



Pasta de Clipping 10.2020



Veículo	Data	Assunto	Valor estimado em espaço publicitário R\$
TV Band - Jornal da Band	18.07.2020	Reabertura do comércio	945.072
Instagram Sophia Jr Bake Off	02.07.2020	Ong Florescer	1.500
Instagram Portal da Gastronomia	03.07.2020	Envio de Produto	3.500
Instagram Viva Bem Morumbi	04.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	1.500
Instagram Viva Bem Morumbi	04.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	2.500
Portal Fator Brasil	08.07.2020	Brooklin	2.161
Portal Veja São Paulo	09.07.2020	Brooklin	18.000
Portal Sabor Gastronomia	09.07.2020	Brooklin	2.500
Portal Veja São Paulo	09.07.2020	Brooklin	12.000
Portal MSN	10.07.2020	Brooklin	9.000
Portal Central de Notícias	10.07.2020	Brooklin	2.500
Fanpage Veja São Paulo	12.07.2020	Brooklin	6.500
Revista Veja São Paulo	15.07.2020	Brooklin	20.000
Instagram Food eu amo comer	13.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	3.500
Instagram Amiga Gourmet	13.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	3.500
Portal R7	13.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	12.266
Instagram Portal da Gastronomia	14.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	1.500
Instagram Dicas de Sampa SP	14.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	1.500
Portal Dicas de Sampa SP	14.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	2.500
Portal Agito SP	14.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	7.100
Portal Gastronominho	14.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	2.500
Fanpage Gastronominho	14.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	1.500

Portal Prazeres da Mesa	14.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	6.161
Instagram Dicas da Claesquilante	14.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	1.500
Portal Splish Splash	14.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	2.028
Portal Sabor Gastronomia	14.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	2.500
Blog Fernando Corrêa	15.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	3.876
Fanpage Dicas de Sampa SP	15.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	1.500
Instagram Prazeres da Mesa	15.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	7.500
Instagram Portal da Gastronomia	15.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	3.500
Instagram Giuli Pierri	15.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	3.500
Portal Gastromania	15.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	3.580
Portal Diário da Fama	15.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	1.500
Revista Pequenas Empresas & Grandes Negócios online	16.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	31.466
Instagram Revista PEGN	16.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	5.500
Fanpage Revista Pequenas Empresas & Grandes Negócios	16.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	4.500
Portal BL Escritório Virtual	16.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	4.323
Portal LinkedIn Revista Pequenas Empresas & Grandes Negócios	16.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	8.500
Portal Contadores	17.07.2020	Waffle de Pão de Queijo	15.123
Instagram Portal da Gastronomia	18.07.2020	Brooklin	3.500
		Total	1.172.656

Publicações: 40

Período: **De 1 a 31 de Julho de 2020**, média de 10 publicações por **semana** (três semanas no total)

Investimento estimado em publicidade: **R\$ 1,2 milhão**, média de **R\$ 293 mil** por semana

Mídias em destaque:

TV Band - Jornal da Band

Revista Veja São Paulo

Portal Veja São Paulo

Revista Pequenas Empresas & Grandes Negócios online

Portal R7

Portal MSN

Portal Dica de Sampa SP

Portal Prazeres da Mesa

Instagram Portal da Gastronomia

Instagram Viva Bem Morumbi

Veículo: TV Bandeirantes - Jornal da Band

Data: 18.07.2020

Assunto: Reabertura



Procurar



Comércio começa a dar sinais de recuperação em SP com aumento nas vendas

539 visualizações • 18 Jul 2020

30 1 COMPARTILHAR SALVE



Band Jornalismo
1,73 milhões de inscritos

SUBSCRITO

O comércio começou a dar sinais de recuperação em São Paulo com o aumento nas vendas, mas ainda está longe dos números do passado.

<https://www.youtube.com/watch?v=sJYXO-6til8&feature=youtu.be>

COMIDINHAS

Gabrieli Menezes



Pizza da casa: acompanhamentos como negroni e cannoli

CAFÉ COM PEDIDAS DE BAR

Dos mesmos sócios do rodizio japonês badalado Oguru Sushi & Bar, o **Locale Caffè** funciona em um espaço de 85 metros quadrados no Itaim Bibi. O cardápio de inspiração italiana que une pedidas de café com bar opera por retiradas ou entregas, das 8h30 às 22h, e também no salão, com horário restrito. O coado com creme de mascarpone e baunilha (R\$ 17,00) pode formar par com os ovos mexidos com presunto cru e pão italiano (R\$ 22,00) no desjejum. Panini (a partir de R\$ 32,00) e tostadas (R\$ 38,00 a de salmão defumado) surgem como opções para qualquer hora do dia. Pizzas como a de mussarela de búfala, manjericao e alho (R\$ 36,00) são oferecidas à noite e podem ser acompanhadas de drinques clássicos (R\$ 28,00 o negroni). O cannolo de ricota (R\$ 9,00) ou de pistache (R\$ 14,00) é dica para finalizar o café da manhã, o almoço ou o jantar. O novo estabelecimento não foi testado pela equipe de VEJA SÃO PAULO. Delivery: WhatsApp (☎ 9440-4371) e deliverydireto.com.br/localecafe/localecafe. Retiradas e salão: Rua Manuel Guedes, 349, Itaim Bibi.



Nova unidade no Brooklin: mais uma loja da marca especializada no salgado



ACARAJÉ EM CASA

O aviso no Instagram do **Tableiro do Acarajé** deixa claro: "Devido à quarentena, não fritamos o acarajé na hora, viu?". Quem é cliente sabe que os salgados das irmãs Fátima e Miri de Castro são sempre fresquinhos, mas o período exigiu adaptações. Agora, o bolinho de feijão-fradinho no tamarindo médio viaja até a casa do freguês num kit de quatro unidades junto de vatapá, caruru, camarão seco e pimenta, por R\$ 50,00. Para ficarem crocantes, precisam passar cerca de doze minutinhos no forno aquecido a 180 graus. Os outros ingredientes podem ser aquecidos na panela ou no micro-ondas. Delivery: ☎ 95374-6357. Retiradas: Rua Jesuino Pascoal, 30, Santa Cecília.

Kit mexicano

A **Taqueria La Sabrosa** ficou um mês sem operar até decidir reabrir para delivery e retiradas. Os tacos prontos para o consumo, normalmente servidos em dupla, deram lugar a kits para uma pessoa ou mais. "Manda-App explicando como esquentá-los", diz o sócio Hugo Delgado. O menu, limitado e rotativo, é oferecido de sexta a domingo, das 12h às 16h. Entre as opções surge o carnitas (foto), tortilha de milho recheada com uma saborosa carne de porco com coentro, para um (R\$ 39,00), dois (R\$ 70,00) ou quatro (R\$ 125,00) paladares. Houve também a inclusão de pedidas nada mexicanas, como feijoada (R\$ 38,00, individual). Delivery: WhatsApp (☎ 98273-2666). Retiradas: Rua Augusta, 1474, Cerqueira César.



PÃO DE QUEIJO EM EXPANSÃO

O isolamento social fez com que alguns estabelecimentos fechassem as portas ou interrompessem planos. Felizmente, nenhum dos dois casos se aplica à **Formaggio Mineiro**. A marca conhecida por fornecer pão de queijo a grupos gastronômicos, como o Fasano, abriu lojas no período, na Zona Norte e na Zona Sul da capital. As de Santana, Vila Mascote e Saúde são voltadas apenas para entrega, enquanto a unidade do Brooklin, inaugurada em meados de junho, já está recebendo clientes. Feitos com queijo da Serra da Canastra e parmesão, os apetitosos pães são vendidos congelados (R\$ 25,50, 500 gramas) e assados (R\$ 54,50 o quilo). Há ainda outras versões do salgado, como gorgonzola e chocolate. Delivery: WhatsApp (☎ 99408-9850; Brooklin) e formaggiomineiro.com.br. Retiradas e salão: Rua Califórnia, 912, Brooklin. Mais cinco unidades.



Veículo: Portal Prazeres da Mesa
Data: 14.07.2020
Assunto: Waffle de Pão de Queijo

Assine a Revista Prazeres da Mesa Anuncie Fale Conosco Área do Assinante Onde Comprar

72 CORONAVÍRUS JR 24H ENTRETENIMENTO LIFESTYLE VIRTZ ESPORTES BLOGS RECORD TV +R7 ACESSIBILIDADE

PRAZERES DA MESA
essencial à gastronomia

MESAHAPPENING RECETAS EVENTOS REPORTAGENS CHEFS VINHOS CERVEJAS MUNDO MESA

Procurar por

Inicio / Noticias / Lucro das vendas de waffle de pão de queijo será doado para ONG

Destaque Principal Noticias

Lucro das vendas de waffle de pão de queijo será doado para ONG

Ação será realizada nesta quarta-feira e estará disponível nas lojas físicas ou delivery da Formaggio Mineiro

Prazeres da Mesa - 14 de julho de 2020

f t p e



Foto: Leila Peres

A Formaggio Mineiro está comemorando o aniversário de 5 anos de seu famoso waffle de pão de queijo. Afim de celebrar a data, nesta quarta-feira (15) todo o lucro das vendas do produto será revertido em doações para a ONG Florescer – que presta serviços sociais à comunidade de Paraisópolis. A ação é válida para lojas físicas e para delivery.



