PROPOSTA COMERCIAL

Chef Beto Lima

×

Casa Jambu

DURAÇÃO	DATA	VÁLIDA ATÉ	PROPOSTA
2 meses	21/10/2026	20/11/2026	RZ 2026/059

Preparada para Diretoria Comercial Casa Jambu

FOTO RECORTADA

RECEITA DE

Chef Beto Lima

Origem: Belém, PA

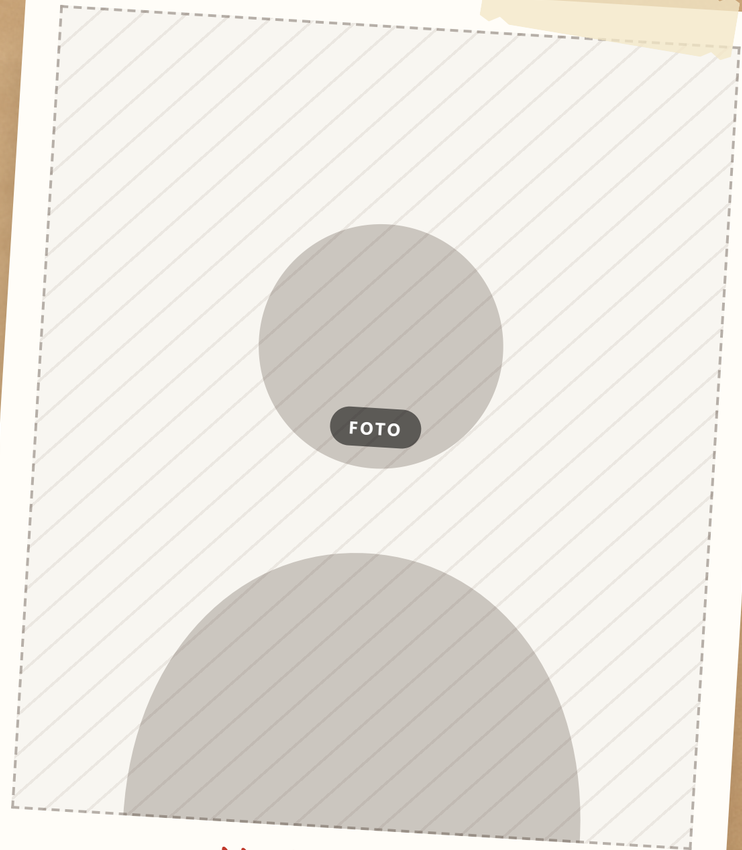
Idade: 45 anos

Especialidade: gastronomia e receitas caseiras

Temperos: Receitas, Culinária regional, Família, Feiras

Modo de preparo:

Chef cria conteúdo de gastronomia e receitas caseiras a partir de Belém. Fala com o público do jeito que conversa com os amigos: de perto, com humor e sem roteiro engessado. Quando uma marca entra no conteúdo, ela vira parte da história, não um intervalo comercial.



Hoje tem!

Quem senta à mesa

seguidores em cada rede

410 mil
Instagram

189 mil
TikTok

52 mil
YouTube

Quem prova

o público de Beto

64,6%
mulheres

35,4%
homens

Faixa etária

13 a 17	4,6%
18 a 24	25,8%
25 a 34	32,9%
35 a 44	23,8%
45 a 54	9,4%
55 a 64	3%
65+	0,5%

onde estão:

- ☑ Belém 26,6%
- ☑ São Paulo 10,8%
- ☑ Rio de Janeiro 7%
- ☑ Salvador 3%
- ☑ Belo Horizonte 3,8%

Fonte: Instagram, capturado em 15/10/2026

A OPORTUNIDADE

Levar os temperos da Casa Jambu para *oito receitas* de casa

O MOMENTO DE CASA JAMBU

A Casa Jambu produz temperos e molhos regionais no Pará e quer sair das feiras para a cozinha de todo o país.

