

COMPANHIA ILIMITADA



ALEXANDRALOPES



Perfil

CLÁUDIA SÁ
Bolachas artesanais

- **Fundação:** 2021
- **Sede:** Famalicão
- **Futuro:** Está em fase de renovação de um espaço onde poderá expandir o fabrico de bolachas, e em breve quer aumentar a equipa e abrir uma loja online.

Cláudia Sá, 25 anos, é ainda a única a confeccionar as bolachas que vende online, mas o sucesso obrigou-a a constituir uma equipa

Faz bolachas artesanais que envia para todo o país

Jovem psicóloga de Famalicão começou por produção caseira, mas o sucesso foi tão imediato que logo evoluiu para o negócio online

Alexandra Lopes
urbano@jn.pt

Em pequena era uma “devoradora” de bolachas, fossem de que tipo fossem, e por isso não é de estranhar que a vida de Cláudia Sá passasse por aí. Artesanais, sem corantes e conservantes e a maioria sem glúten.

No ano passado, com 25 anos, esta psicóloga na área das Organizações, natural de Famalicão, decidiu lançar-se no mundo das bolachas. Começou a fabricar para consumo da casa, mas rapidamente as suas criações passaram a porta e começaram a viajar pelo país.

“Nunca fui de seguir receitas, por isso fui inventando”, diz a psicóloga, que só depois de várias experiências conseguiu acertar na fórmula. “Quis criar algo que me identificasse. Por isso, tinha de ser algo saudável e guloso”, observa.

À medida que ia experimentando receitas, Cláudia foi postando nas redes sociais e começou a ter um retorno positivo. “Algumas pessoas começaram a pedir-me

que lhes fizesse bolachas”, conta. Primeiro os amigos, depois desconhecidos.

“As pessoas dizem-me que as minhas bolachas são um produto diferente do que se encontra no mercado”, refere. Quase todas as que produz têm a opção de isenção de glúten, e, por isso, podem ser consumidas por celiacos. Esta foi também uma preocupação da jovem famalicense, já que o irmão é doente celiaco.

Com o retorno positivo e a procura

ra cada vez maior, Cláudia teve de deixar a cozinha de casa, onde produzia as bolachas e avançar para um espaço maior. Foi o avô quem a ajudou neste investimento.

Entretanto, o próximo passo é alargar a equipa – uma vez que neste momento é a única que faz a confeção – e abrir uma loja online. Neste momento, as vendas são feitas através de contactos nas redes sociais. “Já enviei para todo o país, e as pessoas não se importam de pagar os portes de envio”, nota.

Foram precisas várias tentativas para chegar à receita-base da bolacha, e à receita-base dos recheios. “Conseguir as farinhas ideais também não foi tarefa fácil”, acrescenta.

Atualmente, estão disponíveis 25 variedades, como, por exemplo, bolacha recheada com manteiga de amendoim crocante, de cacau com pedaços de M&M’s, com pedaços de goiabada ou de laranja com pedaços de chocolate preto.

“Cada bolacha tem de fazer viver uma experiência, para mim, é isso que faz sentido”, sublinha. ●

“CADA BOLACHA TEM DE FAZER VIVER UMA EXPERIÊNCIA, PARA MIM, É ISSO QUE FAZ SENTIDO”