



Fibertwist

## Índice

Introdução.....	3
Desenvolvimento dos aspetos sustentáveis .....	4
Originalidade, criatividade e aspetos inovadores do produto .....	5
Plano de Marketing.....	6
Estudo Técnico: processo de formulação e fluxograma de processo.....	8
Estudo tecnológico: simulação da produção à escala industrial .....	13
Estudo financeiro .....	14
Anexo A – Cartaz .....	16

## Introdução

As fibras alimentares são uma classe de compostos presentes nos alimentos de origem vegetal. Podem ser classificadas em duas categorias de acordo com a sua capacidade de se dissolver na água: fibras solúveis e insolúveis.

As fibras solúveis têm sobretudo efeitos no tempo de digestão no estômago e no intestino delgado, na absorção de esteroides prejudiciais para a parede intestinal, na diminuição da quantidade de colesterol absorvido e na regulação de hormonas produzidas nas paredes digestivas e no pâncreas.

As fibras insolúveis têm um papel preponderante na atividade do cólon (intestino grosso), uma vez que são responsáveis pelo aumento do volume e fluidez das fezes e pelo estímulo da motilidade intestinal. Estas fibras são hidrolisadas pelas bactérias da flora intestinal e facilitam a proliferação das bactérias não agressivas na flora bacteriana contribuindo para a proteção da parede do cólon.

Recomenda-se a ingestão diária de 38g (homens) e de 25g (mulheres) de fibra para a sua ação benéfica. No geral, o consumo de fibras pelos portugueses encontra-se muito abaixo do valor médio recomendado, como se pode visualizar na Figura 1. Uma dieta com baixo consumo de fibras está diretamente relacionada com problemas do foro digestivo, incidindo mais nos intestinos (obstipação e trânsito intestinal) sendo o cancro do cólon a doença mais flagelante. Indiretamente, diminui o risco da diabetes, de obesidade e de patologias cardiovasculares.

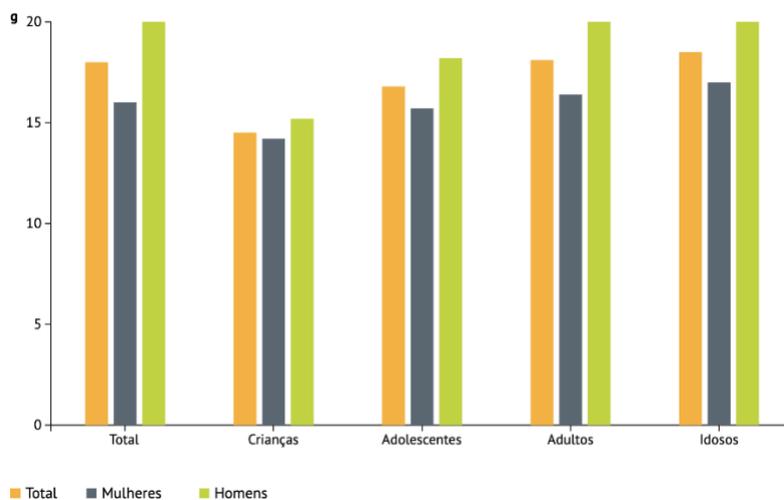


Figura 1 - Ingestão de fibra, por grupo etário e sexo. Fonte: IAN-AF 2015-2016

Posto isto, pretendemos que o nosso produto combata o défice existente no consumo de fibras. Vamos ainda juntar este problema a um outro que se encontra muito presente na agroindústria, sendo este o excesso e subvalorização dos subprodutos da produção do café, nomeadamente as borras. Através de uma análise detalhada, presente na Tabela 1 (a) e (b), é possível inferir que as borras são ricas em fibra (maioritariamente fibras insolúveis).

Tabela 1(a) - Composição química das borras de café.

