

Após falência, casal reinventa empresa com produtos de mexerica e fatura R\$ 400 mil

Category: BRASIL, GERAL

escrito por Maria Luiza | 18 de julho de 2026



Depois de anos atuando no mercado corporativo e de enfrentarem uma falência durante a pandemia, o casal apostou em um ingrediente comum na mesa dos brasileiros: a mexerica.

O que começou como uma tentativa de reinventar a empresa se transformou em uma marca especializada em molhos, temperos e bebidas produzidos a partir da fruta.

Hoje, o negócio, sediado em Belo Horizonte, faturou cerca de R\$ 400 mil em 2025, sendo aproximadamente 70% desse valor proveniente da linha de produtos à base de mexerica.

A trajetória no empreendedorismo começou em 2016, quando Paula decidiu deixar a carreira na área de logística para ter uma rotina mais equilibrada após o nascimento da filha.

“Eu estava no mundo corporativo, trabalhando numa loucura. Eu não tinha dia, não tinha noite”, conta. Com um investimento inicial de R\$ 20 mil, o casal começou produzindo antepastos de forma artesanal.

Da falência à reinvenção

O negócio enfrentou seu maior desafio entre 2021 e 2022, período em que a empresa acabou falindo em meio aos impactos da pandemia.

Foi nesse momento que os dois decidiram apostar em uma nova linha de produtos. “Nós falimos em 2021 para 2022, no auge da pandemia”, relembra Paula.

A ideia surgiu quase por acaso, durante testes de receitas utilizando mexerica. O resultado surpreendeu os empreendedores e motivou o lançamento dos primeiros produtos em uma feira gastronômica de Belo Horizonte. A aceitação do público foi imediata.

O sucesso do primeiro produto abriu espaço para novas criações. Hoje, a empresa comercializa molhos, licores, bebidas prontas para consumo (RTD), sal de mexerica e outros itens desenvolvidos a partir da fruta.

Segundo Paula, a variedade de produtos foi essencial para fortalecer a marca. Já Christian explica que a estratégia sempre foi ocupar mais espaço nas prateleiras.

“Não adianta lançar só um produto. Se eu tiver apenas o licor na gôndola, tenho pouca visibilidade. É preciso criar uma linha que converse entre si”, afirma.

Para obter o aroma característico, eles utilizam uma variedade conhecida em Minas Gerais como “mexerica carioca”, cuja casca concentra maior quantidade de óleos essenciais. É justamente dela que surgem os sabores e aromas presentes nos produtos da marca.

Produção terceirizada

As bebidas alcoólicas são produzidas em parceria com uma destilaria registrada no Ministério da Agricultura e Pecuária

(Mapa), estratégia adotada para acelerar o lançamento dos produtos e reduzir investimentos na estrutura produtiva.

Segundo Humberto Araújo, responsável pela destilaria parceira, um dos diferenciais do licor está na utilização da fruta natural durante o processo de infusão.

Ele explica ainda que bebidas desse tipo só podem ser comercializadas quando produzidas por empresas registradas no Mapa.

A inovação também rendeu reconhecimento. Um dos licores desenvolvidos pela empresa recebeu medalha na Copa Argentina de Destilados, após o casal criar uma versão transparente de licor de café para atender a uma feira do setor.

Hoje, os produtos são vendidos pela internet, em feiras, supermercados e empórios da região. Para Arthur Oliveira, dono de um dos estabelecimentos que revendem a marca, o licor de mexerica se tornou o carro-chefe das vendas.

“Experimentou, levou. É um produto que as pessoas compram para elas mesmas e também para presentear”, afirma.

Para os empreendedores, o maior desafio é fazer com que cada produto desperte as mesmas lembranças associadas à fruta.

“Quando você descasca uma mexerica, ela vem carregada de boas memórias. A gente precisa transportar isso para o nosso produto”, diz Christian.

A experiência acumulada também virou aprendizado para quem deseja empreender. “Tudo o que você faz, no fim, tem que trazer retorno. É preciso fazer conta, olhar os processos, a qualidade e a mão de obra”, afirma Christian.

Paula resume a principal lição em uma frase: “O sucesso não aceita preguiça.”

Ao final, quando perguntados sobre o significado da mexerica

em suas vidas, os dois respondem de forma parecida. Para Paula, a fruta representa “nascimento”. Para Christian, simboliza “renascimento”, por ter marcado o momento em que a família conseguiu enxergar um novo futuro para o negócio.

Hogdidi alimentos e bebidas ltda

□ Endereço: Rua Guararapes, 251 – Monte Castelo Contagem – MG
-CEP: 32285-090

□ Telefone: (31) 99432-4562

□ E-mail: hogdidi@gmail.com

□ Instagram: www.instagram.com/hogdidi Site:
<https://www.hogdidi.com.br/>

Haf bebidas LTDA

□ Endereço: Alameda do Universo, 1425 – Ville de Montagne Nova
Lima – MG, 34004-870

□ Telefone: (31) 99176-1913

□ Instagram:
<https://www.instagram.com/clancerva?igsh=bjZrdjh5am8xdjJw>

Fonte: g1 e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso
18/07/2026/07:14:15

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:

- [Clique aqui e nos siga no X](#)
- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)

- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)
- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)
- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso](#)

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](#)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

*Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](#) (Claro)
- Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com*

[Cassinos no exterior: mudanças positivas e lições para o Brasil](#)