

ECONOMIA / Com aposta em inovação de sabores, opções artesanais e alternativas mais baratas para atrair consumidores, vendas de ovos de chocolate devem crescer 3,1%, segundo o Sindivarejista-DF

Comércio pronto para a Páscoa

» VITÓRIA TORRES

Há centenas de anos presente nas comemorações, o tradicional ovo de Páscoa segue como principal símbolo do dia que marca a ressurreição de Jesus Cristo. O produto movimenta o comércio e impulsiona a economia local. No Distrito Federal, lojistas, marcas e produtores artesanais preparam os estoques e cardápio para conquistar o consumidor.

De acordo com o Sindicato do Comércio Varejista do DF (Sindivarejista-DF), que reúne lojas de rua e de shoppings, as vendas de ovos de chocolate devem crescer 3,1% neste ano — índice superior aos 2,3% registrados no mesmo período de 2025, mas abaixo dos 4,8% de 2024. O presidente, Sebastião Abritta, avalia que “é uma data bem familiar”. Segundo ele, o pico das vendas deve ocorrer a partir de 27 de março. Neste ano, o domingo de Páscoa será celebrado em 5 de abril.

A estimativa é de que 62% das compras sejam realizadas por mulheres, principalmente mães que adquirem ovos para filhos e familiares. O cartão de crédito deve liderar as formas de pagamento, representando 74% das transações, acima dos 69% registrados na última Páscoa.

Os preços variam bastante: há ovos entre R\$ 27 e R\$ 420, especialmente aqueles com recheios sofisticados ou brinquedos. Barras de chocolate custam entre R\$ 25 e R\$ 140, dependendo do tamanho e da marca. Os chocolates ao leite continuam sendo os preferidos de 75% dos consumidores, enquanto 25% optam pelo chocolate branco.

Regionalismo

Com uma proposta diferenciada, a Labarr Chocolate de Origem

Fotos: Bruna Gaston CB/DA Press



Adriana e Leandro criaram linha de ovos de chocolate com ingredientes do Cerrado

aposta na produção bean-to-bar (do grão à barra), valorizando o cacau brasileiro e ingredientes regionais do Cerrado, como pequi, castanha de baru, maracujá do cerrado e pimenta de macaco.

A fundadora, Adriana Labarrère, explica que o planejamento da Páscoa ocorre ao longo de todo o ano. “A Labarr nasceu da vontade de produzir no Brasil um chocolate com padrão internacional, valorizando o cacau brasileiro e ingredientes regionais. Somos uma fábrica bean-to-bar em Brasília, focada em qualidade extrema, identidade local e experiência. A Páscoa é planejada o ano todo. Em novembro definimos os sabores definitivos e, a partir de janeiro, começamos a produção de catálogo, fotos e embalagens”, detalha.

Segundo Adriana, a meta para este ano é ousada. “Trabalhamos

com metas de crescimento de 100% em relação ao ano anterior. Pelo que já foi vendido na pré-venda, vamos atingir a meta de dobrar o faturamento. Vendemos mais de dois mil e oitocentos ovos em 2025”, afirma.

Ela destaca o perfil do novo consumidor. “O consumidor está mais atento à qualidade, à lista de ingredientes, à origem e à autenticidade. O chocolate de origem representa qualidade e propósito. Utilizamos cacau selecionado, ingredientes naturais e produção manual em pequenos lotes. Isso eleva o custo, mas também eleva a qualidade e o valor percebido”.

Na loja da Asa Norte, os clientes podem acompanhar parte da produção e degustar os sabores exclusivos. “No mercado tradicional vemos muito pistache e avelã. Nós gostamos de provocar o cliente com ingredientes

brasileiros e combinações originais como seriguela, baru, pimenta de macaco, maracujá do cerrado e pequi”, completa.

Tradição

Entre as marcas mais procuradas está a Lindt, que oferece ovos entre R\$ 99,90 e R\$ 299,90, além de barras e os tradicionais coelhos dourados, os Gold Bunny.

No ParkShopping, o subgerente Leone de Sousa afirma que o período é o mais aguardado pelo setor. “Esse período da Páscoa para o segmento de chocolate é o momento mais esperado. Esse ano, a expectativa é de crescimento. Trouxemos novidades para oferecer o melhor para os nossos clientes, com todos os tipos de gostos, dos mais simples até a linha premium.” Segundo ele, os ovos de pistache lideram a procura. “Também temos



Glacyenne traz uma novidade: ovo de Páscoa feito de pudim



Leone de Sousa mostra produtos de chocolate da linha premium da Lindt que vão de R\$ 99 a R\$ 299

a novidade do ovo de frutas vermelhas com pedacinhos de amêndoas, e a tendência é que ele faça bastante sucesso pela questão de ser mais saudável e conter menos açúcar. Para quem gosta de chocolate mais intenso, temos opções dark.”

Leone observa que muitos consumidores deixam para a última hora o momento da compra. “O costume do brasileiro é comprar perto da data. No mês que vem a procura vai crescer bastante e a tendência é de alguns sabores começarem a esgotar. A Lindt tem para todos os bolsos. Nosso carro-chefe é o ovo de chocolate ao leite, que está R\$ 159.”

Pudim

A confeitadeira Glacyenne Pereira Mendes, de 32 anos, também aposta na Páscoa para impulsionar as vendas. Conhecida pelo bolo de pudim

que viralizou nas redes sociais, ela agora investe no ovo de Páscoa de pudim, com um minipudim de leite por cima.

Vendendo nas feiras livres de Samambaia e do Riacho Fundo I, Glacyenne pretende trabalhar principalmente por encomenda. “Minha expectativa é muito grande para essa Páscoa. Montei uma equipe para dar conta de tudo. Já começamos a fazer as cascas dos ovos e as embalagens. O chocolate pode ficar guardado durante muito tempo sem estragar se for bem armazenado.”

A produção começou com um mês de antecedência. “Vamos ter muitos sabores, como frutas vermelhas com pistache e talvez o de morango do amor. No início de abril vamos começar a vender com tudo! A Páscoa é uma época muito importante para as confeitadeiras. Eu comecei na confeitaria com os ovos de Páscoa, há 10 anos, errando e aprendendo.”

4 DIAS DE COMPETIÇÃO

18, 19, 20 E 21 DE ABRIL

Ao lado do Museu Nacional - Esplanada dos Ministérios

INSCREVA-SE JÁ!

brasilcorrida.com.br

CELEBRE BRASÍLIA A CADA PASSO

Apoio:

Free center, Guarã, VIVA, shopping conjunto nacional, 343, saga, US, UNITY SAÚDE

Apoio Gráfico:

POSITIVA, CORREIO BRAZILIENSE, TV BRASILIA

Promoção:

Clube

Realização:

Associação