

RESTAURANTE TROPICÁLIA – O PROTAGONISMO DOS INSUMOS TROPICAIS

Gabriela Giovana de Oliveira¹ (o.giovana@aluno.ifsp.edu.br)

Gustavo Henrique Gonçalves Eufrásio¹

Maria Tereza Silva Acácio¹

Pércia Helena Sabbag Mazo²

¹Discente – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus Avaré

²Docente – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus Avaré

1. INTRODUÇÃO

Para esse estudo buscou-se desenvolver um negócio de A&B, baseado na gastronomia de países tropicais, que tem como foco pratos com essa temática. Segundo Paterniani (2021), o Brasil tem a agricultura tropical desenvolvida, fazendo com que haja uma variedade de ingredientes, permitindo assim uma facilidade para encontrar tais insumos em várias regiões, inclusive na de Avaré.

Além disso, para a criação desse empreendimento, foi levada em conta a questão mercadológica da cidade, que não possui restaurantes que têm como tema a gastronomia tropical. Dessa forma, o restaurante “Tropicália” foi criado com a intenção de exaltar os produtos típicos dos países que possuem esse clima. Vale ressaltar que o intuito do estabelecimento não é utilizar apenas ingredientes tropicais, mas sim, dar o protagonismo do prato a eles, os tornando as estrelas das refeições, onde os coadjuvantes podem ser insumos que não são considerados como típicos de localidades tropicais.

Para Barbato (2011), o clima tropical tem seu papel na construção da identidade brasileira, assim é possível mostrar que o clima é visto como uma influência em várias áreas e não apenas na agricultura e na gastronomia. Um exemplo disso é o movimento Tropicália, que assim como afirma Quaresma (*et al*, 2011), foi um movimento cultural que misturou manifestações tradicionais da cultura brasileira a inovações estéticas radicais.

Levando em conta essas questões, foi estabelecido um cardápio de três tempos (Anexo 1), com entrada (salada de rúcula, com pedaços de manga, kiwi e crisps de cebola roxa, temperada com um molho cítrico), prato principal (tilápia escalfada, acompanhada de um creme de espinafre e salpicada com beterraba palha) e sobremesa (verrine com as seguintes camadas: *patê sablée* de chocolate, brigadeiro de coco e uma calda de abacaxi).

Para a elaboração desse empreendimento alimentício pensou-se em elaborar um logotipo (Figura 1) que remetesse ao clima e à vegetação tropical. A cor verde faz alusão a natureza, sendo então o fundo da logo. Na letra “i” do nome do restaurante, há o detalhe de folhas de um coqueiro, isso é uma referência ao coco que segundo Silva, (*et al*, 2015) é um fruto tropical que tem grande importância no Brasil, tanto pelo seu ganho econômico como

sua relevância social, e também por ter sua influência nos pratos servidos no restaurante aqui relatado.

Figura 1. Logotipo



Sobre a estrutura do restaurante, descreve-se a seguir. O local, bem arejado e iluminado com luz natural. O salão, decorado de maneira simples, sem seguir os conceitos de modernidade e minimalismo. As mesas, feitas em bambu, que por sua vez é uma planta tropical e as paredes, ornamentadas com quadros do movimento cultural “Tropicália” ou “Tropicalismo”. Essa escolha de decoração teve o objetivo de trazer visibilidade e exaltar esse movimento que moldou o ambiente musical e cultural no Brasil.

2. DESENVOLVIMENTO

No princípio da discussão sobre qual seria o tema escolhido para o empreendimento, havia sido decidido executar um negócio voltado para a culinária oriental, onde cada prato seria de um país asiático. Porém, o único prato que havia sido definido foi a entrada, que seria um *Dim sum*, que consiste num petisco chinês em formato de pastelzinho ou bolinho com recheios variados que podem ser fritos ou cozidos a vapor, o que a equipe havia pensado em recheiar com legumes. Porém, após uma pesquisa maior, foi definido que o restaurante desenvolveria pratos com o tema tropical pois, este é um clima que está presente em diversas nações, inclusive no Brasil, possuindo uma variedade de ingredientes que são fáceis de serem encontrados e que combinam entre si (Anexo 1).

Os nomes da entrada, prato principal e sobremesa são de músicas do movimento da Tropicália, sendo respectivamente da autoria de: Caetano Veloso; Gal Costa; Gilberto Gil, Caetano Veloso.

Todos os pratos selecionados foram definidos em equipe e as primeiras escolhas para o cardápio descrevem-se a seguir.

