

DESCUBRA
3 SUPER VANTAGENS
EM FAZER
EMPADAS
LUCRATIVAS
NA SUA CASA!

MATERIAL EXCLUSIVO DE
PRESENTE PARA VOCÊ



EMPADAS LUCRATIVAS

por:

MARI GALVÃO





introdução

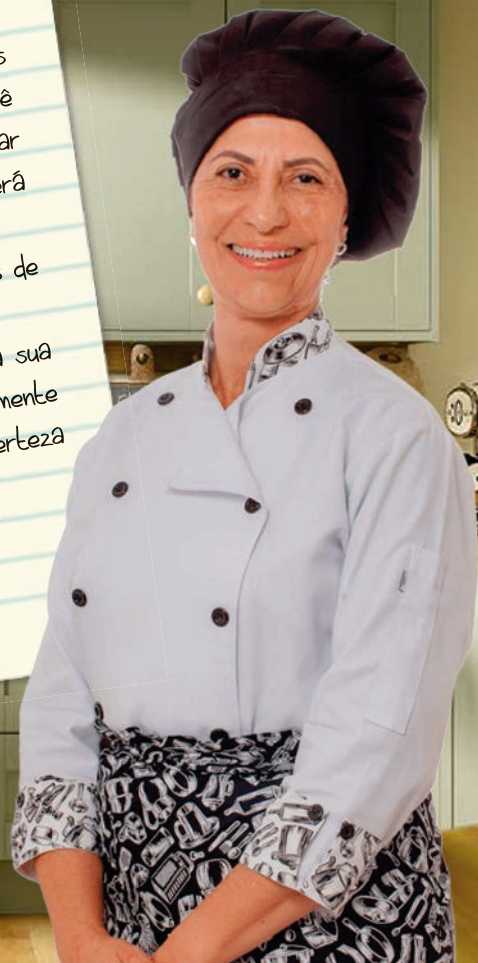
Imagina que bacana você fazendo empadas para sua família e todo mundo feliz e satisfeito com essa novidade! E melhor ainda, com baixo custo para você e ainda podendo virar uma renda extra! Isso é absolutamente possível e vou te falar porque neste E-book!

Meu nome é Mari Galvão e sempre curti cozinhar para minha família. Além de resgatar receitas antigas, da minha mãe, das salgadeiras da minha cidade no interior, sempre tive curiosidade de experimentar fazer coisas novas. Cozinhar alimentos saborosos e saudáveis, me deixa muito feliz.

Tenho dois filhos e quando eles entraram na escola, sempre que podia, eu recebia os amiguinhos deles em casa e já pensava, qual lanche eu poderia fazer para agradar e servir a garotada?! Acredite, as Empadas que eu fazia naquela época, se tornaram o maior sucesso para a garotada e até para as mães, que ao buscar as crianças, eu acabava oferecendo a elas.

Nestes últimos anos, com essa crise econômica no Brasil, decidi ajudar a aumentar a renda da minha casa e tive a brilhante ideia de iniciar a produção de Empadas também para vender. Foi um sucesso! Agora resolvi compartilhar com você essas experiências, porque além da possibilidade de você aprender uma receita exclusiva de Empadas e agradecer a todos os familiares, você pode também poder aumentar a sua renda familiar. Eu criei este e-book para mostrar as vantagens de você fazer Empadas na sua casa. O que mais quero lhe mostrar é que agradar a sua família e ainda ter uma renda extra, é totalmente possível. E claro, acontecendo isso, você com certeza se sentirá muito mais feliz e realizada. Agora, vamos às Descobertas e Vantagens!

