



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CAMPUS AGRESTE
NÚCLEO DE DESIGN E COMUNICAÇÃO
CURSO DE DESIGN

KASSIA MILENA DOS SANTOS

Design à mesa: embalagem para molhos artesanais

Caruaru
2025

KASSIA MILENA DOS SANTOS

Design à mesa: embalagem para molhos artesanais

Memorial Descritivo de Projeto apresentado ao Curso de Design do Campus Agreste da Universidade Federal de Pernambuco – UFPE, como requisito parcial para a obtenção do grau de bacharel em Design.

Orientador (a): Rosângela Vieira de Souza

Caruaru

2025

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do programa de geração automática do SIB/UFPE

Santos, Kassia Milena dos.

Design à mesa: embalagem para molhos artesanais / Kassia Milena dos Santos. - Caruaru, 2025.

58 p. : il.

Orientador(a): Rosangela Vieira de Souza

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico do Agreste, Design, 2025.

Inclui referências.

1. Design gráfico. 2. Embalagem. 3. Branding. 4. Molhos alimentícios. 5. Rotulagem. 6. Comunicação visual. I. Souza, Rosangela Vieira de. (Orientação). II. Título.

760 CDD (22.ed.)

KASSIA MILENA DOS SANTOS

Design à mesa: embalagem para molhos artesanais

Memorial Descritivo de Projeto apresentado ao Curso de Design do Campus Agreste da Universidade Federal de Pernambuco – UFPE, como requisito parcial para a obtenção do grau de bacharel em Design.

Aprovada em: 13/08/2025

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Dr^a. Rosangela Vieira de Souza (Orientadora)
Universidade Federal de Pernambuco

Prof^a. Dr^a. Verônica Emília Campos Freire (Examinadora Interna)
Universidade Federal de Pernambuco

Prof^a. Dr^a. Camila Brito de Vasconcelos (Examinadora Interna)
Universidade Federal de Pernambuco

Dedico este trabalho à minha mãe, que sempre lutou incansavelmente por uma vida melhor para nossa família e acreditou no meu caminho acadêmico. Embora não esteja aqui para ver a conclusão desta etapa, cada página deste trabalho carrega a força, o amor e os ensinamentos que ela me deixou.

Este é, e sempre será, para você.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, antes de tudo, a Deus, por me sustentar nos dias em que pensei em desistir e por iluminar o caminho até aqui. Aos meus pais, Marli dos Santos e Reginaldo José dos Santos, por me ensinarem, através de suas vidas, o valor da coragem, do trabalho e do amor. À minha irmã, Jessica Milani dos Santos, por acreditar em mim incondicionalmente e por ser minha força nos dias em que fraquejei. À minha pequena Maya Helena, que chegou há poucos meses em nossas vidas, trazendo consigo um amor novo e puro, capaz de renovar minha esperança no futuro.

Aos meus amigos da faculdade e do trabalho, que me incentivaram a continuar tentando, que celebraram minhas pequenas vitórias e estiveram ao meu lado nos momentos de dificuldade. À minha orientadora, Rosangela Vieira de Souza, por sua paciência, sabedoria e generosidade, que foram essenciais para que este trabalho tomasse forma.

“A embalagem é uma poderosa ferramenta de competitividade que não pode mais ser utilizada apenas para carregar o produto: ela precisa ajudar o negócio das empresas”.

(MESTRINER, Fabio, 2020).

RESUMO

Este trabalho visa o desenvolvimento de uma embalagem aplicada à rotulagem de molhos alimentícios artesanais, explorando o design gráfico como ferramenta estratégica na comunicação entre marca e consumidor. A pesquisa utilizou como base metodológica o modelo proposto por Fabio Mestriner, que compreende o design de embalagem como elemento essencial para diferenciação no ponto de venda. A contribuição principal do trabalho está na valorização do design como elemento funcional e simbólico no contexto alimentar, promovendo uma experiência sensorial desde o primeiro contato visual até o consumo, além de reforçar a importância da escolha consciente de elementos gráficos alinhados aos valores da marca e às expectativas do público-alvo.

Palavras-chave: Design gráfico; Embalagem; Branding; Molhos alimentícios; Rotulagem; Comunicação visual.

ABSTRACT

This work aims to develop packaging applied to the labeling of artisanal food sauces, exploring graphic design as a strategic tool for communication between brand and consumer. The research was based on the methodological model proposed by Fabio Mestriner, which considers packaging design as an essential element for differentiation at the point of sale. The main contribution of this study lies in valuing design as both a functional and symbolic element in the food context, promoting a sensory experience from the first visual contact to consumption, while also highlighting the importance of consciously selecting graphic elements aligned with the brand's values and the expectations of the target audience.

Keywords: Graphic design; Packaging; Branding; Food sauces; Labeling; Visual communication.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 01 –	10 pontos-chave para o design de embalagem	17
Figura 02 –	Método para o Design de Embalagem	18
Figura 03 –	Adaptação da Metodologia ao projeto Spettacolare Trattoria	20
Figura 04 –	Personas	24
Figura 05 -	Logo da marca Spettacolare Trattoria	25
Figura 06 -	Produtos da marca La Pastina	26
Figura 07 -	Produtos da marca Frentano	28
Figura 08 -	Produtos da marca Piacere	29
Figura 09 -	Pote de Vidro	33
Figura 10 -	Planta técnica do rótulo	35
Figura 11 -	Planta técnica do adesivo da tampa	36
Figura 12 -	Demonstração da tipografia Futura PT Bold	37
Figura 13 -	Demonstração da tipografia Futura PT Book	37
Figura 14 -	Demonstração da tipografia Lavishly Yours Regular	38
Figura 15 -	Bandeira da Itália	39
Figura 16 -	Paleta de cores	40
Figura 17 -	Moodboard	41
Figura 18 -	Imagens escolhidas	43
Figura 19 -	Rótulo - Molho Pomodoro	44
Figura 20 -	Rótulo - Molho Pesto	45
Figura 21 -	Rótulo - Molho Bolognese	45
Figura 22 -	Rótulo - Molho Mornay	46
Figura 23 -	Rótulo - Molho Pomodoro com Basilico	46

Figura 24 -	Adesivação para a tampa - Molho Pomodoro	47
Figura 25 -	Outros sabores - Adesivação da tampa	47
Figura 26 -	Software utilizado - Illustrator	49
Figura 27 -	Teste de impressão	50
Figura 28 -	Mockup - Molhos artesanais	51
Figura 29 -	Mockup - Adesivação da tampa	52
Figura 30 -	Mockup - Ambientação	53
Figura 31 -	Mockup - Ambientação	54

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO.....	13
1.1	OBJETIVO GERAL	14
1.2	OBJETIVO ESPECÍFICO	14
1.3	JUSTIFICATIVA	15
2	PROJETO	16
2.1	METODOLOGIA	16
2.2	DESENVOLVIMENTO PROJETUAL	21
2.2.1	Briefing	21
2.2.1.1	O Produto	21
2.2.1.2	O Público-alvo	22
2.2.1.3	Identidade da marca	24
2.2.2	Pesquisa de mercado	26
2.2.2.1	La Pastina	26
2.2.2.2	Frentano	28
2.2.2.3	Piacere Artesanais	29
2.2.3	Estratégias de design	31
2.2.3.1	Informações necessárias no rótulo	31
2.2.3.2	Pote hermético	32
2.2.3.3	Tamanho e diagramação	34
2.2.3.4	Tipografia e hierarquia	36

2.2.3.5	Paleta de cores	39
2.2.4	Desenvolvimento do design	40
2.2.5	Materiais e tecnologia	48
2.2.5.1	Softwares de edição gráfica	49
2.2.6	Revisão e finalização	50
3	RESULTADOS E DISCUSSÕES	55
	REFERÊNCIAS	57

1 INTRODUÇÃO

O presente projeto visa o desenvolvimento de embalagens da marca Spettacolare Trattoria, uma empresa de culinária artesanal inspirada na tradição italiana e especializada na produção de molhos. Busca-se criar um conceito visual que transmita a autenticidade, qualidade e sofisticação dos produtos, alinhando-se às expectativas de um público que valoriza o sabor artesanal.

A gastronomia italiana é amplamente reconhecida por suas massas, destacando sempre o uso de ingredientes frescos e métodos de preparo tradicionais que atravessam gerações. Nos últimos anos, tem-se observado um crescente interesse por produtos alimentícios mais naturais, livres de conservantes artificiais e produzidos de forma cuidadosa. Esse movimento tem impulsionado o mercado de alimentos artesanais, tornando essencial que marcas desse segmento possuam uma identidade forte e atraente para conquistar e fidelizar consumidores.

Segundo o portal Vida & Ação (2024), "o setor de produtos naturais cresce 11% ao ano no Brasil, contrastando com o crescimento de 2,5% dos alimentos tradicionais". Esse dado reforça a tendência crescente de consumo de alimentos mais saudáveis e artesanais.