Foto: Leila Peres

“É uma forma de retribuir à grande metrópole pelo carinho com que fomos acolhidos e tudo que a cidade vem nos proporcionando desde que inauguramos a companhia”, disse Mirany Soares, proprietária da marca.

O waffle de pão de queijo é o segundo mais vendido da casa, ficando atrás somente do tradicional pão de queijo. Atualmente, ele está disponível para o cliente nas opções de 10 unidades (R\$ 33) ou 20 unidades (R\$63).

Continua após o anúncio

Cardápio

Além do pão de queijo gourmet, a casa também oferece o pão de queijo multigrãos – feito com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol; assim como pão de queijo de gorgonzola e pão de queijo de chocolate belga e, por fim, espetinho de pão de queijo. Outra opção é a chipa três queijos, feita com provolone, pãesão e mussarela. Os produtos não contêm glúten, e são produzidos sem fécula de mandioca ou aromatizantes.

Formaggio Mineiro

Instalado na grande São Paulo, a marca tem filial nos seguintes bairros: Campo Belo, Moema, Vila Leopoldina, Jardins, Morumbi e Brooklin. Além de duas lojas virtuais, uma na Vila Mascote e outra na Saúde.

A empresa conta ainda com distribuição em todo o país, bem como tem produtos disponíveis em estabelecimentos como: Empórios Santa Luzia, Santa Maria, Fasano São Paulo, Suplicy Café, rede St Marchet, entre os outros.

formaggiomineiro.com.br @formaggiomineiro

Destaques

- Mesa Happening vem aí 8 de julho de 2020
- Nem doce, nem salgado 13 de julho de 2020
- A arte de esperar 13 de julho de 2020
- Dia da Pizza: casas de São Paulo têm novidades para a comemoração 9 de julho de 2020

Newsletter

Receba em seu e-mail o essencial à gastronomia!

Insira o seu endereço de email

Insira seu nome

Cadastre-se

Podcast Mundo Mesa – último episódio



Publicidade

Últimas Noticias

- 13 de julho de 2020 Nem doce, nem salgado
- 13 de julho de 2020 Bombom de café e azeite mineiro
- 13 de julho de 2020 Tapioca hidratada no açaí com carne de sol

<https://www.prazeresdamesa.com.br/noticias/waffle-de-pao-de-queijo-2/>

Veículo: Revista Pequenas Empresas & Grandes Negócios online
Data: 16.07.2020
Assunto: Waffle de Pão de Queijo

Como um erro de produção impulsionou o negócio deste casal

Mirny Soares e Mariveli Lage são fundadores da Formaggio Mineiro. Empresa brasileira que produz o pão de queijo e o waffle de milho de polvilho

ANA LUIZA FERREIRI
16 JUL 2020 - 10H00 • ATUALIZADO EM 16 JUL 2020 - 09H42

Elas

Mirny Soares e Mariveli Lage, da Formaggio Mineiro, recebem um pedido de delivery por suas lojas. (Foto: Divulgação)

Há dez anos, Mirny Soares e Mariveli Lage fundaram a Formaggio Mineiro com o objetivo de produzir o melhor pão de queijo do Brasil. Durante cinco anos, a única variação na receita foi o lançamento de uma versão multigrão. Mas um erro de produção levou para que eles entregassem nozes cortadas para a empresa.

Um episódio ocorreu em 2014, tinha tudo para gerar prejuízo. O casal começou a receber ligações de clientes alegando que, ao levar o pão de queijo ao forno, ele estava derretendo em vez de assar como o esperado. Em contato com a fábrica, descobriram que o problema foi causado pelo uso de uma remessa de queijo diferente.

O lote afetado tinha uma tonalidade. Para não desperdiçá-lo, levaram tudo para casa e começaram a testar a massa em diferentes formatos. Tentativas como pizza, panqueca e bolinho não deram certo. "Quando colocamos na máquina de waffle, ficou perfeito. Crocante por fora e macio por dentro", relembra Mirny.

O potencial do novo formato se mostrou a incluído no portfólio. Após testes e melhorias na fórmula, Mirny e Mariveli logo estabeleceram fornecedores e redes como Feo de Feo. Os waffles hoje são o segundo produto mais vendido. Mas o maior legado do erro foi a motivação para continuar inovando nas receitas.

Entre as criações mais recentes estão o pão de queijo de chocolate e o cheddar, criadas a pedido do tradicional empresário Casa Santa Lucia. "Não temos algumas premissas, como não usar aromatizantes e criar produtos que sejam de verdade. A partir daí, podemos desenvolver o que quisermos".

Estratégias anteriores

A criatividade foi uma das estratégias para manter a atenção dos clientes na panqueca. Os pontos de venda da Formaggio Mineiro em São Paulo (SP) se destacam como comércio varejista de alimentos e, portanto, não precisavam fazer. Tiveram estratégias para atrair consumidores em a oferta de degustações. Sem eles a com menos pessoas circulando, o jeito de buscar alternativas.

"No primeiro dia de fechamento, já começamos a cobrar um delivery em cada loja. Também realizamos muito com as redes sociais, diz a empreendedora. Uma das ações promocionais no período foi distribuir gratuitamente, uma massa de pão de queijo moldado para brincar com as crianças. Outra foi o lançamento de produtos, como um pão de queijo picadinho.

A Formaggio Mineiro hoje vende o pão de queijo com sabores variados, além de waffles e pizzas. (Foto: Divulgação)

A empresa hoje tem um sistema próprio de delivery. Cada loja faz o pedido em nome de WhatsApp para receber pedidos. A Formaggio Mineiro também abriu três "spots" de venda exclusivamente online. São canais de atendimento operados por empreendedores parceiros. Eles recebem fotos de produtos semanalmente e atendem pedidos de suas regiões.

O plano é estruturar o formato para torná-lo um modelo de franchising. "O objetivo é ter uma loja virtual em cada bairro de São Paulo e não apenas duas em cada cidade do interior", diz Mirny. Os clientes de capital também podem pedir pelos aplicativos Food e Rappi - mas a decisão ainda depende, segundo a empreendedora, não decidir como ela esperar.

No ponto de venda

Melhor do atendimento usual da Formaggio Mineiro vem do fornecimento dos produtos a estabelecimentos como cafés e hotéis. 90% dos 600 parceiros fecharam as portas desde o quarentena. Mesmo com a reabertura, apenas 100 estão abertos hoje. "Alguns fecharam definitivamente, incluindo clientes grandes e famosos", diz Mirny. "Tivemos que atuar com preços mais baixos que não nos pagavam".

Um dos formatos de lojas da Formaggio Mineiro em São Paulo. (Foto: Divulgação)

Nas lojas, 40% das vendas realizadas no período foram por delivery. O potencial caiu para 20% com a reabertura de mais segmentos e o aumento da circulação de pessoas. Em média, o faturamento mensal caiu 30%. Com as estratégias de venda online, a empreendedora estima que o resultado seria muito pior.

Os pontos físicos agora recebem aos poucos a hospitalidade oferecida aos clientes, como a presença de mesas e a oferta de bebidas. Embora as lojas não saiam café, são um lugar onde as pessoas provam tudo o que fazem. "Fazem esse atendimento por a mudança mais drástica que tivemos".

A Formaggio Mineiro faturou R\$ 4 milhões em 2019. A empreendedora diz que a empresa continuará a crescer cerca de 30% ao ano. Com as vendas online que a receita de 2020 se mantenha próxima desse número.

SABIA ISSO

Franchising sem sair de casa crescem na quarentena

<https://revistapegn.globo.com/Banco-de-ideias/Alimentacao/noticia/2020/07/como-um-erro-de-producao-impulsionou-o-negocio-deste-casal.html>

Veículo: Instagram Sophia Jr Bake Off

Data: 01.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo



sophia_jrbakeoff2 11h



Pessoal anotem essa data: dia 15/07 toda renda da venda do waffle da @farmaggiomineiro será revertida para @ongflorescer em prol das crianças da comunidade de Paraisópolis. Conto com vocês !!! #Sanoswaffledepaodequeijo



5 ANOS DE WAFFLE DE PÃO DE QUEIJO
EXPERIÊNCIA ÚNICA E DO BEM!

TUDO LUCRO DA VENDA DE WAFFLE DO DIA 15 JULHO SERÁ REVERTIDO PARA A ONG FLORESCE!
Participe #SanoswaffledePãoDeQueijo



gratidão

@farmaggiomineiro @infedacomunicacao
@ongflorescer @nadiabacchi2 @afa_zanqueta

Veículo: Instagram Portal da Gastronomia

Data: 03.07.2020

Assunto: Envio de Produto



Veículo: Instagram Viva Bem Morumbi

Data: 04.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo

The image is a screenshot of an Instagram post from the account 'vivabem_morumbi', posted 39 minutes ago. The post features a video thumbnail with the following elements:

- Header:** A white rounded rectangle containing the text "Vamos ajudar!" in bold black font, and a yellow rounded rectangle below it containing "@FORMAGGIOMINEIRO" in bold black font.
- Video Thumbnail:** A photograph of a man and a woman in a kitchen. The man is on the left, wearing a dark t-shirt and white pants, holding a waffle. The woman is on the right, wearing a blue top with white stars and white pants, also holding a waffle. Text overlaid on the top right of the photo reads "5 ANOS DE WAFFLE DE PÃO DE QUEIJO EXPERIÊNCIA ÚNICA E DO BEM!".
- Footer:** A dark red banner with white text that reads: "TODO LUCRO DA VENDA DE WAFFLE DO DIA 15 JULHO SERÁ REVERTIDO PARA A ONG FLORESCER Participe #5anosWaffledePãoDeQueijo". To the right of the text are two logos: a circular logo for "ONG FLORESCER" featuring a sunflower, and an oval logo for "FORMAGGIO MINEIRO".