Chemical components	Composition (g/100 g dry material)
Cellulose (glucose)	12.40
Hemicellulose	39.10
Lignin	23.90
Fat	2.29
Ashes	1.30
Protein	17.44
Nitrogen	2.79

Tabela 1(b) - Composição química das fibras nas borras de café

Chemical components	Composition (g/100 g dry material)
Total dietary fiber	60.46
Insoluble	50.78
Soluble	9.68

Realizou-se um inquérito online de forma a perceber o mercado e as suas necessidades. Dos consumidores que afirmaram ter doenças do foro digestivo, as alterações à alimentação que lhes foram aconselhadas passavam pela redução de açúcar, gorduras, sal, fritos, enchidos, controlo de calorias ingeridas e consumir mais verduras. Mais formalmente, 4 necessidades gerais foram traduzidas para um baixo teor de açúcares, lípidos saturados, sal e valor calórico adequado. Foi possível aferir do questionário que seria atrativo um produto biológico, sustentável, rico em antioxidantes e fibras, e ainda, que um produto processado era uma característica indesejável.

Os antioxidantes têm um papel protetor do organismo, e biológico e sustentável são características cada vez mais procuradas pelo consumidor em geral num produto. Propôs-se ainda a necessidade do produto ser sustentável e um sabor apetecível.

## Desenvolvimento dos aspetos sustentáveis

A sustentabilidade associada à inovação é a força motriz deste projeto. As premissas que levaram à concretização deste produto assentam no conceito de economia circular e na valorização dos subprodutos da produção de café.

O café, sendo a segunda *commodity* mais comercializada no mundo a seguir ao petróleo, constitui um mercado com enorme relevância mundial. O grão de café como o conhecemos resulta de um complexo processo de torrefação, sendo importado na forma verde e processado nos países de consumo. Os principais países produtores de grãos de café apresentam climas equatoriais, sendo os países localizados na linha do equador os principais fornecedores europeus. Em 2018 foram importadas para a Europa cerca de 3.1 milhões de toneladas de café provenientes maioritariamente do Brasil (29%) e do Vietnã (25%). No mesmo ano Portugal importou 495 milhões de toneladas, resultando no total de 99,28 milhões de euros. Apesar da ocorrência da pandemia o consumo de café não sofreu alteração em termos comerciais, continuando como um dos mercados mais promissores na economia e com uma análise de mercado que demonstra um crescimento, entre 2021 e 2026, de 4,8%. Em relação à produção, as maiores empresas deste sector têm vindo aplicar várias medidas para atingir a plena sustentabilidade da produção e distribuição do café.

Sendo uma das bebidas de culto mais enraizadas nos hábitos dos portugueses, o consumo de café apresenta uma grande dimensão no panorama português. Num estudo estatístico realizado no início do ano de 2020, apuraram-se as frequências de consumo de café, em que resultou que 42,3% da população consome em média 2 cafés por dia, 22.2% de 3 a 5 cafés diários, e 17.9% somente 1 café. A partir destes dados conclui-se que o café é um elemento importante no consumo da população portuguesa. A bebida que consumimos como café resulta de uma operação extração sólido-líquido dos grãos de café, previamente torrados e moídos, pelo que os resíduos formados por cada bebida são consideráveis. Estima-se que por cada quilograma de café seco se produza 2kg de borras de café.

Nos últimos anos tem-se verificado um crescimento no consumo de café, principalmente derivado do consumo doméstico, o que naturalmente resulta num aumento proporcional dos resíduos produzidos. O destino da maioria das borras produzidas passa pelo depósito em aterros, o que torna o ciclo de vida do grão de café muito curto e com a desvantagem da produção de gases com efeito de estufa na sua decomposição. Nos dias de hoje surgem novas tecnologias e aplicações das borras de café no sentido da sua valorização. Estas aplicações prendem-se essencialmente nas áreas dos fertilizantes, da alimentação de gado e também na produção de biogás. Embora sejam aplicações interessantes, ainda não apresentam relevância considerável – face à dimensão de resíduos produzidos – nem potenciam ao máximo estes resíduos no que diz respeito às propriedades nutricionais das borras de café. A reintegração destes resíduos num novo produto alimentar permite não só a valorização de um dos subprodutos da produção de café, mas também o aproveitamento de nutrientes essenciais que de outra forma seriam desperdiçados.

