

Geladinho Gourmet

Para Iniciantes



Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

Copyright (Direitos Autorais) - Todos os direitos reservados.

De nenhuma forma é legal reproduzir, duplicar ou transmitir qualquer parte deste documento, tanto em meios eletrônicos como impressos. A gravação desta publicação é estritamente proibida e qualquer armazenamento deste documento não é permitido, a menos que haja permissão por escrito do editor. Todos os direitos reservados.

As informações contidas neste documento são consideradas verdadeiras e consistentes, na medida em que qualquer responsabilidade, em termos de desatenção ou de outro motivo, por qualquer uso ou abuso de quaisquer políticas, processos ou instruções aqui contidas é de responsabilidade única e exclusiva do leitor. Sob nenhuma circunstância, qualquer responsabilidade legal ou culpa será imposta ao editor, com referência a qualquer reparação, dano ou perda monetária devido a informações aqui contidas, direta ou indiretamente. Os respectivos autores são proprietários de todos os direitos não detidos pelo editor.

Aviso Legal:

Este livro é protegido por direitos autorais. É apenas para uso pessoal. Você não pode alterar, distribuir, vender, usar, citar ou parafrasear qualquer parte ou conteúdo deste livro sem o consentimento do autor ou proprietário dos direitos autorais. Ações legais serão tomadas se houver violação.

Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

Isenção de Responsabilidade

Observe que as informações contidas neste documento são apenas para fins educacionais e de entretenimento. Todos os esforços foram feitos para fornecer informações completas precisas, atualizadas e confiáveis. Nenhuma garantia de qualquer tipo é expressa ou implícita. Os leitores reconhecem que o autor não está envolvido na prestação de aconselhamento jurídico, financeiro, médico ou profissional.

Ao ler este documento, o leitor concorda que sob nenhuma circunstância somos responsáveis por quaisquer perdas, diretas ou indiretas, que sejam incorridas como resultado do uso de informações contidas neste documento, incluindo, mas não limitadas a - erros, omissões ou imprecisões.

Autor: Vilmar Florenco

Timbó – SC

Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

Sumário

| | |
|--|----|
| Introdução..... | 6 |
| Geladinhos Gourmet | 9 |
| Geladinho Diamante Negro..... | 10 |
| Geladinho Leite Ninho com Morango..... | 11 |
| Geladinho Kit Kat..... | 12 |
| Geladinho Ferrero Rocher | 13 |
| Geladinho Danette | 14 |
| Geladinho Paçoquinha | 15 |
| Geladinho Sensação | 16 |
| Geladinho Romeu e Julieta..... | 17 |
| Geladinho Doce de Leite | 18 |
| Geladinho Laka e Oreo | 19 |
| Geladinho Cappuccino | 20 |
| Geladinho Prestígio | 21 |
| Geladinho Arco Íris..... | 22 |
| Geladinho Oreo | 23 |
| Geladinho Açaí | 24 |
| Geladinhos Detox..... | 25 |
| Geladinho Red Smoothie..... | 26 |
| Geladinho Abacaxi e Banana | 27 |
| Geladinho Yellow Smoothie | 28 |
| Geladinho Verde Detox..... | 29 |
| Geladinho Amarelo Detox..... | 30 |
| Geladinho Abacate Fitness | 31 |
| Geladinho Uva Diet | 32 |
| Geladinho Coco Detox..... | 33 |
| Geladinho Fitness..... | 34 |
| Geladinhos Alcoólicos | 35 |
| Geladinho Margarita | 36 |
| Geladinho Caipirinha..... | 37 |
| Geladinho Caipiroska de Tangerina..... | 38 |

Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

| | |
|---|----|
| Geladinho Mojito | 39 |
| Geladinho Vodka com Coco..... | 40 |
| Geladinho Caipifruta de Morango..... | 41 |
| Geladinho Licor de Chocolate..... | 42 |
| Geladinho Abacaxi e Rum..... | 43 |
| Geladinho Catuaba com Açaí..... | 44 |
| Geladinho Sex on the Beach..... | 45 |
| Como Vender | 46 |
| Dicas para vender mais geladinhos | 47 |
| PROCURE DIVERSIFICAR SEU CARDÁPIO DE GELADINHOS GOURMET | 47 |
| FAÇA UMA BOA DIVULGAÇÃO DE SEUS GELADINHOS | 48 |
| INOVE SE QUISER VENDER MAIS GELADINHOS | 48 |
| PENSE ESTRATEGICAMENTE NOS PONTOS DE VENDA DOS GELADINHOS GOURMET | 49 |
| INVISTA EM SEU NEGÓCIO | 50 |
| PENSE EM UMA EMBALAGEM EXCLUSIVA | 51 |
| PRATICIDADE | 52 |
| CONVENIÊNCIA..... | 52 |
| CONSERVAÇÃO..... | 53 |
| PROTEÇÃO E TRANSPORTE..... | 53 |
| COMUNICAÇÃO | 54 |
| SUSTENTABILIDADE | 54 |
| Conclusão | 55 |

Introdução



Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

Introdução

Atualmente, há cerca de 12 milhões de brasileiros desempregados, mas infelizmente as contas não param só por que você não tem uma renda fixa, não é mesmo?

Mas, então o que você pode fazer para transformar essa realidade?

Quais são as oportunidades de mercado disponíveis para conquistar uma renda extra e até mesmo a independência financeira?

Eu tenho a resposta e você talvez já saiba disso, afinal estamos falando de uma das novidades mais promissoras do momento!

Geladinhos Gourmet.

Para quem ainda não sabe, os geladinhos são uma sensação de grande notoriedade no mercado de vendas, conquistando cada vez mais espaço. Contudo, você deve estar se perguntando sobre a rentabilidade desse tipo de negócio, certo?

Bom, a primeira coisa que você deve saber é que esse mito de que geladinho só vende no verão é uma completa mentira!

Obviamente essas delícias têm mais procura na estação quente do ano, o verão, mas isso não quer dizer que você não possa vender e lucrar com os geladinhos gourmet no resto do ano...

Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

Qual o segredo para isso? Basicamente a variação nos sabores e encontrar as melhores oportunidades de mercado!

Um exemplo bem prático do que você pode fazer para conseguir vender nas estações mais frias do ano é apostando na produção de sacolés gourmet detox e alcóolicos.

Essas são duas opções tendência no mercado, afinal em festas e eventos ou até mesmo para pessoas que buscam um estilo de vida mais saudável sempre haverá demanda.

O que isso significa? Que se você quer uma ótima oportunidade para faturar um bom dinheiro a solução são os geladinhos gourmet, pois quem não gostaria de estar em uma festa quente e poder se deliciar com um geladinho bem refrescante, não é mesmo?

Então, a pergunta que fica é: “Investir em geladinhos gourmet vale a pena mesmo?” Bom, a resposta é sim! Mas, o que é preciso para faturar um bom dinheiro com isso?

O segredo do sucesso desse negócio é **inovação e planejamento!**

Por isso, ensinarei você as melhores receitas de geladinho do mercado, além de dar dicas sobre como organizar a produção, qual o lucro em cada sabor, o rendimento da receita e principalmente como ter uma boa visão de mercado, buscando tirar o melhor proveito para seu negócio e seus clientes!

Geladinhos Gourmet





Geladinho Diamante Negro

INGREDIENTES

- 2 barras de chocolate Diamante Negro
- ½ litro de leite integral
- 1 lata de creme de leite

Preparo: 10 min

Rendimento: 12
porções

Investimento: R\$ 16,00

MODO DE PREPARO

- Em banho-maria, derreta uma das barras de chocolate, misturando com o creme de leite.
- Após, pique em pequenos pedaços a outra barra de chocolate Diamante Negro.
- Em seguida, coloque nos saquinhos de geladinho a mistura, intercalando com os pedaços de chocolate picados.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto, para deixá-los uniforme e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Leite Ninho com Morango

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 colher (sobremesa) de emulsificante
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) leite ninho em pó
- 10 morangos frescos

