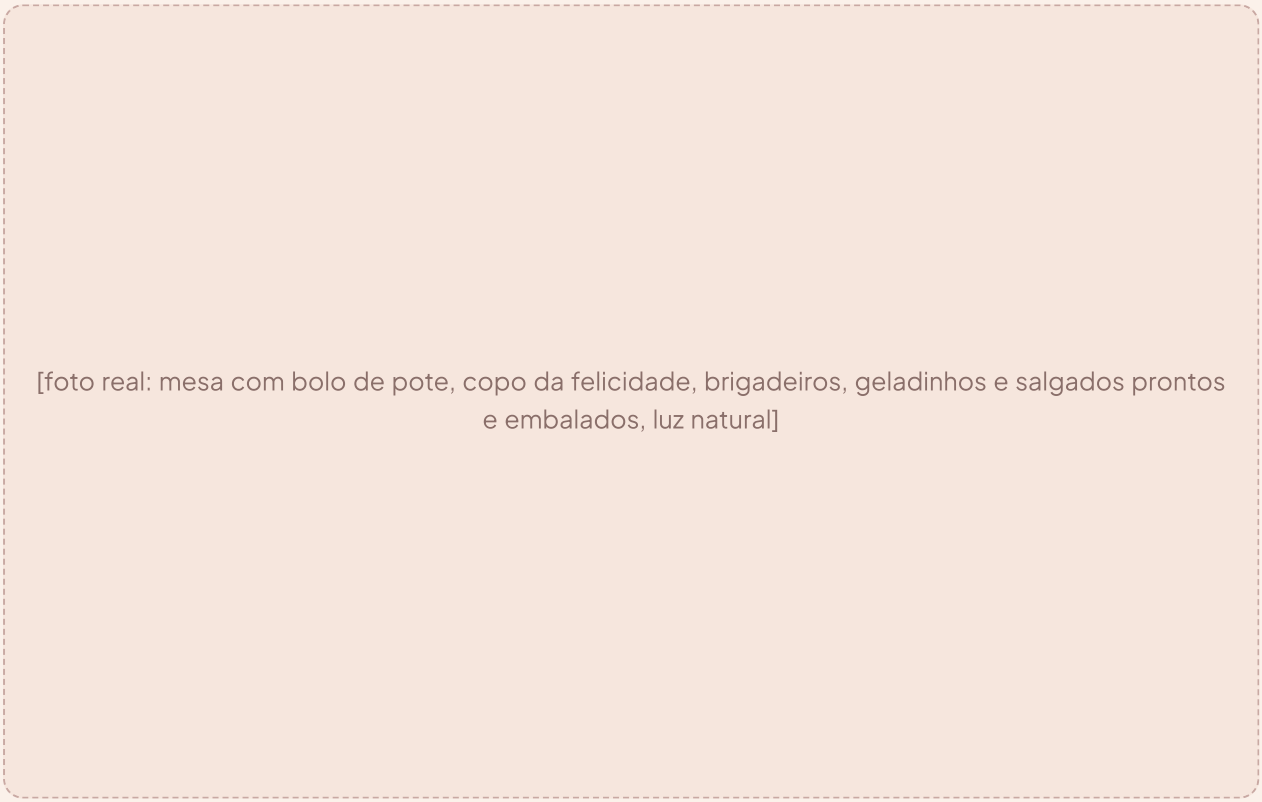
RECEITAS CAMPEÃS

Receitas Campeãs · Salgados

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



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
Salgados	Salgados de festa (coxinha por cento), Coxinha grande, Pastel caseiro, Esfiha aberta, Empadinha

GRUPO 5

Salgados

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

[foto real: produtos do grupo salgados lado a lado]

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.

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.

Salgados de festa (coxinha por cento): Bolinha de queijo

Massa feita com leite no lugar do caldo. Recheie com cubinhos de muçarela e feche bem.

O que muda na receita-base: sem peito de frango; sem requeijão; sem cheiro-verde; + 500 g de queijo muçarela.

Lote: R$ 31,43 · **Custo por unidade:** R$ 0,34 · **Preço sugerido:** R$ 0,70 a R$ 1,00

[foto real: salgados de festa (coxinha por cento) sabor bolinha de queijo]

Salgados de festa (coxinha por cento): Risole de presunto e queijo

Abra discos de massa, recheie com presunto e queijo e feche em meia-lua.

