

Refrescos MID®: praticidade e deliciabilidade para todas as ocasiões

Marca de refrescos em pó da Ajinomoto do Brasil compartilha duas receitas versáteis e saborosas



São Paulo, novembro de 2023 – Com a intensa rotina dos brasileiros, o tempo se torna um recurso cada vez mais precioso. Nesse cenário, **MID®**, a marca de refrescos em pó da **Ajinomoto do Brasil**, se destaca pela praticidade, versatilidade e sabor autêntico presente em seus produtos. A Família MID® está pronta para se adaptar aos desejos e necessidades dos consumidores, proporcionando facilidade no preparo desde bebidas até sobremesas mais elaboradas.

"O grande diferencial da marca MID® reside na versatilidade de uso dos produtos. Estes podem ser transformados em inúmeras opções, desde bebidas refrescantes até bolos, doces e sobremesas deliciosas, tornando a culinária do dia a dia algo extraordinário. Cada sabor já vem adoçado na medida certa, proporcionando o autêntico gosto da fruta, além de ser fonte de vitamina C", afirma Thais Belinassi, gerente da marca MID®.

Para estimular a criatividade, a marca divulgou no seu canal do **YouTube** um vídeo que dá dicas e destaca diferentes receitas que podem ser preparadas usando os diversos sabores de MID®. A versatilidade e praticidade do refresco em pó, permite que os consumidores façam desde um delicioso **Drink de MID® Baunilha com Limão**, a uma mousse com **MID® Maracujá**. Essas e outras sugestões saborosas também podem ser encontradas na plataforma **Sabores Ajinomoto**.

Confira o modo de preparo:

DRINK DE MID® BAUNILHA COM LIMÃO

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.

DICAS:

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

MOUSSE DE MARACUJÁ

Tempo de Preparo: 25 minutos (+ 2 horas de geladeira)

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 sachê de gelatina em pó, sem sabor e incolor (12 g)
- 2 e meia xícaras (chá) de água (500 ml)
- meia lata de leite condensado (200 g)
- 1 lata de creme de leite (300 g)
- suco de 1 limão
- 1 sachê de **MID® Maracujá**

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela pequena, coloque a gelatina e 5 colheres (sopa) da água, e deixe hidratar por 5 minutos. Dissolva em banho-maria e deixe esfriar parcialmente.
2. No copo do liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite, a água restante, previamente misturada ao **MID**[®], o suco de limão e bata por 1 minuto.
3. Junte a gelatina hidratada, e bata novamente até obter um creme homogêneo.
4. Transfira para pequenas taças e leve à geladeira por 2 horas, ou até o momento de servir.

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.

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