



No mundo do açaí

Aproveitando a onda do mercado fitness, jovem empresário cria produto em que promete não adicionar açúcar, corante nem xarope de guaraná

O universo fitness sempre fez parte da vida de Cayo Costa, 30 anos. Ainda no fim da adolescência, tornou-se “dono” de uma comunidade na saudosa rede social Orkut, onde negociava suplementos alimentares. Na época, cursava administração de empresas na Universidade de Brasília (UnB) e tinha como principal meta empreender.

Começou vendendo, informalmente e de forma despreziosa, whey protein e outros produtos para os amigos, até que a Receita Federal bateu em cima, e ele viu que era hora de formalizar o negócio. Abriu, assim, uma loja de suplementos na 406/407 Norte. Envolvido nesse mundo de malhação e bem-estar, decidiu, em 2014, ampliar o campo de atuação e vender açaí. “Vi que era um mercado que tinha futuro, estava crescendo.”

Em 2018, entendendo melhor o mercado, percebeu que poderia criar uma marca diferente. “O meu açaí era bom, mas não era competitivo.” Estudou sobre o assunto, bus-

Fotos: Davi Fernandes de Freitas



Cayo Costa, dono do Açaí Puríssimo

cou novos fornecedores e mudou a receita do então Açaí Pump — nome, inclusive, da loja de suplementos — para transformá-lo em Açaí Puríssimo. “Fui atrás de um produto o mais puro possível, com alta concentração de polpa de açaí. Sem açúcar, sem xarope de guaraná nem corante”, garante.

Cayo afirma que muitas marcas usam o xarope de guaraná para baratear o produto. “É comum encontrarmos no mercado açaí com açúcar, xarope de guaraná, água, corante e gomas artificiais para dar textura. Quanto mais roxo é o açaí, mas conservante ele tem”, ensina.

Para incrementar o negócio, o empresário, que até então nunca tinha se arriscado na gastronomia, começou a estudar formas de apresentar o seu produto da forma mais

agradável possível ao consumidor. Assim, criou receitas como o Banoffíssimo, quem tem como base a tradicional torta banoffee inglesa; o Paçoquita, com camadas de amendoim e paçooca; o de Leite Ninho e leite condensado; o de Oreo com ovomaltine e cobertura de chocolate, entre outros.

O carro-chefe, conta o empresário, que nasceu em Fortaleza (CE), morou em João Pessoa (PB), Porto Velho (RO) e se mudou para Brasília ainda criança, é o Banoffíssimo, cuja receita compartilha com os leitores da Revista. “Eu vou criando na intuição, vendo o que as pessoas gostam, o que combina com a fruta”, explica. Cayo conta que também prepara a própria granola, que pode ser colocada no açaí ou adquirida isoladamente.