Preparo: 10 min

**Rendimento: 25
porções**

Investimento: R\$ 25,00

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, misture e bata todos os ingredientes durante 3 minutos. Reserve 3 morangos inteiros.
- Após, pique os morangos reservados e adicione aos saquinhos.
- Adicione a mistura aos saquinhos, tomando cuidado para deixar um espaço vazio para fechar.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto, para deixá-los uniforme e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Kit Kat

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 5 colheres (sopa) leite ninho em pó
- 1 lata de leite condensado
- 2 barras de chocolate Kit Kat

Preparo: 10 min

Rendimento: 20 porções

Investimento: R\$ 18,00

MODO DE PREPARO

- Adicione todos os ingredientes no liquidificador e bata por 3 minutos ou até obter uma mistura homogênea.
- Em seguida, preencha os saquinhos do geladinho com a mistura, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Reserve os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Ferrero Rocher

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 6 colheres (sopa) leite ninho em pó
- 1 lata de leite condensado
- 200g de chocolate Ferrero Rocher

Preparo: 10 min

**Rendimento: 25
porções**

Investimento: R\$ 35,00

MODO DE PREPARO

- Misture os ingredientes no liquidificador e bata por aproximadamente 2 minutos ou até obter uma mistura homogênea.
- Com a ajuda de um funil, adicione a mistura nos saquinhos, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Danette

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 2 unidades de Danette
sabor chocolate

Preparo: 10 min

**Rendimento: 21
porções**

Investimento: R\$ 13,00

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, adicione e misture todos os ingredientes durante 3 minutos.
- Preencha os saquinhos do geladinho com a mistura, com a ajuda de um funil, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente de superfície reta e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Paçoquinha

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 8 unidades de paçoquinha

Preparo: 10 min

Rendimento: 20 porções

Investimento: R\$ 13,00

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, bata o leite com o leite condensado. Reserve.
- Após, amasse as paçoquinhas em um prato, deixando em forma de farelo.
- Junte a mistura líquida com as paçoquinhas amassadas.
- Coloque a mistura nos saquinhos, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente de superfície reta e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Sensação

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 300g de morangos
- 5 colheres (sopa) de Nutella

Preparo: 10 min

Rendimento: 25 porções

Investimento: R\$ 20,00

MODO DE PREPARO

- No liquidificadores, misture e bata todos os ingredientes durante 3 minutos. Reserve 3 morangos inteiros.
- Após, pique os morangos reservados e adicione aos saquinhos.
- Adicione a mistura aos saquinhos, tomando cuidado para deixar um espaço vazio para fechar.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho
Romeu e Julieta

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de goiabada

Preparo: 10 min

**Rendimento: 22
porções**

Investimento: R\$ 12,00

MODO DE PREPARO

- Pique a goiabada em tiras finas e reserve.
- Adicione a goiabada em tiras ao restante dos ingredientes e misture no liquidificador, até obter uma mistura homogênea.
- Encha os saquinhos com a mistura, deixando um espaço para fazer o nó final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Doce de Leite

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- ½ colher (sopa) de essência de café
- 1 pote de doce de leite

Preparo: 10 min

**Rendimento: 20
porções**

Investimento: R\$ 20,00

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, adicione todos os ingredientes (reserve 1/3 de doce de leite) e misture no liquidificador, até obter uma mistura homogênea.
- Encha os saquinhos com a mistura e uma colher (sobremesa) de doce de leite, deixando um espaço para fazer o nó final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Laka e Oreo

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- ½ lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 barra de chocolate

Preparo: 10 min

Rendimento: 22 porções

Investimento: R\$ 20,00

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, pique ½ barra de chocolate Laka e ½ barra de chocolate Oreo. Reserve
- No liquidificador, bata o restante dos ingredientes até obter uma mistura homogênea.
- Preencha os saquinhos com a mistura e uma colher (sobremesa) dos chocolates picados, deixando um espaço para fazer o nó final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Cappuccino

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 50g de pó para Cappuccino leite
- Canela em pó a gosto
- 100g de chocolate em nó

