RECEITAS CAMPEÃS

Receitas Campeãs · Bolos e lanches de forno

Grupo 6 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.

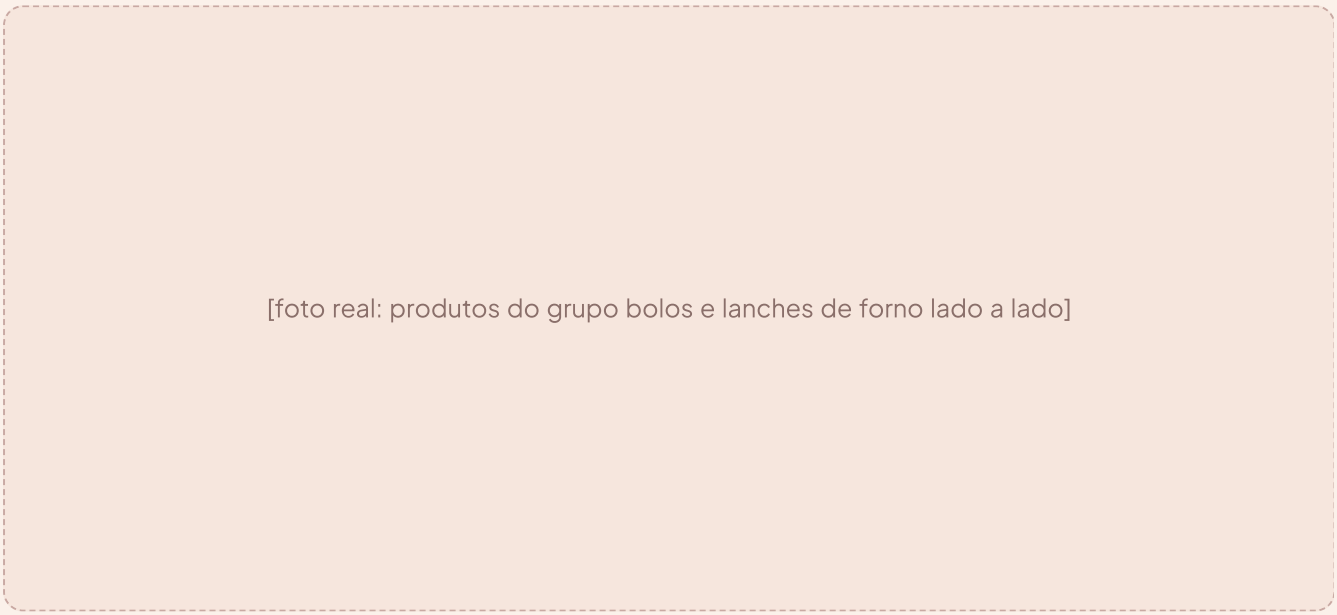
Sumário

Grupo	Receitas
Bolos e lanches de forno	Bolo caseiro (laranja), Bolo vulcão, Cupcake, Pão de queijo congelado, Mini pizza congelada

GRUPO 6

Bolos e lanches de forno

Bolo caseiro (laranja), Bolo vulcão, Cupcake, Pão de queijo congelado, Mini pizza congelada.



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.

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 caseiro (laranja): Cenoura com chocolate

Bata 3 cenouras com ovos, óleo e açúcar. Cubra com brigadeiro mole.

O que muda na receita-base: sem suco de laranja; + 300 g de cenoura; + 395 g de leite condensado; + 40 g de chocolate em pó; + 10 g de manteiga.

Lote: R$ 14,92 · **Custo por unidade:** R$ 21,99 · **Preço sugerido:** R$ 44,00 a R$ 66,00

[foto real: bolo caseiro (laranja) sabor cenoura com chocolate]

Bolo caseiro (laranja): Fubá

Troque parte da farinha por fubá e o suco por leite.

O que muda na receita-base: sem suco de laranja; farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico: 100 g; + 200 g de fubá; + 250 ml de leite integral.

Lote: R$ 7,51 · **Custo por unidade:** R$ 14,58 · **Preço sugerido:** R$ 29,50 a R$ 44,00

[foto real: bolo caseiro (laranja) sabor fubá]

Bolo caseiro (laranja): Chocolate

Troque o suco por leite e junte 80 g de chocolate em pó à massa.

O que muda na receita-base: sem suco de laranja; + 80 g de chocolate em pó; + 250 ml de leite integral.

Lote: R$ 12,44 · **Custo por unidade:** R$ 19,51 · **Preço sugerido:** R$ 39,50 a R$ 59,00

[foto real: bolo caseiro (laranja) sabor 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.

Bolo vulcão

Bolo de chocolate com cobertura cremosa escorrendo, vendido em caixa com visor.

