

SAZÓN® apresenta deliciosas receitas no quadro "Café Com Eliminado", do programa 'Mais Você'

Marca aborda o tema de reaproveitamento e aproveitamento integral dos alimentos, e dá um toque especial ao bate-papo com os primeiros eliminados do BBB24



São Paulo, fevereiro de 2024 - Pela segunda vez consecutiva, **SAZÓN®**, marca líder de temperos e caldos em pó da **Ajinomoto do Brasil**, é a patrocinadora oficial do quadro "Café Com Eliminado", no programa 'Mais Você', conduzido por Ana Maria Braga. A parceria por mais um ano reafirma o compromisso da marca em enriquecer a experiência gastronômica dos brasileiros por meio de receitas deliciosas e preparadas com o toque especial dos produtos **SAZÓN®**, proporcionando momentos únicos de sabor e variedade aos *brothers* e *sisters* que deixaram o reality show. Outras ativações estão sendo criadas pela agência Dentsu Creative a partir de dados e *insights* dos telespectadores e irão ao ar ao longo do programa.

Maycon inaugurou o quadro:

Maycon Cosmer, cozinheiro escolar catarinense e carinhosamente conhecido como o "tio da merenda", foi o primeiro *brother* a participar do "Café Com Eliminado". Com sua alegria e paixão pela culinária, foi recebido no quadro com uma deliciosa tapioca rosa recheada, preparada com **Tempero SAZÓN® Sabores do Nordeste**.

Thalita Alves, primeira eliminada do grupo "puxadinho":

A advogada mineira, Thalita Alves, que entrou no programa pela dinâmica do puxadinho, conquistou a todos com a sua doçura. No "Café Com Eliminado", bateu um papo na companhia dos ovos beneditinos, aprimorados com o delicioso **Caldo SAZÓN® Bacon Defumado**.

Lucas Pizani, terceiro eliminado da casa mais vigiada do Brasil:

O músico baiano, Lucas Pizani, esbanjou alegria na casa, mesmo enfrentando desafios de posicionamento. No "Café Com Eliminado", saboreou a chipa preparada com sobras de arroz e realçada pelo **Tempero SAZÓN® Branco**.

Nizan Hayek, o quarto pipoca a ser eliminado do programa:

O executivo de contas internacionais possui descendência libanesa e coleciona muitas histórias de viagem. Dentro do reality, o *ex-brother* se jogou e foi protagonista de diversas situações na casa. No bate-papo com Ana Maria, ele desfrutou de um delicioso crepe com **Tempero SAZÓN® Laranja**.

Ficou com vontade de experimentar essas delícias? Essas e outras receitas podem ser encontradas no portal [Sabores Ajinomoto](#), acesse e aproveite para reunir familiares e amigos para desfrutar de uma refeição tão saborosa quanto a dos *brothers* e *sisters* do programa.

TAPIOCA ROSA RECHEADA

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 5 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 beterraba pequena, sem casca, cortada em cubos pequenos (100 g)
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- 500 g de polvilho doce
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Sabores do Nordeste**
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®**
- folhas e talos da beterraba pequena picados
- 2 tomates médios cortados em cubos pequenos
- 10 fatias de muçarela

Modo de preparo

1. No copo do liquidificador, coloque a beterraba e a água, e bata em velocidade média por 1 minuto, ou até que fique homogêneo e passe o líquido pela peneira.
2. Em uma tigela grande, coloque o polvilho, o **Tempero SAZÓN®** e o sal, e misture. Coloque, aos poucos, o líquido da beterraba sobre a mistura de polvilho, e mexa sem parar até formar uma farofa homogênea e úmida.
3. Em uma frigideira média, coloque o **Azeite TERRANO®**, e leve ao fogo alto para aquecer. Refogue as folhas e talos da beterraba por 3 minutos, até murcharem. Junte o tomate e cozinhe por mais 2 minutos, ou até o tomate começar a desmanchar. Retire do fogo e reserve.
4. Passe o polvilho rosa pela peneira para soltar a massa. Distribua parte dela sobre uma frigideira média, espalhando com uma colher por toda superfície, e cozinhe por 1 minuto, ou até a borda da tapioca começar a desprender do fundo da frigideira. Vire e cozinhe por 30 segundos. Vire a massa novamente, coloque a

muçarela, o refogado de talos e folhas da beterraba e o tomate, e dobre ao meio. Retire do fogo, repita com os ingredientes restantes e sirva em seguida.