Preparo: 10 min

Rendimento: 18 porções

Investimento: R\$ 9,00

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, adicione e misture todos os ingredientes (exceto o chocolate em pó) e bata por cerca de 3 minutos.
- Encha os saquinhos com a mistura, junto com uma colher (sobremesa) do chocolate em pó, deixando um espaço para fazer o nó final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Prestígio

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 100g de coco ralado
- 300g de chocolate em barra

Preparo: 10 min

**Rendimento: 18
porções**

Investimento: R\$ 15,00

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, misture e bata todos os ingredientes durante 3 minutos. Reserve 3 morangos inteiros.
- Após, pique os morangos reservados e adicione aos saquinhos.
- Adicione a mistura aos saquinhos, tomando cuidado para deixar um espaço vazio para fechar.



Geladinho Arco Íris

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 400g de m&m's

Preparo: 10 min

**Rendimento: 20
porções**

Investimento: R\$ 15,00

MODO DE PREPARO

- Adicione os ingredientes ao liquidificador (exceto o m&m's) e misture até obter uma mistura homogênea.
- Preencha os saquinhos com a mistura e uma colher (sobremesa) do chocolate m&m's, deixando um espaço para fazer o nó final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Oreo

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de biscoito Oreo

Preparo: 10 min

Rendimento: 22

porções

Investimento: R\$ 10,00

MODO DE PREPARO

- Com o liquidificador ou processador, triture o pacote de biscoito Oreo, sem o recheio.
- Após, adicione 2/3 dos biscoitos ao liquidificador, junto com os outros ingredientes e bata até obter uma mistura homogênea.
- Encha os saquinhos com a mistura e uma colher (sobremesa) do biscoito triturado restante.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Açaí

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 4 bananas pequenas
- 500 mL de açaí

Preparo: 10 min

Rendimento: 20 porções

Investimento: R\$ 25,00

MODO DE PREPARO

- Adicione e bata todos os ingredientes no liquidificador, até obter uma mistura homogênea.
- Preencha os saquinhos com a mistura, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.

Geladinhos Detox





Geladinho Red Smoothie

INGREDIENTES

- 100g de morango fresco picado
- 100g de framboesa picada
- 100g de amora picada
- 200 mL de iogurte desnatado
- Adoçante a gosto

Preparo: 10 min

Rendimento: 10 porções

Investimento: R\$ 15,00

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, adicione e misture todos os ingredientes durante 3 minutos.
- Espere a espuma baixar e preencha os saquinhos com a mistura, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Abacaxi e Banana

INGREDIENTES

- 1 abacaxi fresco picado
- 1 pé de agrião
- 5 bananas médias
- 500 mL de água mineral sem gás ou filtrada

Preparo: 10 min

**Rendimento: 18
porções**

Investimento: R\$ 10,00

MODO DE PREPARO

- Pegue todos os ingredientes e misture no liquidificador, homogeneizando por aproximadamente 3 minutos.
- Coloque a mistura nos saquinhos de geladinho com a ajuda de um funil e deixe um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Yellow Smoothie

INGREDIENTES

- 3 maracujás médios
- 1 manga picada
- 3 bananas pequenas picadas
- 350g de iogurte natural

Preparo: 10 min

Rendimento: 18 porções

Investimento: R\$ 10,00

MODO DE PREPARO

- Coloque a manga e a banana no congelador por 2 horas.
- No liquidificador, bata as sementes dos maracujás. Após passe na peneira.
- Novamente, no liquidificador, adicione o suco dos maracujás, as frutas congeladas, o iogurte e o mel, batendo por 2 minutos.
- Preencha os saquinhos com a mistura.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Verde Detox

INGREDIENTES

- 6 folhas de couve
- 3 laranjas de suco grandes
- 5 fatias de gengibre
- 500 mL de água mineral

Preparo: 10 min

Rendimento: 20 porções

Investimento: R\$ 10,00

MODO DE PREPARO

- Adicione e bata todos os ingredientes no liquidificador, até obter uma mistura homogênea, aproximadamente 2 minutos.
- Preencha os saquinhos com a mistura, usando um funil, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Amarelo Detox