2.1. Entrada – Salada Alegria Alegria

Para a entrada (Anexo 2) (Figura 2), propôs-se uma salada de rúcula, com pedaços de manga, kiwi e *crisps* de cebola roxa (Anexo 3), temperada com um molho cítrico. A equipe de desenvolvimento de cardápio iniciou o preparo descascando a manga e o kiwi, cortados em *macedoine* e reservados. A rúcula foi higienizada e em seguida foi realizada a retirada dos seus talos. O molho que acompanha a salada (Anexo 4) foi idealizado realizando-se uma emulsão composta de sumo de limão, *lemon pepper*, azeite e sal. De início optou-se por acrescentar *ajinomoto* e *hondashi*, mas essa ideia foi desconsiderada após os testes iniciais.

Figura 2. Entrada - Salada Alegria, Alegria



2.2. Prato Principal – Divino Maravilhoso

Para o prato principal (Figura 3) (Anexo 5), desenvolveu-se um filé de Tilápia escalfado (Anexo 6), acompanhado de creme de espinafre (Anexo 7) e beterraba crocante (Anexo 8). Durante os testes iniciais, a beterraba foi preparada em formato de chips, com preparos diferentes, fritando por imersão e assando no forno, porém nenhum chegou a ficar da maneira que agradasse a equipe. Sendo assim, optou-se pela “beterraba palha” para que ela ficasse mais crocante. Outra mudança no prato principal foi a retirada da crosta de gergelim. A princípio, havia-se pensado em apresentar o filé em uma crosta de gergelim, contudo, segundo Costa (2023), apesar do gergelim ser oriundo de países de clima tropical, devido a sua já difundida associação com a culinária asiática, foi optado pela retirada do ingrediente do cardápio.

Figura 3. Prato principal Divino, Maravilhoso



2.3. Sobremesa – Três Caravelas

Para a sobremesa (Figura 4), foi pensado em um verrine (Anexo 9), que é um tipo de sobremesa que é servido em camadas que possam ser diferenciadas e vistas em um recipiente transparente. Houve uma discussão do que poderia ser usado, para que o verrine não ficasse muito doce, sendo decidido então em apresentá-lo com uma camada de *pâte sucrée* (uma massa doce quebradiça feita com base de açúcar, farinha e manteiga) de chocolate meio amargo (Anexo 10), um creme de brigadeiro de coco com chantilly (Anexo 11) e uma calda de abacaxi (Anexo 12).

A sobremesa foi a que mais possuiu testes durante a elaboração do cardápio. A *pâte sucrée* se apresentou bem doce no início, então foi diminuída a quantidade de açúcar e aumentada a quantidade de cacau 50% para sua execução. Na primeira versão do brigadeiro não era usado o chantilly então após análises sensoriais, decidiu-se por sua adição, tornando o creme mais leve, mas ainda assim mantendo o gosto do coco presente). A calda de abacaxi que antes era medida em partes iguais de água e açúcar, durante o preparo, mostrou que seria preciso refazê-la com uma proporcionalidade diferente da inicial para se obter melhor resultado.

Figura 4. Sobremesa Três Caravelas



3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Segundo as observações e as experiências vivenciadas pela equipe de desenvolvimento do cardápio, durante e após os testes, apesar do desafio apresentado pela necessidade de várias alterações, as seguintes produções se apresentaram de fácil execução sendo possível reproduzi-las por quaisquer outras pessoas desde que se apropriem de técnicas como *sablage* e escalfamento. Outro apontamento relevante que este estudo pode verificar é que, pela questão de a população estar familiarizada com todos os ingredientes utilizados e pelos custos levantados, há a crença de que o público da cidade de Avaré aceitaria o menu apresentado pelo restaurante Tropicália.

4. REFERÊNCIAS

BARBATO, L. F. T. **Brasil, um país tropical: o clima na construção da identidade nacional brasileira (1839-1889)**. Campinas, SP. 2011.

COSTA, A. L. D. **Desenvolvimento e produção de gergelim inoculado com bacilos e sob restrição hídrica**. (2023). BDTD, 2023. Disponível em: <https://bdtd.ibict.br/vufind/Record/UEPB_a2a2714726face09cf6308f3c294058d/Details>. Acesso em: 6 nov. 2024.

PATERNIANI, E. **Agricultura sustentável nos trópicos**. Estudos Avançados, v. 15, n. 43, p. 303–326, 2001.

QUARESMA, J., SILVA RUBENS, A., ALENCAR, V., GON, V., & GON, V. **A Tropicália**. (2011). TURMADOD, 2012. Disponível em: <https://turmadod.com/alunos/downloads/6s2011_2/d_g_contemporaneo/tropicalia_trab_escrito.pdf>. Acesso em: 11 nov. 2024c.