O que muda na receita-base: sem peito de frango; sem requeijão; + 360 g de presunto; + 300 g de queijo muçarela.

Lote: R$ 45,26 · **Custo por unidade:** R$ 0,48 · **Preço sugerido:** R$ 1,00 a R$ 1,40

[foto real: salgados de festa (coxinha por cento) sabor risole de presunto e queijo]

Salgados de festa (coxinha por cento): Croquete de carne

Recheio de carne moída refogada e bem sequinha, modelado em rolinhos.

O que muda na receita-base: sem peito de frango; sem requeijão; + 500 g de carne bovina moída.

Lote: R$ 33,26 · **Custo por unidade:** R$ 0,36 · **Preço sugerido:** R$ 0,70 a R$ 1,10

[foto real: salgados de festa (coxinha por cento) sabor croquete de carne]

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.

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.

Coxinha grande: Linguiça com queijo

Recheio de linguiça sem pele refogada e esfarelada, com cubinhos de muçarela.

O que muda na receita-base: sem peito de frango; + 600 g de linguiça; + 300 g de queijo muçarela.

Lote: R$ 49,78 · **Custo por unidade:** R$ 2,56 · **Preço sugerido:** R$ 5,50 a R$ 8,00

[foto real: coxinha grande sabor linguiça com queijo]

Coxinha grande: Carne moída

Recheio de carne moída bem temperada e refogada até secar.

O que muda na receita-base: sem peito de frango; + 700 g de carne bovina moída.

Lote: R$ 47,99 · **Custo por unidade:** R$ 2,47 · **Preço sugerido:** R$ 5,00 a R$ 7,50

[foto real: coxinha grande sabor carne moída]

Coxinha grande: Frango com milho

Junte 2 latas de milho escorrido ao recheio de frango.

O que muda na receita-base: + 340 g de milho verde.

Lote: R$ 48,77 · **Custo por unidade:** R$ 2,51 · **Preço sugerido:** R$ 5,50 a R$ 8,00

[foto real: coxinha grande sabor frango com milho]

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.

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.

Pastel caseiro: Pizza

Recheio de muçarela, presunto, tomate sem semente e orégano.

O que muda na receita-base: sem carne bovina moída; sem azeitona; sem cebola; sem alho; queijo muçarela: 500 g; + 180 g de presunto; + 300 g de tomate; + 3 g de orégano.

Lote: R$ 54,05 · **Custo por unidade:** R$ 2,77 · **Preço sugerido:** R$ 6,00 a R$ 8,50

[foto real: pastel caseiro sabor pizza]

Pastel caseiro: Frango com requeijão

Frango cozido e desfiado, refogado com cebola e alho, com requeijão.

O que muda na receita-base: sem carne bovina moída; sem azeitona; + 500 g de peito de frango; + 200 g de requeijão.

Lote: R$ 56,98 · **Custo por unidade:** R$ 2,92 · **Preço sugerido:** R$ 6,00 a R$ 9,00

[foto real: pastel caseiro sabor frango com requeijão]

Pastel caseiro: Banana com canela

Rodelas de banana com açúcar e canela. Passe açúcar e canela por fora depois de frito.

O que muda na receita-base: sem carne bovina moída; sem cebola; sem alho; sem azeitona; sem queijo muçarela; + 1 kg de banana; + 100 g de açúcar; + 10 g de canela.

Lote: R$ 36,27 · **Custo por unidade:** R$ 1,88 · **Preço sugerido:** R$ 4,00 a R$ 6,00

[foto real: pastel caseiro sabor banana com canela]

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.

Esfiha aberta

Esfiha aberta de carne temperada com tomate e limão, vendida por unidade ou dúzia.