INGREDIENTES

- 2 peras médias
- 1 abacaxi cortado em fatias
- 5 fatias de gengibre
- 500 mL de água mineral sem gás ou filtrada

Preparo: 10 min

Rendimento: 20 porções

Investimento: R\$ 10,00

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes no liquidificador, misturando até obter uma mistura homogênea.
- Preencha cada saquinho do geladinho com a mistura, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente de superfície reta e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Abacate Fitness

INGREDIENTES

- 2 abacates médios
- 400 mL de leite desnatado
- 10 gotas de essência de baunilha
- Adoçante a gosto

Preparo: 10 min

**Rendimento: 20
porções**

Investimento: R\$ 12,00

MODO DE PREPARO

- Adicione e bata todos os ingredientes no liquidificador, até obter uma mistura homogênea.
- Preencha os saquinhos dos geladinhos com a mistura, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Uva Diet

INGREDIENTES

- 500g de uva
- 5 fatias de gengibre
- 1 colher (sobremesa) de liga neutra
- 500 mL de água mineral sem gás ou filtrada
- Adoçante a gosto

Preparo: 10 min

Rendimento: 25 porções

Investimento: R\$ 10,00

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, bata as uvas com um pouco de água. Coe e separe o suco.
- Após, adicione o suco de uva ao restante dos ingredientes e bata no liquidificador, até obter uma mistura homogênea.
- Encha os saquinhos com a mistura, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Coco Detox

INGREDIENTES

- 800 mL de água de coco fresca
- 350 mL de leite de coco
- 150g de raspas de coco ralado

Preparo: 10 min

Rendimento: 20 porções

Investimento: R\$ 15,00

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, adicione e bata todos os ingredientes, por cerca de 3 minutos ou até obter uma mistura homogênea.
- Preencha os saquinhos de geladinho com a mistura, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Fitness

INGREDIENTES

- 2 maçãs grandes picadas
- 1 cenoura picada
- 5 fatias de gengibre
- 600 mL de suco natural de laranja

Preparo: 10 min

Rendimento: 20 porções

Investimento: R\$ 10,00

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes ao liquidificador e misture, até obter uma mistura homogênea.
- Preencha os saquinhos dos geladinhos com a mistura, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente de superfície reta e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.

Geladinhos Alcoólicos





Geladinho Margarita

INGREDIENTES

- 80 mL de tequila
- 50 mL de suco natural de laranja
- 20 mL de suco natural de limão
- 400 mL de água mineral sem gás

Preparo: 10 min

Rendimento: 10 porções

Investimento: R\$ 15,00

MODO DE PREPARO

- Em uma coqueteleira, adicione todos os ingredientes, misturando bem até obter o ponto homogêneo.
- Em seguida, coloque nos saquinhos de geladinho a mistura, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto, para deixá-los uniforme e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Caipirinha

INGREDIENTES

- 200 mL de suco natural de limão
- 200 mL de cachaça
- 10 limões médios
- 200g de açúcar
- 250 mL de água mineral sem gás

Preparo: 10 min

Rendimento: 15 porções

Investimento: R\$ 10,00

MODO DE PREPARO

- Corte os limões em gomos e macere junto com o açúcar. Reserve.
- Após, misture bem a mistura acima com os demais ingredientes.
- Em seguida, coloque nos saquinhos de geladinho a mistura, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto, para deixá-los uniforme e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Caipiroska de Tangerina

INGREDIENTES

- 1 litro de suco natural de tangerina
- 120 mL de vodka
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Preparo: 10 min

Rendimento: 15 porções

Investimento: R\$ 16,00

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, adicione e misture todos os ingredientes, até que o açúcar esteja totalmente dissolvido.
- Após, coloque a mistura nos saquinhos, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto, para deixá-los uniforme e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Mojito

INGREDIENTES

- 100 mL de rum
- 250 mL de água
- 100 mL de club soda
- 100 mL de suco natural de limão
- 5 colheres (sopa) de açúcar