Dentro desse contexto, o desenvolvimento das embalagens dos molhos artesanais da Spettacolare Trattoria desempenha um papel essencial na comunicação da marca. Mais do que um meio de armazenar e conservar os produtos, as embalagens são uma extensão da experiência do consumidor, transmitindo qualidade, tradição e o conceito artesanal da marca. Esse trabalho buscou demonstrar como o design de embalagens pode ser utilizado estrategicamente para destacar os produtos no mercado, fortalecer sua identidade e influenciar a decisão de compra dos consumidores.

Foram analisados aspectos como escolha de materiais, formatos, rótulos e elementos visuais que reforçam a experiência sensorial e a proposta artesanal dos produtos.

A metodologia utilizada foi baseada nos 10 pontos-chave para o Design de Embalagem apresentado por Fábio Mestriner, e também propõe uma abordagem estruturada em 6 etapas.

O desenvolvimento das embalagens foi descrito detalhadamente ao longo deste memorial, evidenciando as decisões tomadas em cada fase e seu impacto na percepção da marca pelo público.

Com esse projeto, pretendeu-se não apenas criar embalagens funcionais, mas também destacar a importância do design no setor alimentício, mostrando como ele pode influenciar a experiência do consumidor e agregar valor a produtos artesanais.

1.1 OBJETIVO GERAL

Desenvolver as embalagens de molho artesanal da marca Spettacolare Trattoria, criando um projeto gráfico que transmita a essência da marca aplicando referências à gastronomia italiana.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Analisar referências visuais e projetos similares no setor de alimentos artesanais;

Estudar as tendências de design de embalagens para produtos alimentícios, considerando materiais, formatos e acabamentos que transmitam a proposta artesanal;

Explorar combinações de cores, tipografias, formas e elementos gráficos que reforcem a identidade visual da Spettacolare Trattoria, alinhando tradição e sofisticação;

Criar e testar propostas de embalagens para os produtos da marca, garantindo funcionalidade, estética e alinhamento com o conceito artesanal da Spettacolare Trattoria.

1.3 JUSTIFICATIVA

O mercado de alimentos artesanais tem crescido significativamente nos últimos anos, impulsionado pela busca por produtos mais naturais, autênticos e de alta qualidade. A gastronomia italiana, conhecida mundialmente por seu caráter artesanal e o uso de ingredientes frescos, serve como referência para muitas marcas que desejam destacar-se nesse setor.

Diante disso, este projeto busca desenvolver as embalagens da Spettacolare Trattoria, garantindo que sua comunicação visual esteja alinhada à sua essência artesanal e às referências da culinária italiana. O design desempenha um papel fundamental nesse processo, pois influencia a percepção do consumidor e contribui para a experiência de compra.

Além do impacto mercadológico, este trabalho também tem um valor acadêmico, pois explora como o design gráfico e de embalagens pode fortalecer a conexão entre marca e público, agregando valor ao produto e diferenciando-o em um mercado competitivo. A metodologia adotada garantirá uma abordagem estruturada e embasada, permitindo que o desenvolvimento das embalagens da Spettacolare Trattoria seja um exemplo prático da aplicação do design em produtos.

2 PROJETO

2.1 METODOLOGIA

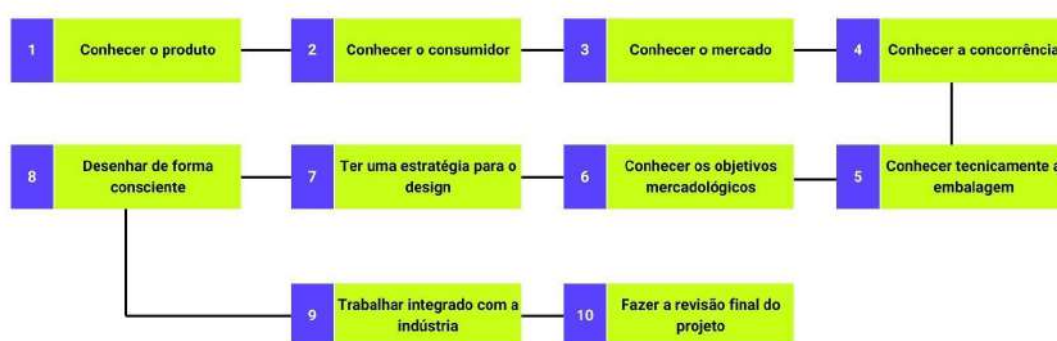
Segundo Fábio Mestriner (2001), o desenvolvimento de embalagens eficientes deve seguir um processo estruturado e estratégico, garantindo que o design atenda às necessidades do consumidor e do mercado. Ele nos apresenta 10 pontos-chave para o design de embalagem e um método passo a passo que orienta as etapas do projeto de forma prática e eficiente, proporcionando uma abordagem sistemática e bem fundamentada. Seu processo permite que designers desenvolvam embalagens não apenas esteticamente atraentes, mas também funcionais e estratégicas, garantindo que o produto se destaque no mercado e atenda às necessidades dos consumidores.

Os 10 pontos-chave (figura 01) estabelecem diretrizes fundamentais para a criação de uma embalagem eficaz. O primeiro ponto destaca a necessidade de conhecer o produto, entendendo suas características, processo de fabricação e principais atributos, pois a embalagem deve ser uma extensão fiel da identidade do item embalado. Além disso, é essencial conhecer o consumidor, estudando seus hábitos, preferências e motivações para garantir que a embalagem se comunique de maneira adequada com o público-alvo. O mercado também deve ser analisado detalhadamente, pois cada categoria de produto possui uma linguagem visual própria e compreender essas particularidades ajuda a posicionar melhor o design. Da mesma forma, conhecer a concorrência permite identificar diferenciais competitivos e evitar que o produto se torne apenas mais um na prateleira.

Outro ponto importante é a necessidade de compreender tecnicamente a embalagem, o que envolve o conhecimento de materiais, formatos, métodos de impressão e aspectos ergonômicos, garantindo que o design seja viável e funcional. Além disso, os objetivos mercadológicos precisam estar bem definidos, alinhando a embalagem à estratégia comercial da empresa e ao posicionamento do produto no mercado. Para que esses fatores sejam bem aplicados, Mestriner (2001) ressalta a importância de ter uma estratégia para o design, que deve ser bem planejada antes da execução, evitando um processo puramente intuitivo ou baseado apenas na estética. O design da embalagem, por sua vez, deve ser desenvolvido de forma

consciente, seguindo as premissas estratégicas definidas e não apenas impulsos criativos. Outro fator relevante é a integração com a indústria, garantindo que o projeto seja tecnicamente viável e otimizando a produção. Por fim, a última etapa do processo envolve fazer a revisão final do projeto, observando como a embalagem se comporta no ponto de venda e identificando possíveis ajustes para aprimorar seu desempenho.

Figura 01: 10 pontos-chave para o design de embalagem



Fonte: Autoria própria baseada em Mestriner (2001)

Além dos 10 pontos-chave, Mestriner (2001) propõe um método passo a passo para o design de embalagem, que se organiza em seis etapas principais (figura 02). A primeira etapa é o briefing, no qual são reunidas todas as informações necessárias para o desenvolvimento da embalagem, como as características do produto, público-alvo, objetivos comerciais e especificações técnicas. Em seguida, realiza-se um estudo de campo, que consiste em visitas aos pontos de venda para observar como os produtos concorrentes se apresentam e identificar oportunidades de diferenciação e inovação no design.

A terceira etapa é a definição da estratégia de design, um momento crucial no qual são estabelecidos os direcionamentos visuais e conceituais do projeto, garantindo que a embalagem seja competitiva e esteja alinhada aos objetivos mercadológicos. Após essa definição, inicia-se a fase do design consciente, na qual a embalagem é desenvolvida considerando fatores como identidade visual,

ergonomia, hierarquia da informação e impacto visual. Essa etapa envolve a criação de esboços, testes de layout e ajustes conforme necessários.

Na fase seguinte, ocorre a integração com a indústria, onde o projeto é alinhado com os processos de fabricação da embalagem, garantindo que os materiais, formatos e impressões escolhidos sejam viáveis para a produção em larga escala. Esse alinhamento evita problemas técnicos e otimiza a qualidade final do produto. Por fim, a última etapa consiste na revisão e finalização do projeto, em que a embalagem é testada e avaliada no mercado, permitindo a realização de ajustes para melhorar sua performance antes da produção definitiva.

Figura 02: Método para o Design de Embalagem

Etapa	Descrição
Briefing	Reunião de informações essenciais sobre o produto, público-alvo, objetivos comerciais e especificações técnicas.
Estudo de Campo	Pesquisa nos pontos de venda para analisar concorrentes e identificar oportunidades de inovação.
Estratégia de Design	Definição do direcionamento visual da embalagem, garantindo que seja competitiva e alinhada aos objetivos mercadológicos.
Design Consciente	Desenvolvimento da embalagem considerando identidade visual, ergonomia e hierarquia da informação.
Integração com a Indústria	Alinhamento do projeto com os processos de fabricação para garantir viabilidade técnica e qualidade na produção.
Revisão e Finalização	Testes e ajuste finais na embalagem para otimizar sua performance antes da produção definitiva.