Mari Galvão





EMPADAS LUCRATIVAS

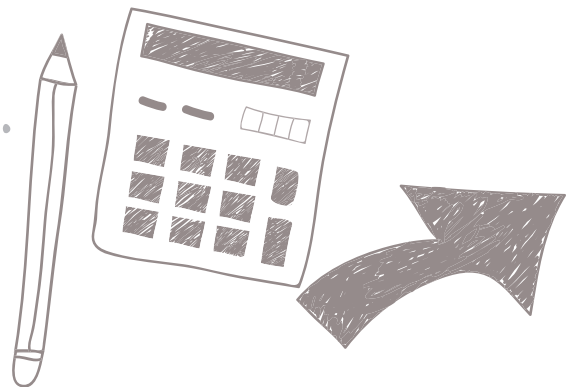
Todo mundo ama Empadas!

Imagine a sua Família feliz e satisfeita comendo empadas feitas por você. Quanto você gastaria se tivesse que encomendar este salgado fora de casa? Às vezes alguém me pergunta: "Mari, mesmo eu não sabendo cozinhar eu consigo fazer as empadas?" "Você fala que eu vou ter uma renda extra... será que eu consigo?" A minha resposta para a sua primeira pergunta é que "Sim". Você consegue fazer, desde que pratique e siga corretamente tudo o que ensino no meu método passo a passo. Sobre a renda extra, a resposta é "Sim" também!



EMPADAS LUCRATIVAS

Alguns números...



Pense comigo: Após você aprender a fazer as empadas, você concorda que poderá fazer para as festas de aniversário que tiver na sua família?

Você concorda que servir empadas com uma bela salada é uma bela refeição com proteína, carboidratos e vegetais, como uma verdadeira refeição completa?

E concorda que pode vender para as suas vizinhas, colegas de trabalho e outras pessoas?

Além de agradar a sua família e economizar bastante fazendo em casa, você pode gerar uma boa renda vendendo suas Empadas!

Vamos imaginar o quanto gastaríamos se fossemos encomendar 2 centos de Empadas a aproximadamente R\$ 150,00 o cento (valor

que vendo!), ou seja, o seu gasto com as empadas seria de R\$ 300,00.

O custo de uma receita (100 empadas = o que chamamos de "cento"), é de R\$ 41,50. Lembrar que este valor é com ingredientes comprados em supermercados normais.

Nesta condição você gastaria apenas R\$ 83,00, o que daria uma economia de R\$ 217,00.

Uau! Dava para comprar vários outros salgados e itens para a festa-evento!!!

Veja: Além de divertido fazer as Empadas em casa, vai ser sensacional **você economizar mais de R\$ 200,00!**

O principal erro que 90% das mulheres cometem por terem medo de começar algo novo...

O medo nos atrapalha em diversas situações da vida e isso acontece com a grande maioria das pessoas. Medo de não dar certo, medo de não conseguir fazer, medo de errar e outros "medos" que assombram as pessoas em geral.

Quando nos deparamos com uma coisa nova, que precisaremos trabalhar e aprender algo novo, costumamos sentir um certo medo também.

Apesar de ser normal, eu defendo a teoria que para termos resultados diferentes, precisamos mudar e fazer algo diferente! Sim, isso é absolutamente possível e depende somente de você.



EMPADAS LUCRATIVAS





EMPADAS LUCRATIVAS



Aprender algo novo, um novo trabalho, uma nova receita, começar a produzir empadas para agradar sua família e para criar uma boa renda extra é superar qualquer medo que venha a aparecer no caminho!

Aprendi que a **Autoconfiança** e **Força de Vontade** fazem toda a diferença na nossa vida.

Confiar e acreditar em nós mesmas ajuda muito na realização dos nossos sonhos!

Força de Vontade para continuar em frente, mesmo que não seja fácil, faz os sonhos acontecerem também!

Separei com muito carinho **5 Pilares do Sucesso** que ajudam qualquer pessoa normal, como eu, a mudar de vida e ter uma postura mais positiva e motivada.

Estes 5 Pilares fazem parte do **Curso Empadas Lucrativas**, que você pode conhecer melhor na minha página: www.empadaslucrativas.com.br

Além do Método Passo a Passo para produzir Empadas exclusivas de massa fina e leve, com recheio cremoso, eu ensino no Curso como aplicar os 5 Pilares no seu trabalho.

