

## Mistura para Correção de Molho de Tomate, da Ajinomoto do Brasil, é ideal para restaurantes que querem produzir seu próprio molho



**São Paulo, janeiro de 2024** – A prática de fazer o próprio molho de tomate é uma tradição valiosa na culinária de diversos restaurantes, que buscam pela diferenciação e qualidade na textura e no sabor. No entanto, os obstáculos associados a esse processo incluem o tempo necessário e a necessidade de correção constante da receita com a adição de outros ingredientes. Neste cenário, a **Mistura para Correção de Molho de Tomate Ajinomoto®**, um dos produtos do portfólio da **Ajinomoto® Food Service**, área da **Ajinomoto do Brasil** que oferece produtos para estabelecimentos de alimentação fora do lar, se apresenta como um grande aliado na preservação da essência única de cada estabelecimento gastronômico.

Um estudo encomendado pela empresa, realizado pela AGP Pesquisas, revelou que fazer o próprio molho é uma escolha estratégica dos operadores para se destacar no mercado com “melhor qualidade no sabor”, porém, entre os pontos negativos dessa atividade, destacam-se “muito tempo de preparo”, além da necessidade de adicionar outros ingredientes para consertar o molho. De acordo com Márcio Numakura, gerente da área de Food Service da Ajinomoto do Brasil, a **Mistura para Correção de Molho de Tomate Ajinomoto®** oferece liberdade para o dono de restaurante manter sua essência na receita, sem comprometer a qualidade, o sabor ou o tempo.

"O nosso produto preserva o sabor autêntico do molho caseiro. Com duas versões, tradicional e queijo, ele não apenas promove economia de tempo na produção, especialmente na correção de cor e acidez, mas também utiliza ingredientes de origem natural, como beterraba, fécula de batata, cebola, alho e, o mais crucial, tomates em flocos. Além da presença do realçador de sabor glutamato monossódico e do corante natural de urucum, que conferem mais gosto e coloração às receitas", afirma.

Conheça abaixo os principais benefícios do produto:

### **Redução de Tempo de Preparo**

A versão tradicional possibilita uma redução de até 50% no tempo de produção do molho caseiro, proporcionando agilidade sem sacrificar a qualidade.

### **Economia de Ingredientes**

A versão queijo do produto oferece uma redução de até 25% na quantidade de queijo necessária, contribuindo para a eficiência na preparação de pratos como parmegiana e lasanha.

### **Alto Rendimento e Sustentabilidade**

A embalagem de 500 g do produto pode render até 19 kg de molho, destacando-se no mercado pela sua durabilidade de 16 meses e pela ausência da necessidade de refrigeração, promovendo a sustentabilidade e evitando desperdícios.

### **Molho com Aparência Agradável e Menos Ácido**

A mistura garante um molho com aparência mais agradável e menos ácido, melhorando a consistência, brilho e encorpamento, sem alterar o sabor característico do molho caseiro.

### **Simplicidade no Preparo**

O processo de preparo é simples: basta adicionar a **Mistura para Correção de Molho de Tomate Ajinomoto®** ao molho caseiro, e a correção da acidez é imediata, eliminando uma etapa demorada do processo.

### **Ingredientes de Qualidade Direto do Pomar**

As duas versões do produto contêm ingredientes naturais, como beterraba, fécula de batata, cebola, alho e, principalmente, tomates em flocos, direto do pomar para a casa dos consumidores.

### **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® e AJI-NO-MOTO® PLUS, os temperos HONDASHI®, SABOR A MI®, AJI-SAL®, Tempero e Caldo SAZÓN® Profissional, Mistura Completa para Milanese Ajinomoto, Molhos Branco Bechamel e Escuro Demi-glace Ajinomoto, Amaciante de Carne Ajinomoto, Molho e Extrato de Tomate Ajinomoto, Creme de Cebola Ajinomoto, SATIS!® Molho Shoyu e SATIS!® 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®, Purê de Batatas Ajinomoto e Mistura para Correção de Molho de Tomate Ajinomoto nas versões Tradicional e Queijo. Confira o portfólio completo de

produtos, dicas de receitas para variar seu cardápio e outras soluções no site [www.ajinomotofoodservice.com.br](http://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®, SABOR A MI® e SABOR A MI® Receita de Casa, 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 117 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse [www.ajinomoto.com.br](http://www.ajinomoto.com.br).

## **INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL**

Race Comunicação

[imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br](mailto: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