[foto real: bolo vulcão pronto, embalado, luz natural]

Rende bolo de cerca de 1,2 kg **Porção: 1 bolo de cerca de 1,2 kg** **Custo por unidade: R$ 22,18*** **Preço sugerido: R$ 44,50 a R$ 67,00***

Tempo: cerca de 1 h 15 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
Caixa 20×20×7 cm com visor (10 un,) (por unidade)	1		R$ 2,76
Custo do lote ÷ 1 + embalagem		**lote R$ 19,42**	**R$ 22,18/un.**

Modo de preparo

1. Bata ovos, açúcar, leite, óleo e 50 g de chocolate; misture a farinha e o fermento.
2. Asse em forma de furo central a 180 °C por 40 minutos.
3. Faça a cobertura mole: leite condensado, creme de leite, 30 g de chocolate e manteiga cozidos por 5 minutos.
4. Desenforme o bolo morno e despeje a cobertura no centro até escorrer.
5. Coloque na caixa e feche.

*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

- Cobertura escorrendo bonito: faça mole (5 minutos de fogo) e despeje com o bolo ainda morno.
- Forma de furo central untada e enfarinhada desenforma inteiro.
- Entregue com a cobertura já posta, na caixa, sem inclinar.

Validade e conservação

Até 5 dias na geladeira (até 5 °C), na caixa fechada.

Montagem e embalagem

Caixa 20 × 20 × 7 cm com visor, sobre um cartão base.

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 vulcão: Cenoura com chocolate

Massa de cenoura e cobertura de brigadeiro mole.

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$ 18,67 · **Preço sugerido:** R$ 37,50 a R$ 56,50

[foto real: bolo vulcão sabor cenoura com chocolate]

Bolo vulcão: Ninho

Massa branca e cobertura de creme de ninho (creme branco com 80 g de leite em pó).

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

Lote: R$ 17,05 · **Custo por unidade:** R$ 19,81 · **Preço sugerido:** R$ 40,00 a R$ 59,50

[foto real: bolo vulcão sabor ninho]

Bolo vulcão: Maracujá

Massa branca e cobertura de creme de maracujá (creme branco com o suco de 3 maracujás).

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

Lote: R$ 23,31 · **Custo por unidade:** R$ 26,07 · **Preço sugerido:** R$ 52,50 a R$ 78,50

[foto real: bolo vulcão sabor maracujá]

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.

Cupcake

Bolinhos individuais com cobertura de chantilly ou brigadeiro, para festas e presentes.

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

Rende 15 cupcakes **Porção: 1 unidade** **Custo por unidade: R$ 1,70*** **Preço sugerido: R$ 3,50 a R$ 5,50***

Tempo: cerca de 1 h

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Ovos brancos (dúzia)	2 un.	R$ 7,99	R$ 1,33
Açúcar refinado 1 kg	150 g	R$ 3,45	R$ 0,52
Farinha de trigo 1 kg	200 g	R$ 4,25	R$ 0,85
Leite integral 1 L	150 ml	R$ 4,45	R$ 0,67
Óleo de soja 900 ml	80 ml	R$ 6,45	R$ 0,57
Fermento químico em pó 100 g	8 g	R$ 5,99	R$ 0,48
Chantilly 1 L	300 ml	R$ 27,35	R$ 8,21
Forminha forneável para cupcake nº 0 (45 un,) (por unidade)	1		R$ 0,09
Pote 250 ml com tampa (10 un,) (por unidade)	1		R$ 0,77
Custo do lote ÷ 15 + embalagem		**lote R$ 12,62**	**R$ 1,70/un.**

Modo de preparo

1. Bata ovos, açúcar, leite e óleo; misture a farinha e o fermento.
2. Encha 2/3 das forminhas de cupcake.
3. Asse a 180 °C por 20 minutos e deixe esfriar.
4. Bata o chantilly e decore com saco e bico.
5. Coloque nos potes com tampa.

*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

- Encha só 2/3 da forminha: mais que isso, transborda.
- Decore só com o bolinho totalmente frio.
- Chantilly firme: bata bem gelado e guarde o cupcake decorado na geladeira.

Validade e conservação

Até 3 dias na geladeira (até 4 °C), por causa da cobertura.

Montagem e embalagem

Forminha forneável e pote individual com tampa alta.

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.

Cupcake: Chocolate com brigadeiro

Massa com 40 g de chocolate em pó e cobertura de brigadeiro mole (30 g de chocolate).

O que muda na receita-base: + 70 g de chocolate em pó; sem chantilly; + 395 g de leite condensado; + 10 g de manteiga.