Preparo: 10 min

**Rendimento: 10
porções**

Investimento: R\$ 17,00

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, misture todos os ingredientes, até obter uma mistura homogênea.
- Após, preencha os saquinhos de geladinho com a mistura, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto, para deixá-los uniforme e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Vodka com Coco

INGREDIENTES

- 400 mL leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 300 mL de vodka
- 150 mL de água mineral sem gás
- 50g de coco ralado

Preparo: 10 min

Rendimento: 17 porções

Investimento: R\$ 18,00

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, bata todos os ingredientes (exceto o coco ralado), durante 3 minutos.
- Após, adicione o coco ralado à mistura e bata rapidamente no liquidificador.
- Preencha os saquinhos de geladinho com a mistura, deixando um espaço para fazer o nó final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto, para deixá-los uniforme e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Caipifruta de Morango

INGREDIENTES

- 600g de morango fresco
- 500 mL de cachaça
- 250 mL de água mineral sem gás
- 60g de açúcar

Preparo: 10 min

Rendimento: 15 porções

Investimento: R\$ 15,00

MODO DE PREPARO

- Bata os morangos no liquidificador e após, misture aos outros ingredientes, por cerca de 2 minutos.
- Após, preencha os saquinhos de geladinho com a mistura, deixando um espaço para o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto, para deixá-los uniforme e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Licor de Chocolate

INGREDIENTES

- 150g de chocolate meio amargo picado
- 450 mL de leite
- 1lata de leite condensado
- 1/ xícara (chá) de licor de creme

Preparo: 10 min

**Rendimento: 15
porções**

Investimento: R\$ 20,00

MODO DE PREPARO

- Adicione todos os ingredientes ao liquidificador e misture por aproximadamente 3 minutos.
- Em seguida, preencha os saquinhos do geladinho com a mistura, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Reserve os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Abacaxi e Rum

INGREDIENTES

- 400 mL de suco natural de abacaxi
- 1 lata de leite condensado
- 150 mL de leite de coco
- 150 mL de rum

Preparo: 10 min

**Rendimento: 13
porções**

Investimento: R\$ 15,00

MODO DE PREPARO

- Adicione todos os ingredientes no liquidificador e bata por 3 minutos ou até obter uma mistura homogênea.
- Em seguida, preencha os saquinhos do geladinho com a mistura, deixando um espaço para fazer o nó ao final.
- Reserve os geladinhos em um recipiente reto e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Catuaba com Açaí

INGREDIENTES

- 550 mL de catuaba
- ½ lata de leite condensado
- ½ caixa de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de polpa de açaí

Preparo: 10 min

Rendimento: 15

porções

Investimento: R\$ 15,00

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, misture todos os ingredientes, por cerca de 3 minutos.
- Encha os saquinhos de geladinho com a mistura, deixando um espaço para o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto, para deixá-los uniforme e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.



Geladinho Sex on the Beach

INGREDIENTES

- 150 mL de vodka
- 100 mL de licor de pêssago
- 250 mL de suco natural de laranja
- 10 gotas de xarope de groselha

Preparo: 10 min

**Rendimento: 10
porções**

Investimento: R\$ 15,00

MODO DE PREPARO

- Em uma coqueteleira, misture as bebidas alcoólicas e o suco de laranja.
- Aos poucos, vá adicionando o xarope de groselha.
- Após, preencha os saquinhos de geladinho com a mistura, deixando um espaço para o nó ao final.
- Coloque os geladinhos em um recipiente reto, para deixá-los uniforme e leve ao congelador por, no mínimo, 6 horas.

Como Vender



Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

Dicas para vender mais geladinhos

Agora que você já conhece as melhores receitas de geladinho gourmet é hora de começar a pensar sobre as vendas, concorda?

Começar um negócio do zero pode ser complicado no início e foi pensando justamente em facilitar a sua vida que preparamos esse capítulo bônus.

A seguir você aprenderá como vender mais geladinhos, tornando o seu negócio um sucesso total! Confira!

