



Custo Invisível

Starters



Comparamos os custos da produção própria de um **Bolinho de Carne Seca** com a opção pronta, evidenciando o impacto na operação.

Produzir internamente envolve mais que ingredientes: há tempo de preparo, mão de obra, perdas e falta de padronização. Com a **Carne Seca Desfiada Alfama**, há mais rendimento e agilidade, mas a finalização ainda exige recursos. Já o **Bolinho de Carne Seca Alfama** elimina etapas, reduz desperdícios e garante padronização.

Produção Própria		Produção Própria com desfiado Alfama		Starters	
Receita para 26 bolinhos		Receita para 35 bolinhos		Média 35 bolinhos por pacote	
Custos do Produto		Custos do Produto		Custos do Produto	
Carne Seca (1kg)	R\$ 35,70	Carne Seca Alfama (1kg)	R\$ 56,00	Bolinho Carne Seca (1,05kg)	R\$ 85,77
Preço Ingredientes ¹	R\$ 13,05	Preço Ingredientes ¹	R\$ 13,05	Preço Ingredientes ¹	R\$ 0,00
Total Custos Insumos	R\$ 48,75	Total Custos Insumos	R\$ 69,05	Total Custos Insumos	R\$ 85,77
Custo Invisível		Custo Invisível		Custo Invisível	
Custo por perda (Kg)		Custo por perda (Kg)		Custo por perda (Kg)	
Salga, cozimento, desfiar (-300gr)	- R\$ 10,71	Perda de processo (-100g)	- R\$ 5,60	Perda de processo	R\$ 0,00
Custo Mão de Obra		Custo Mão de Obra		Custo Mão de Obra	
Tempo Mão de obra (Preparo 1:30 H)	- R\$ 19,80	Tempo Mão de obra (Preparo 1:30 H)	- R\$ 13,22	Tempo Mão de obra (Preparo)	0 min
Total Custo Invisível	R\$ 30,51	Total Custo Invisível	R\$ 18,82	Total Custo Invisível	R\$ 0,00
Custo real (Rend. 805g) R\$ 79,27		Custo real (Rend. 1,050kg) R\$ 87,85		Custo real (Rend. 1,050kg) R\$ 85,77	
Custo Unitário (30g)	R\$ 3,04	Custo Unitário (30g)	R\$ 2,51	Custo Unitário (30g)	R\$ 2,45
Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 7,60	Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 6,27	Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 6,12
Preço Porção (5 un.)	R\$ 38	Preço Porção (5 un.)	R\$ 31,37	Preço Porção (5 un.)	R\$ 30,63
CMV	40%	CMV	40%	CMV	40%

¹ Ingredientes: ovos, farinha panko, leite, cebola, alho, requeijão cremoso e outros ingredientes. (15% de rendimento)
² Custo por hora, considerando o salário mínimo da categoria de R\$ 2.329,50. Fonte: <https://www.salario.com.br/profissao/cozinheiro-de-restaurante-cbo-513205/>.
³ Preços podem variar de acordo com a política de preços do distribuidor.

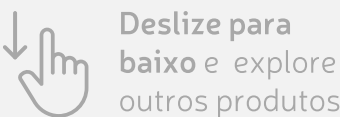
Bolinho de Carne Seca

CMV
Sugerido para o operador

Margem sugerida para o Distribuidor revender o Bolinho de Carne Seca da Linha Starters:

40%

25%





Comparamos os custos da produção própria de um **Croquete de Cupim** com a opção pronta, evidenciando o impacto na operação.

Produzir internamente envolve mais que ingredientes: há tempo de preparo, mão de obra, perdas e falta de padronização. Com o **Cupim Desfiado Alfama**, há mais rendimento e agilidade, mas a finalização ainda exige recursos. Já o **Croquete de Cupim Alfama** elimina etapas, reduz desperdícios e garante padronização.