Veículo: Instagram Viva Bem Morumbi

Data: 04.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo

Instagram



vivabem_morumbi • Segue



vivabem_morumbi Anote na agenda: a @formaggiomineirovai fazer uma ação soberba no dia 15 de julho para celebrar os 5 anos do seu pão de queijo, um dos carros-chefe da casa. Todo o lucro da venda de waffles feitos no dia 15 será revertido para a ONG Florescer, que atua na comunidade de Paraisópolis. Parabéns, Marcelo e Mirany pela bela iniciativa. E com certeza estaremos aí no 15 para comemorar e ajudar essa causa! #VivaBemMorumbi #Morumbi #panamby #vilaandrade #paodequeijo #ongflorescer #façasuaparte #5anosdowafledepapdequeijo

1d

<https://www.instagram.com/p/CCPGojtHh6J/?igshid=44ggc8r8v8qw>

# CANAIS	
AGENDA	08/07/2020 - 08:26
AGRONEGÓCIOS	Formaggio Mineiro inaugura sexta loja em São Paulo em plena quarentena
ARTIGOS	Marca pioneira em pão de queijo gourmet no país instala unidade no bairro do Brooklin e abre as portas inicialmente com atendimento através de take away e delivery.
AUTOS & MOTOS	
AVIAÇÃO & DEFESA	Enfrentar e ultrapassar a crise econômica impactada pela Covid-19 vem sendo o maior desafio das últimas décadas no mercado corporativo, especialmente ao comércio. Para a Formaggio Mineiro -marca pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil- não tem sido diferente. A empresa foi surpreendida em meio a perspectivas de crescimento para este ano, com expansão dos negócios e da rede de lojas próprias.
BANCOS	
CARNAVAL	
CLUBE FATOR BRASIL	
COLUNISTAS	Dentro desse contexto, os empresários da pequena fábrica de pão de queijo gourmet criaram estratégias para continuar com os negócios em curva ascendente e mantiveram as obras para inauguração da sexta loja da fábrica, instalada no bairro do Brooklin, na zona Sul da capital paulista. A unidade está prestes a ser inaugurada, com 100 metros quadrados e, inicialmente, aberta para atendimento através de take away e por meio de delivery. — Já temos recebido clientes e vizinhos para conhecerem o espaço e temos vendido produtos antes mesmo de oficializar a abertura — ressalta Marcello Lage, sócio proprietário da Formaggio Mineiro.
COMBUSTÍVEIS	
COMÉRCIO EXTERIOR	
CONSTRUÇÃO CIVIL & DECORAÇÃO	
CULTURA & DIVERSÃO	
DIREITO & JUSTIÇA	Lage revela que a empresa cresceu 85% no último ano e a expectativa para 2020 era fechar com um aumento de outros 85%. — Claro que essa estimativa mudou e ainda não conseguimos mensurar uma projeção. Mas investimos em delivery próprio e aplicativo de entrega nas lojas da fábrica e, dessa maneira, mantivemos o atendimento aos clientes com segurança e a atenção de sempre, inovando cada semana com um mimo, um desconto ou um atrativo diferente — explica o empresário.
DUTOS	
EDUCAÇÃO & QUALIFICAÇÃO	
EMPRESAS & NEGÓCIOS	
ENERGIA	A loja do Brooklin já nasce seguindo os padrões de atendimento, com todas as adaptações preventivas realizadas nos cinco estabelecimentos durante a quarentena em São Paulo: distanciamento das mesas para evitar aglomerações, álcool em gel disponível nos balcões e uso de máscaras, delivery e cardápio virtual.
ENOGASTRONOMIA	
ESPORTE BUSINESS	
EVENTOS	
FARMACOLOGIA	Além disso, a nova unidade contribuiu com a geração de empregos em meio à pandemia do coronavírus, quando muitos negócios precisaram reduzir suas equipes e até encerrar as atividades. — Nós conseguimos reajustar a manter nossa equipe intacta, fornecedores, parceiros e abrir novas vagas para emprego, fazendo nossa parte para estimular a economia brasileira — comenta Mirany Soares, sócia proprietária da Formaggio Mineiro.
FATOR CULT	
FATOR PÚBLICO	
GÁS	
INDÚSTRIA NAVAL & OFFSHORE	O novo endereço no Brooklin também segue o layout dos demais, num formato típico de armazém mineiro, ambiente acolhedor e charmoso. E o casal já anuncia a abertura de outras lojas físicas e virtuais em 2020 e 2021. "Outra nova fórmula de negócio que surgiu em meio à pandemia foi a inauguração de lojas exclusivamente online. São pontos de distribuição que expandem o raio de atendimento da marca com maior rapidez e facilidade para regiões onde não conseguíamos ter a agilidade que prezamos", explicam os empresários.
INTERNACIONAL	
INVESTIMENTOS & ÍNDICES	
LIVROS	
LOGÍSTICA	A loja Formaggio Mineiro no Brooklin fica na Rua Califórnia, 912, e atende de segunda-feira a sábado das 7h30 às 19h. Mais informações e cardápio online pelo site www.formaggiomineiro.com.br . A marca também está nas redes sociais Facebook e Instagram, @formaggiomineiro.
MARINHA MERCANTE	
MARKETING	
MEIO AMBIENTE	A marca é reconhecida como o melhor pão de queijo do Brasil, a única a produzir pão de queijo tradicional com 40% de queijo puro em sua composição -canasta e parmesão- e sem fécula de mandioca, resultando em muito mais sabor e consistência ímpar. Para se ter ideia, no mercado as opções possuem entre 3% e 9% de queijo na receita.
MODA & BELEZA	
NAVIPEÇAS	
NÁUTICA & PESCA	
PAPEL & CELULOSE	Utilizando a massa do pão de queijo gourmet, a Formaggio Mineiro lançou, ainda: pão de queijo multigrãos -produzido com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol-; waffle de pão de queijo -único com massa de pão de queijo e sem glúten-, pão de queijo de gorgonzola, pão de queijo de chocolate belga, espetinho de pão de queijo, além da chipa três queijos -com provolone, parmesão e mussarela.
PERFIL	
PET SHOP	
PETROQUÍMICA & QUÍMICA	
PETRÓLEO	
PORTOS & TERMINAIS	Atualmente, a Formaggio Mineiro produz mais de 200 toneladas anuais de pão de queijo, volume que representa um faturamento na ordem de R\$ 4 milhões somente na escala industrial.
PRÊMIOS & Homenagens	

BANNERS

PUBLIEDITORIAIS

VÍDEOS

"INSTITUCIONAIS"

http://www.revistafatorbrasil.com.br/ver_noticia.php?not=394391

Veículo: Portal Veja São Paulo
Data: 09.07.2020
Assunto: Brooklin

Comidinhas

Formaggio Mineiro – Brooklin



Unidade no Brooklin: inauguração em meio à pandemia Divulgação/Divulgação



Tipos de Comidinhas: Salgados

VejaSP: 0.0.0.0

Endereço: Rua Califórnia, 912 - São Paulo - SP ver no mapa

Horário:



1/2 Unidade no Brooklin: inauguração em meio à pandemia (Divulgação/Divulgação)

O isolamento social fez com que alguns estabelecimentos fechassem as portas ou interrompessem planos. Felizmente, nenhum dos dois casos se aplica à Formaggio Mineiro. A marca conhecida por fornecer pão de queijo a grupos gastronômicos, como o Fasano, abriu lojas no período, na Zona Norte e na Zona Sul da capital. As de Santana, Vila Mascote e Saúde são voltadas apenas para entrega, enquanto a unidade do Brooklin, inaugurada em meados de junho, já está recebendo clientes. Feitos com queijo da Serra da Canastra e parmesão, os apetitosos pãezinhos são vendidos congelados (R\$ 25,50, 500 gramas) e assados (R\$ 54,50 o quilo). Há ainda outras versões do salgado, como gorgonzola e chocolate.

Delivery: WhatsApp (tel. 99408-9850; Brooklin) e formaggiomineiro.com.br. Retiradas e salão: Rua Califórnia, 912, Brooklin. Mais cinco unidades.

Informações checadas em julho de 2020.

O isolamento social fez com que alguns estabelecimentos fechassem as portas ou interrompessem planos. Felizmente, nenhum dos dois casos se aplica à Formaggio Mineiro. A marca conhecida por fornecer pão de queijo a grupos gastronômicos, como o Fasano, abriu lojas no período, na Zona Norte e na Zona Sul da capital. As de Santana, Vila Mascote e Saúde são voltadas apenas para entrega, enquanto a unidade do Brooklin, inaugurada em meados de junho, já está recebendo clientes. Feitos com queijo da Serra da Canastra e parmesão, os apetitosos pãezinhos são vendidos congelados (R\$ 25,50, 500 gramas) e assados (R\$ 54,50 o quilo). Há ainda outras versões do salgado, como gorgonzola e chocolate.