O melhor disso tudo é que aquele sentimento de "medo de algo novo" não fará mais parte da sua vida... e você terá mais força do que nunca!

O que são as *Empadas Lucrativas* e como transformar a sua vida tendo uma *renda extra fantástica*.



O curso Empadas Lucrativas leva esse nome por conta das empadas que faço com minha receita exclusiva.

Digo exclusiva porque a massa é fina, leve e diferente da massa "podre" que é utilizada nas receitas convencionais. Além disso, o principal recheio que ensino é de Frango Cremoso e a combinação deste recheio cremoso com a massa fina é realmente FANTÁSTICA.

Quando falo de transformar sua vida com as Empadas Lucrativas é pelo seguinte...

Nos dias de hoje a Mulher assumiu um novo papel na sociedade. Sim, isso é uma verdade.





EMPADAS LUCRATIVAS



O curso **Empadas Lucrativas** leva esse nome por conta das empadas que faço com minha receita exclusiva.

Digo exclusiva porque a massa é fina, leve e diferente da massa "podre" que é utilizada nas receitas convencionais. Além disso, o principal recheio que ensino é de Frango Cremoso e a combinação deste recheio cremoso com a massa fina é realmente **FANTÁSTICA**.

Quando falo de transformar sua vida com as Empadas Lucrativas é pelo seguinte...

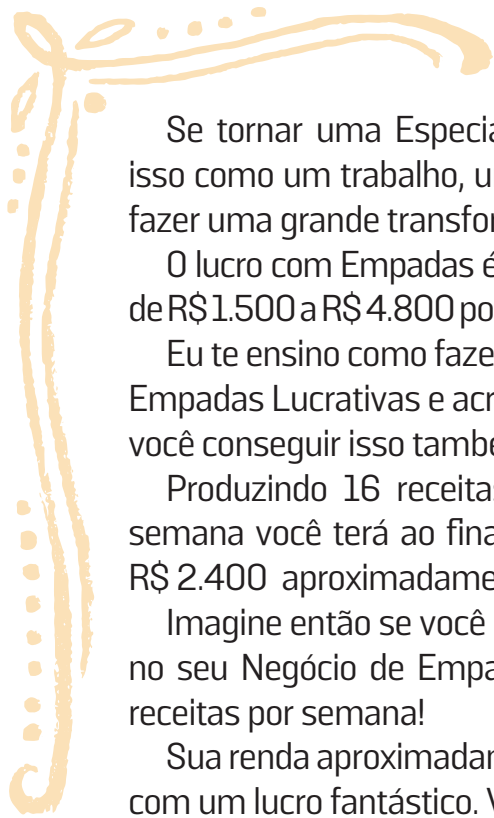
Nos dias de hoje a Mulher assumiu um novo papel na sociedade. Sim, isso é uma verdade.

Além de donas da casa, também passamos a querer o nosso próprio dinheiro, a nossa renda!

Queremos ir ao salão de beleza, comprar nossas roupas e nossos cremes, perfumes e outras coisas que são importantes para nós.

E como fazer isso?

Precisamos trabalhar e fazer o nosso dinheiro!



Se tornar uma Especialista em Empadas e encarar isso como um trabalho, um negócio de verdade, poderá fazer uma grande transformação na sua vida.

O lucro com Empadas é muito bom. Você pode faturar de R\$1.500 a R\$4.800 por mês com vendas de Empadas.

Eu te ensino como fazer isso, passo a passo, no Curso Empadas Lucrativas e acredite, é TOTALMENTE possível você conseguir isso também!

Produzindo 16 receitas por mês, em média 4 por semana você terá ao final do mês um faturamento de R\$ 2.400 aproximadamente!

Imagine então se você resolver se dedicar totalmente no seu Negócio de Empadas, passando a produzir 08 receitas por semana!

Sua renda aproximadamente passaria a R\$ 4.800,00 com um lucro fantástico. Veja como!

Vamos ver um pouco mais de detalhes aqui sobre o Lucro e possibilidade de crescimento?