Produção Própria		Produção Própria com desfiado Alfama		Starters	
Receita para 20 bolinhos		Receita para 35 bolinhos		Média 35 bolinhos por pacote	
Custos do Produto		Custos do Produto		Custos do Produto	
Carne Seca (1kg)	R\$ 40,00	Carne Seca Alfama (1kg)	R\$ 55,00	Bolinho Carne Seca (1,05kg)	R\$ 82,66
Preço Ingredientes ¹	R\$ 13,05	Preço Ingredientes ¹	R\$ 13,05	Preço Ingredientes ¹	R\$ 0,00
Total Custos Insumos	R\$ 53,05	Total Custos Insumos	R\$ 68,05	Total Custos Insumos	R\$ 82,66
Custo Invisível		Custo Invisível		Custo Invisível	
Custo por perda (Kg)		Custo por perda (Kg)		Custo por perda (Kg)	
Salga, cozimento, desfiar (-483gr)	- R\$ 19,72	Perda de processo (-100g)	- R\$ 5,60	Perda de processo	0g R\$ 0,00
Custo Mão de Obra		Custo Mão de Obra		Custo Mão de Obra	
Tempo Mão de obra (Preparo 1:30 H)	- R\$ 19,80	Tempo Mão de obra (Preparo 1:30 H)	- R\$ 13,22	Tempo Mão de obra (Preparo)	0 min
Total Custo Invisível	R\$ 39,52	Total Custo Invisível	R\$ 18,72	Total Custo Invisível	R\$ 0,00
Custo real (Rend. 594g) R\$ 92,57		Custo real (Rend. 1,050kg) R\$ 86,77		Custo real (Rend. 1,050kg) R\$ 82,66	
Custo Unitário (30g)	R\$ 4,62	Custo Unitário (30g)	R\$ 2,47	Custo Unitário (30g)	R\$ 2,36
Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 11,55	Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 6,17	Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 5,90
Preço Porção (5 un.)	R\$ 57,75	Preço Porção (5 un.)	R\$ 30,87	Preço Porção (5 un.)	R\$ 29,50
CMV	40%	CMV	40%	CMV	40%

¹ Ingredientes: ovos, farinha panko, leite, cebola, alho, requeijão cremoso e outros ingredientes. (15% de rendimento)
² Custo por hora, considerando o salário mínimo da categoria de R\$ 2.329,50. Fonte: <https://www.salario.com.br/profissao/cozinheiro-de-restaurante-cbo-513205/>.
³ Preços podem variar de acordo com a política de preços do distribuidor.

Croquete de Cupim

CMV
Sugerido para o operador

40%

Margem sugerida para o Distribuidor revender o Croquete de Cupim da Linha Starters:

25%



Comparamos os custos da produção própria de um **Croquete de Pernil com mostarda e limão** com a opção pronta, evidenciando o impacto na operação.

Produzir internamente envolve mais que ingredientes: há tempo de preparo, mão de obra, perdas e falta de padronização. Com o **Pernil Desfiado Alfama**, há mais rendimento e agilidade, mas a finalização ainda exige recursos. Já o **Croquete de Pernil com mostarda e limão Alfama** elimina etapas, reduz desperdícios e garante padronização.

Produção Própria		Produção Própria com desfiado Alfama		Starters	
Receita para 17 bolinhos		Receita para 35 bolinhos		Média 35 bolinhos por pacote	
Custos do Produto		Custos do Produto		Custos do Produto	
Carne Seca (1kg)	R\$ 28,00	Carne Seca Alfama (1kg)	R\$ 37,00	Bolinho Carne Seca (1,05kg)	R\$ 79,55
Preço Ingredientes ¹	R\$ 13,05	Preço Ingredientes ¹	R\$ 13,05	Preço Ingredientes ¹	R\$ 0,00
Total Custos Insumos	R\$ 41,05	Total Custos Insumos	R\$ 50,05	Total Custos Insumos	R\$ 79,55
Custo Invisível		Custo Invisível		Custo Invisível	
Custo por perda (Kg)		Custo por perda (Kg)		Custo por perda (Kg)	
Salga, cozimento, desfiar (-483gr)	- R\$ 15,12	Perda de processo (-100g)	- R\$ 3,70	Perda de processo	0g R\$ 0,00
Custo Mão de Obra		Custo Mão de Obra		Custo Mão de Obra	
Tempo Mão de obra (Preparo 1:30 H)	- R\$ 19,80	Tempo Mão de obra (Preparo 1:30 H)	- R\$ 13,22	Tempo Mão de obra (Preparo)	0 min
Total Custo Invisível	R\$ 34,92	Total Custo Invisível	R\$ 16,92	Total Custo Invisível	R\$ 0,00
Custo real (Rend. 529g) R\$ 75,97		Custo real (Rend. 1,050kg) R\$ 66,97		Custo real (Rend. 1,050kg) R\$ 79,55	
Custo Unitário (30g)	R\$ 4,46	Custo Unitário (30g)	R\$ 1,91	Custo Unitário (30g)	R\$ 2,27
Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 11,15	Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 4,77	Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 5,67
Preço Porção (5 un.)	R\$ 57,75	Preço Porção (5 un.)	R\$ 23,87	Preço Porção (5 un.)	R\$ 28,37
CMV	40%	CMV	40%	CMV	40%