Delivery: WhatsApp (tel. 99408-9850; Brooklin) e formaggiomineiro.com.br. Retiradas e salão: Rua Califórnia, 912, Brooklin. Mais cinco unidades.

Informações checadas em julho de 2020.

<https://vejasp.abril.com.br/estabelecimento/formaggio-mineiro-brooklin/>

Veículo: Portal Sabor Gastronomia

Data: 09.07.2020

Assunto: Brooklin

Sabor Gastronomia

Blog voltado para o mundo gastronômico e alimentação fora do lar

Formaggio Mineiro – Brooklin

👤 Gabriel Costa Souza 🕒 9 de julho de 2020 📄 Notícias

O isolamento social fez com que alguns estabelecimentos fechassem as portas ou interrompessem planos. Felizmente, nenhum dos dois casos se aplica à Formaggio Mineiro. A marca conhecida por fornecer pão de queijo a grupos gastronômicos, como o Fasano, abriu lojas no período, na Zona Norte e na Zona Sul da capital. As de Santana, Vila Mascote e Saúde são voltadas apenas para entrega, enquanto a unidade do Brooklin, inaugurada em meados de junho, já está recebendo clientes. Feitos com queijo da Serra da Canastra e parmesão, os apetitosos pãezinhos são vendidos congelados (R\$ 25,50, 500 gramas) e assados (R\$ 54,50 o quilo). Há ainda outras versões do salgado, como gorgonzola e chocolate.

Delivery: WhatsApp (tel. 99408-9850; Brooklin) e formaggiomineiro.com.br.

Retiradas e salão: Rua Califórnia, 912, Brooklin. Mais cinco unidades.

Informações checadas em julho de 2020.

texto original em Comida & Bebida – VEJA SÃO PAULO <https://ift.tt/3ebQ2Ww>

<https://saborgastronomia.wordpress.com/2020/07/09/formaggio-mineiro-brooklin/>

Veículo: Portal Veja São Paulo
Data: 09.07.2020
Assunto: Brooklin

Comida & Bebida


Loja especializada em pão de queijo abre no Brooklin




Mesmo durante a pandemia, a Formaggio Mineiro chegou a endereços da Zona Norte e Zona Sul da capital

Por Gabrieli Menezes - Atualizado em 9 Jul 2020, 20h54 - Publicado em 10 Jul 2020, 09h00



Diversos tipos de pão de queijo: gorgonzola é um dos sabores Divulgação/Divulgação

 O isolamento social fez com que alguns estabelecimentos fechassem as portas ou interrompessem planos. Felizmente, nenhum dos dois casos se aplica à **Formaggio Mineiro**.

   A marca conhecida por fornecer pão de queijo a grupos gastronômicos, como o Fasano, abriu lojas no período, na Zona Norte e Zona Sul da capital. As de Santana, Vila Mascote e Saúde são voltadas apenas para entrega, enquanto a unidade do **Brooklin**, inaugurada em meados de junho, já está recebendo clientes.



Unidade no Brooklin: inauguração em meio à pandemia Divulgação/Divulgação

Feitos com queijo da Serra da Canastra e parmesão, os apetitosos pãezinhos são vendidos congelados (R\$ 25,50, 500 gramas) e assados (R\$ 54,50 o quilo). Há ainda outras versões do salgado, como gorgonzola e chocolate.

Formaggio Mineiro.

Delivery: WhatsApp (tel. 99408-9850; Brooklin) e formaggiomineiro.com.br

Retiradas e salão: Rua Califórnia, 912, Brooklin. Mais cinco unidades

<https://vejasp.abril.com.br/blog/delicia-de-conta/formaggio-mineiro/>

Veículo: Portal MSN

Data: 10.07.2020

Assunto: Brooklin


msn | estilo de vida | pesquisa na Web | Entrar

Segredo indiano para cabelo crescer nas entadas de cabelo... | Pílula indiana anti-idade chega ao Brasil... | Estude na FAAM, até 70% de bolsa com sua nota do ENEM

Loja especializada em pão de queijo abre... | Casa do Povo arrecada óleo de cozinha... | O melhor salgado da cidade pelo COMER... | Donos do japonês Oguru abrem casa... | Japones Murakami tem novidades para viagem

Loja especializada em pão de queijo abre no Brooklin


Gabrieli Menezes 6 horas atrás



© Divulgação/Divulgação Diversos tipos de pão de queijo: gorgonzola é um dos sabores

O isolamento social fez com que alguns estabelecimentos fechassem as portas ou interrompessem planos. Felizmente, nenhum dos dois casos se aplica a **Formaggio Mineiro**.

A marca conhecida por fornecer pão de queijo a grupos gastronômicos, como o Fasano, abriu lojas no período, na Zona Norte e Zona Sul da capital. As de Santana, Vila Mascote e Saúde são voltadas apenas para entrega, enquanto a unidade do **Brooklin**, inaugurada em meados de junho, já está recebendo clientes.



© Divulgação/Divulgação Unidade no Brooklin: inauguração em meio à pandemia

Feitos com queijo da Serra da Canastra e parmesão, os apetitosos pãezinhos são vendidos congelados (R\$ 25,50, 500 gramas) e assados (R\$ 54,50 o quilo). Há ainda outras versões do salgado, como gorgonzola e chocolate.

Formaggio Mineiro.

Delivery: WhatsApp (tel. 99408-9850; Brooklin) e formaggiomineiro.com.br

Retiradas e salão: Rua Califórnia, 912, Brooklin. Mais cinco unidades

VOCÊ PODE GOSTAR

- Uoliver PRO
- CIF Multiuso 2L R\$ 14,99
- Brilhante Ação Total Sem Perfume 7L R\$ 40,39
- CIF Desengordurante 2L R\$ 19,60
- CIF Desengordurante 5L R\$ 40,19
- CIF Desengordurante 2L R\$ 19,60
- CIF Desengordurante 5L R\$ 40,19

VOCÊ PODE GOSTAR

- CIF Desengordurante 2L R\$ 19,60
- CIF Desengordurante 5L R\$ 40,19

VOCÊ PODE GOSTAR

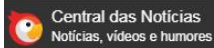
- Prêmio de loteria multimilionário para... theLotter.com
- Ele tem 83 anos e
- CIF Desengordurante 2L R\$ 19,60
- CIF Desengordurante 5L R\$ 40,19

<https://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/noticias-e-receitas/loja-especializada-em-p%C3%A3o-de-queijo-abre-no-brooklin/ar-BB16zA6c?li=AAavj2p>

Veículo: Portal Central de Notícias

Data: 10.07.2020

Assunto: Brooklin



Loja especializada em pão de queijo abre no Brooklin

MSN 10/07 10:33



© Divulgação/Divulgação Diversos tipos de pão de queijo: gorgonzola é um dos sabores

O isolamento social fez com que alguns estabelecimentos fechassem as portas ou interrompessem planos. Felizmente, nenhum dos dois casos se aplica à Formaggio Mineiro.

A marca conhecida por fornecer pão de queijo a grupos gastronômicos, como o Fasano, abriu lojas no período, na Zona Norte e Zona Sul da capital. As de Santana, Vila Mascote e Saúde são voltadas apenas para entrega, enquanto a unidade do Brooklin, inaugurada em meados de junho, já está recebendo clientes.



© Divulgação/Divulgação Unidade no Brooklin: inauguração em meio à pandemia

Feitos com queijo da Serra da Canastra e parmesão, os apetitosos pãezinhos são vendidos congelados (R\$ 25,50, 500 gramas) e assados (R\$ 54,50 o quilo). Há ainda outras versões do salgado, como gorgonzola e chocolate.

Formaggio Mineiro.

Delivery: WhatsApp (tel. 99408-9850; Brooklin) e formaggiomineiro.com.br

Retiradas e salão: Rua Califórnia, 912, Brooklin. Mais cinco unidades

Leia Mais

A Microsoft pode ganhar uma comissão de afiliado caso você compre algo recomendado nos links desse artigo

TÓPICOS PARA VOCÊ

http://noticias.cenoticias.com/21226110?origin=list&n=10&pageId=d0a919bc-7ae9-4156-bc21-9e7d701c97c0&PageIndex=3&m=10&u=wap_71b99d313f7d851ef8eba105754bc9dd

Veículo: Fanpage Veja São Paulo

Data: 12.07.2020

Assunto: Brooklin

veja SP

Veja São Paulo ✓
@vejasp

Página inicial

- Sobre
- Fotos
- Vídeos
- Iconosquare
- Promoção
- Publicações
- Eventos
- Grupos
- Comunidade

criar uma página

veja SP ✓
17 h · 🌐

Parece que a crise passou longe desta lancheria, que abriu lojas na Zona Norte e na Zona Sul da cidade vendendo a gostosura que é quase unanimidade

[VEJASP.ABRIL.COM.BR](https://www.facebook.com/vejasp)

Loja especializada em pão de queijo abre no Brooklin | Delícia de Conta

Site de notícias e mídia

Sugerir edições

f **Transparência da Página** Ver mais

O Facebook está mostrando informações para ajudar você a entender melhor o propósito de uma Página. Veja as ações das pessoas que administram e publicam conteúdo.