As borras de café apresentam um teor de fibras consideravelmente interessante assim como compostos fenólicos, resultando os últimos em boas propriedades antioxidantes. Por outro lado, estes resíduos não necessitam de nenhum processamento complexo para a sua utilização alimentar o que permite integrar numa nova cadeia sem grandes custos processuais associados.

## **Originalidade, criatividade e aspetos inovadores do produto**

O nosso produto permite relacionar uma abordagem tech-push com uma market-pull. Pretendemos promover uma economia circular através da incorporação de borras, um dos maiores subprodutos da produção de café. Propomo-nos também a utilizar mirtilos que estejam fora do calibre estabelecido. Estes dois ingredientes são vantajosos a nível nutricional e a este factor ainda aliámos o facto de garantirmos um produto sustentável. Nos dias de hoje a sustentabilidade é um tópico com grande influência no mercado, o que leva a que o cliente valorize mais o valor ambiental associado ao produto. Em suma, o *Fibertwist* é uma alternativa saudável, sustentável e saborosa.

## Plano de Marketing

### Teste de conceito

Com o intuito de perceber o que um consumidor espera de um produto à base de fibras realizamos um questionário online de forma a ajustar o mercado para o nosso produto.

De um modo geral é possível aferir que os inquiridos são preocupados com o valor nutricional dos produtos que consomem. Para além disso, ainda se preocupam com questões como o impacto ecológico das borras de café e a sustentabilidade associada ao desenvolvimento do *Fibertwist*.

Foram ainda realizadas entrevistas com intervenientes que estão diretamente ligados a problemática definida. Foram referidas questões como a falta de produtos fáceis de consumir para lanches e a preferência por embalagens e artigos mais amigos do ambiente. Tendo isto em conta, o *Fibertwist* procura responder a estas faltas existentes no mercado.

### Análise de concorrentes

Consideramos que a nossa concorrência mais direta se baseia em produtos com uma quantidade de fibra maior. Nesta procura externa analisamos a quantidade de fibra existente nos produtos de maior interesse competitivo, dois quais os suplementos alimentares apresentaram 86g de fibra por cada 100g de produto sendo este o produto com mais percentagem. As barras de cereais, baixas em açúcar, apresentam 20 %, o pão do tipo Shape contem 18 % e os cereais 12.5 % enquanto as bolachas apresentam 6,3 %.

### Estratégia, segmentação, posicionamento

O produto desenvolvido pretende ir ao encontro das necessidades de determinados grupos de pessoas. Uma vez que o *snack* proposto é rico em fibras, o principal mercado será as pessoas que sofrem de algum tipo de patologia associada ao baixo consumo de fibras. Este produto também é caracterizado pelo modo como é fabricado, distinguindo mais uma segmentação de mercado, as pessoas que procuram por alimentos menos processados e de origem biológica. A sociedade está a mudar os seus hábitos de compras, em que os valores ambientais começam a sobrepor-se ao valor económico do produto, sendo que este segue os padrões de uma produção sustentável irá abranger o mercado que procura o valor sustentável num produto.

A estratégia de comércio prende-se com uma produção de menor escala, de modo a conseguir um produto distinto do que já existe a nível comercial. Será abordada a colaboração com o comércio mais tradicional, como mercearias e lojas a granel, que estão novamente a ganhar relevância sendo uma propensão futura. Deste modo, será valorizado um consumo mais consciente, ou seja, que funciona de acordo com o modo de vida mais saudável e associado a preocupações ambientais, que tem vindo a ser adotado pela sociedade nos últimos anos e tudo indica que será uma tendência futura.

