

BBB 24: SAZÓN® recebe os últimos eliminados com deliciosas receitas no quadro "Café Com Eliminado", do programa 'Mais Você'



São Paulo, fevereiro de 2024 - Pela segunda vez consecutiva, **SAZÓN®**, marca líder de temperos e caldos em pó da **Ajinomoto do Brasil**, é a patrocinadora oficial do quadro "Café Com Eliminado", no programa 'Mais Você'. A parceria por mais um ano reafirma o compromisso da marca em enriquecer a experiência gastronômica dos brasileiros por meio de receitas deliciosas e preparadas com o toque especial dos produtos SAZÓN®, o que proporciona momentos únicos de sabor e variedade aos *brothers* e *sisters* que deixaram o reality show. Outras ativações estão sendo criadas pela agência Dentsu Creative a partir de dados e *insights* dos telespectadores e irão ao ar ao longo do programa.

Vinicius Rodrigues, o primeiro eliminado do grupo camarote:

O paratleta paranaense Vinicius enfrentou o paredão inédito que envolveu cinco participantes e acabou sendo o eliminado. Após sua despedida do programa, foi recebido no "Café Com Eliminado" com um delicioso lanche de frango na baguete, preparado com **SAZÓN® Tempera & Empana Milanesa Tradicional**. Agora, todos torcem para que ele mantenha o brilho fora da casa e nas próximas Paralimpíadas que estão chegando.

Luigi, o sexto eliminado do programa:

Mais um participante que se despediu da competição foi o vendedor Luigi. Com seu jeito descontraído, o carioca conquistou a todos com sua dança e simpatia nas festas. No "Café Com Eliminado", teve a oportunidade de saborear um prático e delicioso falafel preparado na fritadeira elétrica, com **Caldo em pó SAZÓN® Legumes**.

Juninho, o sétimo eliminado do programa:

Juninho enfrentou o primeiro paredão com a dinâmica de votos para eliminação, diferente do que vinha ocorrendo com votos para permanência na disputa. Integrante do grupo 'Puxadinho', o brother atua como motoboy e mototaxista na cidade do Rio de

Janeiro. No bate-papo do “Café Com Eliminado”, desfrutou de um saboroso cupcake salgado, marcado pelo toque especial que **Tempero SAZÓN® Laranja** traz.

Marcus Vinicius, o oitavo eliminado do programa:

O comissário de bordo de Belém (Pará), Marcus Vinícius, integrante do grupo 'Pipoca', deixou sua marca no programa ao mostrar simpatia e proporcionar momentos de diversão durante sua participação. No bate-papo do “Café Com Eliminado”, teve sua chegada marcada por uma deliciosa crepioca recheada de frango e iogurte, preparada com **Caldo em pó SAZÓN® Lev Galinha**.

Ficou com vontade de experimentar essas delícias? Essas e outras receitas podem ser encontradas no site [Sabores Ajinomoto](#). Acesse e aproveite para reunir familiares e amigos para desfrutar de uma refeição tão saborosa quanto a dos *brothers* e *sisters* do programa.

LANCHE DE FRANGO NA BAGUETE

Tempo de Preparo: 15 minutos (+ 30 minutos de *air fryer*)

Rendimento: 5 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 embalagem de **SAZÓN® Tempera & Empana Milanese Tradicional**
- 5 filés finos de peito de frango, sem pele e sem osso (500 g)
- 1 xícara (chá) de repolho verde cortado em fatias finas
- 1 xícara (chá) de repolho roxo, em fatias finas
- 10 colheres (sopa) de maionese
- 1 colher (chá) de mostarda
- 5 pães tipo baguete

Modo de preparo

1. Em um prato raso, coloque o **SAZÓN® Tempera & Empana** e envolva os filés de frango. Disponha-os, aos poucos, na cesta da *air fryer*, e leve a 180 graus, preaquecida, por 15 minutos, ou até dourarem. Retire da fritadeira e reserve aquecido.
2. Em uma tigela média, coloque os repolhos, metade da maionese e a mostarda, e misture.
3. Abra as baguetes ao meio e passe a maionese restante, disponha os filés e a salada de repolho por cima, e sirva em seguida.

FALAFEL PRÁTICO DE AIR FRYER

Tempo de Preparo: 30 minutos (+ 30 minutos de *air fryer*)

Rendimento: 5 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 e meia xícara (chá) de grão-de-bico, demolhado, cozido e escorrido
- 1 sachê de **Caldo em pó SAZÓN® Legumes**
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 1 cebola pequena picada
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 5 folhas de alface crespa rasgadas
- 1 tomate médio cortado em cubos pequenos
- 2 colheres (sopa) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**

Modo de Preparo

1. Em uma tigela grande, coloque o grão-de-bico, seque com papel-toalha e amasse com o auxílio de um garfo, até obter uma mistura que fique com pedaços rústicos de grão-de-bico. Junte o **Caldo em pó SAZÓN®**, a salsa, a cebola, o suco de limão, o óleo e a farinha de trigo, e misture.
2. Com as mãos, modele 20 bolinhos e achate-os, formando mini-hambúrgueres e acomode-os, aos poucos, na cesta da *air fryer* e leve a 180 graus, preaquecida, por 15 minutos, virando na metade do tempo, ou até dourarem. Retire da *air fryer* e sirva acompanhado da alface e do tomate regados com o **Azeite TERRANO®**.