Lote: R$ 14,81 · **Custo por unidade:** R$ 1,84 · **Preço sugerido:** R$ 4,00 a R$ 6,00

[foto real: cupcake sabor chocolate com brigadeiro]

Cupcake: Cenoura

Bata 2 cenouras com os líquidos. Cobertura de brigadeiro.

O que muda na receita-base: + 200 g de cenoura; leite integral: 50 ml; sem chantilly; + 395 g de leite condensado; + 30 g de chocolate em pó; + 10 g de manteiga.

Lote: R$ 12,15 · **Custo por unidade:** R$ 1,67 · **Preço sugerido:** R$ 3,50 a R$ 5,50

[foto real: cupcake sabor cenoura]

Cupcake: Ninho

Cobertura de creme de ninho batido (brigadeiro branco com 60 g de leite em pó).

O que muda na receita-base: sem chantilly; + 395 g de leite condensado; + 60 g de leite em pó; + 10 g de manteiga.

Lote: R$ 12,33 · **Custo por unidade:** R$ 1,68 · **Preço sugerido:** R$ 3,50 a R$ 5,50

[foto real: cupcake sabor 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.

Pão de queijo congelado

Pão de queijo mineiro congelado cru em pacotes de 25.

[foto real: pão de queijo congelado pronto, embalado, luz natural]

Rende 50 pães de queijo de 25 g (2 pacotes) **Porção: 25 g** **Custo por unidade: R$ 0,69*** **Preço sugerido: R$ 1,40 a R$ 2,10***

Tempo: cerca de 1 h 30 min

Ficha técnica: ingredientes e custo

Ingrediente (pacote de referência)	Quantidade	Preço do pacote	Custo
Polvilho doce 500 g	500 g	R$ 9,29	R$ 9,29
Leite integral 1 L	250 ml	R$ 4,45	R$ 1,11
Óleo de soja 900 ml	125 ml	R$ 6,45	R$ 0,90
Ovos brancos (dúzia)	3 un.	R$ 7,99	R$ 2,00
Muçarela em peça (kg)	200 g	R$ 31,90	R$ 6,38
Queijo parmesão ralado 100 g	100 g	R$ 14,20	R$ 14,20
Sal refinado 1 kg	10 g	R$ 3,39	R$ 0,03
Saco para freezer (100 un,) (por unidade)	0,04		R$ 0,01
Custo do lote ÷ 50 + embalagem		**lote R$ 33,91**	**R$ 0,69/un.**

Modo de preparo

1. Ferva leite, óleo e sal e escalde o polvilho, mexendo.
2. Espere amornar e junte os ovos um a um, sovando.
3. Acrescente os queijos ralados e sove até ficar homogêneo.
4. Faça bolinhas de 25 g e congele em bandeja.
5. Embale de 25 em 25 com etiqueta e modo de assar.

*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

- Escalde o polvilho com a mistura fervendo: é o que deixa o pão de queijo elástico.
- Massa que gruda na mão: unte as mãos com óleo.
- Congele as bolinhas soltas na bandeja e só depois ensaque, para não grudarem.

Validade e conservação

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

Montagem e embalagem

Saco para freezer com 25 unidades, etiqueta com o modo de assar.

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.

Pão de queijo congelado: Recheado com requeijão

Abra cada bolinha, coloque meia colher de chá de requeijão gelado e feche.

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

Lote: R$ 41,86 · **Custo por unidade:** R$ 0,85 · **Preço sugerido:** R$ 1,70 a R$ 2,50

[foto real: pão de queijo congelado sabor recheado com requeijão]

Pão de queijo congelado: Com linguiça

Junte 300 g de linguiça cozida e picadinha à massa.

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

Lote: R$ 41,88 · **Custo por unidade:** R$ 0,85 · **Preço sugerido:** R$ 1,70 a R$ 2,50

[foto real: pão de queijo congelado sabor com linguiça]

Pão de queijo congelado: Com goiabada

Recheie com um cubinho de goiabada (Romeu e Julieta).

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

Lote: R$ 38,90 · **Custo por unidade:** R$ 0,79 · **Preço sugerido:** R$ 1,60 a R$ 2,40

[foto real: pão de queijo congelado sabor com goiabada]

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.

Mini pizza congelada

Mini pizzas de 12 cm com molho, muçarela e orégano, vendidas congeladas em pacotes.

