de 250 ml com 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.

Torta de limão no pote: Maracujá

Troque o suco de limão pelo de 3 maracujás (sem água) e decore com sementes.

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

Lote: R$ 29,84 · **Custo por unidade:** R$ 4,50 · **Preço sugerido:** R$ 9,00 a R$ 13,50

[foto real: torta de limão no pote sabor maracujá]

Torta de limão no pote: Limão com chocolate

Faça uma camada fina de cobertura meio amargo derretida sobre a base de biscoito.

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

Lote: R$ 27,04 · **Custo por unidade:** R$ 4,15 · **Preço sugerido:** R$ 8,50 a R$ 12,50

[foto real: torta de limão no pote sabor limão com chocolate]

Torta de limão no pote: Limão com coco

Misture 50 g de coco ralado à base de biscoito e finalize com coco.

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

Lote: R$ 27,09 · **Custo por unidade:** R$ 4,16 · **Preço sugerido:** R$ 8,50 a R$ 12,50

[foto real: torta de limão no pote sabor limão com 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.

Morango do amor no pote

Morango coberto com creme branco e casquinha brilhante de açúcar caramelizado, a sobremesa que viralizou nas redes.

[foto real: morango do amor no pote pronto, embalado, luz natural]

Rende 10 potes com 2 morangos **Porção: 2 unidades** **Custo por unidade: R$ 4,73*** **Preço sugerido: R$ 9,50 a R$ 14,50***

Tempo: cerca de 1 h 30 min

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Morango (bandeja 200 g)	400 g	R$ 14,90	R$ 29,80
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
Açúcar refinado 1 kg	300 g	R$ 3,45	R$ 1,04
Gelatina com sabor 20 g	20 g	R$ 1,99	R$ 1,99
Pote 250 ml com tampa (10 un,) (por unidade)	1		R$ 0,77
Custo do lote ÷ 10 + embalagem		**lote R$ 39,64**	**R$ 4,73/un.**

Modo de preparo

1. Lave e seque muito bem os morangos (a calda não gruda em fruta molhada).
2. Faça um creme branco firme (leite condensado, creme de leite e manteiga) e envolva cada morango; gele 1 hora.
3. Ferva o açúcar, a gelatina de morango e 100 ml de água até o ponto de bala dura (cerca de 15 minutos).
4. Mergulhe cada morango na calda segurando pelo palito e deixe secar.
5. Coloque 2 unidades por pote e mantenha em local fresco.

*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 molhado não segura a calda: seque um a um com papel-toalha.
- Ponto de bala dura: uma gota da calda na água fria fica dura e quebra.
- Cuidado com a calda quente: ela queima. Trabalhe com a panela firme e longe de crianças.

Validade e conservação

Consumir no mesmo dia: a casquinha amolece na geladeira.

Montagem e embalagem

Pote de 250 ml com tampa ou forminha grande. Venda e entregue no dia.

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.

Morango do amor no pote: Uva do amor

Troque o morango por uvas verdes grandes, sem semente.

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

Lote: R$ 19,82 · **Custo por unidade:** R$ 2,75 · **Preço sugerido:** R$ 6,00 a R$ 8,50

[foto real: morango do amor no pote sabor uva do amor]

Morango do amor no pote: Morango com brigadeiro

Envolva o morango em brigadeiro (creme com 30 g de chocolate em pó) antes da calda.

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

Lote: R$ 41,73 · **Custo por unidade:** R$ 4,94 · **Preço sugerido:** R$ 10,00 a R$ 15,00

[foto real: morango do amor no pote sabor morango com brigadeiro]

Morango do amor no pote: Morango com ninho

Envolva o morango em creme de ninho (creme branco com 50 g de leite em pó) antes da calda.

O que muda na receita-base: + 50 g de leite em pó.

Lote: R$ 41,64 · **Custo por unidade:** R$ 4,93 · **Preço sugerido:** R$ 10,00 a R$ 15,00

[foto real: morango do amor no pote sabor morango com ninho]

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.

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.

Brownie: Doce de leite

Espalhe colheradas de doce de leite sobre a massa antes de assar e faça ondas com um palito.

O que muda na receita-base: + 200 g de doce de leite.

Lote: R$ 28,87 · **Custo por unidade:** R$ 4,60 · **Preço sugerido:** R$ 9,50 a R$ 14,00

[foto real: brownie sabor doce de leite]

Brownie: Castanhas

Junte 100 g de castanha de caju picada à massa.

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

Lote: R$ 31,24 · **Custo por unidade:** R$ 4,79 · **Preço sugerido:** R$ 10,00 a R$ 14,50

[foto real: brownie sabor castanhas]

Brownie: Creme de avelã

Espalhe 150 g de creme de avelã por cima depois de frio.

O que muda na receita-base: + 150 g de creme de avelã.

Lote: R$ 37,71 · **Custo por unidade:** R$ 5,33 · **Preço sugerido:** R$ 11,00 a R$ 16,00

[foto real: brownie sabor 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.

[SEU LOGO OU NOME] · [BAIRRO]

Cardápio da semana

Pudins, cremes e sobremesas · feito em casa, por encomenda

[foto real: produto 1]

[foto real: produto 2]

[foto real: produto 3]

Pudim no pote

Sabores: tradicional, Leite ninho, Café, Coco **R$ _____**

Pavê no pote

Sabores: tradicional, Morango, Abacaxi, Paçoca **R$ _____**

Torta de limão no pote

Sabores: tradicional, Maracujá, Limão com chocolate, Limão com coco **R$ _____**

Morango do amor no pote

Sabores: tradicional, Uva do amor, Morango com brigadeiro, Morango com ninho **R$ _____**

Brownie

Sabores: tradicional, Doce de leite, Castanhas, Creme de avelã **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
Pudim no pote	Pudins, cremes e sobremesas	6	R$ 2,30	R$ 5,00 a R$ 7,00
Pavê no pote	Pudins, cremes e sobremesas	8	R$ 2,60	R$ 5,50 a R$ 8,00
Torta de limão no pote	Pudins, cremes e sobremesas	8	R$ 3,80	R$ 8,00 a R$ 11,50
Morango do amor no pote	Pudins, cremes e sobremesas	10	R$ 4,73	R$ 9,50 a R$ 14,50
Brownie	Pudins, cremes e sobremesas	12	R$ 4,01	R$ 8,50 a R$ 12,50

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
Abacaxi (unidade, ~1,2 kg)	R$ 9,98	Savegnago (site), 03/11/2026
Amido de milho 500 g	R$ 8,25	Savegnago (site), 03/11/2026
Açúcar refinado 1 kg	R$ 3,45	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
Castanha de caju 160 g	R$ 14,95	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
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
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 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
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

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.