DICA: utilize o caldo de cozimento do grão-de-bico para o preparo de sopa, purês e tortas.

CUPCAKE SALGADO

Tempo de Preparo: 20 minutos (+ 30 minutos de forno)

Rendimento: 4 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 1 xícara de chá de leite (200 ml)
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 2 ovos
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

- 3 colheres (sopa) de azeitona verde picada
- meia xícara (chá) de requeijão culinário (100 g)
- 2 colheres (sopa) de salsa, com os talos, picada

Modo de Preparo

1. Em uma tigela grande, coloque o leite, o óleo, os ovos e o **Tempero SAZÓN®**, e misture com o auxílio de um batedor manual de arame, ou de um garfo, até ficar homogêneo. Junte a farinha de trigo, aos poucos, e mexa até obter uma massa lisa. Acrescente o fermento e misture em movimentos circulares de fora para dentro.
2. Forre 8 forminhas próprias para cupcake (7 cm de diâmetro), untadas e enfarinhadas, com forminhas de papel e disponha 1 concha da massa.
3. No centro de cada massa, coloque a azeitona, o requeijão e a salsa. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourarem, ou até que após espetar um palito na massa, esta saia limpa. Retire do fogo e sirva em seguida.

CREPIOCA COM RECHEIO DE FRANGO E IOGURTE

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 5 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**
- meia cebola pequena picada
- 1 e meia xícara (chá) de frango já cozido e desfiado (120 g)
- 1 xícara (chá) de milho cozido no vapor, sem sal
- 1 sachê de **Caldo em pó SAZÓN® Lev Galinha**
- 1 copo de iogurte natural (170 g)
- 5 ovos
- 1 e meia xícara (chá) de goma pronta para tapioca
- folhas de meio maço de agrião (75 g)

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o **Azeite TERRANO®** e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente o frango, o milho e metade do sachê de **Caldo em pó SAZÓN®**, e refogue por mais 3 minutos. Retire do fogo, adicione o iogurte, mexa e reserve.

2. Em uma tigela média, coloque os ovos, a goma de tapioca e o restante do **Caldo em pó SAZÓN®**, e misture. Leve uma frigideira média untada ao fogo alto para aquecer.
3. Abaixar o fogo e espalhe 1 concha da massa. Cozinhe por cerca de 1 minuto, até as bordas soltarem e o centro estar cozido, e vire com o auxílio de uma espátula. Repita o processo com o restante da massa.
4. Distribua 2 colheres de sopa do frango e 1 xícara (chá) de folhas de rúcula, enrole como panqueca. Sirva em seguida.

Sobre Tempero SAZÓN®

Fabricado pela Ajinomoto do Brasil, o Tempero SAZÓN® está presente há 35 anos no mercado e oferece diversas versões que tornam o dia a dia mais prático e saboroso. Extremamente versátil, a marca possui versões ideais para cada tipo de prato, deixando-os deliciosos e permitindo que o consumidor inove e adicione seu toque pessoal às preparações. O lançamento mais recente da marca é a linha Tempero SAZÓN® para Pipoca, produto desenvolvido a partir do pedido dos consumidores, e está disponível nas versões Cebola e Salsa, Manteiga e Churrasco.

Sobre Caldo SAZÓN®

O Caldo SAZÓN® é um caldo em pó que, assim como os caldos em cubo, agrega sabor às preparações, além de oferecer o benefício exclusivo de 0% de gordura e fácil dissolução, podendo inclusive ser utilizado em receitas secas, como farofa. O produto está disponível em sete deliciosos sabores e na linha Caldo SAZÓN® Lev, que possui 34% menos sódio e conta com as versões galinha e carne. Todas as embalagens trazem práticos sachês individuais que facilitam a utilização nas receitas (um sachê equivale a um cubo).

Sobre SAZÓN® Tempera & Prepara

A nova linha SAZÓN® Tempera & Prepara oferece opções para variar o cardápio do dia a dia com praticidade e muito sabor. SAZÓN® Tempera & Empana facilita o preparo de deliciosas milanesas sem precisar de ovo, nem de farinha. SAZÓN® Tempera & Dá Liga ajuda a pular etapas no preparo de almôndegas ou hambúrgueres. O portfólio contempla as linhas SAZÓN® Tempera & Empana (Milanesa Tradicional e Milanesa Ervas com Toque de Limão) e SAZÓN® Tempera & Dá Liga (Tradicional e Picanha).

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, 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.

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