PROCURE DIVERSIFICAR SEU CARDÁPIO DE GELADINHOS GOURMET

Ter diferentes opções de sabores para oferecer aos seus clientes é muito importante, destacando os seus geladinhos como marca registrada.

Assim, quanto mais sabores e mais criativos forem seus produtos, mais oportunidades no mercado você terá, como os geladinhos alcoólicos, detox, de frutas e etc.

Então, a ideia é sempre estar buscando diversificar as opções, ou seja, seja um profissional que está sempre pesquisando combinações novas e claro, dando uma olhada no que a concorrência está oferecendo!

Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

FAÇA UMA BOA DIVULGAÇÃO DE SEUS GELADINHOS

Sua comercialização dependerá diretamente da divulgação do seu negócio e por isso, aposte na produção de conteúdo gratuito, como posts em sua página, materiais exclusivos educativos, enfim.

Mantenha seus clientes informados sobre o que estão consumindo, o que também os deixará com água na boca.

Além disso, use e abuse das redes sociais para o marketing de seu negócio, afinal, grande parte dos consumidores acessa por um longo tempo de seu dia suas mídias sociais.

INOVE SE QUISER VENDER MAIS GELADINHOS

Se você deseja que seus geladinhos gourmet sejam reconhecidos no mercado, é essencial criar sua marca e disponibilizar ela e seus contatos, facilitando sua identificação e fidelização com seus clientes.

Isso pode ser feito através da criação da sua embalagem personalizada, pois ela fará toda a diferença no produto final.

Sua embalagem exclusiva transmitirá confiança e credibilidade ao seu cliente, além de que ele verá que você investe, inova e possui qualidade em seus geladinhos.

Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

PENSE ESTRATEGICAMENTE NOS PONTOS DE VENDA DOS GELADINHOS GOURMET

O local de venda é determinante no seu sucesso e por isso, escolha adequadamente o lugar que irá comercializar seus geladinhos gourmet, bem como ao público que irá oferecer.

Dessa forma, faça uma pesquisa de mercado para saber exatamente o ponto alvo das suas vendas, principalmente se você trabalhar como ambulante ou se deseja montar uma loja física.

Outra dica bem importante é procurar firmar parcerias comerciais com casas de festas para os geladinhos alcóolicos, mercados na volta de sua casa para deixar disponível seus produtos e etc.

Procure por áreas onde as pessoas estão mais propícias a consumir o geladinho, para você ter um retorno no seu investimento, tais como:

- Praias e parques
- Festas de rua
- Eventos e festas
- Estabelecimentos comerciais
- Escolas e universidades.

Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

INVISTA EM SEU NEGÓCIO

Não se desmotive no início e continue investindo principalmente seu tempo para que seu negócio engrene com sucesso.

Assim, quando seu empreendimento estiver dando certo, comece investindo em técnicas e cursos para melhorar a produção e a qualidade de seus geladinhos.

Procure cursos de capacitação para aperfeiçoar seu produto, como:

- Cursos para confeccionar embalagens personalizada
- Cursos para inovar nas receitas e sabores
- Cursos de marketing de vendas
- Cursos de técnicas de preparo do produto
- Entre outros.

É muito importante apostar no marketing digital do seu negócio, afinal a internet está revolucionando a maneira como as pessoas consomem e avaliam produtos e serviços.

Usando as estratégias e ferramentas adequadas, sua empresa tem muito a ganhar:

Credibilidade em seu negócio: utilizar o marketing digital para suas vendas gerará confiança e credibilidade para seu negócio.

Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

- **Competitividade frente a seus concorrentes:** quanto mais rápido você investir em marketing de vendas, mais vantagens terá diante sua concorrência;
- **Fidelização de seus clientes:** ao estreitar sua relação com seus clientes, você estará criando uma experiência de compra mais significativa, consolidando a sua marca no mercado.

PENSE EM UMA EMBALAGEM EXCLUSIVA

Como já mencionado, a embalagem personalizada tem a função de despertar o interesse do consumidor, se tornando uma aliada no processo de marketing do seu negócio, uma vez que faz indiretamente a publicidade da sua marca.