## Marketing-mix

### Produto

O *Fibertwist* distingue-se por ser um produto rico em fibras e antioxidantes. Este prima por ser um produto biológico e sustentável.

Outro fator de diferenciação face à concorrência, é o conceito de donut saudável a qual se associa uma embalagem que é visualmente apelativa e capaz de atrair os consumidores que procuram *snacks* saudáveis. O sabor também assume um papel importante, visto que é distinto da restante concorrência, particularmente graças à mistura de ingredientes que contém sabor a café e a frutos vermelhos.

### Preço

Para atribuir o preço, é necessário levar em conta os custos de produção, de distribuição, de divulgação, de mão-de-obra e do processo de venda. Como se trata de um produto biológico, o valor associado ao produto será superior uma vez que este se distingue das opções da concorrência. Apesar do preço mais elevado o *Fibertwist*, é importante referir que este segue valores sustentáveis.

O custo unitário do *Fibertwist* mais a embalagem é de 1,10 €. O preço de venda para os distribuidores é de 1,43 €. O preço final com IVA, para o consumidor, é de 2,80 € tendo em conta uma margem de lucro de 30 % para o distribuidor.

### Distribuição

No que diz respeito à distribuição do produto no mercado e de como o cliente chega até ele, os pontos de venda e os canais de distribuição assumem um papel de grande relevância.

A nossa empresa classifica-se como *business to business*, o que significa que a venda do produto ao consumidor não é realizada diretamente connosco. Neste sentido, como já referido pretendemos vender o nosso produto a mercearias e lojas a granel que estão associadas à venda de produtos biológicos.

O distribuidor final expõe o produto em vitrines, este é acompanhado de um pequeno cartaz onde se evidenciam as principais características diferenciadoras do *Fibertwist* (Anexo A).

### Comunicação

Para apresentar a nossa proposta de valor a possíveis distribuidores, um vendedor deslocar-se-á aos estabelecimentos de distribuição e apresentará o nosso modelo de negócio.

Existirá um *site* de divulgação do produto, endereçado num QR code que está presente em todas as embalagens e cartazes do produto. Também haverá um perfil do produto nas redes sociais *Instagram* e *Facebook*, com o propósito de divulgar o produto regionalmente de uma forma criativa e apelativa ao nosso público-alvo.

## Estudo Técnico: processo de formulação e fluxograma de processo

### Apresentação técnica de inovação

O nosso processo é inovador devido à incorporação das borras de café na confeitura do donut. A utilização deste subproduto num novo produto alimentar permite integrar as borras de café numa economia circular. A incorporação das borras numa nova receita cria um novo produto de valor acrescentado e nutricionalmente interessante.

### Processo de formulação e desenvolvimento do processo

Na fase inicial da formulação da receita otimizou-se a quantidade de borras pretendida, sendo assim realizadas experiências com quantidades diferentes deste ingrediente. Após a realização de alguns testes para avaliar as propriedades organolépticas, percebeu-se que a quantidade ideal é de 20 g de borras.

De seguida, selecionou-se o tipo de farinha a implementar neste produto, selecionando-se as farinhas de aveia e de alfarroba para as seguintes experiências, devido à sua composição rica em fibras e de menor processamento. Nas formulações realizaram-se variações da quantidade das farinhas anteriormente referidas. Numa primeira formulação utilizou-se 120 g de farinha de aveia e na segunda opção utilizou-se 60 g de farinha de aveia e 60 g de farinha de alfarroba. Através do teste sensorial é possível inferir que a farinha de alfarroba não é uma alternativa viável, tornando o sabor muito intenso e desequilibrado, optando-se pela farinha de aveia na totalidade. Foram ainda adicionados mirtilos à mistura da massa, o que foi muito apreciado na análise sensorial realizada, sendo esta a formulação final do *donut*.