Essa parte é muito bacana e importante você conhecer melhor, principalmente se você tiver interesse em se especializar em Empadas .



EMPADAS LUCRATIVAS





EMPADAS LUCRATIVAS

Se você optar por fazer Empadas para consumo próprio e para sua família, já terá ganhos de economia, porque não vai mais precisar comprar fora. Por outro lado, se quiser empreender e ter o seu negócio em casa, veja estes números!

Abaixo, na Figura 01, vemos do que é composta a Massa sem Lactose, que fica fininha nas empadas, sendo esta a principal característica desta massa especial.

Conforme você poderá notar, para fazer a sua primeira massa você fará uma compra de ingredientes no valor de R\$ 22,00 em média. Destes ingredientes, somente não sobrar a farinha de trigo. Todos os demais ingredientes sobrarão para uma próxima receita.

Desta forma o custo real da massa fica em R\$ 6,60 em média.

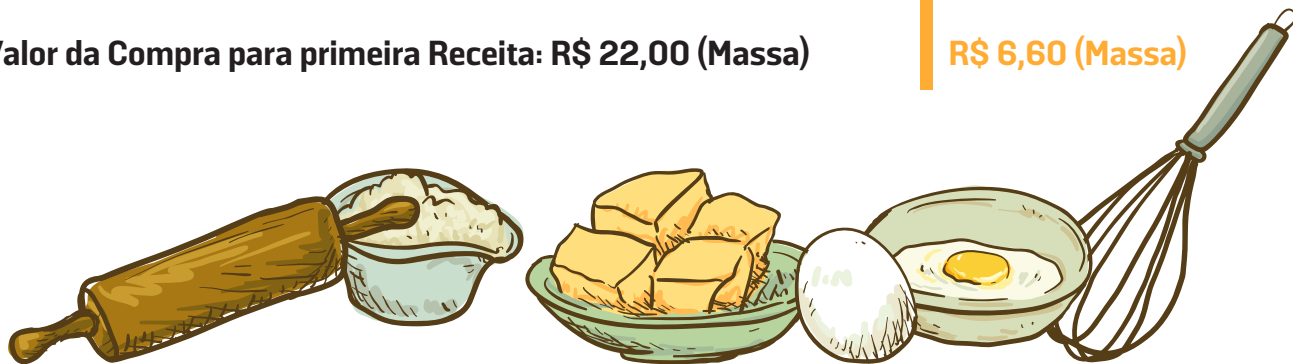


Figura 01 - Tabela da Massa

INGREDIENTES	EMBALAGEM			QUANTIDADE UTILIZADA	UNIDADE UTILIZADA	CUSTO UNITÁRIO	OBSERVAÇÃO:
	Quantidade	Unidade	Valor				
Farinha de Trigo	1	kg	R\$ 2,95	1	kg	R\$ 2,95	
Ovos	12	und	R\$ 4,40	5	unidade	R\$ 1,83	
Óleo de Soja	900	ml	R\$ 3,39	250	ml	R\$ 0,94	
Açúcar	1	kg	R\$ 3,25	30	g	R\$ 0,10	2 colheres
Sal	1	kg	R\$ 2,00	10	g	R\$ 0,02	1 colher
Margarina	250	g	R\$ 6,00	1	colher	R\$ 0,75	1 colher- 1/8 do pote

Valor da Compra para primeira Receita: R\$ 22,00 (Massa)

R\$ 6,60 (Massa)





EMPADAS LUCRATIVAS

Já na Figura 02, temos o quadro de ingredientes para produzir o Recheio Cremoso de Frango. Vemos aí que o custo do recheio é o mais elevado, razão para não haver desperdícios e também não colocar recheio a mais nas empadas pois ao final pode faltar.

Para a primeira receita do Recheio você precisará fazer uma compra de R\$ 39,70 em média e vai consumir quase todos os ingredientes. Como podemos ver o custo de uma receita de Recheio de Frango custa R\$ 34,90.