[foto real: esfiha aberta pronto, embalado, luz natural]

Rende 30 esfihas abertas **Porção: 1 unidade** **Custo por unidade: R$ 1,10*** **Preço sugerido: R$ 2,20 a R$ 3,50***

Tempo: cerca de 2 h (com 1 h de crescimento)

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Farinha de trigo 1 kg	1 kg	R$ 4,25	R$ 4,25
Fermento biológico seco 10 g	10 g	R$ 1,75	R$ 1,75
Açúcar refinado 1 kg	30 g	R$ 3,45	R$ 0,10
Óleo de soja 900 ml	100 ml	R$ 6,45	R$ 0,72
Leite integral 1 L	300 ml	R$ 4,45	R$ 1,33
Sal refinado 1 kg	15 g	R$ 3,39	R$ 0,05
Carne bovina moída (kg)	500 g	R$ 33,90	R$ 16,95
Tomate (kg)	300 g	R$ 10,90	R$ 3,27
Cebola (kg)	150 g	R$ 6,95	R$ 1,04
Limão taiti (kg)	50 g	R$ 12,85	R$ 0,64
Cheiro-verde desidratado 7 g	3 g	R$ 1,95	R$ 0,84
Embalagem para salgados com tampa articulada (100 un,) (por unidade)	0,1		R$ 0,06
Custo do lote ÷ 30 + embalagem		**lote R$ 30,95**	**R$ 1,10/un.**

Modo de preparo

1. Misture farinha, fermento, açúcar, sal, óleo, leite e 200 ml de água morna; sove 10 minutos e deixe crescer 1 hora.
2. Misture a carne crua com tomate, cebola picadinha, limão, sal e cheiro-verde.
3. Divida a massa em 30 bolinhas e abra discos.
4. Cubra com o recheio deixando a borda.
5. Asse a 220 °C por 15 minutos.

*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 crescida: dobra de tamanho em cerca de 1 hora em lugar sem vento.
- Recheio de carne crua bem espremido: tire o líquido do tomate e da cebola.
- Forno bem quente (220 °C): a esfiha fica macia por dentro e dourada por baixo.

Validade e conservação

Até 3 dias na geladeira (até 4 °C). Assada e congelada: até 90 dias a -18 °C ou menos.

Montagem e embalagem

Bandeja com tampa, ou saco para freezer quando congelada.

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.

Esfiha aberta: Queijo

Cubra com muçarela ralada e orégano.

O que muda na receita-base: sem carne bovina moída; sem tomate; sem suco de limão; sem cebola; + 600 g de queijo muçarela; + 3 g de orégano.

Lote: R$ 28,89 · **Custo por unidade:** R$ 1,03 · **Preço sugerido:** R$ 2,10 a R$ 3,50

[foto real: esfiha aberta sabor queijo]

Esfiha aberta: Frango com requeijão

Frango cozido desfiado e temperado, com requeijão por cima.

O que muda na receita-base: sem carne bovina moída; sem suco de limão; + 500 g de peito de frango; + 200 g de requeijão.

Lote: R$ 35,25 · **Custo por unidade:** R$ 1,24 · **Preço sugerido:** R$ 2,50 a R$ 4,00

[foto real: esfiha aberta sabor frango com requeijão]

Esfiha aberta: Linguiça com muçarela

Linguiça sem pele esfarelada e refogada, com muçarela.

O que muda na receita-base: sem carne bovina moída; sem suco de limão; + 600 g de linguiça; + 300 g de queijo muçarela.

Lote: R$ 38,87 · **Custo por unidade:** R$ 1,36 · **Preço sugerido:** R$ 2,70 a R$ 4,50

[foto real: esfiha aberta sabor linguiça com muçarela]

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.

Empadinha

Empadinha de massa podre que desmancha, com recheio de frango, vendida por unidade ou cento.

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

Rende 30 empadinhas **Porção: 1 unidade** **Custo por unidade: R$ 1,35*** **Preço sugerido: R$ 2,70 a R$ 4,50***

Tempo: cerca de 1 h 30 min

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Farinha de trigo 1 kg	500 g	R$ 4,25	R$ 2,12
Manteiga com sal 500 g	250 g	R$ 31,60	R$ 15,80
Ovos brancos (dúzia)	2 un.	R$ 7,99	R$ 1,33
Sal refinado 1 kg	5 g	R$ 3,39	R$ 0,02
Filé de peito de frango (kg)	400 g	R$ 27,90	R$ 11,16
Cebola (kg)	80 g	R$ 6,95	R$ 0,56
Molho de tomate 520 g	200 g	R$ 5,59	R$ 2,15
Ervilha 170 g	170 g	R$ 2,99	R$ 2,99
Milho verde em lata 170 g	170 g	R$ 2,49	R$ 2,49
Embalagem para salgados com tampa articulada (100 un,) (por unidade)	0,1		R$ 0,06
Custo do lote ÷ 30 + embalagem		**lote R$ 38,62**	**R$ 1,35/un.**