Na última etapa do estudo da composição da receita do produto final, foi analisada o tipo de cobertura a adicionar à massa já selecionada. Idealizamos duas coberturas distintas, uma constituída por caju e café, e uma segunda com caju e uma mistura de frutos vermelhos (morangos e framboesas). Mais uma vez, avaliou-se sensorialmente a combinação das coberturas produzidas com a massa do donut, selecionando a cobertura de frutos vermelhos. Definida a composição do *donut* com cobertura, estabeleceu-se a sua composição para uma quantidade de seis donuts, como evidenciado na Tabela 2.

Tabela 2 - Receita para seis unidades de *Fibratwist*.

Ingredientes	
Farinha de aveia	120 g
Açúcar de coco	55 g
Leite de amêndoa	80 mL
Borras de café	20 g
Ovo	1
Café expresso	60 mL
Canela	qb
Fermento	4 g
Mirtilos	11 g
Caju	48 g
Morango	143 g
Framboesa	31 g

O fluxograma apresentado na Figura 2, constitui uma proposta para o diagrama de fabrico para o nosso produto. Este diagrama consiste em duas linhas de produção paralelas, uma para a massa do donut e outra para a cobertura.

A linha de cima contém dois misturadores distintos, um para os elementos líquidos outro para sólidos, sendo o segundo de maior dimensão. As saídas destes dois pré-misturadores seguem para o misturador principal – de maior dimensão – onde é concluída a formulação da massa dos *donuts*. A adição de mirtilos acontece quando concretizada a homogeneização da massa.

A confeção da cobertura decorre na linha na segunda linha de produção onde, previamente, ocorre a hidratação dos cajus (demolha). Posteriormente, os cajus seguem para o liquidificador aos quais são adicionados os frutos vermelhos (morangos e framboesas).

Ainda na linha de produção dos donuts, estes são colocados nas respetivas formas para seguirem para o forno, previamente aquecido a 180°C, onde permanecerão durante 10 minutos para cozedura. O próximo passo consiste na junção das duas linhas de produção onde a cobertura, através de um saco de pasteleiro, é adicionada à massa do *donut*. Após a concretização seguem-se o embalamento e a distribuição.