📅 Página criada em 14 de outubro de 2009

Páginas curtidas por esta Página >

- Abril** ✓ **Curtir**
- Arnaldo Lorençato** ✓ **Curtir**

<https://www.facebook.com/vejasp>

Veículo: Instagram Food eu amo comer

Data: 13.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo



Veículo: Instagram Amiga Gourmet

Data: 13.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo



Veículo: Portal R7
Data: 13.07.2020
Assunto: Waffle de Pão de Queijo



Lucro das vendas de waffle de pão de queijo será doado para ONG

Ação será realizada nesta quarta-feira e estará disponível nas lojas físicas ou delivery da Formaggio Mineiro.

M PRAZERES DA MESA
por Prazeres da Mesa
013/07/2020 - 22h00

Ouvir: Lucro das vendas de waffle de pão de queijo s 0:00 ouçidmo

Estamos cadastrando colaboradores, produtores, fornecedores, não cobramos nada em taxa

A Formaggio Mineiro está comemorando o aniversário de 5 anos de seu famoso waffle de pão de queijo. Afim de celebrar a data, nesta quarta-feira (15) todo o lucro das vendas do produto será revertido em doações para a ONG Florescer – que presta serviços sociais à comunidade de Paraisópolis. A ação é válida para lojas físicas e para [delivery](#).



Foto: Leila Peres. Prazeres da Mesa

Foto: Leila Peres.

“É uma forma de retribuir à grande metrópole pelo carinho com que fomos acolhidos e tudo que a cidade vem nos proporcionando desde que inauguramos a companhia”, disse Mirany Soares, proprietária da marca.

O waffle de pão de queijo é o segundo mais vendido da casa, ficando atrás somente do tradicional pão de queijo. Atualmente, ele está disponível para o cliente nas opções de 10 unidades (R\$ 33) ou 20 unidades (R\$63).

Cardápio

Além do pão de queijo gourmet, a casa também oferece o pão de queijo multigrãos – feito com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol; assim como pão de queijo de gorgonzola e pão de queijo de chocolate belga e, por fim, espetinho de pão de queijo. Outra opção é a chipa três queijos, feita com provolone, parmesão e mussarela. Os produtos não contêm glúten, e são produzidos sem fécula de mandioca ou aromatizantes.

Formaggio Mineiro

Instalado na grande São Paulo, a marca tem filial nos seguintes bairros: Campo Belo, Moema, Vila Leopoldina, Jardins, Morumbi e Brooklin. Além de duas lojas virtuais, uma na Vila Mascote e outra na Saúde.

A empresa conta ainda com distribuição em todo o país, bem como tem produtos disponíveis em estabelecimentos como: Empórios Santa Luzia, Santa Maria, Fasano São Paulo, Suplicy Café, rede St Marchet, entre os outros.

formaggiomineiro.com.br @formaggiomineiro.



<https://lifestyle.r7.com/comidas/prazeres-da-mesa/lucro-das-vendas-de-waffle-de-pao-de-queijo-sera-doado-para-ong-14072020>

Veículo: Instagram Portal da Gastronomia

Data: 14.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo



Veículo: Instagram Dicas de Sampa SP

Data: 14.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo



Veículo: Portal Dicas de Sampa SP
Data: 14.07.2020
Assunto: Waffle de Pão de Queijo



Formaggio Mineiro realiza ação beneficente em parceria com a ONG Florescer

/14 jul



Amanhã, dia 15 de julho, a **Formaggio Mineiro**, marca pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil, comemora 5 anos de uma das suas invenções de maior sucesso entre os consumidores: o Waffle de pão de queijo. E a celebração será com uma ação social em prol das crianças do Paraisópolis, com doação para a **ONG Florescer** de 100% do lucro das vendas de waffle de pão de queijo nas seis lojas da fábrica instaladas em São Paulo.

“É uma forma de retribuir à grande metrópole pelo carinho com que fomos acolhidos e tudo que a cidade vem nos proporcionando desde que inauguramos a companhia”, ressalta Mirany Soares, empresária mineira e proprietária da Formaggio Mineiro.

Waffle de Pão de Queijo

Os empresários mineiros Mirany Soares e Marcello Lage contam a história dessa inovação chamada de waffle de pão de queijo. “Há 5 anos estávamos diante de uma tonelada de massa de pão de queijo que desandou. Começamos a receber ligações de clientes explicando que o pão de queijo estava derretendo e não assava. Foi quando descobrimos que a fábrica onde produzíamos com nossa formulação havia comprado uma remessa de queijo diferente, o que estava interferindo no produto”, ressalta Lage.

Após detectarem onde estava o problema, eles decidiram comprar a tonelada “perdida”, evitando desperdiçar o alimento. “Viajamos da fábrica até São Paulo pensando em como reverteríamos o cenário. Em casa, tentamos fazer massa de pizza, panqueca, bolinho, mas nada dava certo. Até que olhei em cima do armário e notei uma máquina de waffle caseira. Arriscamos mais uma tentativa e deu certo”, lembra o empresário.

Após os testes, os empresários Mirany e Marcello compraram uma máquina de waffle profissional, isolaram a cozinha de casa e produziram quase uma tonelada do primeiro waffle de pão de queijo industrial do mercado.

Atualmente, o produto é o segundo mais vendido nas lojas da fábrica da Formaggio Mineiro em São Paulo, por onde passam cerca de 360 mil pessoas por ano. Em escala industrial, são mais de 60 toneladas de waffle de pão de queijo produzidas anualmente, ficando atrás somente do pão de queijo tradicional, que corresponde ao dobro desse volume.

No varejo, o waffle de pão de queijo está disponível em embalagens com 10 unidades e 20 unidades. O produto é pré-assado e fica pronto entre 3 a 4 minutos. É o único verdadeiramente crocante por fora e macio por dentro. “Não tem nada igual no mercado”, garante a empresária Mirany.

Utilizando a mesma massa do pão de queijo gourmet tradicional, ao longo de 10 anos a Formaggio Mineiro também lançou: pão de queijo multigrãos (produzido com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol); pão de queijo de gorgonzola, pão de queijo de chocolate belga e espetinho de pão de queijo. Além da chipa três queijos –com provolone, parmesão e mussarela. Todos são produtos não contêm glúten, e são produzidos sem fécula de mandioca e aromatizantes.

Em São Paulo, a Formaggio Mineiro atua com seis lojas da fábrica, localizadas no Campo Belo, Moema, Vila Leopoldina, Jardins, Morumbi e Brooklin, além de duas lojas virtuais, uma na Vila Mascote e outra na Saúde. E possui distribuição para todo o país, com produtos disponíveis em estabelecimentos como Empórios Santa Luzia, Santa Maria, Fasano São Paulo, Suplicy Café, rede St Marchet, entre outros endereços também no Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo e Pernambuco.

Informações: www.formaggiomineiro.com.br e redes sociais Facebook e Instagram, [@formaggiomineiro](https://www.instagram.com/formaggiomineiro).



Divulgação Formaggio Mineiro/ Infato Comunicação

<https://www.dicasdesampasp.com.br/gastronomia/formaggio-mineiro-acao-beneficente-ong-florescer>

Veículo: Portal Agito SP
Data: 14.07.2020
Assunto: Waffle de Pão de Queijo

Terça-feira, Julho 14, 2020 | Experiências #AgitoSP | Guia Gastronomia #AgitoSP | Guia #AgitoPet - GDF | Guia Escape Games

#AgitoSP
15 anos ajudando você a descobrir novos lugares

Ofertas especiais com até
50% OFF

COMPRAR

*Imagens Ilustrativas. Consulte condições.

natura

Home > Gastronomia > Venda de waffle de pão de queijo será revertido para ONG

Venda de waffle de pão de queijo será revertido para ONG

Gastronomia

14 Julho, 2020

Em 15 de julho, vendas de waffle de pão de queijo nas lojas **Formaggio Mineiro** beneficiarão a ONG Florescer

No dia 15 de julho, a **Formaggio Mineiro** –marca pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil- comemora 5 anos de uma das suas invenções de maior sucesso entre os consumidores, o waffle de pão de queijo. E a celebração será com uma ação social em prol das crianças do Paraisópolis, com doação para a ONG Florescer de 100% do lucro das vendas de waffle de pão de queijo nas seis lojas da fábrica instaladas em São Paulo.

“É uma forma de retribuir à grande metrópole pelo carinho com que fomos acolhidos e tudo que a cidade vem nos proporcionando desde que inauguramos a companhia”, ressalta Mirany Soares, empresária mineira e proprietária da **Formaggio Mineiro**.

Waffle de pão de queijo – erro de produção que virou inovação

Os empresários mineiros Mirany Soares e Marcello Lage contam a história dessa inovação chamada de waffle de pão de queijo. “Há 5 anos estávamos diante de uma tonelada de massa de pão de queijo que desandou. Começamos a receber ligações de clientes explicando que o pão de queijo estava derretendo e não assava. Foi quando descobrimos que a fábrica onde produzíamos com nossa formulação havia comprado uma remessa de queijo diferente, o que estava interferindo no produto”, ressalta Lage.

Após detectarem onde estava o problema, eles decidiram comprar a tonelada “perdida”, evitando desperdiçar o alimento. “Viajamos da fábrica até São Paulo pensando em como reverteríamos o cenário. Em casa, tentamos fazer massa de pizza, panqueca, bolinho, mas nada dava certo. Até que olhei em cima do armário e notei uma máquina de waffle caseira que eu e Mirany havíamos recebido de presente de casamento. Arriscamos mais uma tentativa e deu certo”, lembra o empresário Lage, da **Formaggio Mineiro**.