Dessa forma, as embalagens tem o poder de conquistar novos clientes, mas elas não se limitam a isso, já que podem ajudar em outros aspectos, tais como:

- **Designer do seu produto:**

O que fará com que você cause uma boa primeira impressão, afinal a aparência é muito importante nesses casos, é o designer da sua embalagem.

Mas, há algumas regrinhas básicas, confira:

Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

PRATICIDADE

Embalagens práticas são muito mais atrativas para o consumidor e dessa forma, o designer precisa estar alinhado com a boa funcionalidade da embalagem.

De nada adianta um rótulo maravilhoso se ocupa toda a embalagem e dificulta o consumo do cliente.

Por isso, pense em um designer inovador, que ao mesmo tempo seja de fácil acesso ao produto, criando assim uma embalagem que pode vir a criar tendência no mercado.

Além disso, sua embalagem deve ser de fácil abertura, fazendo com que o consumidor possa abrir de forma fácil e prática, sem muito esforço.

CONVENIÊNCIA

Pensar em um designer que possibilite ao consumidor uma boa conveniência ao produto é fantástico.

No caso dos geladinhos, é importante pensar em um designer que leve em conta o tamanho e a capacidade de sua embalagem personalizada.

Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

CONSERVAÇÃO

A embalagem deve priorizar a conservação do produto, mantendo assim a integridade de seus componentes.

É de suma importância esse detalhe, para que o consumidor não sofra danos, principalmente com relação à sua saúde.

Dessa maneira, as embalagens personalizadas precisam evitar a ação de agentes externos na deterioração do produto, como a incidência da radiação solar, umidade e temperatura.

PROTEÇÃO E TRANSPORTE

Até chegar ao seu destino final, o produto pode passar por uma série de etapas e processos, principalmente quanto ao deslocamento até o local de venda ou do consumidor.

Sendo assim, é importante ter alguma espécie de lacre em sua embalagem, para indicar a integridade do item comprado.

Por isso, o cuidado com o armazenamento e distribuição é essencial, fator que deve ser pensado na embalagem personalizada.

Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

COMUNICAÇÃO

Qualquer embalagem de produto deve apresentar uma comunicação com o cliente, trazendo informações relevantes, como o peso, a data de fabricação e validade, calorias e etc.

Assim, um designer bem elaborado de um rótulo é crucial, a fim de despertar a atenção para essas informações importantes, principalmente para atender as normas referentes às especificações da mercadoria.

Pense então na inclusão de cores, marcações, símbolos e outros artifícios que facilitem a comunicação com o cliente.

SUSTENTABILIDADE

A preocupação com o meio ambiente está cada vez maior e por esse motivo, o designer da sua embalagem deve levar em conta os aspectos relacionados a sustentabilidade.

Por isso, se preocupe também com a criação de embalagens biodegradáveis, menos agressivas ao ambiente, bem como mostrar que tipo de descarte, enfim.

Então, tendo tudo isso em mente, mãos à obra, literalmente! Comece hoje mesmo a pôr essas receitas e dicas de negócio para geladinho gourmet em prática e transforme a sua vida pessoal e financeira!

Conclusão



Geladinho Gourmet

Para Iniciantes

Portanto, se você está atrás da sua independência financeira, investir em um negócio desse tipo pode ser uma ótima alternativa.

A produção e venda de geladinhos gourmet são uma ótima oportunidade de mercado, devido ao baixo custo com capital inicial e o retorno nos lucros, que compensam e muito.

Assim, o primeiro passo para ganhar dinheiro com geladinho, é aprender a fazê-los com qualidade (se capacite para isso), além de seguir as dicas mencionadas, entendendo como iniciar um negócio que realmente dá lucro, aprendendo várias técnicas e truques de produção e também aprendendo como divulgar e vender os seus produtos.

Pratique as dicas mencionadas nesse material e aumente seu faturamento, podendo ganhar até 5 mil reais por mês com a venda de geladinhos gourmet!

**NÃO DEIXE PARA AMANHÃ O SUCESSO QUE VOCÊ PODE
TE HOJE!**