DICAS:

1. *A água com beterraba deve ser acrescentada aos poucos para que a massa fique uniforme e adquira o ponto certo.*
2. *Caso precise, acrescente mais 3 colheres (sopa) de água, aos poucos, até dar o ponto ao polvilho doce, após adicionar todo o líquido da água com beterraba.*

OVOS BENEDITINOS

Tempo de Preparo: 45 minutos

Rendimento: 5 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**
- 5 fatias grandes de pão italiano redondo
- 5 ovos
- 5 fatias de presunto

Molho holandês

- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de vinagre de maçã
- 1 colher (sopa) de água
- 1 sachê de **Caldo SAZÓN® Bacon defumado**
- meia xícara (chá) de manteiga derretida (100 g)
- meia colher (chá) de pimenta-do-reino moída

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque metade do **Azeite TERRANO®** e leve ao fogo alto para aquecer. Junte as fatias de pão, aos poucos, e deixe por 2 minutos de cada lado, ou até dourar, repondo o **Azeite TERRANO®** restante se necessário.
2. Faça o ovo pochê: preencha uma panela média com água e leve ao fogo alto até levantar fervura. Quebre os ovos, um a um, e disponha-os delicadamente na água fervente. Deixe cozinhar por 10 minutos, ou até a gema ficar cozida. Retire da água e reserve aquecido.
3. Prepare o molho: em uma tigela média, coloque as gemas e o vinagre, e leve ao fogo médio, em banho-maria, misturando com auxílio de um batedor de arame, sem parar, por 1 minuto, ou até mudar de cor e engrossar levemente. Junte a água e o **Caldo SAZÓN®**, e misture vigorosamente por 3 minutos, ou até

encorpar completamente. Acrescente, aos poucos, a manteiga, mexendo sem parar, até que forme um molho aveludado. Retire do fogo.

4. Montagem: passe metade do molho pela superfície das fatias de pão tostado, disponha o presunto e o ovo poché, cubra com o molho restante e polvilhe com a pimenta-do-reino. Sirva em seguida.

DICAS:

1. *O molho holandês é tradicional da culinária francesa, que tem como base a gema de ovo e manteiga, tendo sua textura aveludada ao paladar.*
2. *Para fazer o banho-maria, disponha uma panela com a altura de 3 dedos de água no fogo, e ao ferver, disponha a tigela com os ingredientes, de forma que não entre em contato com a água.*

CHIPA COM SOBRAS DE ARROZ

Tempo de Preparo: 30 minutos (+ 30 minutos de forno)

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 2 e meia xícaras (chá) de polvilho azedo (300 g)
- 1 xícara (chá) de água fervente (200 ml)
- 1 xícara (chá) de sobras de arroz cozido
- meia xícara (chá) de óleo (100 ml)
- 2 ovos
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Branco**
- 2 pitadas de sal
- 1 xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado

Modo de Preparo

1. Em uma tigela média, coloque o polvilho e escale com a água fervente, misture com cuidado. Reserve.
2. No copo do liquidificador, coloque o arroz, o óleo, os ovos, o **Tempero SAZÓN®**, o sal e o queijo, e bata em velocidade média por 1 minuto, ou até que fique homogêneo.
3. Transfira para a tigela do polvilho e misture, até formar uma massa homogênea. Modele 18 chipas e disponha em assadeiras grandes, deixando um espaço entre as chipas. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.

DICA: chipa é um pãozinho semelhante ao pão de queijo, mas de origem paraguaia e possui um formato lembra uma ferradura. Nesta versão de chipa, usamos sobras de arroz cozido como forma de reduzir o desperdício de alimentos na cozinha.

