



Franquia e meio ambiente

Mas para quem prefere montar o próprio açai, Cayo explica que oferece duas bases e, a partir delas, o cliente escolhe os toppings. “Uma delas é o puro, sem nenhuma adição de açúcar, batida apenas com banana. E a outra é o clássico, em que é colocada stévia, um adoçante natural, e batida com banana.”

Entre os toppings, há desde os mais fitness, como granola, aveia, banana, chips de coco, até os mais calóricos, como leite condensado, ovomaltine, paçoquita e Nutella. “Aí vai ao gosto do freguês. Tem cliente que chega aqui e toma um açai puro, sem nada; outros colocam uma



BANOFFÍSSIMO

Ingredientes

- 500ml de Açai Puríssimo
- 1 Banana
- 50g de biscoito de maisena
- 50g de doce de leite
- 60g de chantilly

Modo de preparar

- Farofa de maisena
- Bata o biscoito de maisena no liquidificador até ficar em flocos bem finos e reserve

Montagem do Banoffíssimo

- 1°. Despeje metade de açai no copo — primeira camada de toppings (após cada passo, bater com a mão embaixo do copo, para deixar a superfície mais reta).
- 2°. Adicione metade (25g) da farofa de maisena.

- 3°. Preencha toda a superfície do copo com banana fatiada.
- 4°. Adicione metade (25g) de doce de leite em formato de ziguezague.
- 5°. Adicionar metade (30g) de chantilly.
- 6°. Despejar a outra metade do açai.
- 7°. Adicione metade (25g) da farofa de maisena.
- 8°. Preencha toda a superfície do copo com banana fatiada.
- 9°. Adicione metade (25g) de doce de leite em formato de ziguezague.
- 10°. Adicione metade (30g) de chantilly em formato espiral.
- 11°. Jogue uma pitada de biscoito de maisena por cima de chantilly.

verdadeira bomba calórica no copo”, diverte-se.

Cayo conta que a matéria-prima vem do Pará, da Fazenda Amazonas. “Procuramos um fornecedor que tem preocupação com o meio ambiente e com a mão de obra, na qual todos os trabalhadores têm carteira assinada. Eles contam com selo internacional de qualidade. Pela própria logística de colheita do açai, muitos produtores usam crianças nesse processo”, afirma.

O açai bruto é levado para uma central de distribuição, em Sobradinho, onde é batido — ou com banana ou com stévia — e distribuído para as 11

lojas espalhadas pelo DF. “Chegamos a comprar uma máquina importada, parecida com a de sorvete, para bater o açai, mas como não usamos xarope de guaraná, não deu certo. Temos que bater em liquidificador, de forma bem artesanal”, explica.

Cayo já criou o Açai Puríssimo com a ideia de transformá-lo em franquia e, com a aceitação do produto no mercado, logo os planos foram concretizados. Hoje, ele conta com quatro unidades próprias e sete franqueadas. Para ele, o maior diferencial está na pureza do açai. “Ele é menos doce do que a maioria que é vendida no mercado.”