Finalmente, somando o custo da Massa para uma (01) receita que coloquei no quadro acima no valor de R\$ 6,60, com o custo do Recheio, também para uma (01) receita, no valor de R\$ 34,90, totaliza o custo de R\$ 41,50 para uma receita de Empadas de Frango.





EMPADAS LUCRATIVAS

Figura 2 - Custo Unitário do Recheio de Frango

INGREDIENTES	EMBALAGEM			QUANTIDADE UTILIZADA	UNIDADE UTILIZADA	CUSTO UNITÁRIO	OBSERVAÇÃO:
	Quantidade	Unidade	Valor				
Farinha de Trigo (torrada)	1,000	kg	R\$ 2,95	0,150	kg	R\$ 0,44	
Sal	1,000z	kg	R\$ 2,00	0,030	kg	R\$ 0,06	
Azeitona Verde	0,150	kg	R\$ 2,10	1	porção	R\$ 2,10	compre a granel
Caldo de Galinha Caipira	1,000	pct	R\$ 3,33	2	tablete	R\$ 1,11	pacote com seis
Cebola	4	und	R\$ 5,69	1,000	kg	R\$ 5,69	
Alho	0,050	g	R\$ 1,50	1	porção	R\$ 1,50	
Molho de Tomate	0,260	kg	R\$ 2,46	1	caixa	R\$ 2,46	
Frango - Peito com Osso	1,000	kg	R\$ 9,00	1,000	kg	R\$ 9,00	
Frango Coxa e Sobre Coxa	1,200	kg	R\$ 9,00	1,200	kg	R\$ 10,80	
Cebolinha (Cheiro Verde) Salsinha	1,000	maço pq	R\$ 1,50	1,000	maço pq	R\$ 1,50	
Pimenta Malagueta	1	vb	R\$ 0,20	1	vb	R\$ 0,20	

Valor da Compra para primeira Receita: R\$ 39,70 - Recheio
R\$ 22,00 - Massa
R\$ 61,70 - TOTAL

R\$ 34,90 - Recheio
R\$ 6,60 - Massa
R\$ 41,50 - TOTAL



EMPADAS LUCRATIVAS



Todo negócio deve ter uma expectativa de crescimento para que você tenha bem definidas suas metas, não é mesmo?

Na **Figura 03** vemos exatamente suas possibilidades de crescimento, que só dependerão do seu esforço e comprometimento com o seu sucesso. O lucro é muito bom e por este motivo chamamos de Empadas Lucrativas.

Se você fizer duas (02) receitas que custarão R\$ 83,00 você poderá vendê-las por aproximadamente R\$ 300,00 e isso vai lhe dar um rendimento muito bom da ordem de R\$ 217,00, o que é realmente incrível.

Preste bem atenção na tabela abaixo, na Figura 03, onde eu te explico direitinho quantas receitas você deverá fazer, para definir o quanto você irá ganhar com elas.

Figura 3 - Plano de Crescimento



RECEITAS POR MÊS	QUANTIDADE DE EMPADAS POR MÊS	CUSTO DA RECEITA	CUSTO TOTAL	PREÇO DE VENDA POR UNIDADE	FATURAMENTO DE VENDA
2	200	R\$ 41,50	R\$ 83,00	R\$ 1,50	R\$ 300,00
4	400	R\$ 41,50	R\$ 166,00	R\$ 1,50	R\$ 600,00
8	800	R\$ 41,50	R\$ 332,00	R\$ 1,50	R\$ 1200,00
16	1600	R\$ 41,50	R\$ 664,00	R\$ 1,50	R\$ 2400,00
32	3200	R\$ 41,50	R\$ 1328,00	R\$ 1,50	R\$ 4800,00

Observação: Os custos aqui apresentados não consideram despesas com gás de cozinha.

Quantidade de Empadas por Receita: 100 Empadas





EMPADAS LUCRATIVAS



São números fantásticos, concorda? Imagina que legal você com seu Negócio de Empadas Lucrativas.

Sonhar é muito bom! Você merece o melhor da VIDA! Acredite em você, sempre!