Fonte: Autoria própria baseada em Mestriner (2001)

A metodologia proposta por Fabio Mestriner (2001) é bastante abrangente e inclui diversas etapas que visam garantir o desenvolvimento de embalagens eficientes e competitivas. No entanto, para se adequar ao presente projeto, que tem

como foco o design das embalagens dos molhos artesanais da marca Spettacolare Trattoria, algumas adaptações foram necessárias (figura 03). A principal justificativa para essas adaptações está no fato de que o projeto se concentra exclusivamente no design gráfico da embalagem, sem envolver aspectos como estrutura física da embalagem ou integração com a indústria. Dessa forma, algumas etapas da metodologia original foram simplificadas ou agrupadas, enquanto outras foram mantidas integralmente por sua relevância no processo de design gráfico para embalagens. A seguir, detalha-se como cada fase foi adaptada ao projeto.

A primeira etapa, o briefing, foi mantida integralmente, pois é fundamental para reunir todas as informações essenciais sobre o produto, o público-alvo e a identidade da marca. No contexto da Spettacolare Trattoria, esse briefing ajudará a definir elementos como cores, tipografia, ilustrações e acabamentos gráficos que melhor representem a proposta artesanal dos molhos. A etapa de estudo de campo, que originalmente envolve visitas a pontos de venda para analisar embalagens concorrentes, foi adaptada para uma pesquisa mais direcionada ao design gráfico das embalagens. Isso inclui a análise de embalagens de produtos similares no mercado, identificando tendências visuais, estilos tipográficos e aplicações de rótulos que melhor comunicam o caráter artesanal e gourmet dos produtos. A fase de definição da estratégia de design foi mantida com algumas adaptações, pois é essencial para determinar o direcionamento visual da embalagem. Para este projeto, essa etapa se concentra na definição dos principais elementos gráficos que devem compor os rótulos dos molhos artesanais, considerando fatores como hierarquia das informações no rótulo e apelo visual ao consumidor.

A etapa de design consciente continua presente, pois envolve o desenvolvimento das embalagens propriamente ditas. No entanto, como o foco do projeto não inclui a estrutura física da embalagem, a ênfase estará na criação do rótulo, garantindo que ele seja visualmente atrativo, legível e coerente com a identidade da Spettacolare Trattoria. A fase de integração com a indústria, que originalmente trata do alinhamento técnico com fabricantes de embalagens, foi removida do projeto. Como a Spettacolare Trattoria utilizará um modelo de embalagem já existente no mercado (potes de vidro), o projeto focará apenas na personalização gráfica desses recipientes, sem a necessidade de desenvolvimento estrutural. Por fim, a etapa de revisão e finalização do projeto foi mantida, pois é fundamental para testar a aplicação do design na embalagem real. Isso incluirá a

simulação de rótulos aplicados às embalagens escolhidas, análise de legibilidade e coerência visual, além de eventuais ajustes antes da finalização do design.

Figura 03: Adaptação da Metodologia ao Projeto Spettacolare Trattoria

Fase	Adaptação para o projeto
Briefing	Coleta de informações sobre o produto, público-alvo e identidade da marca.
Pesquisa de mercado	Análise de embalagens concorrentes com foco no design gráfico, materiais e tendências visuais.
Estratégia de Design	Planejamento dos principais elementos gráficos do rótulo, incluindo tipografia, cores e hierarquia da informação.
Desenvolvimento do design	Criação dos rótulos e simulação de aplicação nas embalagens.
Revisão e finalização	Ajustes finais no design, garantindo legibilidade e coerência visual antes da produção.

Fonte: Autoria própria baseada em Mestriner (2001)

Com essas adaptações, a metodologia mantém a essência do processo estruturado de Mestriner (2001), mas foca exclusivamente no design gráfico das embalagens, que é o objetivo do projeto. Dessa forma, a abordagem garante que as embalagens dos molhos da Spettacolare Trattoria sejam atrativas, comuniquem os valores da marca e tenham um impacto positivo no consumidor.

2.2 DESENVOLVIMENTO PROJETUAL

Neste capítulo trataremos de forma mais prática as etapas do projeto utilizando a metodologia de Fábio Mestriner aplicada ao design de embalagens, como forma de detalhar os passos descritos no capítulo anterior.

2.2.1 Briefing

2.2.1.1 O Produto

O presente projeto teve como objetivo o desenvolvimento do design de embalagens para os molhos artesanais da marca Spettacolare Trattoria, uma empresa fictícia que remete à tradição e aos sabores marcantes da culinária italiana. Os produtos são elaborados de forma artesanal, com ingredientes frescos e selecionados, sem o uso de conservantes químicos ou aditivos industriais, reforçando um compromisso com a qualidade e o bem-estar dos consumidores. A proposta da marca é oferecer uma experiência gastronômica que remeta ao afeto, à memória e ao prazer de cozinhar.

A linha de molhos artesanais é composta por cinco sabores: Molho Pomodoro, Molho Bolognese, Molho Mornay, Molho Pomodoro com Basilico e Molho Pesto. Cada molho possui suas características específicas. O Molho Pomodoro é feito com tomates selecionados e temperos naturais, ideal para pratos clássicos como massas, lasanhas e panquecas. O Molho Bolognese é uma versão rica e encorpada que traz carne moída refogada, cenoura e cebola, cozido lentamente para alcançar um sabor profundo. O Molho Mornay, por sua vez, é um molho branco cremoso, derivado do molho bechamel, com adição de queijo, perfeito para pratos gratinados e sofisticados. Já o Molho Pomodoro com Basilico agrega ao tradicional molho de tomate o frescor e aroma do manjericão, tornando-o ainda mais especial e delicado. Por fim, o Molho Pesto é preparado com manjericão fresco, azeite, alho, castanhas e queijo parmesão, com sabor intenso e versátil, ideal para massas, pães e carnes.

2.2.1.2 O Público-alvo

O público-alvo da linha de molhos artesanais da Spettacolare Trattoria é composto por consumidores que valorizam a alimentação de qualidade, com ingredientes naturais e sabores marcantes. Em sua maioria, são pessoas entre 25 e 50 anos, de classe média e média-alta, que prezam por praticidade no dia a dia, mas não abrem mão do sabor e da origem dos alimentos que consomem. Este grupo é formado tanto por indivíduos solteiros e jovens casais quanto por famílias pequenas, que têm interesse crescente em uma alimentação mais saudável, artesanal e com menos aditivos industriais.

Esse público é formado por pessoas que frequentam feiras locais e mercados de produtos orgânicos, e que possuem uma relação emocional com a cozinha, mesmo que muitas vezes, não tenham tempo de cozinhar pratos complexos durante a semana. Eles enxergam a comida como um momento de prazer, conexão e cuidado, e valorizam marcas que tenham um propósito.

Além disso, muitos dos consumidores são entusiastas da cultura italiana ou possuem experiências afetivas relacionadas à culinária italiana, o que amplia o potencial de conexão emocional com os produtos da marca. Eles buscam marcas que tragam uma sensação de exclusividade e carinho em cada detalhe, inclusive nas embalagens. A estética visual tem um papel decisivo nesse processo, influenciando diretamente na decisão de compra e na percepção de valor.

Para melhor compreensão, foi desenvolvida a criação de personas (figura 04) que representassem o público-alvo ideal da marca. Elas foram construídas com base em perfis realistas, considerando fatores como hábitos de consumo, estilo de vida e faixa etária. Assim, apresentamos três personas que refletem diferentes segmentos dentro do público consumidor da marca: um jovem adulto que valoriza a praticidade aliada ao sabor; uma mulher que aprecia o preparo de refeições como forma de cuidado e afeto familiar; e uma entusiasta da culinária que busca autenticidade e qualidade em produtos artesanais. Esses perfis orientam e

fundamentam as decisões do projeto, garantindo maior coerência com os objetivos da marca e com as reais demandas do mercado.

A primeira persona é Eduardo Martins, um jovem de 27 anos, solteiro e morador de Belo Horizonte. Trabalha como analista de marketing e vive uma rotina agitada. Apesar do tempo corrido, ele valoriza refeições saborosas e práticas, que se encaixem no seu dia a dia. Interessado por produtos autênticos, Eduardo procura opções que aliem qualidade e conveniência, especialmente quando se trata de comidas com sabor caseiro, como os molhos artesanais da Spettacolare Trattoria.

Já Fernanda Costa, de 39 anos, é uma mulher casada, mãe de dois filhos e professora em uma escola pública. Mora em uma cidade do interior de São Paulo e valoriza a alimentação saudável e afetiva. Para Fernanda, cozinhar é um gesto de cuidado com a família. Ela busca produtos confiáveis, com ingredientes naturais e embalagens que transmitam acolhimento e autenticidade. Os molhos da Spettacolare Trattoria se encaixam perfeitamente no seu estilo de vida, oferecendo sabor e praticidade sem abrir mão da qualidade.