Completando a história, eles contam que no dia seguinte foram a um encontro com amigos e levaram mais um pouco daquela massa para fazer o waffle e compartilhar a descoberta. “Resultado: aprovadíssimo. Passamos a noite comendo o produto com diferentes recheios e combinações”, conta Mirany Soares.

Por fim, ao longo da semana, os empresários Mirany e Marcello compraram uma máquina de waffle profissional, isolaram a cozinha de casa e produziram quase uma tonelada do primeiro waffle de pão de queijo industrial do mercado.

Atualmente, o produto é o segundo mais vendido nas lojas da fábrica da **Formaggio Mineiro** em São Paulo, por onde passam cerca de 360 mil pessoas por ano. Em escala industrial, são mais de 60 toneladas de waffle de pão de queijo produzidas anualmente, ficando atrás somente do pão de queijo tradicional, que corresponde ao dobro desse volume.

No varejo, o waffle de pão de queijo **Formaggio Mineiro** está disponível em embalagens com 10 unidades e 20 unidades. O produto é pré-assado e fica pronto entre 3 a 4 minutos. É o único verdadeiramente crocante por fora e macio por dentro. “Não tem nada igual no mercado”, garante a empresária Mirany.

Utilizando a mesma massa do pão de queijo gourmet tradicional, ao longo de 10 anos a **Formaggio Mineiro** também lançou: pão de queijo multigrãos –produzido com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol-; pão de queijo de gorgonzola, pão de queijo de chocolate belga e espetinho de pão de queijo. Além da chipa três queijos –com provolone, parmesão e mussarela. Todos são produtos não contém glúten, e são produzidos sem fécula de mandioca e aromatizantes.

Em São Paulo, a **Formaggio Mineiro** atua com seis lojas da fábrica, localizadas no Campo Belo, Moema, Vila Leopoldina, Jardins, Morumbi e Brooklin, além de duas lojas virtuais, uma na Vila Mascote e outra na Saúde. E possui distribuição para todo o país, com produtos disponíveis em estabelecimentos como Empórios Santa Luzia, Santa Maria, Fasano São Paulo, Suplicy Café, rede St Marchet, entre outros endereços também no Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo e Pernambuco.

Mais informações pelo site www.formaggiomineiro.com.br e redes sociais Facebook e Instagram, @formaggiomineiro.

Selecione o idioma

Powered by Google Tradutor



// ÚLTIMOS POSTS

- » O Nivus chegou para fazer história
- » Neste sábado, Teatro Lâmina estreia peça por whatsapp, com cada ator encenando para apenas um espectador
- » Venda de waffle de pão de queijo será revertido para ONG
- » Nano4you lança Higienizador Preventivo



BUSCAR NOTÍCIAS

Pesquisar ...



GUIA #AGITOPET



<https://agitosp.com.br/venda-de-waffle-de-pao-de-queijo-sera-revertido-para-ong/>

Veículo: Portal Gastronominho
Data: 14.07.2020
Assunto: Waffle de Pão de Queijo



COMIDAS · NOTÍCIAS · SÃO PAULO

É amanhã: Formaggio Mineiro e ONG Florescer têm ação solidária

by **Carla Jarica** · há 2 horas

203 Views



Vendas de waffle de pão de queijo irão beneficiar a instituição

Amanhã, a **Formaggio Mineiro** comemora cinco anos da criação de um dos seus produtos de maior sucesso: o **waffle de pão de queijo**. E para isso, a marca realiza uma ação para beneficiar a **ONG Florescer**.

Somente nesta quarta-feira, 100% do lucro obtido nas vendas do produto será convertido para a instituição que cuida de crianças da região de Paraisópolis, em São Paulo.

"É uma forma de retribuir à grande metrópole pelo carinho com que fomos acolhidos e tudo que a cidade vem nos proporcionando desde que inauguramos a companhia", ressalta Mirany Soares, empresária mineira e proprietária da marca.

Vale lembrar que o waffle de pão de queijo surgiu após uma tentativa da casa em preparar uma receita de pão de queijo que não deu certo, com clientes reclamando que o produto não assava.

Os responsáveis pela Formaggio Mineiro então descobriram que a fábrica onde o produto era preparado utilizava uma remessa de queijo diferente, criando outro resultado.

Eles compraram a massa "perdida" e tentaram reaproveitá-la em outros salgados, como massa de pizza, panqueca e bolinho. Como em nenhuma delas o resultado era positivo, testaram em uma máquina caseira de waffle e foi sucesso, sendo bem aceito também por amigos.

Hoje, ele já é produzido de forma profissional e é o segundo item mais vendido da marca, com mais de 60 toneladas produzidas. Ele está disponível em embalagens com 10 ou 20 unidades, para ser finalizado pelo cliente, em casa.

Formaggio Mineiro

Site: [Formaggio Mineiro](#)

Facebook: [Pão de Queijo Formaggio Mineiro](#)

Instagram: [@formaggiomineiro](#)

Foto destaque: reprodução

Fonte: InFato

POSTS POPULARES

Que tal esse convite heim?

Chocolates Brasil Cacau leva fondue para a sua casa

Chef Brueth Carvalho cria comidas para o público infantil

Fabenne lança Cabernet Seleção Especial para o inverno

Recetas: aprenda drinks de inverno com a Brand Factory

POSTS RECENTES

Conheça o Fazendo Festa Coco, da Perfeito Sorvetes

É amanhã: Formaggio Mineiro e ONG Florescer têm ação solidária

Lançamento: Linha Confeitaria Tio João

Recetas: aprenda drinks de inverno com a Brand Factory

Que tal esse convite heim?

<https://gastronominho.com.br/e-amanha-formaggio-mineiro-e-ong-florescer-tem-acao-solidaria/?fbclid=IwAR0w-Bfj5gjYOK--mfOypx6kCfZ03vTr9gwNSsSUALpkt5mlatYJnNqWRM>



Veículo: Fanpage Gastronominho

Data: 14.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo

Gastronominho
@gastronominho

Página inicial
Sobre
Fotos
Vídeos
Publicações
Comunidade

Criar uma Página

Curtir Seguir Compartilhar ... Enviar mensagem

Gastronominho
2 h · 🌐

Vendas de waffle de pão de queijo irão beneficiar a instituição
<https://gastronominho.com.br/e-amanha-formaggio-mineiro-e-.../>

GASTRONOMINHO.COM.BR

É amanhã: Formaggio Mineiro e ONG Florescer têm ação solidária

Caetano's Bar Curtir

Páginas relacionadas

- Ota Zushi Produto/serviço Curtir
- Ângulo de Vista Giovanna Leme curtiu isso Artista Curtir
- Minho Design & Arte Galeria de arte Curtir

<https://www.facebook.com/gastronominho/>

Veículo: Instagram Dicas da Clauesquilante

Data: 14.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo



Veículo: Portal Splish Splash
Data: 14.07.2020
Assunto: Waffle de Pão de Queijo

The screenshot shows the website interface for Portal Splish Splash. At the top, there is a navigation bar with the site logo and menu items like 'HOME', 'ROBERTOLOGIA I', 'ROBERTOLOGIA II', 'EDUARDO LAGES', 'AMIGOS DO REI', 'GALERIA DOS FÊS', and 'LUSOFONIA'. Below the navigation, there is a search bar and a list of featured articles. The main article is titled 'Em 15 de julho, vendas de waffle de pão de queijo nas lojas Formaggio Mineiro beneficiarão a ONG Florescer'. The article includes a photo of a man and a woman smiling while holding a waffle. The text describes how the sales of waffles in Formaggio Mineiro stores will benefit the Florescer NGO. It also mentions that the waffle is a traditional product from Minas Gerais and that the company has been producing it since 2010. The article is dated July 14, 2020, and is written by Alina Fraga Bittencourt. On the right side of the page, there are sections for 'DESTAQUE DO DIA', 'COMENTÁRIOS RECENTES', and 'TÍTULOS DO DIA'. The footer of the page contains contact information and social media links.

<https://www.portalsplishsplash.com/2020/07/em-15-de-julho-vendas-de-waffle-de-pao.html>



Veículo: Portal Sabor Gastronomia

Data: 14.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo

Sabor Gastronomia

Blog voltado para o mundo gastronômico e alimentação fora do lar

Lucro das vendas de waffle de pão de queijo será doado para ONG

Gabriel Costa Souza 14 de julho de 2020 Notícias

A Formaggio Mineiro está comemorando o aniversário de 5 anos de seu famoso waffle de pão de queijo. Afim de celebrar a data, nesta quarta-feira (15) todo o lucro das vendas do produto será revertido em doações para a ONG Florescer – que presta serviços sociais à comunidade de Paraisópolis. A ação é válida para lojas físicas e para [delivery](#).



Foto: Leila Peres.

“É uma forma de retribuir à grande metrópole pelo carinho com que fomos acolhidos e tudo que a cidade vem nos proporcionando desde que inauguramos a companhia”, disse Mirany Soares, proprietária da marca.

O waffle de pão de queijo é o segundo mais vendido da casa, ficando atrás somente do tradicional pão de queijo. Atualmente, ele está disponível para o cliente nas opções de 10 unidades (R\$ 33) ou 20 unidades (R\$63).

