

Festa de San Gennaro: como otimizar tempo e intensificar o sabor no preparo do molho

Acaba de ser lançada a Mistura para Correção de Molho de Tomate Ajinomoto®, no formato em pó, oferecendo praticidade e entrega do gosto caseiro para diferentes receitas



São Paulo, setembro de 2022 – Música boa, comida saborosa, jogos e olhar para a causa social. Esse é o resumo da tradicional festa de San Gennaro, que acontece de 10 de setembro a 9 de outubro no bairro da Mooca, em São Paulo. O evento oferece um cardápio que explora o melhor da culinária italiana, atraindo amplo público para saborear os famosos pratos das mamas. Na mesma época, chega ao mercado o inovador produto da **Ajinomoto® Food Service**, área da **Ajinomoto do Brasil** que oferece produtos para estabelecimentos de alimentação fora do lar, a **Mistura para Correção de Molho de Tomate Ajinomoto®** para facilitar o preparo de diferentes receitas.

Disponível nos sabores tradicional e queijo, o produto em pó contém ingredientes de origem natural e pode ser aplicado diretamente no molho com base de tomates in natura. Promove praticidade e sabor caseiro, auxiliando na correção e preparação do molho com redução de acidez. A mistura pode ser utilizada em pratos tradicionais da festa como: espaguete, polenta, fogazza e pizza – deixando a cor do molho vibrante, textura aveludada e consistência apurada.

“Com a **Mistura para Correção de Molho de Tomate Ajinomoto®**, as mamas, devotas de San Gennaro que preparam os pratos da festa, conseguem reduzir em até 50% do tempo a produção do molho caseiro. Além disso, com o uso do sabor queijo é possível reduzir em até 25% a quantidade do ingrediente nas preparações, agregando sabor e aroma exclusivos de queijo parmesão fresco. Ideal para utilização em pratos que levam o produto como: parmegiana e lasanha, mantendo o sabor”, afirma a gerente de marketing da **Ajinomoto® Food Service**, Eliane Mello.

De acordo com Eliane, a mistura entrega modernidade e economia de tempo de produção para o mercado de Food Service, tornando-se ideal para as preparações de molho de alto volume. Ambas as versões da Mistura para Correção de Molho da **Ajinomoto Food Service®** contêm ingredientes de origem natural em sua composição, tais como tomates em flocos, beterraba, fécula de batata, cebola e alho. Eles cooperam

na correção da acidez, aparência com cor vibrante e toque de refoga para as preparações finais. Para a versão queijo, há a adição de condimento de parmesão, conferindo sabor único ao produto.

“É um produto muito inovador para o segmento. Uma embalagem de 500g pode render até 19 quilos de molho, sem precisar de refrigeração. Desta forma evita desperdício. O produto possui validade de 16 meses e contém ingredientes naturais: tomates em flocos, beterraba, fécula de batata, cebola e alho”, finaliza.

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®, os temperos HONDASHI®, SABOR A MI®, AJI-SAL®, Tempero e Caldo SAZÓN® Profissional, Mistura Completa para Milanese Ajinomoto®, Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e Molho Escuro Demi-glace Ajinomoto®, Amaciante de Carne Ajinomoto®, Molho e Extrato de Tomate Ajinomoto®, Creme de Cebola Ajinomoto®, SATIS!® molho shoyu e 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® e Purê de Batatas Ajinomoto®. 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

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