Por fim, temos Clara Ribeiro, de 52 anos, nutricionista e amante da culinária artesanal. Residente em Curitiba, Clara aprecia experiências gastronômicas e tem um olhar apurado para produtos com história e propósito. Ela costuma frequentar feiras de produtores locais, valoriza marcas que prezam pela tradição e pela autenticidade dos ingredientes, e costuma escolher seus alimentos observando atentamente rótulos e design de embalagens. Para Clara, o visual do produto precisa refletir seu conteúdo.

Figura 04: Personas



Nome	Eduardo Martins	Fernanda Costa	Clara Ribeiro
Idade	27 anos	39 anos	52 anos
Estado Civil	Solteiro	Casada	Divorciada
Profissão	Analista de marketing	Professora	Nutricionista
Estilo de Vida	Rotina agitada, mas ama cozinhar. Adora assistir programas de gastronomia e está sempre em busca de produtos artesanais, frequentando feiras e empórios locais.	Costuma cozinhar aos domingos com a família e busca equilíbrio entre praticidade e alimentação saudável para os filhos.	Costuma frequentar feiras de produtores locais, escolhe seus alimentos observando atentamente rótulos e design de embalagens.

Fonte: Autoria própria (2025)

2.2.1.3 Identidade da marca

A identidade da marca Spettacolare Trattoria, desenvolvida por mim, transmite elegância, tradição e um toque artesanal, o que se alinha ao propósito da empresa de oferecer molhos artesanais inspirados na autêntica culinária italiana. O nome “Spettacolare”, que significa “espetacular” em italiano, evoca uma experiência gastronômica memorável, enquanto o termo “Trattoria” remete diretamente a restaurantes italianos acolhedores, familiares e voltados à boa comida feita com carinho.

A logo (figura 05) utiliza uma tipografia cursiva e sofisticada para a palavra “Spettacolare”, transmitindo fluidez, afeto e um aspecto artesanal. A letra “S”, com sua forma elegante e personalizada, ganha ainda mais destaque com o detalhe em verde que remete à imagem de uma pequena folha sutil, porém significativa, ela sugere naturalidade, frescor e ingredientes de origem vegetal. Essa escolha visual

reforça a percepção de um produto feito com cuidado, ingredientes frescos e respeito ao processo artesanal.

Figura 05: Logo da marca Spettacolare Trattoria



Fonte: A autoria própria (2025)

Já a palavra “Trattoria” aparece em uma tipografia geométrica e mais sóbria, em caixa alta, trazendo equilíbrio ao logotipo ao combinar o emocional da escrita cursiva com a racionalidade da escrita reta. Essa harmonia entre emoção e funcionalidade reforça a dualidade da marca: o sabor caseiro com apresentação sofisticada, o artesanal com o profissional.

A frase “100% ARTESANAL” disposta de forma semicircular adiciona um selo de autenticidade ao layout. Sua presença destaca o diferencial da marca e reforça a confiança do consumidor quanto à procedência e ao processo de fabricação dos produtos.

A identidade visual da *Spettacolare Trattoria*, portanto, está interligada na valorização da tradição italiana, no cuidado com os ingredientes e no apelo emocional que uma refeição afetiva pode despertar. A marca busca não apenas embalar molhos, mas também contar uma história de origem, sabor e memória a cada rótulo.

2.2.2 Pesquisa de Mercado – Análise de Embalagens Concorrentes

Para entender o cenário atual dos molhos artesanais e elaborar uma estratégia visual competitiva e relevante para a Spettacolare Trattoria, foram analisadas três marcas que se destacam nesse segmento: La Pastina, Frentano e Casa Madeira. A escolha dessas marcas se deu por sua forte presença no mercado nacional, estética refinada e apelo ao artesanal ou gourmet, elementos que se relacionam com os valores da Spettacolare.

2.2.2.1 La Pastina

A marca La Pastina é uma das mais tradicionais no Brasil quando o assunto é gastronomia italiana. Seus molhos prontos são vendidos em potes de vidro (figura 06), o que agrega valor e transmite uma imagem de qualidade superior.

Figura 06: Produtos da marca La Pastina



Fonte: Adaptado de La Pastina (2025). Elaboração própria.

A hierarquia visual das embalagens é bastante evidente, conduzindo o olhar de forma intuitiva do topo para a base. O logotipo da marca está sempre localizado na parte superior e central do rótulo, inserido em uma faixa vermelha que se destaca de forma significativa em relação ao restante da composição, reforçando o reconhecimento da marca. Logo abaixo, encontra-se o nome do produto, como “Tradizionale” ou “Olive”, escrito em letras maiúsculas e com uma tipografia sem serifa em corpo maior, garantindo destaque imediato e facilitando a identificação do tipo de molho.

Outro elemento visual relevante é a presença de imagens realistas que ilustram pratos com o respectivo molho, normalmente na parte inferior do rótulo. Essas imagens funcionam como apelo visual e sensorial, despertando o desejo de consumo e sugerindo formas de uso do produto. Informações complementares, como o peso (320g), a origem do produto (“Produzido na Itália”) e selos de qualidade ou autenticidade, estão dispostas de forma organizada nas laterais ou nos cantos inferiores, com tamanhos menores de fonte para não sobrecarregar a composição visual.

As cores utilizadas nas embalagens são estrategicamente pensadas para reforçar o apelo dos ingredientes e comunicar os valores da marca. O fundo vermelho, presente na versão Tradizionale, está diretamente relacionado ao tomate, à culinária italiana e à intensidade do sabor. A versão Olive, por sua vez, utiliza o verde como cor predominante, remetendo à azeitona, ao frescor e à naturalidade. Os detalhes em branco e dourado criam contraste e sofisticação, enquanto as tampas metálicas douradas ou pretas contribuem para uma percepção de maior valor agregado ao produto.

Por fim, a disposição das informações é feita de forma funcional e esteticamente equilibrada, garantindo que o consumidor acesse os dados principais com facilidade, sem ruídos visuais. Essa organização, aliada à forte identidade italiana e ao cuidado nos detalhes gráficos, posiciona a marca como uma opção gourmet no mercado, sem deixar de ser acessível.

2.2.2.2 Frentano

A Frentano é uma empresa brasileira que produz molhos de tomate e antepastos seguindo tradições italianas (figura 07), com ênfase em ingredientes naturais e processos artesanais.

Figura 07: Produtos da marca Frentano



Fonte: Adaptado de Frentano (2025). Elaboração própria.

As embalagens da marca Frentano seguem uma proposta visual clássica e sóbria, reforçando a tradição italiana dos seus produtos artesanais. A hierarquia visual é bem estruturada, com destaque central para a marca “Frentano”, aplicada em caixa alta e em negrito sobre uma tarja preta, criando alto contraste com o fundo claro e garantindo leitura imediata. Essa marca central ocupa o ponto focal do rótulo, sendo o primeiro elemento que atrai o olhar do consumidor.

Logo abaixo da marca, aparecem os nomes dos sabores dos molhos como “Sugo di Pomodoro & Basilico” e “Sugo di Pomodoro Bolognese” em uma tipografia serifada, elegante e tradicional. O uso do italiano para o nome do produto, seguido da tradução em português em menor destaque, reforça a origem e autenticidade da receita, além de criar um apelo gourmet. Essa escolha tipográfica remete à

sofisticação e à tradição culinária italiana, além de diferenciar a marca no ponto de venda.

As cores predominantes nos rótulos são tons suaves e terrosos como bege, verde oliva e salmão, criando uma atmosfera rústica e artesanal. Esses tons não competem com a cor vibrante do molho visível através do vidro, mas sim a complementam, reforçando a sensação de produto natural e feito à mão. O contorno arredondado da moldura central do rótulo também suaviza a composição e proporciona um aspecto acolhedor e caseiro.

De forma geral, a identidade visual da Frentano comunica com eficiência os atributos de tradição, autenticidade e cuidado artesanal, utilizando elementos gráficos simples e elegantes, que se harmonizam com os valores percebidos pelo consumidor de produtos premium e caseiros.

2.2.2.3 Piacere Artesanais

A Piacere Artesanais é uma marca brasileira que oferece molhos de tomate gourmet (figura 08), produzidos com ingredientes 100% naturais e sem conservantes. Seu catálogo de produtos inclui variedades como Molho de Tomate com Manjerição, Orégano e Arrabbiata.

Figura 08: Produtos da marca Piacere



Fonte: Adaptado de Piacere (2025). Elaboração própria.

A hierarquia visual é bem definida: no topo do rótulo, a frase “Sem Conservantes” é a primeira informação lida, escrita em uma fonte cursiva esverdeada que remete à naturalidade e a produtos saudáveis. Em seguida, o nome da marca “PIACERE” aparece em destaque, centralizado e em letras maiúsculas, utilizando uma tipografia sans-serif limpa e moderna, garantindo fácil leitura e imponência.

