

Ajinomoto® Food Service anuncia lançamento de SATIS!® Molho Barbecue, em duas versões

Produto fortalece a presença da marca na categoria de temperos líquidos, ampliando o portfólio para além da linha do molho shoyu



São Paulo, maio de 2023 – A **Ajinomoto® Food Service**, área da **Ajinomoto do Brasil** que oferece produtos para estabelecimentos de alimentação fora do lar, acaba de anunciar **SATIS!® Molho Barbecue**, disponível em embalagens de 1,16 kg e em dois sabores: **Churrasco & Grelhados** e **Menu Asiático**.

O lançamento apresenta novo layout com design moderno, destacando a inovação e principais diferenciais do produto. “Esse ano a marca **SATIS!®** completa dez anos de existência e os novos molhos **SATIS!® Molho Barbecue** inauguram um novo capítulo da marca no segmento de molhos líquidos”, adiciona o gerente da marca, Nichollas Lisboa.

Como o produto também pode ser utilizado numa ampla variedade de preparações, o lançamento aliou o crescimento da família **SATIS!®** aos princípios da marca no setor de Food Service, bem como às necessidades dos operadores e donos de restaurantes.

“Desde o início **SATIS!®** se propôs a ser uma marca parceira dos nossos consumidores e operadores, buscando contribuir com deliciosidade, qualidade e praticidade durante todas as fases do preparo de alimentos. Esses dois novos produtos entregam todas essas frentes e colocam a marca em uma nova rota de inovação dentro do mercado brasileiro de molhos.”, reforça Nichollas.

Os produtos agregam sabores únicos aos pratos por serem de difícil replicação e alta complexidade, aumentando a percepção de *apetite appeal* por meio do brilho que proporciona na consistência do molho. “A linha Churrasco & Grelhados, por exemplo, pode ser utilizada tanto para carnes vermelhas, como suínos e bovinos, aves ou preparações com gosto forte, como cebolas para hambúrgueres. Já a linha Menu Asiático é ideal para o preparo de carnes brancas, peixes e frango, além de molhos para saladas e refogado de legumes”, enfatiza.

Para demonstrar a versatilidade dos produtos, o time da **Ajinomoto® Food Service** compartilha duas receitas desenvolvidas pelo time de especialistas de nutrição da **Ajinomoto do Brasil**. Prepare-as e comprove o sabor único e a praticidade da linha **SATIS!® Molho Barbecue**.

MEDALHÃO DE MIGNON BARDEADO AO MOLHO TINTO

Tempo de Preparo: 40 minutos

Rendimento: 10 porções

Elaboração: Time de Marketing Ajinomoto® Food Service

Ingredientes

1 kg Filé mignon bovino cortado em medalhões

Meia colher (chá) de **AJI-SAL® Profissional**

10 fatias longas de Bacon cortado em fatias finas

1 xícara (chá) de Vinho tinto seco

1 ramo Alecrim fresco

7 colheres (sopa) de **SATIS!® Molho Barbecue Churrasco e Grelhados**

2 colheres (sopa) de Manteiga sem sal gelada

1 colher (sopa) de **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®**

Modo de preparo

1. Tempere os medalhões com o **AJI-SAL® Profissional**, envolva cada um deles com uma fatia de bacon e prenda com um palito.
2. Faça o molho: em uma frigideira média, coloque o vinho e o alecrim, e leve ao fogo alto para ferver. Após a fervura, cozinhe por 10 minutos, ou até todo o álcool evaporar e reduzir para 1/3 do volume inicial. Descarte o ramo de alecrim, junte o **SATIS!® BBQ Churrasco e Grelhados**, misture e cozinhe por mais 2 minutos, ou até aquecer. Retire do fogo, acrescente a manteiga e mexa vigorosamente até ficar homogêneo. Reserve aquecido.
3. Em uma frigideira grande, coloque o **Azeite TERRANO®** e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os medalhões e grelhe por 3 minutos de cada lado, ou até que fiquem dourados. Retire do fogo, remova o palito e regue com o molho reservado. Sirva em seguida.

FRANGO AO MOLHO DE LARANJA

Tempo de Preparo: 20 minutos (+1 hora de geladeira)

Rendimento: 10 porções

Elaboração: Time de Marketing Ajinomoto® Food Service

Ingredientes

1 kg de Sobrecoxa de frango sem pele e sem osso, cortada em cubos médios

Meia colher (chá) de Sal

5 colheres (sopa) de SATIS!® Molho Barbecue Menu Asiático

meia xícara (chá) de Suco de laranja

2 unidades de Ovo batido

meia xícara (chá) de Farinha de trigo

1 xícara (chá) de Amido de milho

1 colher (chá) de Gergelim branco torrado

1 colher (sopa) de Cebolinha-verde picada

Modo de preparo

1. Em um bowl médio, coloque os pedaços de frango e o sal, e misture. Cubra com filme-plástico e leve à geladeira por 1 hora para tomar gosto.

2. Em uma panela pequena, coloque o SATIS!® BBQ Menu Asiático e o suco de laranja e leve ao fogo médio para aquecer. Cozinhe por 3 minutos, ou até levantar ferver. Retire do fogo e reserve.

3. Passe o frango pelo ovo batido e, em seguida, pela farinha de trigo previamente misturada ao amido de milho. Retire o excesso e frite em imersão em óleo quente, por 4 minutos, ou até que fiquem dourados por todos os lados. Escorra para retirar o excesso de óleo.

4. Transfira para um bowl grande, junte o molho reservado e misture bem, até envolver todos os pedaços de frango. Finalize com o gergelim e a cebolinha-verde, e sirva em seguida.

Sobre a área de Food Service

A área oferece um mix de produtos versáteis e práticos de alta performance em rendimento e rentabilidade, destinados a estabelecimentos voltados à alimentação fora do lar, como restaurantes, bares, hotéis e padarias. Entre os produtos estão o realçador de sabor AJI-NO-MOTO® e AJI-NO-MOTO® PLUS, os temperos HONDASHI®, SABOR A MI®, AJI-SAL®, Tempero e Caldo SAZÓN® Profissional, Mistura Completa para Milanese Ajinomoto, Molhos Branco Bechamel e Escuro Demi-glace Ajinomoto, Amaciante de Carne Ajinomoto, Molho e Extrato de Tomate Ajinomoto, Creme de Cebola Ajinomoto, SATIS!® Molho Shoyu e SATIS!® Barbecue, a linha Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal TERRANO®, azeite de oliva extra virgem TERRANO® e azeite de oliva tipo único TERRANO® (os três últimos também estão disponíveis para o varejo), condimento preparado HARMONIX-F®, Purê de Batatas Ajinomoto e Mistura para Correção de Molho de Tomate Ajinomoto nas versões Tradicional e Queijo. Confira o portfólio completo de produtos, dicas de receitas para variar seu cardápio e outras soluções no site www.ajinomotofoodservice.com.br.

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, Receita de Casa™, HONDASHI® e SABOR A MI®, 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\$ 10,2 bilhões e nacional de R\$ 3 bilhões no ano fiscal de 2021. Atualmente, está presente em 36 países, possui 120 fábricas e cerca de 33 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

Eldra La Fonte – Cel.: (11) 99462-5903

Michele Colombo – Cel: (11) 98278-1091

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746