[foto real: mini pizza congelada pronto, embalado, luz natural]

Rende 20 mini pizzas **Porção: 1 unidade de 12 cm** **Custo por unidade: R$ 1,49*** **Preço sugerido: R$ 3,00 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
Fermento biológico seco 10 g	10 g	R$ 1,75	R$ 1,75
Óleo de soja 900 ml	50 ml	R$ 6,45	R$ 0,36
Sal refinado 1 kg	10 g	R$ 3,39	R$ 0,03
Molho de tomate 520 g	520 g	R$ 5,59	R$ 5,59
Muçarela em peça (kg)	500 g	R$ 31,90	R$ 15,95
Orégano 10 g	3 g	R$ 2,35	R$ 0,71
Tomate (kg)	200 g	R$ 10,90	R$ 2,18
Saco para freezer (100 un,) (por unidade)	0,2		R$ 0,05
Custo do lote ÷ 20 + embalagem		**lote R$ 28,69**	**R$ 1,49/un.**

Modo de preparo

1. Misture farinha, fermento, sal, óleo e 300 ml de água morna; sove e deixe crescer 40 minutos.
2. Abra discos de 12 cm e pré-asse a 200 °C por 8 minutos.
3. Espalhe molho, muçarela, tomate e orégano.
4. Congele em bandeja e depois embale de 5 em 5.
5. Etiquete com data e modo de assar.

*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

- Pré-asse o disco por 8 minutos: congelada crua, a massa fica pesada.
- Molho em camada fina: molho demais deixa a massa mole.
- Congele em bandeja antes de ensacar.

Validade e conservação

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

Montagem e embalagem

Saco para freezer com 5 unidades, separadas por papel-manteiga.

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.

Mini pizza congelada: Linguiça com cebola

Linguiça sem pele refogada, cebola em rodelas e menos muçarela.

O que muda na receita-base: + 600 g de linguiça; + 200 g de cebola; queijo muçarela: 300 g.

Lote: R$ 39,65 · **Custo por unidade:** R$ 2,04 · **Preço sugerido:** R$ 4,50 a R$ 6,50

[foto real: mini pizza congelada sabor linguiça com cebola]

Mini pizza congelada: Frango com requeijão

Frango cozido desfiado e requeijão.

O que muda na receita-base: + 500 g de peito de frango; + 200 g de requeijão; queijo muçarela: 300 g.

Lote: R$ 44,21 · **Custo por unidade:** R$ 2,26 · **Preço sugerido:** R$ 5,00 a R$ 7,00

[foto real: mini pizza congelada sabor frango com requeijão]

Mini pizza congelada: Portuguesa

Presunto, ovo cozido, cebola, ervilha e azeitona sobre a muçarela.

O que muda na receita-base: + 360 g de presunto; + 6 un. de ovos; + 150 g de cebola; + 120 g de azeitona; + 170 g de ervilha.

Lote: R$ 62,05 · **Custo por unidade:** R$ 3,16 · **Preço sugerido:** R$ 6,50 a R$ 9,50

[foto real: mini pizza congelada sabor portuguesa]

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

Bolos e lanches de forno · feito em casa, por encomenda

[foto real: produto 1]

[foto real: produto 2]

[foto real: produto 3]

Bolo caseiro (laranja)
Sabores: tradicional, Cenoura com chocolate, Fubá, Chocolate **R$ _____**

Bolo vulcão
Sabores: tradicional, Cenoura com chocolate, Ninho, Maracujá **R$ _____**

Cupcake
Sabores: tradicional, Chocolate com brigadeiro, Cenoura, Ninho **R$ _____**

Pão de queijo congelado
Sabores: tradicional, Recheado com requeijão, Com linguiça, Com goiabada **R$ _____**

Mini pizza congelada
Sabores: tradicional, Linguiça com cebola, Frango com requeijão, Portuguesa **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 caseiro (laranja)	Bolos e lanches de forno	1	R$ 13,91	R$ 28,00 a R$ 42,00
Bolo vulcão	Bolos e lanches de forno	1	R$ 22,18	R$ 44,50 a R$ 67,00
Cupcake	Bolos e lanches de forno	15	R$ 1,70	R$ 3,50 a R$ 5,50
Pão de queijo congelado	Bolos e lanches de forno	50	R$ 0,69	R$ 1,40 a R$ 2,10
Mini pizza congelada	Bolos e lanches de forno	20	R$ 1,49	R$ 3,00 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
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
Caixa 20×20×7 cm com visor (10 un.)	R$ 27,62	Mariana Embalagem (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
Chocolate em pó 50% 200 g	R$ 13,90	Savegnago (site), 03/11/2026
Creme de leite 200 g	R$ 2,59	Savegnago (site), 03/11/2026
Ervilha 170 g	R$ 2,99	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
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 forneável para cupcake nº 0 (45 un.)	R$ 3,99	Bocão Doces (site), 03/11/2026
Fubá mimoso 1 kg	R$ 7,39	Savegnago (site), 03/11/2026
Goiabada 300 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 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
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
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
Polvilho doce 500 g	R$ 9,29	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
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 para freezer (100 un.)	R$ 26,30	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.