Logo abaixo, a descrição “Molho de Tomate Gourmet” vem em uma tipografia serifada com detalhes ornamentais, remetendo à tradição e ao cuidado artesanal. A variação do sabor (como “Arrabbiata”, “Tradicional” ou “Com Orégano”) é destacada com pequenos ornamentos gráficos e variações de cor, criando diferenciação entre os produtos. A paleta de cores é composta principalmente por preto, dourado e branco, com destaque para o fundo preto que confere sofisticação e contraste com os textos e molduras em dourado. Essa escolha ajuda a transmitir a ideia de um produto premium.

Contudo, alguns pontos negativos podem ser observados. A legibilidade de certos elementos deixa a desejar, especialmente nas frases escritas em fontes decorativas, como “Sem conservantes” e o nome dos sabores. A escolha por uma tipografia fina e cursiva sobre o fundo escuro dificulta a leitura rápida, especialmente em ambientes com pouca luz ou à distância.

Além disso, a diferenciação entre os sabores é sutil e pouco efetiva visualmente. As imagens dos tomates nos rótulos são muito semelhantes entre si, o que pode causar confusão para o consumidor no momento da compra. A ausência de elementos visuais mais marcantes (como cores específicas por sabor ou ícones distintos) compromete a identificação imediata entre os diferentes tipos de molho.

Por fim, apesar da proposta gourmet, a composição gráfica tem certa rigidez e repetição visual entre os rótulos, o que torna a linha pouco dinâmica e visualmente monótona. Embora as embalagens da Piacere Artesanais tenham pontos positivos como sofisticação, boa hierarquia de marca e aspecto artesanal, elas enfrentam desafios de legibilidade e diferenciação entre sabores, aspectos que

poderiam ser aprimorados para melhorar a experiência do consumidor e fortalecer a identidade visual da marca.

2.2.3 Estratégia de Design

2.2.3.1 Informações necessárias no rótulo

Dentro da estratégia de design do rótulo da marca *Spettacolare Trattoria*, a definição das informações que devem compor o layout gráfico é um aspecto essencial para garantir funcionalidade e identidade visual ao produto. O rótulo precisa apresentar, de forma obrigatória, um conjunto de informações que comunicam tanto a proposta da marca quanto os dados técnicos do produto.

Entre os elementos fundamentais está a logo da marca, que carrega a identidade visual e transmite os valores da empresa. A presença do nome do sabor do molho também é essencial, pois é o que diferencia cada variação do produto e facilita a identificação por parte do consumidor. Além disso, deve-se incluir o peso líquido do conteúdo, garantindo ao cliente o conhecimento da quantidade de produto contida na embalagem.

Outras informações obrigatórias e igualmente importantes são os dados de contato da empresa, incluindo o nome do fabricante, o e-mail institucional e o perfil do Instagram da marca, pois estabelecem canais de comunicação e relacionamento com o consumidor. É necessário ainda informar a validade do produto, bem como orientações sobre o consumo após a abertura, destacando o tempo de conservação e a forma correta de armazenamento.

Na parte técnica do rótulo, é fundamental apresentar a lista de ingredientes que compõem cada tipo de molho, além da data de fabricação, que assegura o controle de qualidade. Por fim, deve ser incluída a tabela nutricional completa, contendo as informações exigidas por legislação, como valor energético, teor de carboidratos, proteínas, gorduras, fibras e sódio, entre outros.

Esses elementos são organizados seguindo uma hierarquia de importância que privilegia a identificação da marca e do produto, seguida pelas informações de consumo e conservação, e finalizando com os dados técnicos obrigatórios,

respeitando normas legais e padrões de design informativo. Essa organização permite que o rótulo cumpra sua função comunicativa e estética, entregando clareza e confiança ao consumidor.

Nele também será importante conter o uso de imagens realistas que ilustram os ingredientes e o tipo de molho presente em cada frasco, assim como muitas marcas concorrentes do segmento artesanal e gourmet já apresentam. Essa escolha pretende reforçar a sensação de qualidade, além de facilitar a identificação visual do sabor pelo consumidor. As imagens apresentadas serão de elementos como tomates frescos, folhas de manjerição, ervas, compondo uma estética apetitosa e convidativa. Esse recurso também aproxima o produto de uma experiência caseira, evocando memórias afetivas, relacionadas também à culinária italiana.

2.2.3.2 Pote Hermético

Para compor a embalagem dos molhos artesanais, foi escolhido um frasco de vidro transparente com tampa metálica rosqueável (figura 09). A escolha desse tipo de pote levou em consideração fatores como estética, funcionalidade e conservação do alimento. A transparência do vidro também cumpre uma função importante no apelo visual da embalagem, pois permite que o consumidor veja a cor e a textura do molho, criando uma experiência sensorial antes mesmo da abertura.

Figura 09: Pote de vidro



Fonte: Aliexpress (2025)

O formato do frasco é cilíndrico, de boca larga, e a geometria do vidro também proporciona estabilidade ao empilhamento e armazenamento, tanto nos pontos de venda quanto nas prateleiras da casa do consumidor.

A tampa utilizada é metálica e rosqueável, com acabamento na cor preta, conferindo elegância e um visual contemporâneo à embalagem. Esse tipo de tampa é funcional, pois garante vedação eficiente, segurança contra vazamentos e proteção contra contaminações.

Outro aspecto relevante na escolha do frasco de vidro é o seu potencial de reaproveitamento. Por ser um material durável e resistente, o recipiente pode ser reutilizado em diferentes funções no dia a dia do consumidor, como armazenamento de temperos, grãos ou até mesmo objetos pequenos. Essa característica amplia o ciclo de uso do frasco e incentiva novas possibilidades domésticas, o que também agrega valor à marca.

Em relação à capacidade volumétrica do frasco, ele comporta 320g de molho artesanal. Essa porção posiciona o produto dentro de um padrão comum de

mercado, facilitando a comparação com marcas concorrentes. Essa quantidade também está de acordo com o volume físico do frasco selecionado, permitindo que o produto seja acomodado de forma segura e visualmente agradável, sem espaços excessivos ou sensação de frasco muito cheio.

2.2.3.3 Tamanho e diagramação

Analizando a melhor forma de organizar as informações no rótulo, de modo a garantir clareza e facilitar a diferenciação entre os sabores da linha de molhos da marca, definiu-se que a embalagem contará com uma única adesivação para cada sabor, que envolverá todo o frasco. Essa única peça gráfica terá dimensões de 21 cm de largura por 8 cm de altura.

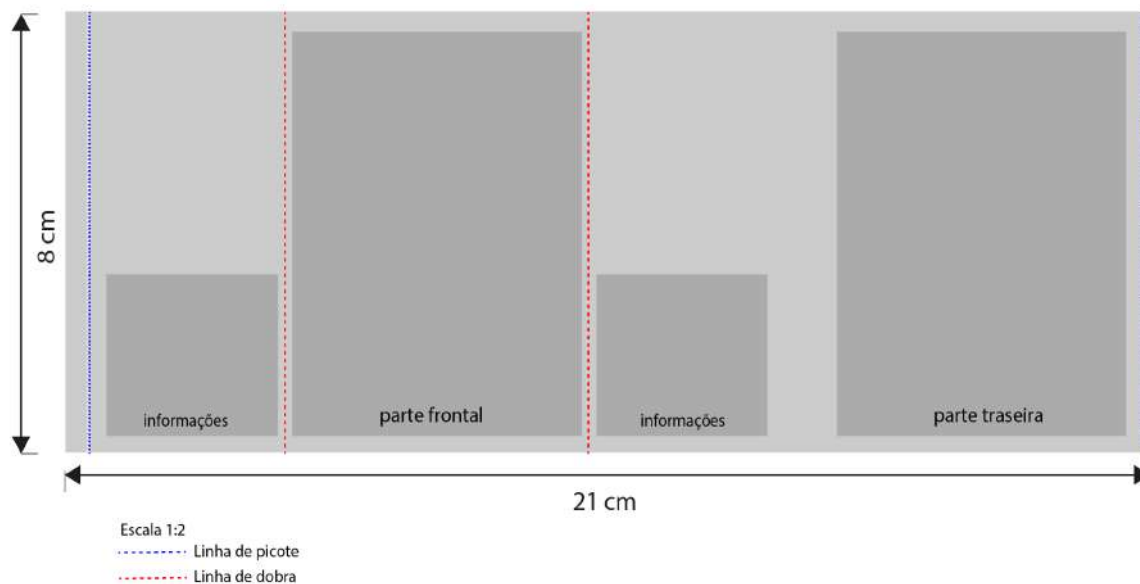
O layout dessa adesivação foi dividido em duas seções principais (figura 10): a parte frontal, que assume uma função mais comunicacional e estética, e a parte traseira, com conteúdo técnico e informativo. Na área frontal encontram-se os principais elementos gráficos da identidade da marca, como a logomarca da Spettacolare Trattoria, que aparece em destaque, reforçando o valor institucional, a identificação do molho correspondente e imagens realistas do ingrediente-base de cada frasco e as informações institucionais da marca, como e-mail e Instagram, essenciais para estabelecer conexão com os consumidores e consolidar a presença digital da empresa. Além disso, são apresentadas a lista de ingredientes, a validade do produto e as instruções de conservação após abertura, orientando de forma clara quanto ao uso e à preservação do molho.

