

## **AJI-SAL® Churrasco celebra 25 anos com lançamento da versão em pote**

*Para atender novas demandas do mercado, a marca amplia o portfólio com embalagem de pote e promove praticidade para o churrasco*



**São Paulo, fevereiro de 2023 – AJI-SAL® Churrasco**, marca da **Ajinomoto do Brasil**, completa 25 anos de mercado e celebra a data com o lançamento de sua versão em pote (500g), visando promover praticidade no manuseio e armazenamento do produto. Disponível no [e-commerce](#), o **produto** é a combinação entre o sal grosso e o realçador de sabor **AJI-NO-MOTO®**, destacando o gosto umami para dar mais sabor ao churrasco.

“Estamos sempre atentos às tendências. Desta forma, identificamos a oportunidade de criar a versão pote de **AJI-SAL® Churrasco**, que surge para facilitar a hora de temperar e realçar o sabor da proteína, tornando o produto mais prático no preparo, modo de uso e armazenamento”, comenta o gerente da marca, Thiago Campos.

A identidade visual da linha também foi atualizada para traduzir a qualidade e sofisticação da marca, nas três versões: AJI-SAL® Tradicional, AJI-SAL® Churrasco e AJI-SAL® Parrilla. “O produto não é somente sal, também realça o sabor, e cada cristal de sal é envolto por uma camada de AJI-NO-MOTO®, possibilitando assim uma grande experiência gastronômica ao paladar dos consumidores” finaliza Thiago.

### **Churrasco para o lanche, almoço e celebração**

Para o preparo do churrasco é importante fazer uma lista das carnes que não podem faltar. E como realizar um churrasco pode ser uma boa opção para se reunir com a família e os amigos, o time de especialistas em alimentação do portal Sabores Ajinomoto - plataforma que atualmente conta com mais de cinco mil receitas disponíveis para o consumidor - separou três receitas balanceadas e nutritivas: lanche, almoço e celebração.

Confira:

## **Fraldinha com crosta de nozes - Sabores Ajinomoto**

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 25 minutos

Elaboração: Sabores Ajinomoto

### **INGREDIENTES**

- 1 peça de fraldinha bovina (1 kg)
- 1 colher (sopa) de **AJI-SAL® Churrasco**
- 1 xícara (chá) de nozes (100 g)
- meia xícara (chá) de farinha de rosca (70 g)
- 1 pitada de **AJI-SAL® Tradicional**
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de folhas de tomilho
- 1 colher (sopa) de folhas de alecrim
- 3 colheres (sopa) de **Azeite de Oliva TERRANO®**

### **MODO DE PREPARO**

Em uma superfície lisa, coloque a fraldinha e salpique o **AJI-SAL®** nos dois lados. Leve à churrasqueira no braseiro forte (20 cm de distância da brasa) por 10 minutos, ou até dourar. Enquanto isso, prepare a crosta de nozes: no pilão coloque as nozes, pile até ficarem quebradas grosseiramente. Transfira para uma tigela pequena e junte a farinha de rosca, o **AJI-SAL® Tradicional**, o alho, o tomilho e o alecrim, e misture. Reserve. Vire a fraldinha e deixe por mais 5 minutos no braseiro médio (40 cm de distância da brasa). Regue a superfície com o **Azeite TERRANO®** e acrescente a mistura reservada. Retire da churrasqueira, fatie e sirva em seguida.

### **DICA**

Se preferir, triture as nozes no processador de alimentos.

## **Iscas de frango grelhado com chimichurri - Sabores Ajinomoto**

Rendimento: 7 porções

Tempo de preparo: 30 minutos (+ 1 hora e 30 minutos de geladeira)

Elaboração: Sabores Ajinomoto

### **INGREDIENTES**

- Frango 7 filés de peito de frango, sem pele e sem osso (700 g)
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- meia colher (chá) de pimenta-do-reino em pó

- 2 colheres (sopa) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**
- 1 colher (chá) de **AJI-SAL® Churrasco**

### **Chimichurri**

- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 2 colheres (sopa) de orégano seco
- 1 colher (chá) de pimenta-calabresa em flocos
- 1 pimenta dedo-de-moça, sem sementes,
- picada 3 dentes de alho picados
- meia colher (chá) de **AJI-SAL®**
- meia xícara (chá) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®** (100 ml)
- 3 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco

### **MODO DE PREPARO**

Faça o frango: em uma tigela grande, coloque o frango, o suco de limão, a pimenta-do-reino, o **Azeite TERRANO®** e o **AJI-SAL®**, e misture. Cubra e deixe tomar gosto por 1 hora, na geladeira. Prepare o chimichurri: em uma tigela pequena, misture a salsa, o orégano, as pimentas, o alho, o **AJI-SAL®**, o **Azeite TERRANO®** e o vinagre. Cubra e deixe tomar gosto por 30 minutos na geladeira. Aqueça uma frigideira grande em fogo alto, junte, aos poucos, o frango e grelhe-o por 15 minutos, virando na metade do tempo, ou até dourar por todos os lados. Retire da frigideira e sirva em seguida com o molho reservado.

### **DICA**

O molho chimichurri é originário da Argentina e do Uruguai e sua característica principal é o uso de ervas finamente picadas, alho, azeite e vinagre. Utilizado para acompanhar carnes, mas que também pode ser utilizado para legumes assados.

### **Espetinho de barriga de porco na air fryer - Sabores Ajinomoto**

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 30 minutos

Elaboração: Sabores Ajinomoto

### **INGREDIENTES**

- 1 pedaço de barriga suína sem pele cortada em cubos de 2 cm (500 g)
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de **AJI-SAL® Churrasco**
- 1 cebola pequena cortada em cubos grandes (2 cm)

### **MODO DE PREPARO**

Em uma tigela média, coloque a barriga de porco, a farinha de trigo e o **AJI-SAL®**, e misture, até envolver a barriga completamente. Monte 15 palitos de churrasco pequenos, intercalando cubos de barriga de porco e cebola. Disponha os espetinhos, aos poucos, na cestinha da fritadeira elétrica e frite-os, com a frigideira pré aquecida em 180 graus, por 10 minutos, virando na metade do tempo, ou até dourarem. Retire da fritadeira e sirva em seguida.

#### **DICA**

Se preferir, frite os espetinhos em imersão. Para isso, frite-os em óleo não muito quente, por 5 minutos, ou até dourarem. Escorra em papel-toalha e sirva em seguida.

#### **Sobre AJI-SAL®**

AJI-SAL® é mais que sal, porque também traz o gosto umami, que descomplica o preparo das refeições, proporcionando momentos mais divertidos. Com uma tecnologia única da Ajinomoto, cada cristal de sal é envolto por uma camada de AJI-NO-MOTO®. O produto é comercializado nas versões: Tradicional, Churrasco e Parrilla. AJI-SAL®: descubra o segredo desse sabor.

#### **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](http://www.ajinomoto.com.br).

#### **INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL**

Race Comunicação

[imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br](mailto:imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br)

Milene Rolan – Cel.: (11) 99246-5780

Jones Araújo – Cel.: (71) 99347-1217

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

Michele Colombo – Cel: (11) 98278-1091

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746