POR QUE CHEF

Chef Beto fala com 410 mil seguidores no Instagram, 188 mil no TikTok e 52 mil no YouTube, com 7,8% de engajamento e receitas que viram almoço de domingo.

01
Série semanal com 8 episódios

02
Receita completa no YouTube

03
Lista de compras com link da marca

A IDEIA

Tempero de *casa*

Oito receitas da cozinha paraense feitas com os produtos da Casa Jambu. Cada episódio tem a versão curta no Reels e a completa no YouTube.

01

Receita da semana

Reels curto com o passo a passo.

02

Versão completa

Vídeo no YouTube com dicas do Chef.

03

Feira em casa

Stories com lista de compras e link.

ENTREGÁVEIS

28 entregas em 2 meses

8	Reels	Instagram	1 por semana, série Tempero de Casa
4	Vídeos YouTube	YouTube	Receitas completas, 2 por mês
8	Sequências de stories	Instagram	Lista de compras e link
8	Vídeos TikTok	TikTok	Versão nativa de cada receita

CRONOGRAMA

Do briefing ao *relatório*

1

Briefing

Semana 1

2

Cardápio

Semana 1

3

Gravação

Semanas 2 e 5

4

Publicação

Semanas 2 a 9

5

Relatório

Semana 9

CONDIÇÕES

O que está *incluído*

EXCLUSIVIDADE

● Incluída

Temperos e molhos durante 2 meses.

MÍDIA PAGA

● Incluída

Impulsionamento dos Reels por 60 dias.

USO DE IMAGEM

● Incluído

Receitas no site da marca por 12 meses.

PUBLICAÇÃO EM COLLAB

● Incluída

Reels em collab com a Casa Jambu.

RODADAS DE APROVAÇÃO

● Definidas

Cardápio aprovado antes da gravação.

DESLOCAMENTO

○ Não se aplica

Todas as condições são formalizadas em contrato antes da produção.

INVESTIMENTO

R$ 62.000

2 meses · série com 8 receitas

PAGAMENTO

2 parcelas mensais via nota fiscal.

COMPOSIÇÃO

Série de receitas	R$ 46.000
Vídeos completos no YouTube	R$ 10.000
Uso das receitas por 12 meses	R$ 6.000

Ingredientes e produtos por conta da marca.

Valores válidos até 20/11/2026.

COMO SEGUIMOS

Próximos *passos*

CHEF E RIZER

- Cardápio, gravação e edição
- Publicação semanal
- Relatório com cliques no link

CASA JAMBU

- Envio dos produtos
- Aprovação do cardápio
- Link rastreável da loja

PRÓXIMOS PASSOS

01 Aprovar proposta

02 Assinar contrato

03 Fechar o cardápio

Casa Jambu
Nome, cargo e data

Rizer
Pela gestão de Chef Beto Lima

Reserve sua mesa

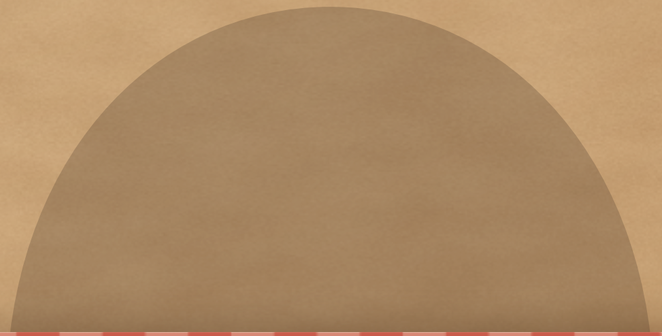
FEITO COM CARINHO · RIZER ·
Hoje tem!

PEDIDOS E RESERVAS

Rizer

Gestão: Gestão Rizer

E-mail: contato@rizeroficial.com

WhatsApp: (71) 90000-0000

Site: rizeroficial.com