Já a parte traseira da adesivação foi projetada para receber as informações obrigatórias por legislação, como a tabela nutricional. A hierarquia visual foi pensada para manter a leitura acessível e organizada, respeitando os padrões técnicos exigidos para esse tipo de produto.

A adesivação do rótulo contará com um easy open, um microcorte em suas extremidades, desenvolvido especialmente para facilitar a remoção total do rótulo. Esse recurso técnico tem como principal objetivo permitir que o consumidor retire a etiqueta com facilidade, sem deixar resíduos de cola, possibilitando a reutilização

do pote de vidro de maneira prática e sustentável. Além de contribuir para o descarte consciente e o reaproveitamento da embalagem.

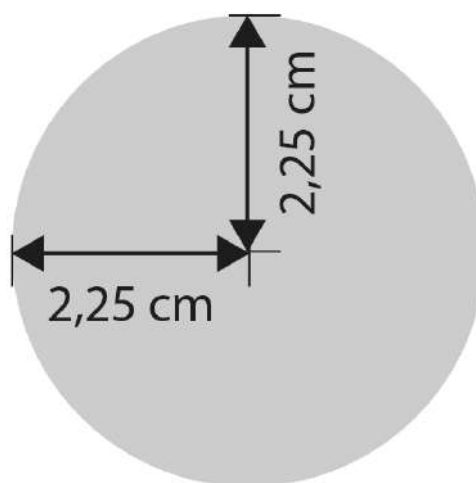
Figura 10: Planta técnica do rótulo



Fonte: Autoria própria (2025)

Como um diferencial adicional, foi feita também a aplicação de um adesivo circular (figura 11) sobre a tampa do frasco, de 4,5 cm de diâmetro, que segue a cor correspondente ao sabor de cada molho. Esse recurso reforça a identificação visual do produto, especialmente em situações de armazenamento onde a tampa é o primeiro elemento visível ao consumidor.

Figura 11: Planta técnica do adesivo da tampa



Escala 1:2

Fonte: Autoria própria (2025)

2.2.3.4 Tipografia e hierarquia

A escolha tipográfica é um dos pilares fundamentais da estratégia de design para o rótulo da marca, pois influencia diretamente na construção da identidade visual e na forma como o consumidor percebe o produto. Pensando nisso, foi adotada uma combinação de estilos tipográficos que reforçam os valores da marca e garantem uma hierarquia clara e funcional das informações.

O logotipo da marca, como já vimos, utiliza uma fonte cursiva com traços elegantes, remetendo ao artesanal. A fluidez das letras transmite sensações de delicadeza. Esse tipo de fonte também contribui para destacar a marca, tornando-a memorável e com forte apelo estético.

Para os demais textos do rótulo, como sabor do molho, peso líquido, validade e informações de uso, foram escolhidas o uso de fontes sem serifa, mais limpas e objetivas.

Essas fontes garantem maior legibilidade e favorecem uma leitura rápida, o que é essencial no ponto de venda, onde o consumidor precisa captar as informações com agilidade. Além disso, o contraste entre a tipografia cursiva da marca e a tipografia sem serifa dos dados complementares cria um equilíbrio visual

que facilita a navegação pelo layout. As fontes escolhidas foram a Futura PT nos pesos Bold (figura 12) e Book (figura 13) e a Lavishly Yours Regular (figura 14) para identificar o sabor dos molhos.

Figura 12: – Demonstração da tipografia Futura PT Bold

Futura PT Bold
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Fonte: Autoria própria (2025)

Figura 13: – Demonstração da tipografia Futura PT Book

Futura PT Book
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
UVWXYZabcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Fonte: Autoria própria (2025)

Figura 14: – Demonstração da tipografia Lavishly Yours Regular



Fonte: Autoria própria (2025)

A hierarquia tipográfica também foi cuidadosamente planejada. Elementos mais importantes, como o nome do molho e o peso líquido, recebem maior destaque, seja por meio do tamanho da fonte, uso de diferentes pesos ou espaçamento. Já informações secundárias, como os dados de fabricação, contato e conservação, são dispostas de forma clara, porém com menor destaque, para não disputar atenção com os elementos principais.

No verso do rótulo, onde se concentram informações como contatos da empresa, data de fabricação e tabela nutricional, a tipografia mantém a mesma lógica: uso de fontes sem serifa, tamanho adequado e organização visual que respeita os padrões de leitura. O uso pontual de peso bold ou letras em caixa alta também auxilia na separação e identificação rápida dos blocos de informação, contribuindo para uma leitura eficiente.

Dessa forma, a escolha das fontes e a definição da hierarquia tipográfica seguem critérios tanto estéticos quanto funcionais. A tipografia cumpre o papel de comunicar a essência da marca e, ao mesmo tempo, organizar o conteúdo do rótulo de maneira clara, harmoniosa e acessível ao público.

2.2.3.5 Paleta de cores

Como base para a identidade da marca, optou-se por adotar as cores da bandeira da Itália (figura 15) — verde, branco e vermelho — não apenas por sua forte ligação simbólica com a gastronomia italiana, mas também como forma de reforçar o conceito artesanal e tradicional da marca. Essas cores são carregadas de significados culturais que evocam autenticidade, paixão pela culinária e conexão com ingredientes naturais e frescos, pilares que sustentam o posicionamento da marca.

Figura 15: Bandeira da Itália

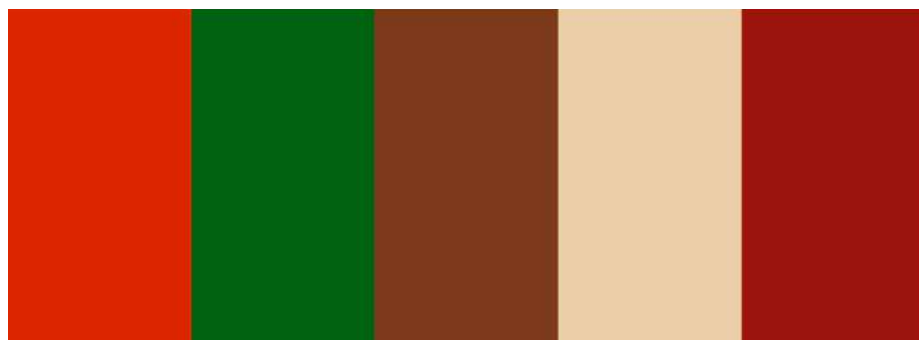


Fonte: Google (2025)

Além do uso da paleta institucional inspirada na bandeira italiana, cada sabor de molho recebe reforços cromáticos específicos para facilitar sua identificação visual e criar um sistema visual padronizado e funcional. (figura 16). A paleta de cores escolhida para o projeto é composta por tons terrosos e naturais, definidos em escala CMYK para garantir fidelidade na impressão. O Molho Pomodoro utiliza um tom vibrante de vermelho (C:0; M:37; Y:44; K:7) que remete ao tomate fresco. Já o Molho Pesto (C:0; M:4; Y:82; K:70) é representado por um verde-escuro e intenso, associado ao manjericão que compõe a sua base. O Molho Bolognese (C:0; M:19; Y:44; K:42) recebeu uma coloração marrom, que remete à carne. Para o Molho Mornay (C:0; M:12; Y:12; K:8) foi escolhida uma tonalidade suave de bege, fazendo alusão ao molho branco à base de queijo, comum em receitas mais leves e

sofisticadas. Por fim, o Molho Pomodoro com Basílico (C:0; M:43; Y:53; K:23) é identificado por um vermelho mais profundo e fechado, criando distinção em relação ao Pomodoro tradicional e representando o acréscimo do manjericão como elemento-chave da receita.

Figura 16: Paleta de Cores



Fonte: Aatoria própria (2025)

Essa diferenciação de cores por sabor pretende tornar a linha de produtos visualmente organizada e intuitiva para o consumidor, facilitando o reconhecimento imediato do sabor mesmo à distância ou em ambientes de prateleira com muitos produtos concorrentes. A consistência na aplicação das cores institucionais, aliada à variação cromática conforme o sabor, contribui para um sistema visual eficiente, coeso e esteticamente agradável.

Por fim, é importante destacar que a escolha e combinação dessas cores também foi pensada para funcionar bem em impressão, garantindo contraste adequado entre elementos de texto e fundo, boa reprodução em diversos materiais e fidelidade visual ao conceito proposto.

