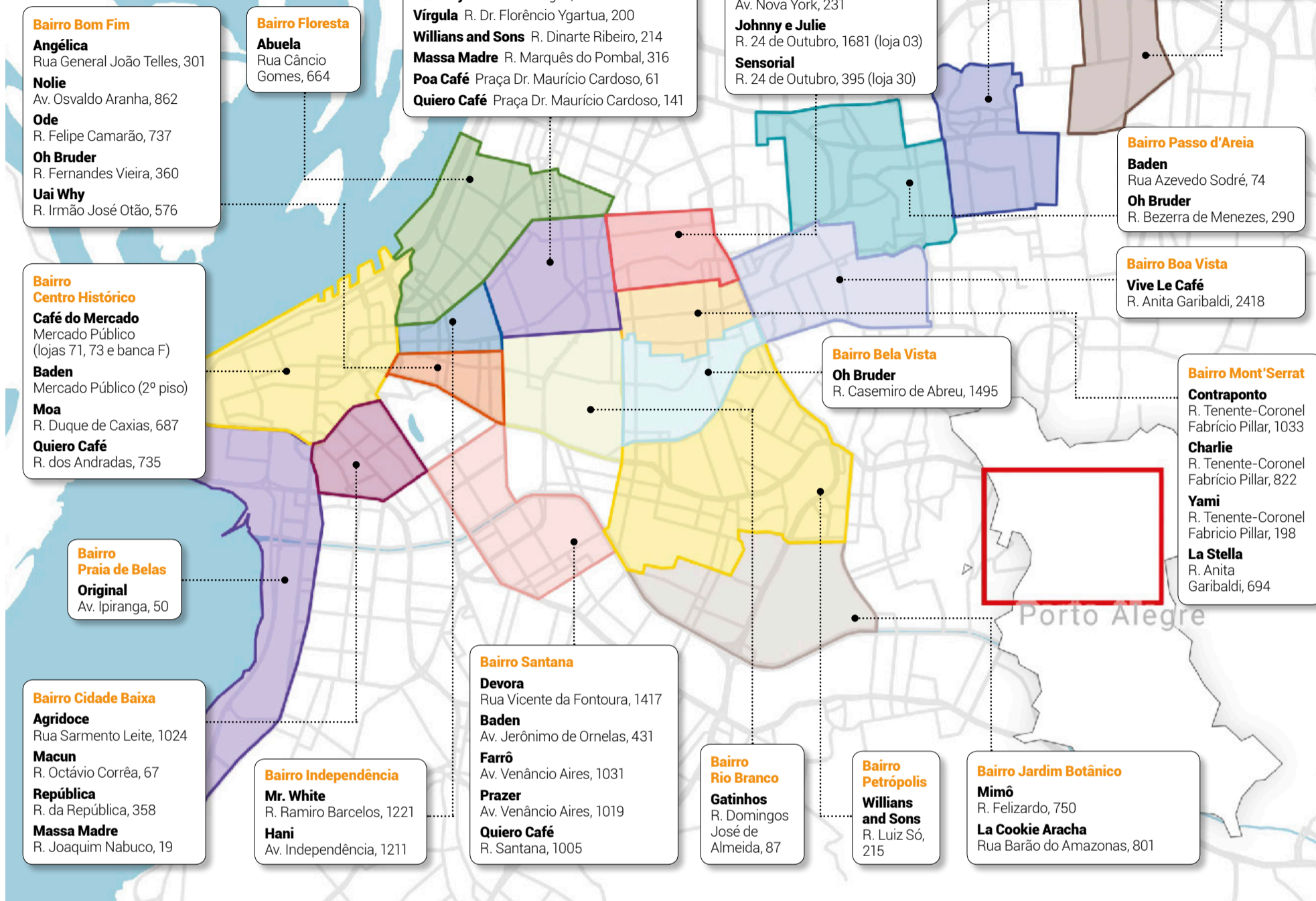


## Negócios participantes da Rota de Cafeterias 2026



## Investimento inicial de R\$ 40,00, negócio produz mais de 400 cookies por dia

de barista na Baden Torrefação.

"Foi incrível, sensacional o curso. Tive muito apoio e suporte da parte deles depois do curso também. Por enquanto, trabalhamos só com café passado, mas queremos colocar uma máquina de espresso", conta.

Atualmente, o La Cookiearacha conta com cerca de 20 sabores de cookies, além das opções de brownies. Entre os preparos estão os de sucrilhos, oreo, kinder, brigadeiro e doce de leite, com destaque para o de red-velvet e o de nutella, que são carros-chefes da operação. Os cookies custam a partir de R\$ 15,00.

Segundo Paulo, a receita base dos cookies mudou e melhorou com o passar dos anos. Atualmente, o empreendedor dá preferência a produtos mais selecionados. "Hoje, usamos a baunilha em fava, manteiga, o que a maioria das receitas de cookies substitui por um tipo de gordura inferior, chocolate nobre e cacau belga.

Optei por produtos mais caros para melhorar a receita final", explica o empreendedor. De acordo com ele, o interesse pelo curso de barista, segue nessa mesma linha de entregar qualidade e informar o consumidor.

"Preciso explicar para as pessoas sobre o meu produto e por que ele é mais caro do que um cookie de supermercado. Da mesma forma, acontece com o café especial, que custa mais caro por ser um produto de maior qualidade, com origem."

Na parte de cafés quentes, o local oferece o tradicional passado, o V60, affogato e cappuccino. Entre os gelados, estão o iced mocha, iced caramel, orange coffee e iced latte. Os cafés variam entre R\$ 8,00 e R\$ 24,00.

Atualmente, a produção chega a cerca de 400 cookies por dia e conta com equipamentos industriais e um sistema de organização que permite congelar e armazenar parte da produção sem compro-



Paulo Patta comanda o La Cookiearacha, que aderiu ao café especial devido à demanda da clientela

meter a qualidade. "Faz parte do processo o congelamento, porque isso ajuda na organização e na padronização", explica o empreendedor.

O próximo passo já está sen-

do pensado, mas sem pressa. Segundo o empreendedor, a ideia é estruturar o negócio para, futuramente, trabalhar com franquias ou fornecer produtos para outros estabelecimentos. "Já pensa-

mos em um modelo de franquia ou em vender os produtos para outros lugares, mas cheguei recentemente nessa receita que considero ideal. Então vamos devagar", afirma.