

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



São Paulo, março 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 de 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. Além disso, a agência Dentsu Creative desenvolveu outras ativações, exibindo os diversos produtos SAZÓN® nos quadros de humor "Big Treta" e "Vamo Invadir Sua Casa".

Como complemento a todas essas iniciativas, a atriz, humorista e ex-apresentadora do quadro C.A.T BBB, Dani Calabresa, foi a estrela de uma ação digital de SAZÓN®, intitulada "Dani (quase) Na Xepa", trazendo receitas inspiradas nas 'tretas por comida' dos participantes do programa. Os dois primeiros vídeos dessa iniciativa já estão disponíveis nas redes sociais da [marca](#).

Deniziane, a 9ª eliminada do programa:

Integrante do grupo 'fadas', a mineira se despediu do programa e dos amigos em clima de choro e saudade. Fora da casa, foi recebida com muito tempero e carinho no "Café Com Eliminado", com uma deliciosa Broa de Fubá com Requeijão, preparada com o **Tempero SAZÓN® Laranja**.

Rodriguinho, o 10º eliminado do programa:

No *mood* 'sorria que eu estou te filmando', o cantor Rodriguinho chegou ao "Café Com Eliminado" e compartilhou todos os detalhes de sua participação no programa. Protagonista de muitas resenhas da casa, o *brother* não fugiu das perguntas e marcou sua participação com uma saborosa receita de Cestinha de Peito de Peru, com **Tempero SAZÓN® Sabores do Nordeste**.

Michel, o 11º eliminado do programa:

O professor de geografia, Michel, apesar de não levar o programa, foi anjo por três vezes e acumulou muitos prêmios. Do lado de fora da casa, foi recebido com muito carinho e deliciosidade com a receita feita especialmente pela marca: Quesadilla de Milho e Queijo com **Tempero SAZÓN® para Pipoca sabor Cebola e Salsa**.

Yasmin, a 12ª eliminada do programa:

A sereia encerrou sua participação no programa com uma passagem marcante e protagonizada por momentos que renderam muito. No bate-papo do “Café Com Eliminado”, desfrutou de um suculento Pão Salgado com Casca de Banana, preparado com **Tempero SAZÓN® Laranja**.

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.

BROA DE FUBÁ COM REQUEIJÃO

Tempo de Preparo: 1h20 minutos (+ 1h10 minutos para fermentar a massa + 55 minutos de forno)

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 sachê de fermento biológico instantâneo seco (15 g)
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de leite morno (200 ml)
- meia xícara (chá) de manteiga sem sal (100 g)
- 2 sachês de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso (200 g)

Modo de preparo

1. Faça a massa: em uma tigela grande, coloque o fermento, o fubá e a farinha de trigo, e misture. Junte o leite, o ovo, a manteiga, o **Tempero SAZÓN®** e o sal, e mexa. Transfira para uma superfície lisa e enfarinhada e sove por 5 minutos, ou até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra com um filme plástico e deixe descansar por 40 minutos, ou até dobrar de volume.

2. Divida em 8 porções e deixe descansar por mais 30 minutos. Abra-as entre a palma das mãos, distribua o requeijão no centro e feche, modelando esferas.
3. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 55 minutos, ou até dourar a superfície.
4. Retire do forno e sirva em seguida.

CESTINHA DE PEITO DE PERU

Tempo de Preparo: 10 minutos (+ 20 minutos de forno)

Rendimento: 4 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 6 ovos batidos
- 3 colheres (sopa) de queijo tipo parmesão ralado
- 1 folha de couve média, com talos, picadinha
- 1 sachê de Tempero SAZÓN® Sabores do Nordeste
- 2 pitadas de sal
- 8 fatias de peito de peru
- 1 pão tipo francês amanhecido ralado

Modo de Preparo

1. Em uma tigela média, coloque os ovos, metade do queijo, a couve, metade do **Tempero SAZÓN®** e do sal, e misture. Reserve.
2. Forre 8 formas próprias para muffin untadas (7 cm) com as fatias de peito de peru e preencha cada cavidade com a mistura de ovos. Cubra com o pão ralado previamente misturado com o queijo, o **Tempero SAZÓN®** e sal restantes. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até o ovo estar cozido. Retire do forno e sirva em seguida.

QUESADILLA DE MILHO E QUEIJO

Tempo de Preparo: 50 minutos

Rendimento: 4 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 8 discos de pães tipo tortilla
- meio copo de requeijão cremoso (100 g)
- 1 cenoura pequena, com casca, ralada grosso
- 1 lata de milho-verde em conserva, escorrido

- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® para Pipoca sabor Cebola e Salsa**
- meia xícara (chá) de muçarela ralada (50 g)

Modo de Preparo

1. Em metade dos pães tipo tortilla, espalhe o requeijão, a cenoura, o milho e o **Tempero SAZÓN®**, cubra com o queijo ralado e a outra metade dos pães. Leve uma frigideira média, untada, ao fogo alto e disponha os pães, um a um, por 5 minutos de cada lado, ou até dourarem.
2. Retire do fogo e sirva em seguida.

PÃO SALGADO COM CASCA DE BANANA

Tempo de Preparo: 30 minutos (+ 30 minutos de descanso da massa + 30 minutos de forno)

Rendimento: 6 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- casca de 2 bananas médias, sem o cabo
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- 1 colher (sopa) de vinagre de maçã
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 envelope de fermento biológico seco (10 g)
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 2 pitadas de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

Modo de Preparo

1. Em uma superfície lisa e limpa, coloque as cascas de banana e, com auxílio de uma colher, retire a parte branca interna das cascas. Em uma tigela média, coloque as cascas, a água e o vinagre, e misture. Deixe de molho por 15 minutos e escorra. Corte em pedaços menores.
2. Em uma tigela pequena, coloque metade do leite, o açúcar e o fermento, misture e reserve.
3. No copo do liquidificador, coloque a casca das bananas, o ovo, o leite restante, o óleo, o **Tempero SAZÓN®** e o sal, e bata em velocidade média por 1 minuto, ou até que fique homogêneo.
4. Transfira para uma tigela grande, acrescente a mistura de leite e fermento, e mexa delicadamente. Junte a farinha de trigo, aos poucos, e misture até formar uma massa homogênea. Transfira para uma forma pequena tipo bolo inglês (5 x

- 9 x 20 cm), untada e enfarinhada, cubra com um pano de prato limpo, e deixe descansar por 30 minutos, ou até dobrar de volume.
5. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até que, ao espetar a superfície com um palito, este saia limpo.
 6. Retire do forno e 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