2.2.4 Desenvolvimento do Design

Para o desenvolvimento do design das embalagens, optou-se por utilizar imagens realistas como elemento central da comunicação visual, seguindo uma tendência amplamente adotada por marcas concorrentes do segmento artesanal, como La Pastina, Frentano e Piacere Artesanais, analisadas previamente neste trabalho.

Para representar o molho mornay, foi escolhida uma imagem de leite vegetal disposta em uma garrafa de vidro ao lado de grãos e espigas de trigo. Essa composição foi pensada para transmitir leveza e cremosidade, aproximando o molho de um público que valoriza a nutrição sem abrir mão do sabor. A escolha do leite vegetal ao invés do leite de origem animal também reforça um posicionamento contemporâneo, que dialoga com as tendências alimentares atuais, como o consumo consciente.

A imagem dos tomates inteiros e cortados ao lado de folhas de manjerição foi selecionada por sua vivacidade, contraste de cores e sensação de frescor. A composição transmite simplicidade e sabor, sendo ideal para representar o molho pomodoro com basílico, um clássico que remete à culinária italiana caseira. Além disso, o uso de folhas verdes e o brilho natural dos tomates criam uma estética limpa e apetitosa, que convida ao consumo e reforça a ideia de um produto de qualidade.

Já para o molho bolognese, a imagem da carne moída temperada com folhas de salsa foi escolhida por seu forte apelo visual e sensorial. A apresentação da carne pronta para consumo remete a pratos tradicionais e afetivos, frequentemente associados à comida caseira. A cor intensa, a textura visível e o toque de ervas verdes sugerem um preparo cuidadoso, reforçando o sabor marcante desse tipo de molho.

Por fim, a imagem dos tomates em diferentes cortes – inteiros, em fatias e em cubos – foi escolhida para representar o molho pomodoro. Essa seleção mostra o ingrediente principal em múltiplas formas, como se estivesse em processo de produção. Além disso, o fato de os tomates estarem acompanhados apenas de uma tigela branca cria um contraste que valoriza o ingrediente e transmite leveza. Essa escolha busca aproximar o consumidor de uma sensação de comida feita em casa, com ingredientes reais e minimamente processados, alinhando-se à proposta da marca de oferecer produtos saudáveis, com uma identidade visual simples, porém impactante.

Figura 18: Imagens escolhidas



Fonte: Composição de autoria própria a partir de imagens disponibilizadas no Freepik (2025)

Feita a escolha das imagens centrais, foi desenvolvido o restante do layout seguindo a estrutura montada na planta técnica. No rótulo do Molho Pomodoro (figura 19), a parte superior apresenta um vermelho vivo, que remete imediatamente ao tomate, principal ingrediente do molho. Esse vermelho é uniforme e cobre toda a extensão superior, funcionando como um forte código visual. No fundo, há uma escrita cursiva em tom mais claro da palavra “Pomodoro”, aplicada em grande escala, porém com baixa opacidade, criando um leve padrão que confere textura sem comprometer a leitura dos demais elementos. Nele foi adicionado também alguns tomates próximos ao tipo do molho, de forma que deixasse mais claro visualmente para o consumidor o sabor que se tratava. Centralizado na parte superior está o logotipo “Spettacolare Trattoria”, em branco, como foi sinalizado anteriormente, junto da identificação do molho, colocado em destaque, e imagens realistas de tomates frescos, flutuando em uma composição orgânica. A base branca ocupa a parte inferior do rótulo, criando uma área de respiro para os textos informativos: ingredientes, validade e orientações de consumo, que aparecem em verde, cor associada à marca. A parte nutricional, à

direita, é delimitada em uma tabela padronizada, garantindo clareza técnica, e abaixo dela a informação de que a embalagem é 100% reciclável.

Figura 19: Rótulo - Molho Pomodoro



Fonte: Autoria própria (2025)

Os rótulos dos molhos Pesto (figura 20), Bolognese (figura 21), Mornay (figura 22) e Pomodoro com Basilico (figura 23) seguem o mesmo projeto de layout, o que garante a identidade coesa da linha Spettacolare Trattoria, mas cada um apresenta variações específicas que comunicam visualmente o sabor e as características do produto. Que são as cores distintas para cada molho, a faixa superior que traz em caligrafia suave e com opacidade reduzida, o nome do sabor do molho, e na área de transição para o fundo branco, são dispostas imagens realistas que também variam conforme o molho como foi sinalizado anteriormente. Essas escolhas ajudam a contar visualmente a história de cada receita, aproximando o consumidor do universo dos ingredientes.

A parte inferior de todos esses rótulos permanece branca para a leitura dos textos informativos. Esse fundo branco também desempenha papel fundamental ao equilibrar o impacto das cores sólidas no topo, resultando em uma composição mais limpa.

Figura 20: Rótulo - Molho Pesto

Spettacolare
TRATTORIA

MOLHO Pesto

320 g
IMAGEM ILUSTRATIVA

FABRICAÇÃO:

FABRICADO POR: SPETTACOLARE TRATTORIA
EMAIL: SPETTACOLARETRATTORIA@GMAIL.COM
INSTAGRAM: @SPETTACOLARETRATTORIA

INGREDIENTES:
MANUEIRIAÇÃO, OLIVAGINOSAS, ALHO, QUEIJO PARMESÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM.

VALIDADE DE 6 MESES.
APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ TRÊS DIAS, MANTENDO-O REFRIGERADO.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 000 porções
Porção: 000 g (medida caseira)

	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos para porção.

EMBALAGEM
100% RECICLÁVEL

Fonte: Autoria própria (2025)

Figura 21: Rótulo - Molho Bolognese

Spettacolare
TRATTORIA

MOLHO Bolognese

320 g
IMAGEM ILUSTRATIVA

FABRICAÇÃO:

FABRICADO POR: SPETTACOLARE TRATTORIA
EMAIL: SPETTACOLARETRATTORIA@GMAIL.COM
INSTAGRAM: @SPETTACOLARETRATTORIA

INGREDIENTES:
CARNE, TOMATE, AZEITE EXTRA VIRGEM, ALHO E SAL.

VALIDADE DE 6 MESES.
APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ TRÊS DIAS, MANTENDO-O REFRIGERADO.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 000 porções
Porção: 000 g (medida caseira)

	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos para porção.

EMBALAGEM
100% RECICLÁVEL

Fonte: Autoria própria (2025)

Figura 22: Rótulo - Molho Mornay



Fonte: Autoria própria (2025)

Figura 23: Rótulo - Molho Pomodoro com Basilico



Fonte: Autoria própria (2025)

O adesivo circular (figura 24) será personalizado com a mesma cor temática de cada molho, funcionando como um reforço visual imediato, especialmente útil em situações onde os produtos são armazenados ou expostos de forma empilhada, ou frontal limitada. Essa escolha também contribui para a padronização da linha, adicionando um toque estético e funcional que valoriza o design todo (figura 25).

Figura 24: Adesivação para a tampa - Molho Pomodoro



Fonte: Autoria própria (2025)

Figura 25: Outros sabores - Adesivação para a tampa



Fonte: Autoria própria (2025)

A combinação dessas áreas adesivadas permite que o rótulo da Spettacolare Trattoria seja visualmente coeso, funcional e estrategicamente pensado para se destacar no ponto de venda, ao mesmo tempo em que entrega ao consumidor uma experiência clara e condizente com a proposta artesanal da marca.

2.2.5 Materiais e Tecnologia

Para a aplicação do rótulo da embalagem, foi adotado o sistema de sleeve termoencolhível, aplicado ao redor de todo o frasco de vidro. Esse tipo de solução oferece uma superfície de impressão ampla, permitindo o aproveitamento total do espaço disponível para informações e elementos gráficos, além de proporcionar uma excelente adaptação à forma do recipiente.

O material escolhido para a produção do sleeve é o PETG (Polietileno Tereftalato Glicol), uma variação do PET tradicional que apresenta maior resistência e flexibilidade. Entre suas principais vantagens está a alta resistência a impactos, o que minimiza danos durante o transporte e o manuseio dos produtos, uma característica essencial para garantir a integridade visual das embalagens até o momento da compra. Além disso, o PETG é um material reciclável, alinhando-se às práticas sustentáveis da marca, e contribui para a redução do impacto ambiental no descarte de embalagens.

Outro diferencial importante do PETG é sua excelente clareza e brilho, o que valoriza significativamente a estética do rótulo. Essa propriedade favorece a realce das imagens realistas, das cores e da tipografia, potencializando o apelo visual do produto nas prateleiras e reforçando a percepção de qualidade e frescor características fundamentais da proposta da *Spettacolare Trattoria*.

Para garantir alta definição e riqueza de detalhes nos elementos gráficos aplicados ao sleeve, foi escolhida a impressão por rotogravura, um processo industrial que utiliza cilindros gravados em baixo-relevo para transferir a tinta ao material. A rotogravura é especialmente recomendada para embalagens com impressão contínua e de alta qualidade, pois proporciona cores vivas, precisão na reprodução de imagens e excelente aderência das tintas ao filme plástico.