¹ Ingredientes: ovos, farinha panko, leite, cebola, alho, requeijão cremoso e outros ingredientes. (15% de rendimento)
² Custo por hora, considerando o salário mínimo da categoria de R\$ 2.329,50. Fonte: <https://www.salario.com.br/profissao/cozinheiro-de-restaurante-cbo-513205/>.
³ Preços podem variar de acordo com a política de preços do distribuidor.

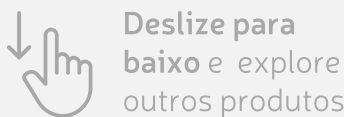
Croquete de Pernil com mostarda e limão

CMV
Sugerido para o operador

Margem sugerida para o Distribuidor revender o Croquete de Pernil com mostarda e limão da Linha Starters:

40%

25%





Comparamos os custos da produção própria de um **Bolinho de Carne de Sol** com a opção pronta, evidenciando o impacto na operação.

Produzir internamente envolve mais que ingredientes: há tempo de preparo, mão de obra, perdas e falta de padronização. Com a **Carne de Sol Desfiada Alfama**, há mais rendimento e agilidade, mas a finalização ainda exige recursos. Já o **Bolinho de Carne de Sol Alfama** elimina etapas, reduz desperdícios e garante padronização.

Produção Própria		Produção Própria com desfiado Alfama		Starters	
Receita para 21 bolinhos		Receita para 35 bolinhos		Média 35 bolinhos por pacote	
Custos do Produto		Custos do Produto		Custos do Produto	
Carne Seca (1kg)	R\$ 40,00	Carne Seca Alfama (1kg)	R\$ 52,00	Bolinho Carne Seca (1,05kg)	R\$ 79,55
Preço Ingredientes ¹	R\$ 13,05	Preço Ingredientes ¹	R\$ 13,05	Preço Ingredientes ¹	R\$ 0,00
Total Custos Insumos	R\$ 53,05	Total Custos Insumos	R\$ 65,05	Total Custos Insumos	R\$ 79,55
Custo Invisível		Custo Invisível		Custo Invisível	
Custo por perda (Kg)		Custo por perda (Kg)		Custo por perda (Kg)	
Salga, cozimento, desfiar (-483gr)	- R\$ 14,00	Perda de processo (-100g)	- R\$ 5,20	Perda de processo	0g R\$ 0,00
Custo Mão de Obra		Custo Mão de Obra		Custo Mão de Obra	
Tempo Mão de obra (Preparo 1:30 H)	- R\$ 19,80	Tempo Mão de obra (Preparo 1:30 H)	- R\$ 13,20	Tempo Mão de obra (Preparo)	0 min
Total Custo Invisível	R\$ 33,80	Total Custo Invisível	R\$ 18,42	Total Custo Invisível	R\$ 0,00
Custo real (Rend. 650g) R\$ 86,85		Custo real (Rend. 1,050kg) R\$ 83,47		Custo real (Rend. 1,050kg) R\$ 79,55	
Custo Unitário (30g)	R\$ 4,13	Custo Unitário (30g)	R\$ 2,38	Custo Unitário (30g)	R\$ 2,27
Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 10,33	Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 5,95	Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 5,68
Preço Porção (5 un.)	R\$ 51,69	Preço Porção (5 un.)	R\$ 29,75	Preço Porção (5 un.)	R\$ 28,41
CMV	40%	CMV	40%	CMV	40%

¹ Ingredientes: ovos, farinha panko, leite, cebola, alho, requeijão cremoso e outros ingredientes. (15% de rendimento)
² Custo por hora, considerando o salário mínimo da categoria de R\$ 2.329,50. Fonte: <https://www.salario.com.br/profissao/cozinheiro-de-restaurante-cbo-513205/>.
³ Preços podem variar de acordo com a política de preços do distribuidor.

