

Morango cravejado sai das redes sociais e vira sucesso de vendas em docerias de Belém

Category: ENTRETENIMENTO, GERAL, PARÁ

escrito por Maria Luiza | 3 de setembro de 2026



O morango cravejado, nova sensação entre os doces que viralizaram nas redes sociais, deixou de ser apenas uma tendência da internet e já começa a movimentar as docerias de Belém. A procura pela novidade aumentou nos últimos dias e fez estabelecimentos da capital reforçarem a produção para atender aos consumidores interessados em experimentar o doce.

A sobremesa é uma releitura do conhecido morango do amor, que ganhou grande popularidade anteriormente. Na versão cravejada, o morango é envolvido em brigadeiro de leite Ninho, recebe uma camada de chocolate branco e, por cima, pedaços triturados de uma calda de açúcar craquelada, responsável pela textura crocante.

Em uma doceria localizada na avenida Duque de Caxias, no bairro do Marco, a empresária Débora Belarmino conta que a procura pelo produto cresceu rapidamente depois que a tendência chegou a Belém.

“Morango cravejado está sendo mais ou menos uma releitura do morango do amor, que foi um sucesso ano passado. Ele é um morango envolto em um brigadeiro de leite ninho. Depois a

gente passa o nosso chocolate branco, que tem pedacinhos de calda de açúcar craquelada, triturado”, explica.

Segundo a empresária, o doce começou a ganhar força na internet há cerca de duas semanas e, desde então, passou a integrar a produção da loja. A aceitação foi rápida entre os clientes: “Olha, a procura desde o final de semana tem sido imensa, tanto que para esse final de semana a gente está esperando uma procura três vezes maior. Porque ele estourou aqui em Belém semana passada, então as nossas vendas já alavancaram absurdamente”, afirma.

Produção

O sucesso repentino também exige mudanças na rotina das equipes. Como o morango cravejado precisa ser produzido em grande quantidade e envolve diferentes etapas de preparação, a doceria criou uma linha específica para dar conta da demanda. “Como esse morango é feito numa quantidade muito grande, a gente precisa normalmente parar a nossa equipe depois de expediente normal e fazer uma linha de produção específica para esse produto”, relata Débora.

A empresária explica ainda que o planejamento precisa levar em consideração a validade da fruta. Como o morango é perecível, a loja acompanha diariamente o comportamento das vendas antes de definir a quantidade que será produzida e comprada. “Até porque morango é uma fruta muito perecível, então a gente sempre pede aquela produção para semana e a gente vai acompanhando as vendas. A partir do momento que a gente vê que ela está declinando ou que está aumentando, o nosso pedido é sempre em cima desse, o nosso termômetro é sempre esse, as vendas”, diz.

Para ela, apesar de ser impulsionado pelo chamado “hype” das redes sociais, o produto tem potencial para conquistar consumidores pelo sabor. “Vale muito experimentar, ele é um doce que o hype realmente vale porque ele é muito gostoso”,

afirma.

Tendência

O fenômeno não está restrito às lojas físicas. Empreendedores que trabalham com produção sob encomenda também passaram a incluir o morango cravejado no catálogo. É o caso de Gabi Monice, engenheira química e empresária há 10 anos em sua confeitaria. À frente de uma empresa virtual especializada em encomendas, ela conta que acompanha tendências nacionais e internacionais do setor para identificar novidades que possam ser adaptadas ao público local.

“Estou sempre acompanhando as tendências nacionais e internacionais da confeitaria, para trazer para os nossos clientes”, explica. De acordo com Gabi, a curiosidade dos consumidores tem contribuído para as vendas. No ateliê, cada morango cravejado é comercializado por R\$ 18. “Todo mundo quer conhecer a novidade e tem pedido para experimentar e também presentear”, afirma.

Para a empresária, acompanhar o que está em alta é uma estratégia importante para quem trabalha com confeitaria. Ela destaca, porém, que as tendências precisam ser adaptadas à realidade de cada mercado. “Com certeza. É importante estar atento às novidades e trazer ou adaptar para a nossa região. Aqui no ateliê, estamos sempre em busca de novidades e cursos para aperfeiçoar nossos produtos e técnicas”, diz.

Texturas atraem consumidores

O sucesso do morango cravejado também pode ser percebido entre os consumidores que acompanham as novidades pelas redes sociais. O fotógrafo de produtos e alimentos Gabriel Castro, de 38 anos, conta que descobriu o doce justamente por meio da repercussão na internet.

“Eu vi que ele estava em alta em algumas docerias por aí, né,

em redes sociais e tudo mais. E vi que a Delalê estava testando o morango, ainda nessa semana passada, se não me engano. E aí eu fiquei super curioso, aproveitei que estava passando em frente à loja e levei para experimentar logo”, relata.

Fã declarado de doces, Gabriel afirma que costuma acompanhar as tendências do segmento, inclusive por causa da relação delas com seu trabalho. Depois de experimentar a novidade, ele destaca a combinação entre o crocante da cobertura, a cremosidade do recheio e a fruta: “Recomendo para todo mundo. Principalmente o morango cravejado, ele tem uma mistura de texturas, e eu acho que isso é muito interessante. Então você tem crocante, do caramelo quebradinho, você tem a cremosidade por dentro e o morango mesmo, que quebra todo o excesso de doçura que possa ter”, avalia.

Fonte: oliberal e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso
03/09/2026/07:09:40

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](tel:55119984046835)– (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](tel:55119984046835) (Claro)

- Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com

[Como uma VPN protege os seus dados numa rede Wi-Fi pública?](#)