

# Carrapinhadas



Tudo surgiu de uma receita de família com mais de quarenta anos, onde todo o processo era feito manualmente. Atualmente conserva todo o método de confeção artesanal e o produto original, a amêndoa, mas estenderam a produção à avelã, ao amendoim, à amêndoa com gengibre e à noz, mantendo sempre o toque de carinho, dedicação e tradição.

As Carrapinhadas evoluíram com os novos produtos que introduziram no mercado mas a escolha da matéria-prima é algo que mantém o maior cuidado e que valorizam muito, pois é dessa forma que garantem a qualidade que os distingue.

Segundo os fundadores, o que diferencia o seu produto é o método artesanal que utilizam, onde o produto é feito em tacho de cobre e com colher de pau, não utilizam corantes nem conservantes e todo o processo é manual.

Todos os seus produtos estão à venda em lojas/mercearias gourmet e online mas tem a ambição de chegar às grandes ca-



deias gourmet e ao mercado internacional. É neste mercado que já começaram a dar os primeiros passos, onde vendem para Macau e para o Luxemburgo.

Marta Fiadeiro e Jorge Vaz dão a seguinte dica para quem quer empreender: "Muita persistência e não desistir aos não que

irão surgir, passamos por altos e baixos, e estes que sirvam apenas para melhorar. O espírito de sacrifício é essencial para quem quer ter o seu próprio negócio, e portanto é fundamental ponderar vários aspetos, como familiares, económicos e de tempo.