

MID ZERO™: descubra como adicionar o frescor na sua rotina

Aprenda a fazer receitas rápidas e fáceis com o produto, deixando o cardápio mais versátil e equilibrado



São Paulo, agosto de 2023 – Em meio a rotinas cada vez mais agitadas, manter uma alimentação equilibrada pode ser um desafio. É por isso que o frescor **MID ZERO™**, o mais recente lançamento da família **MID®**, marca de refrescos em pó da **Ajinomoto do Brasil**, surge como uma alternativa para quem busca se hidratar de forma saborosa e leve, adotando hábitos alimentares mais equilibrados, além de trazer praticidade para a elaboração de receitas de baixa caloria.

“A linha de refrescos em pó **MID ZERO™** destaca-se por ser zero sódio e baixo em calorias, tornando-se uma opção refrescante e leve para ser consumida a qualquer momento do dia. Com sabores variados, como uva, laranja, limão, tangerina, maracujá, manga, amora e abacaxi, o produto é prático e muito gostoso”, afirma Thais Bellinassi, gerente de marketing de **MID ZERO™**.

Uma das principais vantagens de **MID ZERO™** é a versatilidade do preparo, uma vez que o produto pode ser utilizado em diversas receitas. Para desfrutar de um delicioso frescor, basta adicionar o conteúdo do sachê em 1 litro de água, misturar bem e pronto.

Praticidade e sabor no cardápio

Com a linha **MID ZERO™**, é possível diversificar o cardápio, incluindo opções de bebidas equilibradas já no café da manhã, com um saboroso suco verde feito com água de coco e **MID ZERO™ Abacaxi**. Além da possibilidade de preparar uma deliciosa sobremesa com **MID ZERO™ Limão**, que rende até 10 porções, e é perfeita para momentos com a família e amigos.

Confira abaixo o modo de preparo das receitas e adicione mais sabor e equilíbrio à sua rotina alimentar, com **MID ZERO™**:

SUCO VERDE COM ÁGUA DE COCO E MID ZERO™ ABACAXI

Tempo de preparo: 10 minutos

Rendimento: 5 porções

Ingredientes:

- 5 xícaras (chá) de água de coco (1 L)
- 1 sachê de **MID ZERO™ Abacaxi**
- 3 folhas de couve picadas
- meia cenoura picada (60 g)
- 1 maçã média picada (200 g)
- 6 pedras de gelo

Modo de preparo:

No copo do liquidificador, coloque a água de coco, o **MID ZERO™**, a couve, a cenoura e a maçã e bata até ficar homogêneo. Junte as pedras de gelo e sirva em seguida.

DICA

Caso não tenha água de coco, substitua por água mineral.

SOBREMESA DE MID ZERO™ LIMÃO

Tempo de preparo: 15 minutos (+ 4 horas de geladeira)

Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de água (600 ml)
- meia xícara (chá) de leite desnatado em pó (40 g)
- 1 sachê de **MID ZERO™ Limão**
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor e incolor (12 g)

MODO DE PREPARO

1. No copo do liquidificador, coloque 2 xícaras e meia (chá) da água (500 ml), o leite em pó e o **MID ZERO™**, e bata na velocidade média por 2 minutos, ou até obter um creme liso e homogêneo.

2. Em um refratário pequeno, próprio para micro-ondas, coloque a gelatina e a água restante, leve ao micro-ondas por 30 segundos, em potência alta, para dissolver.
3. Junte à mistura do liquidificador e bata por mais 1 minuto, ou até ficar homogêneo.
4. Disponha o creme em um refratário médio, previamente untado com água, e leve à geladeira por 4 horas, ou até firmar. Desenforme e sirva em seguida.

Sobre MID®

MID® é um delicioso refresco com o gostinho da fruta, adoçado na medida certa e fonte de Vitamina C. Como uma opção econômica e com 17 sabores disponíveis, MID® é perfeito para você dividir com quem mais ama. Além de gostoso e refrescante, MID® é muito prático e fácil de preparar, basta adicionar 1 litro de água gelada e está pronto. Além disso, MID® tem uma linha em parceria com a ONG AMPARA ANIMAL com as versões Baunilha com Limão, Groselha e Guaraná, e parte da venda desses sabores é revertida à ONG. A marca também possui a linha MID ZERO™, com baixa caloria e açúcar, além de ser zero sódio, disponível em 8 sabores.

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 bilhões e nacional de R\$ 3,4 bilhões no ano fiscal de 2022. Atualmente, está presente em 36 países, possui 120 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