



## Tendências para Cafeterias e cafes em 2025

---

O que está fervendo nas xícaras do mundo e  
como transformar isso em vendas



# Por que isso importa?

- O mundo do café está mudando rapidamente.
- Cafeterias, cafes, sorveterias e padarias são hubs de experiência, bem-estar e estilo de vida.
- Vendedores que inspiram seus clientes com tendências vendem mais.



# Drinks Quentes Criativos para o Inverno

- Mocha Mexicano: chocolate 70%, pimenta e canela.
- Dirty Chai Latte com espuma de baunilha.
- Affogato Quente: sorvete + espresso + calda quente.
- Matcha Latte com canela e leite.

Produtos: chocolates belga, xaropes naturais, especiarias, leites.





# Texturas e Apresentações Diferenciadas

- Espumas aromatizadas (lavanda, baunilha).
- Bordas com açúcar queimado, raspas de laranja.
- Latte art com corantes naturais.

Produtos: espumadores, xaropes gourmet, toppings.



# Coffee Mixology (Coquetelaria com Café)

- Cold Brew Tônica com twist de limão.
- Espresso Martini sem álcool.
- Espresso defumado com canela.

Produtos: Cappuccino concentrado, bitters, sprays e decoração.



## Café + Sobremesa: Combos que encantam

- Brownie de espresso com calda de leite.
- Tiramisù com Cappuccino Pacoca
- Latte com espuma de doce de leite e flor de sal.
- Produtos: cappuccino para confeitaria, ingredientes para sobremesas com café.





# Resgate Afetivo com Toque Gourmet

- Combos que remetem à infância:
- café coado + bolo de fubá,
- pão de queijo com recheios regionais. Clássicos brasileiros com ingredientes nobres.

Produtos para vender:

Farinhas artesanais, doces típicos (goiabada, doce de leite), queijos mineiros, cafés especiais de origem.

# Menu Autoral com Ingredientes Brasileiros

Bebidas quentes com especiarias  
como cumaru, canela, puxuri.

Cafés com frutas: espresso com  
laranja bahia, cold brew com cajuína.

Produtos para vender:

Xaropes naturais, especiarias  
brasileiras, frutas liofilizadas ou  
polpas.





# Padarias de Bairro com Toque Premium

Pães de fermentação natural  
recheados e viennoiserie  
brasileira como

croissant de goiabada.

Produtos para vender:

Farinhas premium, fermento  
natural, recheios regionais,  
manteiga de qualidade.





# Conveniência com Charme

- Kits de café e lanche para retirada rápida. Cafeterias dentro de padarias.

Produtos para vender:

Embalagens práticas, doces em potinhos, combos prontos.