Modo de preparo

1. Misture farinha, manteiga, 1 ovo e sal até formar uma massa que não gruda.
2. Refogue o frango desfiado com cebola, molho, ervilha e milho.
3. Forre as forminhas de empada com a massa e recheie.
4. Cubra com uma tampa de massa e pincele gema.
5. Asse a 200 °C por 25 minutos.

*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 derrete na boca: misture só até unir, sem sovar.
- Massa que gruda: leve à geladeira por 20 minutos antes de forrar as forminhas.
- Recheio cremoso e frio na hora de rechear.

Validade e conservação

Até 3 dias na geladeira (até 4 °C). Crua e congelada: até 90 dias a -18 °C ou menos.

Montagem e embalagem

Forminha de papel ou alumínio e bandeja 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.

Empadinha: Queijo

Recheio de muçarela, requeijão e parmesão.

O que muda na receita-base: sem peito de frango; sem molho de tomate; sem ervilha; sem milho verde; + 300 g de queijo muçarela; + 200 g de requeijão; + 50 g de queijo parmesão.

Lote: R$ 44,45 · **Custo por unidade:** R$ 1,55 · **Preço sugerido:** R$ 3,50 a R$ 5,00

[foto real: empadinha sabor queijo]

Empadinha: Frango com requeijão

Recheio de frango sem ervilha, com requeijão.

O que muda na receita-base: sem ervilha; + 200 g de requeijão.

Lote: R$ 43,58 · **Custo por unidade:** R$ 1,52 · **Preço sugerido:** R$ 3,50 a R$ 5,00

[foto real: empadinha sabor frango com requeijão]

Empadinha: Carne com azeitona

Carne moída refogada com molho e azeitona picada.

O que muda na receita-base: sem peito de frango; sem ervilha; sem milho verde; + 400 g de carne bovina moída; + 120 g de azeitona.

Lote: R$ 41,49 · **Custo por unidade:** R$ 1,45 · **Preço sugerido:** R$ 2,90 a R$ 4,50

[foto real: empadinha sabor carne com azeitona]

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

Salgados · feito em casa, por encomenda

[foto real: produto 1]

[foto real: produto 2]

[foto real: produto 3]

Salgados de festa (coxinha por cento)

Sabores: tradicional, Bolinha de queijo, Risole de presunto e queijo, Croquete de carne **R$ _____**

Coxinha grande

Sabores: tradicional, Linguiça com queijo, Carne moída, Frango com milho **R$ _____**

Pastel caseiro

Sabores: tradicional, Pizza, Frango com requeijão, Banana com canela **R$ _____**

Esfiha aberta

Sabores: tradicional, Queijo, Frango com requeijão, Linguiça com muçarela **R$ _____**

Empadinha

Sabores: tradicional, Queijo, Frango com requeijão, Carne com azeitona **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
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
Esfiha aberta	Salgados	30	R$ 1,10	R$ 2,20 a R$ 3,50
Empadinha	Salgados	30	R$ 1,35	R$ 2,70 a R$ 4,50

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
Alho (500 g)	R$ 18,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Azeitona verde sem caroço 120 g	R$ 5,95	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
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
Cebola (kg)	R$ 6,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Cheiro-verde desidratado 7 g	R$ 1,95	Savegnago (site), 03/11/2026
Embalagem para salgados com tampa articulada (100 un.)	R$ 64,97	Casa do Panificador (site), 03/11/2026
Ervilha 170 g	R$ 2,99	Savegnago (site), 03/11/2026
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 biológico seco 10 g	R$ 1,75	Savegnago (site), 03/11/2026
Filé de peito de frango (kg)	R$ 27,90	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
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
Molho de tomate 520 g	R$ 5,59	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
Presunto fatiado 180 g	R$ 9,69	Savegnago (site), 03/11/2026
Queijo parmesão ralado 100 g	R$ 14,20	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
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.