Cardápio

Além do pão de queijo gourmet, a casa também oferece o pão de queijo multigrãos – feito com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol; assim como pão de queijo de gorgonzola e pão de queijo de chocolate belga e, por fim, espetinho de pão de queijo. Outra opção é a chipa três queijos, feita com provolone, parmesão e mussarela. Os produtos não contêm glúten, e são produzidos sem fécula de mandioca ou aromatizantes.

Formaggio Mineiro

Instalado na grande São Paulo, a marca tem filial nos seguintes bairros: Campo Belo, Moema, Vila Leopoldina, Jardins, Morumbi e Brooklin. Além de duas lojas virtuais, uma na Vila Mascote e outra na Saúde.

A empresa conta ainda com distribuição em todo o país, bem como tem produtos disponíveis em estabelecimentos como: Empórios Santa Luzia, Santa Maria, Fasano São Paulo, Suplicy Café, rede St Marchet, entre os outros.

formaggiomineiro.com.br @formaggiomineiro.

O post [Lucro das vendas de waffle de pão de queijo será doado para ONG](#) apareceu primeiro em [Prazeres da Mesa](#).

publicado primeiro em Prazeres da Mesa <https://ift.tt/3h2khkz>

<https://saborgastronomia.wordpress.com/2020/07/14/lucro-das-vendas-de-waffle-de-pao-de-queijo-sera-doado-para-ong/>



Veículo: Blog Fernando Corrêa
Data: 15.07.2020
Assunto: Waffle de Pão de Queijo

The screenshot shows a web browser displaying the 'Blog de Fernando Corrêa' website. The page features a navigation menu at the top with 'Home', 'Assuntos', 'Contato', and 'Feed'. Below the header, there's a search bar and social media icons. The main content area displays the article title: 'Em 15 de julho, vendas de waffle de pão de queijo nas lojas Formaggio Mineiro beneficiarão a ONG Florescer'. The article includes two photographs: one showing a man and a woman in a kitchen setting, and another showing a close-up of waffles being prepared. The text of the article discusses the launch of 'Formaggio Mineiro' waffles, a social initiative to support the 'ONG Florescer'.

Em 15 de julho, vendas de waffle de pão de queijo nas lojas Formaggio Mineiro beneficiarão a ONG Florescer

POUFERNANDOCORREIA - 15 JULHO 2020

No dia 15 de julho, a **Formaggio Mineiro** —marca pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil— comemora 5 anos de uma das suas intenções de maior sucesso entre os consumidores, o waffle de pão de queijo. E a celebração terá como uma ação social em prol das crianças do Planaltópolis, com doação para a ONG Florescer de 100% do lucro das vendas de waffle de pão de queijo nas seis lojas da fábrica instaladas em São Paulo.

"É uma forma de retribuir à grande metrópole pelo carinho com que fomos acolhidos e tudo que a cidade vem nos proporcionando desde que nos guiamos a companhia", ressalta Mirany Soares, empresária moina e a proprietária da **Formaggio Mineiro**.

Waffle de pão de queijo – erro de produção que criou inovação

Os empresários mineiros Mirany Soares e Marcelo Lager contam a história dessa inovação chamada de waffle de pão de queijo. "Há 5 anos, resolvemos dar vida a uma tonelada de massa de pão de queijo que acabamos. Consequente, começamos a experimentar diferentes receitas que o pão de queijo estava deturpado e não assava. Foi quando descobrimos que a fábrica onde produzíamos com nossa formulação havia comprado uma receita de queijo diferente, o que estava interferindo no produto", explica Lager.

Após detectarem onde estava o problema, eles decidiram comprar a tonelada "perdida", evitando desperdício e aumento. "Ninguém da fábrica em São Paulo pensava em como montaríamos a cozinha. Em casa, tentamos fazer massa de pizza, panqueca, bolinho, mas nada dava certo. Até que o pai em casa do amador e neto uma máquina de waffle caseira que eu e Mirany herdamos recebido de presente de casamento. Tentamos mais uma tentativa e deu certo", lembra o empresário Lager, da **Formaggio Mineiro**.

Completando a história, eles contam que no dia seguinte foram a um encontro com amigos e levaram mais um pouco da mesma massa para fazer o waffle e compartilhar a descoberta. "Resultado, aprovamos. Passamos a noite comendo o produto com diferentes recheios e combinações", conta Mirany Soares.

Por fim, ao longo da semana, os empresários Mirany e Marcelo compraram uma máquina de waffle profissional, isolaram a cozinha de casa e produziram quase uma tonelada do primeiro waffle de pão de queijo industrial do mercado.

Atualmente, o produto é o segundo mais vendido nas lojas da fábrica da **Formaggio Mineiro** em São Paulo, por não passar mais de 350 mil unidades por ano. Em escala nacional, são mais de 60 toneladas de waffle de pão de queijo produzidas anualmente, ficando atrás somente do pão de queijo tradicional, que corresponde ao dobro desse volume.

No varejo, o waffle de pão de queijo **Formaggio Mineiro** está disponível em embalagens com 10 unidades e 20 unidades. O produto é pré-assado e fica pronto entre 3 a 4 minutos. É o único vendido somente quente por fora e mais por dentro. "Não tem nada igual no mercado", garante a empresária Mirany.

Utilizando a mesma massa do pão de queijo gourmet tradicional, ao longo de 10 anos, a **Formaggio Mineiro** também lançou o pão de queijo multigrãos —produto com farinha, grão-de-bico e semente de girassol—, pão de queijo de grão-de-bico, pão de queijo de chocolate, baunilha e especiarias de pão de queijo. Além da linha de pães —com produção desiguais em estabelecimentos como Empório Santa Luiza, Santa Maria, Forno São Paulo, Sapiel Café, rede St Marchet, entre outros endereços também no Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo e Pernambuco.

Mais informações por site www.formaggiomineiro.com.br e redes sociais Facebook e Instagram @formaggiomineiro.

<http://blogdofernandocorrea.com/2020/07/15/em-15-de-julho-vendas-de-waffle-de-pao-de-queijo-nas-lojas-formaggio-mineiro-beneficiara-a-ong-florescer/>

Veículo: Fanpage Dicas de Sampa SP

Data: 15.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo

The image shows a screenshot of the Facebook page for 'Dicas de Sampa/SP'. The page header features a profile picture with the text 'DICAS DE SAMPA SP' and a cover photo with the text 'Dicas de Sampa/SP' and 'Passeios, cultura, gastronomia e serviços em São Paulo/SP'. The left sidebar contains navigation options: 'Página inicial', 'Publicações', 'Fotos', 'Sobre', 'Comunidade', and a 'Criar uma Página' button. The main content area shows a post from 'Dicas de Sampa/SP' featuring a photo of waffles being drizzled with cheese sauce. The post text reads: 'DICASDESAMPASP.COM.BR Formaggio Mineiro realiza ação beneficente em parceria com a ONG Florescer - DicasDeSampa/SP'. The right sidebar contains sections for 'Comunidade' (521 likes, 525 followers), 'Sobre' (website: www.dicasdesampasp.com.br), and 'Transparência da Página' (created on 22 de outubro de 2016).

<https://www.facebook.com/dicasdesampasp/>

Veículo: Instagram Prazeres da Mesa

Data: 15.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo

Instagram



prazeresdamesa • Segue



prazeresdamesa Um Formaggio Mineiro está comemorando o aniversário de 5 anos do seu famoso waffle de pão de queijo. Para celebrar os dados, nesta quarta-feira (15), todo o lucro das vendas do produto será revertido em doações para a ONG Florescer - que presta serviços sociais à comunidade de Paraisópolis. Uma ação é válida para lojas físicas e entrega.

Saiba mais no site da #pdm (link disponível em nossas histórias).

: Leila Peres.

#prazeresdamesa17anos
#formaggiomineiro #culinariamineira

<https://www.instagram.com/p/CCqjG1tDxgF/?igshid=1bdcejbwc4td>

Veículo: Instagram Portal da Gastronomia

Data: 15.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo



Veículo: Instagram Giulli Pierri
Data: 15.07.2020
Assunto: Waffle de Pão de Queijo



giulpierni 21h

Dica 1: experimentem o Waffle de pão de queijo da @formaggiomineiro!

Dica 2: já se apaixonou? Então aproveite hoje para comprar e contribuir para a @ongflorescer!

WAFFLE
de pão de queijo
DIA 15 JULHO
TODO LUCRO DA VENDA DE WAFFLE DE PÃO DE QUEIJO SERÁ REVERTIDO PARA A ONG FLORESCE!

#Sãoswaffledepãodequeijo

Veículo: Portal Gastronomia
Data: 15.07.2020
Assunto: Waffle de Pão de Queijo

16 de julho de 2020



INÍCIO CHEFS EM DESTAQUE RECEITAS ARTIGOS NOTÍCIAS



Notícias

Acontece nesta quarta-feira – Venda de waffle de pão de queijo será revertido para ONG

15 de julho de 2020 administrador 0 comentários

Em 15 de julho, vendas de waffle de pão de queijo nas lojas Formaggio Mineiro beneficiarão a ONG Florescer

No dia 15 de julho, a Formaggio Mineiro -marca pioneira em pão de queijo gourmet no Brasil- comemora 5 anos de uma das suas invenções de maior sucesso entre os consumidores, o waffle de pão de queijo. E a celebração será com uma ação social em prol das crianças do Paraisópolis, com doação para a ONG Florescer de 100% do lucro das vendas de waffle de pão de queijo nas seis lojas da fábrica instaladas em São Paulo.