SILVA, F. A., DE SOUZA, D. F., DE AMORIM, J. L. P., LOPES, E. D. O., & BACKES, D. A. P. **Inovação sustentável do coco verde na agroindústria.** (2015). Disponível em: <<http://engemasp.submissao.com.br/17/anais/arquivos/270.pdf>>. Acesso em: 6 nov. 2024.

5. Anexos

5.1. Anexo 1 – Menu

RESTAURANTE
Tropicália

Entrada

ALEGRIA. ALEGRIA
Salada de rúcula e crispy de cebola branca, acompanhados de cubos de manga palmer e kiwi ao molho cítrico.

Prato principal

DIVINO. MARAVILHOSO
Filés de tilápia escalfada, creme de espinafre e beterraba-palha.

Sobremesa

TRÊS CARAVELAS
Verrine com patê sablée de chocolate meio-amargo, brigadeiro de coco e calda de abacaxi.

5.3. Anexo 3 – Ficha técnica – Crispy de cebola

Nome do prato						
Nome do aluno:		Maria Tereza, Gabriela e Gustavo				
Tempo de preparo:		30 minutos	Turma:		Data:	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Cebola		40g	1,64	106g	0,15	3,99
Farinha de trigo		20g	1	1000g	0,11	5,99
Amido de milho		20g	1	200g	0,56	5,69
Sal		q.b.	1	1000g	0,01	4,99
Água		50ml	1	510ml	0,24	2,49
Óleo de soja		q.b.	1	900ml	0,81	7,29
Kg=quilo / L=litro / Mc=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	R\$1,88
Modo de preparo:						
1.	Corte a cebola em brunoise e coloque em água gelada para diminuir a acidez.					
2.	Seque bem a cebola e empane com uma camada fina de farinha e amido de milho.					
3.	Frite em óleo quente a 160° até dourar.					
4.	Reserve.					
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
Seqüência da Montagem:						
1.						
2.						
3.						
4.						
Equipamentos e Utensílios:						
Tábua de corte						
Panela						
Faca						
Bowl						
VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :	55g	Preço Venda \$		Margem de Contr.%	

5.4. Anexo 4 – Ficha técnica – Molho para salada

		Nome do prato				
Nome do aluno:		Maria Tereza, Gabriela e Gustavo				
Tempo de preparo:		5 minutos		Turma:		Data :
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Limão		15g	2,26	100g	0,17	11,59
Lemon pepper		3g	1	30g	0,64	6,49
Sal		q.b.	1	1000g	0,01	4,99
Azeite		q.b.	1	250ml	0,14	35,99
Kg=quilo / L=litro / Mc=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto basta					Custo Total:	R\$0,96
Modo de preparo:						
1.	Misture todos os ingredientes em um bowl e bata com um fuet até que fique homogêneo.					
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
Seqüência da Montagem:						
1.						
2.						
3.						
4.						
Equipamentos e Utensílios:						
Bowl						
Fuet						
VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :	20g	Preço Venda \$		Margem de Contr. %	

5.5 Anexo 5 – Ficha técnica – Prato Divino, Maravilhoso

Divino maravilhoso						
Nome do aluno:		Maria Tereza, Gabriela e Gustavo				
Tempo de preparo:		Turma:		Data :		
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Tilápia escafada		123g			7,53	
Creme de espinafre		60g			6,91	
Crispy de beterraba		10g			2	
Kg=quilo / L=litro / Mc=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	16,44
Seqüência da Montagem:						
1.	Coloque o creme de espinafre na base do prato.					
2.	Coloque os filés de tilápia.					
3.	Finalize com o crispy de beterraba.					
4.						
Equipamentos e Utensílios:						
VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :		Preço Venda \$		Margem de Contr. %	