CREPE

Tempo de Preparo: 40 minutos

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de óleo
- meia xícara (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de amido de milho
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 1 pitada de sal
- 3 fatias de presunto, ao meio no sentido de largura (30 g)
- 3 fatias de muçarela cortadas ao meio no sentido de largura (30 g)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela média, coloque o leite, o ovo, o óleo, a farinha de trigo, o amido de milho, o **Tempero SAZÓN®** e o sal, e misture, com o auxílio de um garfo ou de um batedor manual de arame, até obter uma massa homogênea.
2. Em uma sanduicheira, untada e ligada, disponha 1 concha e feche. Grelhe por 3 minutos, abra a sanduicheira e disponha meia fatia de presunto, meia fatia de queijo e um palito de churrasco, em uma das extremidades.
3. Enrole a massa, com cuidado, fazendo um rocambole com a massa ao redor do palito. Feche a sanduicheira no final e deixe por 1 minuto, ou até a massa dourar. Sirva em seguida.

Sobre Tempero SAZÓN®

Fabricado pela Ajinomoto do Brasil, o Tempero SAZÓN® está presente há 35 anos no mercado e oferece diversas versões que tornam o dia a dia mais prático e saboroso. Extremamente versátil, a marca possui versões ideais para cada tipo de prato, deixando-os deliciosos e permitindo que o consumidor inove e adicione seu toque pessoal às preparações. O lançamento mais recente da marca é a linha Tempero SAZÓN® para Pipoca, produto desenvolvido a partir do pedido dos consumidores, e está disponível nas versões Cebola e Salsa, Manteiga e Churrasco.

Sobre Caldo SAZÓN®

O Caldo SAZÓN® é um caldo em pó que, assim como os caldos em cubo, agrega sabor às preparações, além de oferecer o benefício exclusivo de 0% de gordura e fácil dissolução, podendo inclusive ser utilizado em receitas secas, como farofa. O produto está disponível em sete deliciosos sabores e na linha Caldo SAZÓN® Lev, que possui 34%

menos sódio e conta com as versões galinha e carne. Todas as embalagens trazem práticos sachês individuais que facilitam a utilização nas receitas (um sachê equivale a um cubo).

Sobre SAZÓN® Tempera & Prepara

A nova linha SAZÓN® Tempera & Prepara oferece opções para variar o cardápio do dia a dia com praticidade e muito sabor. SAZÓN® Tempera & Empana facilita o preparo de deliciosas milanesas sem precisar de ovo, nem de farinha. SAZÓN® Tempera & Dá Liga ajuda a pular etapas no preparo de almôndegas ou hambúrgueres. O portfólio contempla as linhas SAZÓN® Tempera & Empana (Milanesa Tradicional e Milanesa Ervas com Toque de Limão) e SAZÓN® Tempera & Dá Liga (Tradicional e Picanha).

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto é uma multinacional japonesa e referência mundial em aminoácidos. A empresa oferece produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, SAZÓN® Tempera & Prepara, HONDASHI®, SABOR A MI® e SABOR A MI® Receita de Casa, além das sopas individuais VONO®, VONO® Proteína e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e MID ZERO™, o azeite de oliva extra virgem TERRANO®, o azeite de oliva tipo único TERRANO® e a linha TERRANO® Veggie Burger, o SATIS!® Molho Shoyu, além de aminoVITAL® GOLD e aminoVITAL® GOLD DRINK MIX, produtos compostos por nove aminoácidos essenciais para a recuperação de atletas e entusiastas do esporte. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. O Grupo Ajinomoto obteve faturamento global de US\$ 10 bilhões e nacional de R\$ 3,4 bilhões no ano fiscal de 2022. Atualmente, está presente em 36 países, possui 117 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

Race Comunicação

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Milene Rolan – Cel.: (11) 99246-5780

Jones Araújo – Cel.: (71) 99347-1217

Naiara Lemes – Cel.: (11) 95973-0848

Michele Colombo – Cel: (11) 98278-1091

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746