Às vezes me perguntam também:

"Ah! Mari! Mas tem muita gente que faz salgados no meu bairro (ou cidade)!"

Sim, tem gente. Mas a **Empada** feita por você será diferente, eu respondo.

Sabe por quê? Porque sabemos que na cozinha cada pessoa tem o toque especial e uma comida nunca fica igual a outra. Eu me lembro bem que o feijão que fazia em casa, nunca ficava igual ao da minha mãe. E olha que cheguei até experimentar a panela dela.

Então você caprichando bem e tendo dedicação no seu trabalho e fazendo tudo com amor, o resultado será grandioso. Acredite em VOCÊ!

Tipos de Massas para Empadas



Eu não poderia terminar este E-Book sem te falar sobre as massas de empadas que conhecemos para Empadas e Empadões.

A massa mais conhecida é a massa chamada de "podre", que é aquela que esfarela, mais quebradiça. Eu confesso que embora ela seja relativamente gostosa eu prefiro a minha, que é fina e saborosa, mais saudável e rende muito mais.

Nessa massa a que me refiro você pode dosar bem a espessura da massa aplicando o rolo ou laminador de massa (cilindro) ficando

muito mais saudável e ao seu gosto.

Pela própria foto acima você pode perceber a textura mais fina da minha massa!

Quem não gostaria de agradar a família com boas comidas e com alimentos mais saudáveis?

As Empadas são saudáveis quando produzidas com uma massa menos oleosa que é o caso das Empadas Lucrativas.

Sabendo fazer a massa fina e diferentes recheios, você se tornará uma especialista em Empadas!

Combinar a massa fina com vários recheios é muito simples!

Basta ter criatividade e praticar para perceber que as Empadas atendem a vários gostos e aos paladares mais exigentes.



EMPADAS LUCRATIVAS

Método Passo a Passo, simples e rápido para aprender tudo isso.

O que você aprende no Curso Empadas Lucrativas?

Para você ter uma ideia, o Curso Empadas Lucrativas mostra em detalhes o Passo a Passo de como produzir as Empadas mais deliciosas do mercado!

Veja o passo a passo de como produzir Empadas:

Passo 01 - Produza a Massa. A massa é especial e fica bem fininha e saudável. No Curso eu explico tudo muito bem explicadinho!

Passo 02 - Produza o Recheio de sua preferência. O recheio cremoso de frango é show! Fica



cremoso sem levar leite e queijo na receita...isso deixa ele mais barato e mais leve, mais saudável e pessoas com restrições à Lactose podem consumir!

Eu também apresento no Curso outras receitas de recheios como carne moída e bacalhau! E estou preparando várias outras para em breve disponibilizar para você.

Passo 03 - Monte as Empadas e leve-as ao forno. A montagem das Empadas Lucrativas é mais fácil que o normal devido ao tipo da massa! Você pode montar diversas empadas ao mesmo tempo, e assim, agilizar o seu trabalho...

A hora é
agora!!



Você costuma sempre buscar aprender coisas novas? Já sentiu que aprender uma coisa nova sempre é acompanhada de um sentimento de auto-realização e felicidade?

Se você está acostumada a fazer isso, com certeza não vai ter dúvidas sobre conhecer e aprender a fazer Empadas.

E se não tem o costume de buscar coisas novas, tenho certeza que ao conhecer e aprender a fazer estas Empadas vai sentir uma grande alegria! E ainda mais, irá agradecer a todas as pessoas que comerem suas Empadas...pelo resto da sua vida!

Por isso é que pensei muito e tomei a decisão de compartilhar este aprendizado de forma detalhada, econômica e de fácil acesso a todos que querem fazer a diferença, através de um Curso totalmente OnLine.

Deixo aqui para você o meu convite e a minha experiência de como hoje tenho uma forma de complementar minha renda e que ao mesmo tempo me faz sentir felicidade com o que estou fazendo. Venha você também transformar sua vida e ter uma renda com as Empadas Lucrativas!

Clique Aqui e Saiba Mais!


MARI GALVÃO