5.6. Anexo 6 – Ficha técnica – Tilápia escalfada

Tilápia escalfada						
Nome do aluno:	Maria Tereza, Gabriela e Gustavo					
Tempo de preparo:	50 minutos		Turma:		Data :	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Tilápia		157g		194	4,70	5,81
Cenoura		40g	1,17	46,8	0,01	3,49
Alho		12g	1,08	12,96	0,34	36,99
Alecrim		q.b.	1	20	0,5	2,69
Óleo de soja		q.b.	1	900	0,2	7,29
Água		1000ml	1	-	0	0
Limão Taiti		37g	2,26	65g	0,69	11,59
Laranja Bahia		20g	1,56	164g	0,99	16,99
Sal		q.b.	1	1000g	0,1	3,35
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto basta					Custo Total:	7,53
Modo de preparo:						
1.	Descasque a cenoura e o alho e os corte em lâminas. Refogue-os em uma sautese com o óleo e o alecrim.					
2.	Assim que o alho atingir uma coloração dourada, adicione a água e sal e abaixe o fogo.					
3.	Cozinhe de 25 a 30 minutos.					
4.	Tempere a tilápia com sal, limão e pimenta-do-reino e sele numa sautese bem quente até ficar dourado.					
5.	Após o tempo de espera de cozimento do líquido, acrescente o suco de limão e de laranja e coloque o filé de tilápia no centro da sautese. Coloque o papel-manteiga com um furo no meio sobre o peixe. Deixe cozinhar por 5 a 10 minutos.					
Equipamentos e Utensílios:						
Sautese	Fogão					
Tábua de corte	Copo de medidas					
Faca						
VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :		Preço Venda \$		Margem de Contr.%	

5.7. Anexo 7 – Ficha técnica – Creme de espinafre

Creme de espinafre						
Nome do aluno:	Maria Tereza, Gabriela e Gustavo					
Tempo de preparo:	15min	Turma:		Data :	13/11	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Espinafre		26g	1,78	46,28	2,06	11,99
Batata		27	1,22	96	3,09	10,99
Creme de leite		8g	1	200g	0,15	3,99
Leite integral		52ml	1	1000ml	0,25	4,99
Sal		q.b.	1	1000g	0,1	4,99
Noz-moscada		q.b.	1	15g	0,4	4,29
Alho		5g	1,38	12g	0,44	36,99
Óleo de soja		q.b.	1	900ml	0,1	7,29
Manteiga		5g	1	200g	0,32	12,99
Kg=quilo / L=litro / Mc=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	6,91
Modo de preparo:						
1.	Inicie o preparo cortando as batatas em pedaços médios. Leve-as ao fogo e cozinhe em água fervente até elas estarem macias. Reserve.					
2.	Corte o alho e reserve.					
3.	Higienize o espinafre, e logo depois, retire os seus talos e os descarte. Apenas as folhas serão utilizadas.					
4.	Adicione óleo em uma panela e refogue o alho até ele ficar dourado, acrescente as folhas de espinafre e refogue até elas murcharem.					
5.	Coloque essa refoga em um liquidificador junto aos pedaços de batata. Adicione o leite e triture até tudo ficar homogêneo.					
6.	Retorne o creme à panela, e cozinhe em fogo baixo até ele atingir a cremosidade desejada. Adicione o creme de leite.					
7.	Desligue o fogo e acrescente a manteiga, tempere com sal e noz-moscada a gosto.					
Equipamentos e Utensílios:						
Panela						
Tábua de corte						
Faca						
Liquidificador						
VENDA	Nº de Porções :	1	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :	60g	Preço Venda \$		Margem de Contr. %	

5.8. Anexo 8 – Ficha técnica – Beterraba palha

Beterraba palha						
Nome do aluno:		Maria Tereza, Gabriela e Gustavo				
Tempo de preparo:		Turma:		Data :		
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Beterraba		50g	1,64	82g	2,67	4,39
Óleo		400ml	1	900ml	3,24	7,29
Sal		q.b	1	1000g	0,1	3,09
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	6,01
Modo de preparo:						
1. Higienizar a beterraba, após isso descasca-la						
2. Com o ralador, ralar em fatias finas como batata palha						
3. Secar com o papel o máximo que conseguir e enquanto isso colocar o olho para esquentar						
4. Quando estiver a uma temperatura alta colocar a beterraba no óleo por imersão						
5. Com o auxílio de uma escumadeira tirar a beterraba e colocar num prato com papel para absorver óleo em excesso						
Equipamentos e Utensílios:						
Tábua			Panela			
Descascador de legumes			Prato			
Ralador			Escumadeira			
Papel toalha						
VENDA	Nº de Porções :	3	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :	10g	Preço Venda \$		Margem de Contr. %	

5.9. Anexo 9 – Ficha técnica – Verrine Três Caravelas

Verrine Três Caravelas						
Nome do aluno:		Maria Tereza, Gabriela e Gustavo				
Tempo de preparo:		Turma:		Data :		
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Patê sablee		10g			0,33	
Crème de coco		85g			2,98	
Calda de abacaxi		30g			0,41	
Kg=quilo / L=litro / Mc=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	3,72
Modo de preparo:						
1.	Triture o patê sablee até que fique parecendo uma areia fina.					
2.	Coloque camadas iguais de patê sablee, brigadeiro de coco e calda de abacaxi na taça.					
3.	Está pronto para servir.					
Equipamentos e Utensílios:						
Saco de confeitaria						
Taça de verrine						
VENDA	Nº de Porções :		Custo Unit. \$		Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :		Preço Venda \$		Margem de Contr.%	

