

MID® na folia: aprenda cinco receitas refrescantes para o Carnaval

Ajinomoto do Brasil traz opções de drinks e refrescos preparados com MID® para aproveitar os dias de festa



São Paulo, fevereiro de 2023 – Depois de dois anos, o Carnaval volta às ruas e avenidas do país com a expectativa de muita diversão e alegria. Para levar frescor para a festa, **MID®**, marca de refrescos em pó da **Ajinomoto do Brasil**, apresenta versatilidade com a sugestão de cinco deliciosas receitas escolhidas por um time de especialistas em alimentação para se refrescar durante a folia e os dias quentes.

A receita abre-alas é o drink de **MID® Baunilha com Limão** que se tornou febre na cidade de São Paulo, batizada com o nome de um carro popular na década de 70 no Brasil, o Chevette.

Outro drink que pode acompanhar na folia é a caipirinha feita com **MID ZERO™ Limão**. De fácil preparo, a bebida é uma das preferidas dos brasileiros. E para aliviar o calor, você pode aproveitar o gelinho de **MID® Groselha**, receita perfeita para quem precisa se refrescar rapidamente.

O Refrescante Folia com **MID® Limão** é a receita ideal para te auxiliar na época mais quente do ano. O refresco combina o sabor do gengibre com o do **MID® Limão**, resultando em uma bebida deliciosa.

Por fim, outra opção que pode trazer leveza depois que a folia acabar é o Refrescante de Abacaxi com **MID ZERO™ Abacaxi**, uma bebida leve, zero açúcar, mas com sabor garantido.

Para conhecer mais receitas com **MID®**, acesse a plataforma [Sabores Ajinomoto](#), com receitas testadas e aprovadas pelo time de especialistas em alimentação da **Ajinomoto do Brasil**.

Confira o modo de preparo:

DRINK DE MID® BAUNILHA COM LIMÃO - Sabores Ajinomoto

Tempo de Preparo: 15 minutos

Rendimento: 1 porção

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 sachê de **MID® Baunilha com Limão**
- 1 e meia xícara (chá) de água com gás gelada (300 ml)
- 1 garrafa pequena de vodka ice original, gelada (275 ml)
- 1 caixinha pequena de água de coco, congelada (200 ml)

Modo de preparo:

1. Em uma jarra média, coloque o **MID®** e a água com gás, e mexa para diluir o **MID®** por completo. Junte a bebida, e misture delicadamente, até ficar homogêneo.
2. Em um copo grande, com capacidade para 700 ml, coloque a água de coco congelada e a mistura da jarra. Mexa e sirva em seguida com canudo.

Dica:

1. Se preferir, prepare uma versão sem álcool. Para isso, em uma jarra com capacidade para 1 litro, coloque **2 e meia xícaras (chá) de água gelada (500 ml)**, **1 colher (sopa) de suco de limão** e **1 sachê de MID® Baunilha com Limão**, e misture até ficar homogêneo.

Em um copo grande, com capacidade para 700 ml, coloque **1 caixinha pequena de água de coco, congelada (200 ml)** e a mistura da jarra. Mexa e sirva em seguida com canudo.

2. Para tirar a água de coco congelada da caixinha, utilize uma tesoura para cortar a caixa, com cuidado e remover o gelo.

CAIPIRINHA MID ZERO™ - Sabores Ajinomoto

Tempo de Preparo: 05 minutos

Rendimento: 3 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de cachaça (200 ml)
- 1 xícara (chá) de água gelada (200 ml)

- 1 fôrma média de gelo
- 1 sachê de **MID ZERO™ Limão**

Modo de preparo:

1. Em uma jarra, coloque a cachaça, a água, o gelo e o **MID ZERO™** e misture bem.
2. Sirva imediatamente.

Dica:

Se preferir, substitua a cachaça por vodka ou saquê.

GELINHO DE GROSELHA - Sabores Ajinomoto

Tempo de Preparo: 15 minutos + 6 horas de freezer

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 sachê de **MID® Groselha**
- 4 xícaras (chá) de água (800 ml)

Modo de preparo:

1. Em uma jarra, coloque o **MID®** e a água, e misture bem até dissolver por completo.
2. Com o auxílio de um funil, encha 8 saquinhos plásticos próprios para gelinho e dê um nó na ponta.
3. Leve ao freezer por 6 horas, ou até congelarem. Sirva em seguida.

REFRESCANTE FOLIA - Sabores Ajinomoto

Tempo de Preparo: 05 minutos

Rendimento: 5 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de gengibre picado (10 g)
- 5 xícaras (chá) de água gelada
- 1 sachê de **MID® Limão**

Modo de preparo:

1. No copo do liquidificador, coloque o gengibre, a água e o **MID®**, e bata por 1 minuto ou até ficar homogêneo.
2. Coe com o auxílio de uma peneira e transfira para uma jarra.
3. Sirva em seguida com pedras de gelo.

REFRESCANTE DE ABACAXI - Sabores Ajinomoto

Tempo de Preparo: 10 minutos + 6 horas de congelador

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 sachê de **MID ZERO™ Abacaxi**
- 2 e meia xícaras (chá) de água gelada (500 ml)
- 2 latas de água tônica zero gelada (700 ml)
- folhas de 1 ramo de hortelã
- raspas de 1 limão siciliano

Modo de preparo:

1. Dilua o **MID ZERO™** na água, coloque em forminhas de gelo e leve ao congelador por 6 horas, ou até firmar completamente.
2. Em uma jarra, coloque a água tônica, a hortelã e a raspa de limão, e misture. Junte os gelos de **MID ZERO™** e sirva em seguida.

Dica:

Se preferir, utilize água com gás em vez de água tônica.

Sobre a família MID®

MID® é um delicioso refresco com o gostinho da fruta, adoçado na medida certa e fonte de vitamina C. É uma opção econômica, 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 em 1 litro de água gelada e está pronto. Além disso, MID® tem uma linha em parceria com a ONG AMPARA ANIMAL com as versões MID® Baunilha com Limão, Groselha e Guaraná, sendo que parte da venda desses sabores é revertida à ONG. Já a nova linha de refresco em pó MID ZERO™ é a

combinação perfeita entre o sabor da fruta e a entrega do benefício zero açúcar, baixo em calorias e baixo em 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\$ 10,2 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