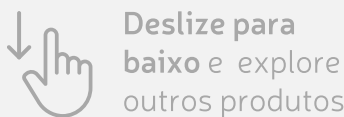
Bolinho de Carne de Sol

CMV
Sugerido para o operador

Margem sugerida para o Distribuidor revender o Bolinho de Carne de Sol da Linha Starters:

40%

25%





Comparamos os custos da produção própria de um **Coxinha de Costela** com a opção pronta, evidenciando o impacto na operação.

Produzir internamente envolve mais que ingredientes: há tempo de preparo, mão de obra, perdas e falta de padronização. Com a **Costela Desfiada Alfama**, há mais rendimento e agilidade, mas a finalização ainda exige recursos. Já a **Coxinha de Costela Alfama** elimina etapas, reduz desperdícios e garante padronização.

Produção Própria		Produção Própria com desfiado Alfama		Starters	
Receita para 22 bolinhos		Receita para 35 bolinhos		Média 35 bolinhos por pacote	
Custos do Produto		Custos do Produto		Custos do Produto	
Carne Seca (1kg)	R\$ 30,00	Carne Seca Alfama (1kg)	R\$ 57,00	Bolinho Carne Seca (1,05kg)	R\$ 82,66
Preço Ingredientes ¹	R\$ 13,05	Preço Ingredientes ¹	R\$ 13,05	Preço Ingredientes ¹	R\$ 0,00
Total Custos Insumos	R\$ 43,05	Total Custos Insumos	R\$ 70,05	Total Custos Insumos	R\$ 82,66
Custo Invisível		Custo Invisível		Custo Invisível	
Custo por perda (Kg)		Custo por perda (Kg)		Custo por perda (Kg)	
Salga, cozimento, desfiar (-483gr)	- R\$ 12,27	Perda de processo (-100g)	- R\$ 5,70	Perda de processo	0g R\$ 0,00
Custo Mão de Obra		Custo Mão de Obra		Custo Mão de Obra	
Tempo Mão de obra (Preparo 1:30 H)	- R\$ 19,80	Tempo Mão de obra (Preparo 1:30 H)	- R\$ 13,33	Tempo Mão de obra (Preparo)	0 min
Total Custo Invisível	R\$ 32,07	Total Custo Invisível	R\$ 19,03	Total Custo Invisível	R\$ 0,00
Custo real (Rend. 679g) R\$ 75,12		Custo real (Rend. 1,050kg) R\$ 89,08		Custo real (Rend. 1,050kg) R\$ 79,55	
Custo Unitário (30g)	R\$ 4,41	Custo Unitário (30g)	R\$ 2,54	Custo Unitário (30g)	R\$ 2,36
Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 8,53	Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 6,36	Preço sugerido/venda (un.)	R\$ 5,90
Preço Porção (5 un.)	R\$ 42,68	Preço Porção (5 un.)	R\$ 31,81	Preço Porção (5 un.)	R\$ 29,52
CMV	40%	CMV	40%	CMV	40%

¹ Ingredientes: ovos, farinha panko, leite, cebola, alho, requeijão cremoso e outros ingredientes. (15% de rendimento)
² Custo por hora, considerando o salário mínimo da categoria de R\$ 2.329,50. Fonte: <https://www.salario.com.br/profissao/cozinheiro-de-restaurant-cbo-513205/>.
³ Preços podem variar de acordo com a política de preços do distribuidor.

Coxinha de Costela

CMV
Sugerido para o operador

40%

Margem sugerida para o Distribuidor revender a Coxinha de Costela da Linha Starters:

25%