5.10. Anexo 10 – Ficha técnica – Pâte sucrée de chocolate meio amargo

Patê sablée de chocolate						
Nome do aluno:	Maria Tereza, Gabriela e Gustavo					
Tempo de preparo:	1 hora		Turma:		Data :	
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Farinha de trigo		13g	1	1000g	0,07	5,99
Manteiga		8,5g	1	200g	0,55	12,99
Açúcar refinado		3,6g	1	1000g	0,01	4,77
Cacau em pó		3,6g	1	200g	0,26	14,70
Sal		q.b.	1	1000g	0,1	4,99
Kg=quilo / L=litro / M _r =maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	0,99
Modo de preparo:						
1.	Misture a farinha de trigo, o sal, o cacau em pó 50% e o açúcar em um bowl.					
2.	Adicione a manteiga gelada e em cubos, e realize a <i>sablage</i> , desmanchando delicadamente a manteiga com a ponta dos dedos.					
3.	Após isso, embale a massa em filme plástico e leve para gelar.					
4.	Pré-aqueça o forno em 160°C.					
5.	Disponha a massa em uma assadeira com papel-manteiga.					
6.	Asse a massa por 15 minutos, ou até ela estar completamente assada.					
7.	Retire do forno e reserve.					
Equipamentos e Utensílios:						
Bowl	Forno					
Assadeira						
Papel-manteiga						
VENDA	Nº de Porções :	3	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :	76g	Preço Venda \$		Margem de Contr. %	

5.11. Anexo 11 – Ficha técnica – Creme de coco

Creme de coco						
Nome do aluno:	Maria Tereza, Gabriela e Gustavo					
Tempo de preparo:	15min	Turma:		Data :		
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Leite condensado		153g	1	395g	2,32	5,99
Leite de coco		12g	1	200ml	0,23	3,99
Manteiga		6g	1	200g	0,38	12,99
Coco ralado		10g	1	100g	0,29	2,95
Leite		10g	1	1000ml	0,5	5,59
Nata		45g	1	300g	2,25	14,99
Kg=quilo / L=litro / Mg=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	5,97
Modo de preparo:						
1.	Em uma panela adicione o leite condensado, leite de coco, leite, manteiga e metade do coco ralado e coloque em fogo baixo.					
2.	Mexa até chegar numa consistência de brigadeiro de colher.					
3.	Coloque num prato, cubra com plástico filme e leve para geladeira para esfriar.					
4.	Em uma batedeira, bata a nata até chegar a consistência de chantilly.					
5.	Depois de frio, adicione o chantilly e o resto de coco ralado ao brigadeiro, sirva gelado.					
Equipamentos e Utensílios:						
Bowl						
Pão duro						
Batedeira						
Panela						
VENDA	Nº de Porções :	2	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :	85g	Preço Venda \$		Margem de Contr.%	

5.12. Anexo 12 – Ficha técnica – Calda de abacaxi

Calda de abacaxi						
Nome do aluno:		Maria Tereza, Gabriela e Gustavo				
Tempo de preparo:		Turma:		Data :		
Ingredientes	Unid.	Qtde Líquida	Fator de Correção	Qtde Bruta	Custo Unit.	Custo Bruto
Abacaxi		120g	1,89	1400g	1,31	15,29
Açúcar		100g	1	1000g	0,47	4,77
Água		100ml	1	-	0	0
Limão		25	1,23	30,75	0,28	11,59
Kg=quilo / L=litro / Mç=maço / Us=unidade / Dz=dúzia / Qb=quanto baste					Custo Total:	2,06
Modo de preparo:						
1. Adicione a água, o açúcar, metade da quantidade de abacaxi e o suco de um limão e deixe reduzir.						
2. Após reduzir bem adicione o restante do abacaxi e leve para gelar.						
3. Depois de gelar está pronto para ser servido.						
Equipamentos e Utensílios:						
Espatula pão-duro						
Panela pequena						
Espremedor de limão						
VENDA	Nº de Porções :	5	Custo Unit. \$		Margem de Contr \$	
	Peso da Porção :	30g	Preço Venda \$		Margem de Contr.%	