BÔNUS 03 · NOVOS SABORES

Mais 10 Recheios Extras

Com os 10 do material, você fecha 20 sabores.



PÃO DE ALHO RECHEADO LUCRATIVO

Sumário

Pizza

Calabresa acebolada

Frango com catupiry e milho

Costela desfiada com queijo

Picanha com provolone

Cheddar com cebola crispy

Palmito com requeijão

Gorgonzola com nozes

Atum com queijo

Vegetariano de abobrinha e queijo

Pizza



Com os 10 do material, você fecha 20 sabores. Cada receita rende para 10 pães (2 pacotes). Mesma pasta de alho, mesma montagem (pasta → recheio frio e seco → queijo por cima).

200 g de muçarela + 100 g de presunto em cubos + 1 tomate em cubos sem semente e seco + orégano. Custo do pacote ≈ R$ 16.

Calabresa acebolada



1 calabresa (250 g) refogada com 1 cebola em tiras até a cebola murchar, escorrida e fria + 150 g de muçarela. ≈ R$ 16.

Frango com catupiry e milho



300 g de frango desfiado + 150 g de requeijão tipo catupiry + 1/2 lata de milho bem escorrido + 100 g de muçarela. ≈ R$ 17.

Costela desfiada com queijo



400 g de costela cozida na pressão (40 min), desfiada e refogada + 200 g de muçarela. ≈ R$ 22 (venda como especial).

Picanha com provolone



250 g de aparas de picanha em cubos pequenos, seladas e frias + 150 g de provolone ralado. ≈ R$ 24 (especial).

Cheddar com cebola crispy



150 g de cheddar cremoso + 100 g de muçarela + cebola crispy por cima na hora de embalar. ≈ R$ 15.

Palmito com requeijão



1 vidro de palmito (300 g) picado e escorrido + 150 g de requeijão + 100 g de muçarela. ≈ R$ 19.

Gorgonzola com nozes



120 g de gorgonzola esfarelado + 100 g de muçarela + 50 g de nozes picadas. ≈ R$ 21 (especial, ótimo para festa).

Atum com queijo



2 latas de atum bem escorrido + 1/2 cebola picada + 100 g de requeijão + 100 g de muçarela. ≈ R$ 18.

Vegetariano de abobrinha e queijo



1 abobrinha ralada, salgada e espremida num pano até sair toda a água + 200 g de muçarela + manjericão. ≈ R$ 14.

Dica de cardápio: mantenha 3 clássicos fixos e troque 1 especial por semana. A novidade faz a cliente que já comprou pedir de novo.