BÔNUS 05 · NATAL E RÉVEILLON

O Pão de Alho da Ceia: 5 Sabores de Festa

Abra a encomenda em novembro e venda para a ceia de Natal e o Réveillon.



PÃO DE ALHO RECHEADO LUCRATIVO

Sumário

O calendário

Os 5 sabores (cada receita para 10 pães)

Preço sugerido

O calendário

☐ Até 10/12: poste "Encomendas da ceia abertas" (arte 20 do bônus 4).

☐ Até 18/12 (Natal) e 26/12 (Réveillon): feche a lista com Pix.

☐ 20–22/12 e 27–29/12: dias de montagem.

☐ 23–24/12 e 30–31/12: entregas, congelado.

Formato sugerido: pacote festa com 10 pães, laço vermelho ou dourado na bandeja.

Os 5 sabores (cada receita para 10 pães)



1. Bacalhau com requeijão — 300 g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado, refogado com alho, cebola e azeitona + 150 g de requeijão + 100 g de muçarela.

Tender com abacaxi e queijo



2. Tender com abacaxi e queijo — 200 g de tender em cubinhos + 100 g de abacaxi em calda bem escorrido e picado + 150 g de muçarela.

Peru defumado com cream cheese



3. Peru defumado com cream cheese — 200 g de peito de peru defumado picado + 150 g de cream cheese + cebolinha.

Brie com damasco



4. Brie com damasco — 200 g de queijo brie em cubos + 60 g de damasco picado + mel por cima na hora de servir (vai no saquinho à parte).

Lombo com queijo e ervas



5. Lombo com queijo e ervas — 300 g de lombo assado desfiado + 150 g de muçarela + alecrim e tomilho picados.

Preço sugerido

Pacote festa (10 pães): custo de R$ 35 a R$ 50 conforme o sabor; preço de R$ 100 a R$ 150. Refaça com os preços da sua cidade.