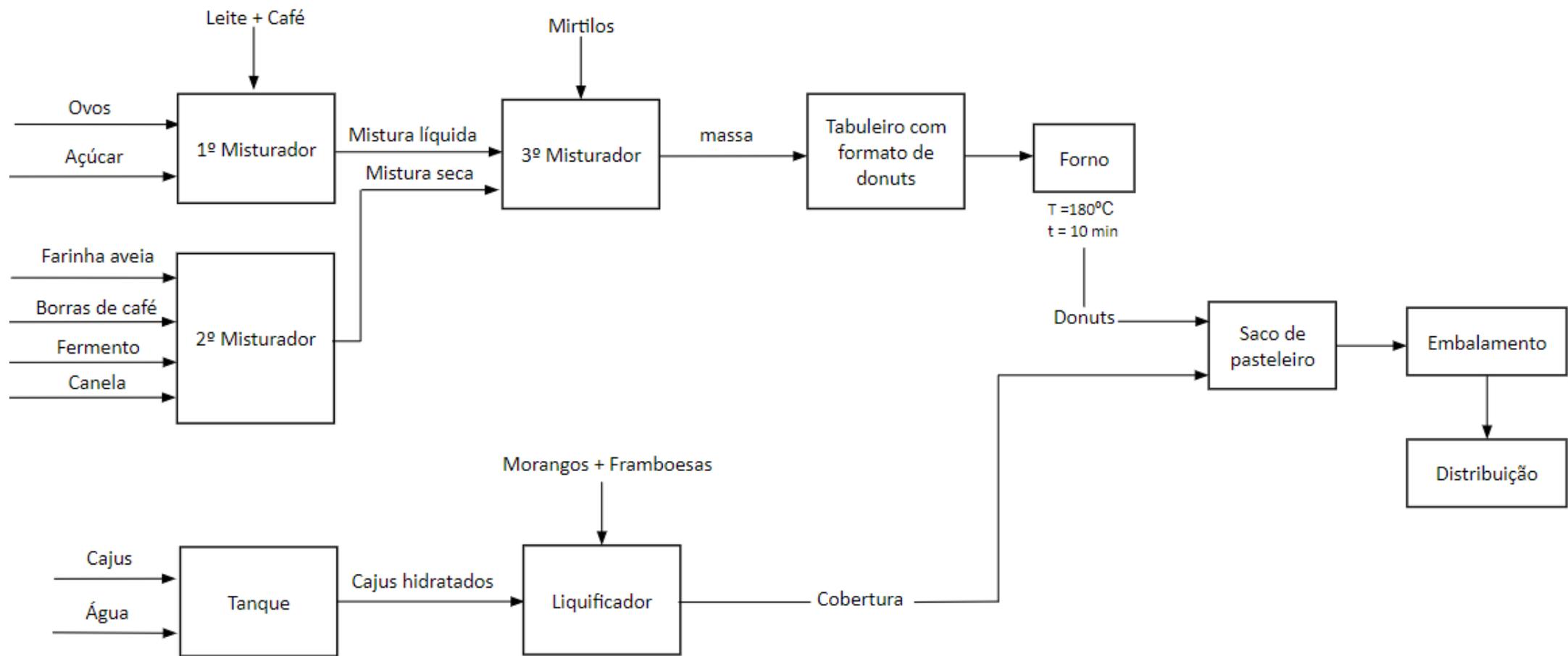


Figura 2 - Fluxograma de processo.

## Análise sensorial

A análise sensorial baseia-se na utilização dos sentidos humanos de forma a avaliar as características/atributos de um produto.

Após a realização do teste sensorial foi solicitado às pessoas que provaram o *Fibertwist* para responderem a um pequeno questionário de forma a podermos inferir quanto à opinião dos consumidores.

Quanto à massa, foram avaliadas características como o sabor, a textura, a presença de borras de café e a presença de mirtilos. De um modo geral, o público que provou o produto achou agradável o sabor, a textura e a incorporação de borras e mirtilos na receita.

No que diz respeito à cobertura, tivemos em conta aspetos como o sabor, a cremosidade, se a presença desta cobertura era essencial e se a quantidade da mesma era adequada. Após analisar as respostas obtidas estamos em condições de concluir que o sabor do creme de caju e frutos vermelhos é muito agradável e que este tem uma boa cremosidade. Esta análise permitiu-nos inferir que se deve manter a cobertura no produto e que esta se encontra numa quantidade adequada para o donut. Houve uma minoria que gostava de ver aplicados sabores mais doces na cobertura, como chocolate ou caramelo, apesar de acharmos a opinião pertinente esta não vai de encontro ao produto dietético que estamos a produzir.

De forma genérica, os avaliadores sentiram-se agradados pelo nosso produto.

Quanto ao tempo de prateleira do *Fibertwist*, tendo em conta que pretendemos vender um produto fresco e sem conservantes sintéticos, terá uma validade de aproximadamente 2 a 3 dias. É de reforçar que este produto deve ser armazenado num local refrigerado.

## Características técnicas da embalagem

A nossa estratégia de venda passa por pequenos negócios de pastelarias e confeitarias em que os *donuts* estão expostos numa vitrine refrigerada (a cerca de 10°C), sendo a compra efetuada a granel. Assim, a embalagem é de transporte, uma caixinha com o sistema de abertura que se assemelha a uma caixa de fósforos, sendo este um conceito prático. Têm na base interior uns suportes cilíndricos para garantir a estabilidade na deslocação, estes são fixados com cola alimentar, não apresentando qualquer perigo.

O nosso logótipo é a aliança equilibrada das fibras, derivadas da borra do café, ao creme de frutas, em forma de *donut*. Este encontra-se na nossa embalagem.

