

## Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal TERRANO® é opção ideal para restaurantes atenderem todos os públicos



**São Paulo, fevereiro de 2024** – Com o aumento do público vegetariano, vegano e flexitariano - pessoas que procuram reduzir o consumo de carne no dia a dia -, o setor alimentício é impulsionado a oferecer alternativas diversificadas para atender às diferentes preferências gastronômicas. Em resposta à crescente demanda por opções com menos proteína animal, a **Ajinomoto® Food Service**, área da **Ajinomoto do Brasil** que oferece produtos para estabelecimentos de alimentação fora do lar, apresenta em seu portfólio o **Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal TERRANO®** nas versões carne e frango, primeiro produto da linha a entrar como prato principal nas refeições.

Segundo Márcio Numakura, gerente da área de Food Service da Ajinomoto do Brasil, o produto inova no mercado de Food Service ao escapar do congelamento e oferecer a versatilidade de poder ser servido de várias maneiras, como hambúrguer, kafta, bolonhesa, entre outras opções. "Nosso **Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal TERRANO®** atende a uma variedade de setores, desde hamburguerias até restaurantes por quilo. A tendência crescente de redução do consumo de proteína animal exige preparo por parte dos operadores e ter uma proteína à base de plantas no estoque é uma vantagem importante, garantindo prontidão para atender a todos os públicos", afirma.

Confira abaixo os principais benefícios do produto:

### **Armazenamento**

Uma das principais dificuldades dentro de uma cozinha profissional é a capacidade de armazenamento de insumos em estoque. O **Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal TERRANO®** apresenta uma embalagem compacta de 700g, que rende até 2kg de proteína vegetal com a adição de apenas 1,3L de água gelada. Além disso, o produto, quando lacrado, pode ser armazenado por até 12 meses, um período significativamente

superior ao de carnes animais, e não requer armazenamento especial, sendo suficiente mantê-lo em local seco e arejado.

### **Versatilidade**

Ao contrário das opções plant-based comuns no mercado, o produto do portfólio da **Ajinomoto® Food Service** em grânulos possibilita uma ampla variedade de preparos, sem a necessidade de adquirir diversos itens para diversificar o cardápio.

### **Praticidade**

O **Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal TERRANO®** tem um preparo rápido, basta misturar o conteúdo com água, deixar em repouso na geladeira por 15 minutos, que ele já estará pronto para ser modelado e consumido da forma que preferir. Outra vantagem para o operador é que ele pode abrir o pacote conforme a demanda diária e o fluxo de pedidos do restaurante.

### **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 Milanesa 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, 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