O resultado de tanto capricho foi a expansão da Dom Casero para além do quadradinho. Hoje, a marca tem 24 quiosques distribuídos em shoppings do DF, Rio de Janeiro e São Paulo, mercados em que os empreendedores têm investido com afinco. A fábrica, porém, permanece no DF, mais especificamente em Vicente Pires, de onde sai toda a produção.

Mesmo com o negócio em crescimento, Denis e Tatiane ressaltam que não abrem mão da pegada artesanal dos seus produtos. "Nós até chegamos a comprar uma máquina grande para fazer biscoitos, mas acabamos desistindo dela porque não queríamos perder nossa essência", ressalta Denis, que, além de CEO da empresa, é a mente por trás das receitas.

Além dos clássicos, como o biscoito de goma, ainda hoje o mais vendido da marca, segundo Denis, há as galletas recheadas de goiabada e de doce de leite e os sequilhos. "Nossas galletas foram premiadas por cinco vezes como o melhor biscoito, segundo renomados chefs gastronômicos. O biscoito tem uma massa fina e leve, feita com farinha de amêndoas", detalha Tatiane.

Outro destaque na categoria clássicos é o alfajor, apresentado nas versões chocolate ao leite e chocolate preto. Entre os biscoitos, carro-chefe da marca, os destaques vão para o casadinho, o de castanha-do-Pará com jujuba e o de nata crocante. O bolo de rolo de dona Dayse continua a ser vendido na receita original, nos sabores goiabada cascão e doce de Leite.

Além dos biscoitos, a Dom Casero trabalha com produtos banhados e com chocolate em suas receitas, como banana com chocolate, amêndoa com chocolate, cereal com chocolate e castanha-do-Pará com chocolate. Para os fãs de salgado, há as opções de rosquinha de queijo, parmesão e alecrim e pimentinha (R$ 19,90 – 110g). Por fim, eles oferecem a linha zero açúcar. "Para o próximo ano, já programamos o lançamento de vários biscoitos nessa linha", adianta Denis.

Natal de abraços

Além do sabor, uma das maiores preocupações dos sócios da Dom Casero é com a apresentação dos produtos. As embalagens são cuidadosamente pensadas pelo próprio Denis. Esse cuidado é reforçado ainda mais no período que antecede o Natal, com o lançamento de caixas, latas e porcelanas para abrigar os produtos e que funcionam como uma boa opção de presente. "Queremos que a pessoa guarde essa embalagem e se lembre de alguém especial que a presenteou", diz Tatiane. "O cuidado é tanto que nós produzimos cada um dos laços na nossa fábrica de Vicente Pires", completa.

Ao entrar no mercado do Rio de Janeiro, a Dom Casero acabou se tornando uma espécie de "biscoitos das celebridades", como conta Denis. Tanto que, de consumidora fiel, a atriz Vanessa Giácamo acabou alçada à função de garota propaganda da campanha de Natal. "Esse já é o terceiro ano da parceria", lembra Tatiane. "No ano passado, o sucesso dos nossos biscoitos como opção de presente foi tanto que o estoque acabou uma semana antes do Natal." Para evitar que o mesmo ocorra em 2024, os sócios contrataram mais mão de obra. "Hoje, são 100 funcionários trabalhando em três turnos na nossa fábrica."

Nesta época, são lançados produtos especiais relativos à data, como os panetone recheados com nozes e doce de leite, a galleta de panetone, os biscoitos natalinos e várias outras opções, todas em embalagem temática. Para as crianças, uma opção é o gingerbread casinha — biscoitos de gengibre para serem costumizados pela garotada. Aliás, para os leitores da Revista, Denis e Tatiane compartilham a receita desse biscoito.

O casal ressalta que este Natal será o do "abraço" para a marca. "Nós fomos abraçados por Brasília e, agora, queremos abraçar todos os nossos clientes", diz Denis. "Nós não fabricamos alimento, mas, sim, afeto", reforça Tatiane. Para 2025, os sócios pretendem não só ampliar o mercado da Dom Casero no Brasil — até 2026 devem ser 60 lojas próprias — como internacionalizar a marca. O processo já está em andamento, inclusive, com uma collab em vista, mas isso, eles falam, é tema para outra conversa.

Divulgação/ Estúdio alcaparras

BISCOITO DE GENGIBRE

Ingredientes
- 2kg farinha de trigo
- 50g de gengibre em pó
- 10g de canela em pó
- 10g de cravo em pó
- 100g de fermento em pó
- 100g de sal
- 4kg de manteiga
- 1kg de açúcar mascavo
- 2kg de melado de cana
- 1kg de ovos inteiro

Modo de fazer
- Bata todos os ingredientes até ficar bem misturada.
- Leve a massa à geladeira por duas horas.
- Asse em forno preaquecido a 180°C.

Serviço
Instagram:
@domcasero