A caixa é feita de papel reciclado, verde por fora, com o logótipo na face superior e dois símbolos, de rico em fibras e *eco-friendly*. Destes últimos, resultou a escolha da cor de fundo, bem como a dos símbolos, num tom mais escuro, remetendo para a sustentabilidade do produto. De lado, encontram-se os ingredientes de origem biológica, o local de conservação fresco e seco e a tabela nutricional. A nossa embalagem foi então toda pensada para assegurar uma viagem bem acondicionada.

Aliamos ainda, à vitrine de exposição, um cartaz com a informação nutricional, de conservação e ingredientes, para além do tradicional preço, para que o entendimento do consumidor não dependa do vendedor.

## Propriedades nutricionais e benefícios para a saúde

Na Tabela 2 encontram-se as propriedades nutricionais do *Fibertwist*, este produto prima por ser rico em fibras. É de salientar que, de acordo com o Regulamento (CE) Nº 1924/2006 relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos, um alimento é considerado rico em fibras se este contiver pelo menos 6 g de fibra por 100 g. Tendo por base o mesmo regulamento, um produto tem um baixo teor de gorduras saturadas se não exceder as 1,5 g de ácidos gordos saturados por 100 g, pelo que o nosso snack pode ser considerado um alimento com um baixo teor de gorduras saturadas. Uma mais-valia do *Fibertwist* é que este não contém aditivos na sua formulação.

Tabela 3 - Tabela nutricional Fibertwist.

<b>Informação nutricional</b>		
	<b>Por 100g</b>	<b>Por dose (~75g)</b>
Valor energético	1000 kJ/239 kcal	750 kJ/179 kcal
Lípidos	7,7	5,8
dos quais saturados	1,4	1,0
Hidratos de carbono	35,8	26,8
dos quais açúcares	12,5	9,3
Proteínas	7,1	5,3
Fibras	6,4	4,8
Sal	0,14	0,11

As fibras alimentares têm efeitos benéficos no nosso organismo e são essenciais para o normal funcionamento do sistema digestivo, mas não só. Alguns benefícios do consumo da fibra encontram-se sintetizados de seguida:

- Efeito benéfico no controlo da diabetes;
- Reduzem a obstipação e melhoram o trânsito intestinal;
- Aumentam o efeito de saciedade (importante no combate à obesidade);
- Têm um efeito hipocolesterolémico (redução dos valores séricos de colesterol);
- Efeito preventivo no desenvolvimento de patologia cardiovascular;
- Efeito protetor no desenvolvimento de cancro, especialmente, no cancro do cólon.

## Estudo tecnológico: simulação da produção à escala industrial

### Fornecedores

O nosso produto tenta ao máximo garantir uma posição sustentável e apostar numa economia circular, tendo isto em conta um dos principais fornecedores seria uma marca reconhecida de cafés que faça a recolha das borras e que permita deste modo dar uma segunda vida a este subproduto. Esta empresa irá também fornecer o café necessário para os expressos.

Um outro aliado de extrema importância seria uma quinta biológica onde iríamos buscar ingredientes como os ovos, mirtilos, cajus, morangos e framboesas.

Quanto aos restantes ingredientes estes seriam comprados a grossistas, o que nos permite adquirir quantidades maiores a preços mais baixos.

### Implementação do processo à escala industrial

O nosso processo de fabrico terá uma escala de uma pastelaria convencional. Neste espaço encontram-se um forno de três andares, uma liquidificadora com capacidade de 25 L, uma arca refrigeradora de tamanho médio, uma batedeira tipo *robot* e utensílios de pastelaria.

## Estudo financeiro

O valor dos ingredientes para a produção do *Fibertwist* foram baseados no valor de mercado, tendo-se aplicado um desconto de 15% devido à compra em grandes quantidades. Tendo em conta a quantidade necessária para a produção (só tendo em conta os ingredientes) de um *donut*, chegamos a um valor de produção de 0,29 €.

