

Verão 2023: Confira receitas especiais com MID ZERO™ para se refrescar no calor

Time de especialistas da Ajinomoto do Brasil prepara receitas para aproveitar o verão com muito sabor



São Paulo, fevereiro de 2023 – Considerado a estação queridinha dos brasileiros, o verão proporciona o clima perfeito para ingerir alimentos refrescantes e promover a sensação de alívio das altas temperaturas. Aliada às refeições balanceadas, a linha de refrescos **MID ZERO™**, lançada no mercado em 2022 pela **Ajinomoto do Brasil**, pode ser uma boa pedida para o período de calor, sobretudo pelos benefícios oferecidos aos consumidores, como zero adição de açúcares, baixas calorias e baixo sódio. O time de especialistas em alimentação da **Ajinomoto do Brasil** preparou três receitas com **MID ZERO™** para deixar o verão com mais sabor e leveza.

E para começar essa lista, nada refresca mais do que o bom e velho picolé. Essa delícia gelada é sucesso pela simplicidade do preparo e por ser de fácil armazenamento. A receita de picolé de água de coco com manga utiliza **MID ZERO™ Manga** para dar aquele gostinho especial de fruta.

Outro prato que é garantia de sucesso é o clássico pudim que nunca sai de moda. Nesta sobremesa, a combinação de frutas e refresco pode trazer aquela famosa “sensação de frescor”. A receita de baixa caloria, com **MID ZERO™ Maracujá**, incorpora o sabor tropical do maracujá para tornar essa preparação a opção perfeita para o verão.

Por último, a sobremesa de **MID ZERO™ Limão**, que tem consistência leve e sabor suave. Seu preparo é simples e necessita apenas de 15 minutos – isso sem contar o tempo para gelar. Se você estiver em busca de uma receita diferente, essa aqui pode ser uma ótima escolha.

Conheça mais receitas para refrescar sua temporada de verão, compartilhando a praticidade e deliciosidade de **MID ZERO™** com a família e os amigos, por meio do site: <https://www.midrefresco.com.br/receitas> ou <https://www.saboresajinomoto.com.br/>.

Confira o passo a passo a seguir:

PICOLÉ DE ÁGUA DE COCO COM MID ZERO™ MANGA - Sabores Ajinomoto

Tempo de Preparo: 10 minutos (+ 5 horas de freezer)

Rendimento: 18 Porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 4 xícaras (chá) de água de coco (800 ml)
- 2 maçãs médias, cortada em pedaços, sem sementes
- 1 sachê de **MID ZERO™ Manga**
- meia xícara (chá) folhas de hortelã, cortadas na metade

Modo de preparo:

1. No copo do liquidificador, disponha a água de coco, a maçã e o **MID ZERO™**, e bata na velocidade média por 1 minuto, ou até ficar homogêneo. Junte a hortelã e misture, sem bater.
2. Distribua em 36 forminhas para picolé, encaixe os palitinhos e leve ao freezer por 5 horas, ou até congelarem.
3. Retire do freezer, desenforme e sirva em seguida.

PUDIM DE BAIXA CALORIA - Sabores Ajinomoto

Tempo de Preparo: 10 minutos (+ 2 horas de geladeira)

Rendimento: 8 Porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 envelope de gelatina sem sabor incolor
- 3 colheres (sopa) de água
- 2 e meia xícaras (chá) de leite desnatado (500 ml)
- 1 sachê de **MID™ Zero Maracujá**
- 1 e meia xícara (chá) de creme de leite light (300 g)

Modo de preparo:

1. Em uma tigela pequena, coloque a gelatina e a água, e misture. Leve ao micro-ondas, na potência média por 30 segundos, ou até derreter e reserve.
2. No copo do liquidificador, coloque o leite, o **MID™ Zero** e o creme de leite, e bata na velocidade média, por 2 minutos, ou até ficar homogêneo. Junte a gelatina reservada e bata por mais 1 minuto, ou até ficar homogêneo. Transfira para uma forma de furo central (20 cm de diâmetro), untada, cubra com o filme plástico e leve à geladeira por 2 horas, ou até firmar.
3. Desenforme e sirva em seguida.

SOBREMESA DE MID ZERO™ LIMÃO- Sabores Ajinomoto

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

Rendimento: 10 Porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

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 e meia xícaras (chá) de 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 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