A combinação do sleeve em PETG com impressão em rotogravura garante um resultado final com acabamento profissional e resistente, reunindo estética, funcionalidade e sustentabilidade em uma única embalagem.

2.2.5.1 Softwares de edição gráfica

Para o desenvolvimento do projeto gráfico do rótulo, foi utilizado o software Adobe Illustrator (figura 26), ferramenta amplamente reconhecida e consolidada no mercado de design gráfico profissional. A escolha por esse programa se deu principalmente por sua precisão vetorial, que permite criar textos e composições com alta qualidade e total escalabilidade, sem perda de resolução, característica essencial para projetos que serão aplicados em superfícies de impressão, como embalagens e rótulos.

Figura 26: Software utilizado - Illustrator



Fonte: Autoria própria (2025)

O Illustrator possibilita o controle exato sobre formas, cores, tipografia e posicionamento de elementos gráficos, o que foi fundamental para garantir o equilíbrio das informações no layout do rótulo. Com o auxílio das ferramentas de grade, alinhamento e separação de camadas, foi possível organizar os conteúdos textuais e ilustrativos de maneira lógica e visualmente fluida, respeitando a hierarquia informacional definida para o projeto. Sua compatibilidade com outros softwares da Adobe, como Photoshop e InDesign, também oferece flexibilidade caso sejam necessárias futuras alterações.

Assim, o uso do Illustrator proporcionou eficiência e qualidade visual ao desenvolvimento do rótulo, além de atender às exigências técnicas da produção gráfica, tornando-se a ferramenta ideal para a materialização do projeto da *Spettacolare Trattoria*.

2.2.6 Revisão e Finalização

Na etapa final do processo de desenvolvimento, foi realizado um teste de impressão (figura 27) do rótulo do Molho Pomodoro, escolhido como amostra por representar o layout base de toda a linha. O objetivo foi verificar a qualidade da aplicação das cores, a nitidez dos elementos gráficos e a legibilidade das informações textuais, tanto no rótulo principal quanto no adesivo circular utilizado na tampa.

Figura 27: teste de impressão



Fonte: Autoria própria (2025)

O teste confirmou a eficácia do projeto gráfico, evidenciando que as cores foram impressas de forma fiel ao design digital, mantendo o contraste necessário para destacar o logotipo, as ilustrações e os textos informativos (figura 28). Observou-se também que a tipografia apresentou ótima leitura, sem distorções ou perdas de definição, garantindo que dados como ingredientes, validade e tabela nutricional estejam facilmente acessíveis ao consumidor. O adesivo circular (figura 29) aplicado na tampa igualmente demonstrou legibilidade satisfatória, reforçando a

identidade do produto e complementando a comunicação visual da embalagem. Assim, a partir dessa verificação prática, conclui-se que o rótulo está tecnicamente apto para produção, atendendo aos requisitos estéticos, funcionais e normativos estabelecidos no projeto. Na figura 30 e 31, podem ser vistas aplicações desses rótulos em cenários gerados pela IA ImageFX.

Figura 28: Rótulos autorais aplicados em mockup digital, com ambientação desenvolvida pela autora no Photoshop (2025).



Fonte: Autoria própria (2025)

Figura 29: Mockup - Adesivação da tampa



Fonte: Autoria própria (edição do rótulo), a partir de mockup disponibilizado por Freepik (2025).

Figura 30: Ambientação – Aplicação dos rótulos no Photoshop em cenário gerado por inteligência artificial (ImageFX).



Fonte: Autoria própria (2025)

Figura 31: Ambientação – Aplicação dos rótulos no Photoshop em cenário gerado por inteligência artificial (ImageFX).



Fonte: Autoria própria (2025)

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados obtidos a partir do desenvolvimento do design dos rótulos para a linha de molhos Spettacolare Trattoria revelaram-se plenamente satisfatórios em relação aos objetivos iniciais do projeto, que visavam criar um projeto visual coeso, atrativo e funcional para o segmento alimentício. O emprego da metodologia proposta por Fábio Mestriner (2001), voltada ao design de embalagem como ferramenta estratégica de marketing, foi determinante para orientar as decisões projetuais em todas as etapas, desde a definição do posicionamento do produto até o desenvolvimento gráfico final. A aplicação dos princípios do design de embalagem descritos pelo autor, como a importância da diferenciação no ponto de venda, a clareza informacional e o estímulo à decisão de compra, garantiu que o projeto atendesse não apenas a critérios estéticos, mas também mercadológicos.

O sistema cromático adotado, com cores sólidas distintas na parte superior dos rótulos para cada variação de sabor, comprovou-se eficiente para diferenciar os produtos e facilitar a identificação imediata pelo consumidor. Junto a isso, o padrão estrutural do layout, associado às variações pontuais dos elementos gráficos (como imagens específicas que destacam ingredientes característicos), reforçou o conceito de linha, permitindo uma percepção unificada dos produtos sem comprometer a individualidade de cada molho.

O teste de impressão realizado com o rótulo do Molho Pomodoro validou tecnicamente o projeto, evidenciando a qualidade do contraste, a nitidez das imagens e a legibilidade dos textos, tanto no rótulo principal quanto no adesivo circular de tampa. Esse teste demonstrou que as escolhas de cores e tipografia foram adequadas ao processo industrial, mantendo a fidelidade do design proposto no material impresso. Além de atender às demandas do cliente fictício e ao mercado-alvo estipulado, o projeto contribui significativamente para o campo do design gráfico e, em especial, para o design de embalagens. Ao aplicar de forma consistente conceitos de branding, composição visual, psicologia das cores e ergonomia informacional, a proposta reforça o papel estratégico do design na construção de valor percebido, na diferenciação competitiva e na experiência do usuário no ponto de venda.

Dessa forma, o trabalho evidencia a importância do design como elemento central para o sucesso de produtos alimentícios, não apenas pela estética, mas pela sua capacidade de mediar a relação entre o consumidor, a marca e o produto. Os resultados também dialogam diretamente com as personas definidas no início do projeto, refletindo necessidades de praticidade, autenticidade e apelo emocional na experiência de compra. Como possibilidade de desdobramento, sugere-se a realização futura de pesquisas qualitativas com consumidores finais e, de forma complementar, a criação de um teste de aceitação com o público-alvo, a fim de avaliar a percepção de valor, clareza das informações e atratividade visual das embalagens no ponto de venda.

REFERÊNCIAS

MESTRINER, Fabio. *A embalagem é o produto*. 2020. Disponível em: <https://www.mestriner.com.br/artigo14.html>. Acesso em: 4 fev. 2025.

MUSEU DE ARTE MODERNA. Instituto de Desenho Industrial. Manual para planejamento de embalagens. Rio de Janeiro: IDI/MAM, 1976.

MESTRINER, Fabio. *Gestão estratégica de design de embalagem*. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2014.

MESTRINER, Fabio. *Design de embalagem: curso básico*. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2001.

MESTRINER, Fábio. *Design de embalagem: curso avançado*. São Paulo: Prentice Hall, 2002.

GROUPACK. *Como a embalagem influencia o comportamento do consumidor*. Disponível em: <https://www.groupack.com.br/embalagem-influencia-consumidor/>. Acesso em: 4 fev. 2025.

FRENTANO. *Frentano Alimentos Artesanais*. Disponível em: <http://www.frentano.com.br/>. Acesso em: 4 fev. 2025.

PIACERE ARTESANAIS. *Produtos artesanais italianos*. Disponível em: <https://www.piacereartesanais.com.br/>. Acesso em: 4 fev. 2025.

LA PASTINA. *Produtos gourmet e importados*. Disponível em: <https://www.lapastina.com/>. Acesso em: 4 fev. 2025.

FOOD SAFETY BRAZIL. *Embalagens para alimentos* – portal com regulamentos da Anvisa sobre materiais em contato com alimentos. Disponível em: Food Safety Brazil. Acesso em: 4 fev. 2025.

RICAPEL. *Impressão Flexográfica*. Disponível em: <https://www.ricapel.com.br/impressao-flexografica/>. Acesso em: 12 abr. 2025.

CLICHERIA BLUMENAU. *Coisas que você precisa saber sobre rótulos sleeve*.

Disponível em:

<https://www.clicheriablumenau.com.br/blog/embalagem/coisas-que-voce-precisa-saber-sobre-rotulos-sleeve/>. Acesso em: 12 abr. 2025.

CAVALCANTI, Pedro; CHAGAS, Carmo. História da embalagem no Brasil. São Paulo: Grifo Projetos Históricos e Editoriais, 2006.

MING, Celso. Embalagem e economia. In: BOLOGNINI, Dalva Soares; LODY, Raul; MARTESEN, Rodolfo (Coords.). Embalagem, arte e técnica de um povo: um estudo da embalagem brasileira. São Paulo: Toga, 1985.

ALIEXPRESS. *Imagem de pote de vidro transparente*. Disponível em:

<https://pt.aliexpress.com/item/1005007037027543.html>. Acesso em: 21 jun. 2025.