Propomos um fabrico diário de 300 *donuts*, o que leva a uma produção mensal de 6600 *donuts*. Esta produção mensal representa um gasto de 1895 € só em ingredientes para a confeção do produto.

O primeiro passo a dar no nosso plano de negócio passou por apurar os custos de investimento iniciais. Para a confeção do produto são necessários equipamentos como um frigorífico industrial, um forno industrial de três andares, uma batedeira, uma liquidificadora e um conjunto de utensílios básicos de pastelaria. Quanto ao transporte, optamos pela compra de uma carrinha comercial com isolamento e as caixas para o respetivo transporte local. Outro investimento importante são as licenças para a abertura do nosso espaço. No total, o investimento inicial do nosso projeto será de 51600 €.

Quanto aos custos de produção, estes englobam a quantidade de matéria-prima necessária para a confeção do produto, o aluguer do espaço, a eletricidade, a água e as embalagens. Isto leva-nos a um gasto mensal de 3154 € para o fabrico do produto.

Em relação à distribuição, esta baseia-se num comércio local pelo que prevemos um gasto médio mensal de 200 € em deslocações. Ficou definido que vamos fornecer inicialmente o *Fibertwist* a 20 estabelecimentos.

Temos ainda custos na divulgação, sendo esta dividida num *marketing* físico e num *marketing* digital. Nos estabelecimentos de revenda, pretendemos criar um lugar de promoção e destaque com as características pela qual o nosso produto se diferencia. Vamos ainda apostar num *site* e nas redes sociais como plataformas de divulgação do *Fibertwist*. Antecipamos um gasto de 63 € por mês em divulgação.

Por último, é necessário empregar um pasteleiro num regime full-time. É necessária a contratação de um operacional que vai ter como funções a distribuição do produto e a manutenção do espaço, como temos uma produção mais reduzida e exclusiva, numa fase inicial, este irá apenas laborar 3 horas por dia. A gestão do projeto é tratada por um colaborador que agrupa as funções contabilísticas e administrativas da empresa. Em remuneração vamos gastar em média 2596 €.

Tendo em conta que os *Fibertwist* serão fabricados por encomenda por parte dos distribuidores (desta forma não haverá desperdícios) e admitindo que serão vendidos 300 unidades diariamente, perfazendo uma média de 6600 donuts por mês, estima-se que os custos mensais serão de 6013 € e as receitas mensais serão de 9438 €. Desta forma, prevê-se que o fluxo de caixa mensal será de 3425 €.

Admitindo que se mantém a mesma produção ao longo dos primeiros três anos de atividade, o fluxo de caixa anual em cada um desses três anos será de 41100 €.

Visto que o investimento inicial tem o valor de 51600 €, o valor presente líquido (VPL) ao fim de três anos, com uma taxa mínima de atratividade de 0.04 %, é de 62456,24 €.

A taxa interna de retorno (TIR) calculada com base nas previsões dos três primeiros anos de atividade foi de 60 %, que é um valor significativamente superior à taxa mínima de retorno. Isto demonstra que o investimento é viável, tendo, inclusive, um retorno sobre o investimento na ordem dos 139 % ao fim destes três anos. Este investimento terá retorno ao fim de 15 meses de atividade.

## Anexo A – Cartaz

2.80 €



Fibertwist



**Ingredientes:** Farinha de aveia, açúcar de coco, leite de amêndoa, borra de café, ovo, café, mirtilo, fermento e canela. **Cobertura:** caju, morango e framboesa. \*de origem natural.

Conservar em local fresco e seco.

Valores nutricionais médios		
	Por 100g	Por dose (~75g)
Valor energético	1000 kJ / 239 kcal	750 kJ / 179 kcal
Lípidos	7,7	5,8
dos quais saturados	1,4	1,0
Hidratos de carbono	35,8	26,8
dos quais açúcares	12,5	9,3
Proteínas	7,1	5,3
Fibras	6,4	4,8
Sal	0,14	0,11