"É uma forma de retribuir à grande metrópole pelo carinho com que fomos acolhidos e tudo que a cidade vem nos proporcionando desde que inauguramos a companhia", ressalta Mirany Soares, empresária mineira e proprietária da Formaggio Mineiro.

Waffle de pão de queijo – erro de produção que virou inovação

Os empresários mineiros Mirany Soares e Marcelo Lage contam a história dessa inovação chamada de waffle de pão de queijo. "Há 5 anos estávamos diante de uma tonelada de massa de pão de queijo que desandou. Começamos a receber ligações de clientes explicando que o pão de queijo estava derretendo e não assava. Foi quando descobrimos que a fábrica onde produzíamos com nossa formulação havia comprado uma remessa de queijo diferente, o que estava interferindo no produto", ressalta Lage.

Após detectarem onde estava o problema, eles decidiram comprar a tonelada "perdida", evitando desperdiçar o alimento. "Viajamos da fábrica até São Paulo pensando em como reverteríamos o cenário. Em casa, tentamos fazer massa de pizza, panqueca, bolinho, mas nada dava certo. Até que olhei em cima do armário e notei uma máquina de waffle caseira que eu e Mirany havíamos recebido de presente de casamento. Arriscamos mais uma tentativa e deu certo", lembra o empresário Lage, da Formaggio Mineiro.

Completando a história, eles contam que no dia seguinte foram a um encontro com amigos e levaram mais um pouco daquela massa para fazer o waffle e compartilhar a descoberta. "Resultado: aprovadíssimo. Passamos a noite comendo o produto com diferentes recheios e combinações", conta Mirany Soares.

Por fim, ao longo da semana, os empresários Mirany e Marcelo compraram uma máquina de waffle profissional, isolaram a cozinha de casa e produziram quase uma tonelada do primeiro waffle de pão de queijo industrial do mercado.

Atualmente, o produto é o segundo mais vendido nas lojas da fábrica da Formaggio Mineiro em São Paulo, por onde passam cerca de 360 mil pessoas por ano. Em escala industrial, são mais de 60 toneladas de waffle de pão de queijo produzidas anualmente, ficando atrás somente do pão de queijo tradicional, que corresponde ao dobro desse volume.

No varejo, o waffle de pão de queijo Formaggio Mineiro está disponível em embalagens com 10 unidades e 20 unidades. O produto é pré-assado e fica pronto entre 3 a 4 minutos. É o único verdadeiramente crocante por fora e macio por dentro. "Não tem nada igual no mercado", garante a empresária Mirany.

Utilizando a mesma massa do pão de queijo gourmet tradicional, ao longo de 10 anos a Formaggio Mineiro também lançou: pão de queijo multigrãos -produzido com linhaça, gergelim, quinoa e semente de girassol-; pão de queijo de gorgonzola, pão de queijo de chocolate belga e espetinho de pão de queijo. Além da chipa três queijos -com provolone, parmesão e mussarela. Todos são produtos não contêm glúten, e são produzidos sem fécula de mandioca e aromatizantes.

Em São Paulo, a Formaggio Mineiro atua com seis lojas da fábrica, localizadas no Campo Belo, Moema, Vila Leopoldina, Jardins, Morumbi e Brooklin, além de duas lojas virtuais, uma na Vila Mascote e outra na Saúde. E possui distribuição para todo o país, com produtos disponíveis em estabelecimentos como Empórios Santa Luzia, Santa Maria, Fasano São Paulo, Suplicy Café, rede St Marchet, entre outros endereços também no Paraná, Distrito Federal, Bahia, Fortaleza, Mato Grosso, Espírito Santo e Pernambuco.

Mais informações pelo site www.formaggiomineiro.com.br e redes sociais Facebook e Instagram, @formaggiomineiro.



Últimas notícias



Notícias

Bar do Zeca Pagodinho lança vídeo com 35 artistas para comemorar o sucesso do projeto "Bar do Zeca Pagodinho – Em Casa!"

16 de julho de 2020 administrador 0

O projeto "Bar do Zeca Pagodinho – Em Casa!" que leva aos internautas uma programação virtual, pelo Instagram, com vídeos de cantores que



Fort Atacadista e Vinícola Aurora promovem live "Mundo dos vinhos"

16 de julho de 2020 0



Água Doce investe em cardápio digital e prepara retomada

16 de julho de 2020 0



Botequim Rio Antigo promove "Semana do Amigo"

16 de julho de 2020 0



Linguças frescas têm presença obrigatória na abertura do churrasco

16 de julho de 2020 0



Licor 43 anuncia a participação do Brasil no Campeonato Bartenders & Baristas Challenge 2020

16 de julho de 2020 0



Dias frios pedem chocolate: Brasil Cacau lança fondues para preparo em casa no inverno

16 de julho de 2020 0

<https://gastronomia.com.br/acontece-nesta-quarta-feira-venda-de-waffle-de-pao-de-queijo-sera-revertido-para-ong/>



Veículo: Instagram Revista PEGN
Data: 16.07.2020
Assunto: Waffle de Pão de Queijo

Instagram



revistapegn • Segue

...



revistapegn • Estes são Marcello Lage e Mirany Soares, fundadores da @formaggiomineiro. A empresa nasceu há dez anos com foco na produção de pães de queijo. Um erro de serviço para o casal enxergar novos caminhos. Empre

A empresa acabou dando origem ao que hoje é o segundo produto mais vendido da marca. Também deixou como legado a inspiração para continuar inovando nas receitas. A empresa hoje oferece variedades como chips e pães de queijo e chocolate R \$ 4 milhões no ano passado. Com um conjunto de estratégias anticrise, uma expectativa é repetida ou feita em 2020.

Quer saber mais sobre essa história? A matéria completa está no nosso site. Acesse bit.ly/instapegn (link na bio) para ler. Esperamos você! Em 2015, um lote de uma tonelada de massa de pão de queijo: em vez de assar, derretia quando era levada para o forno. Eles procuraram uma fábrica e descobriram que o problema era o uso de uma remessa de queijo diferente. Para não desperdiçar massa, levaram tudo para casa e buscamos novas formas de aproveitamento-la.

https://www.instagram.com/p/CctJBaEp_hb/?igshid=8ob7xai1yqhi

Veículo: Fanpage Revista Pequenas Empresas & Grandes Negócios

Data: 16.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo

The screenshot shows a Facebook post from the page 'Revista Pequenas Empresas & Grandes Negócios'. The post features a large image of a smiling man with the text 'POR UM NOVO BRASIL' overlaid. Below the image are interaction buttons: 'Curtir', 'Seguir', 'Compartilhar', and 'Comprar agora'. The post text reads: 'Mirany Soares e Marcello Lage são fundadores da Formaggio Mineiro. Empresa descobriu novo produto a partir de um erro – e também tirou lições da pandemia'. Below the text is a smaller image of a man and a woman in hairnets eating a large waffle. The post is from 2 hours ago. The page's left sidebar lists navigation options like 'Página inicial', 'Sobre', 'Eventos', etc. The right sidebar shows 'Páginas curtidas por esta Página' with profiles like 'Prof. Marcelo Nakag...', 'Samba Tech', and 'Casa e Jardim'. At the bottom, there are language options and a '+'. A URL is provided below the screenshot.

Revista Pequenas Empresas & Grandes Negócios

2 h ·

Mirany Soares e Marcello Lage são fundadores da Formaggio Mineiro. Empresa descobriu novo produto a partir de um erro – e também tirou lições da pandemia

REVISTAPEGN.GLOBO.COM

Como um erro de produção impulsionou o negócio deste casal

https://www.facebook.com/revistapegn/?epa=SEARCH_BOX

Veículo: Portal Linked in Revista Pequenas Empresas & Grandes Negócios

Data: 16.07.2020

Assunto: Waffle de Pão de Queijo



Empregos ▾

Pequenas Empresas ...

São Paulo, SP



Entrar

assinar em

Pequenas Empresas e Grandes Negócios
1,884,992 seguidores
1d · Editado

Mirany Soares e Marcello Lage são fundadores do Formaggio Mineiro. Empresa criada novo produto após um erro - e também removeu as leituras da pandemia



Como um erro de produção impulsionou o negócio deste casal
revistapegn.globo.com

👍👎❤️ 760 · 13 Comentários

Para visualizar ou adicionar um comentário, [entre](#)

Pequenas Empresas e Grandes Negócios
1,884,992 seguidores

Ver perfil [+ Segue](#)

Escolhas dos editores

A previsão do desempenho do trabalho começa com uma ligação telefônica e essas duas perguntas

Lou Adler · 2anos

Como a geração Z se aplica à faculdade, a pesquisa na faculdade está mudando

Jeff Selingo · 1a

10 perguntas que eu gostaria de ter perguntado mais para turbinar minha carreira

Julie Zhuo · 1a

LinkedIn © 2020 Sobre Termo de Acordo do Usuário Política de Privacidade Política de Cookies Política de direitos autorais Política de marca

https://www.linkedin.com/posts/revistapegn_como-um-erro-de-produ%C3%A7%C3%A3o-impulsionou-o-neg%C3%B3cio-activity-6689525800301027328-YnH4

Veículo: Instagram Portal da Gastronomia

Data: 18.07.2020

Assunto: Brooklin

