BBB 25: Conheça as receitas de SAZÓN® preparadas no quadro "Café com Eliminado"

São Paulo, fevereiro de 2025 - Pela terceira 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', exibido pela TV Globo. A parceria reforça o compromisso da marca em estar presente nos momentos que fazem parte da rotina dos brasileiros, valorizando o amor e a tradição à mesa.

Com um toque especial e inconfundível, SAZÓN® transforma cada refeição em uma experiência mais acolhedora e saborosa, proporcionando aos *brothers* e *sisters* do *reality show* mais famoso do país, um momento prazeroso após o confinamento.

Arleane e Marcelo, primeiros eliminados do programa

O casal foi o primeiro eliminado do programa. Fora da casa, desfrutaram de um saboroso Enroladinho de Peito de Peru preparado com **Tempero SAZÓN® Laranja**.

Edilberto e Raissa, segunda dupla eliminada do programa

Emparedados por Camilla, que atendeu o Big Fone, a dupla mineira de pai e filha saiu da casa mais vigiada do Brasil na segunda semana. A participação no "Café com Eliminado" contou

com um delicioso Toast com Pasta de Abacate feita com **Caldo em Pó SAZÓN® sabor Legumes**.

Giovanna, 5ª eliminada do programa
A irmã caçula de Gracyanne Barbosa, com quem entrou no BBB 25, foi a primeira a ser eliminada sozinha na edição deste ano. No programa "Mais Você", a médica veterinária provou os deliciosos Ovos com Tomate preparado com **Tempero SAZÓN® Meu Toque Ervas**.

Gabriel, 6º eliminado do programa
Em um dos paredões mais acirrados da temporada até então, o *brother* foi eliminado com uma diferença de apenas 0,06% em relação a atriz Vitória Strada, segunda mais votada. Em seu café da manhã no programa 'Mais Você', desfrutou de um Folhado com Tomate feito com **Tempero SAZÓN® Meu Toque Caseiro.**

Mateus, 7º eliminado do programa
Indicado diretamente pela líder Eva, o participante não resistiu ao embate contra Aline e Guilherme, e foi eliminado. O arquiteto participou do quadro comendo uma deliciosa Mini Focaccia que foi feita com **Tempero SAZÓN® Toque de Alecrim.**

Você pode acessar essas e outras receitas no site Sabores Ajinomoto. Entre no link e aproveite para curtir com familiares e amigos refeições saborosas temperadas com SAZÓN®.

Confira abaixo as cinco receitas que os participantes que já saíram do *reality* experimentaram:

ENROLADINHO DE PEITO DE PERU

Tempo de preparo: 30 minutos (+ 45 minutos de descanso de massa + 30 minutos de forno)
Rendimento: 5 porções
Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de leite morno (200 ml)
- 1 colher (chá) de açúcar
- meia colher (sopa) de fermento biológico seco
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g)
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 2 pitadas de sal
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 5 colheres (sopa) de requeijão
- 10 fatias de muçarela

- 5 fatias de peito de peru
- 1 ovo batido

Modo de preparo:

1. Em uma tigela pequena, coloque 3 colheres (sopa) do leite, o açúcar, o fermento e 2 colheres (sopa) da farinha de trigo, e misture. Cubra com um pano de prato limpo e reserve por 15 minutos.
2. Em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo restante, o **Tempero SAZÓN®,** o sal e mexa. Adicione o óleo e o leite restante e mexa até formar uma massa homogênea.
3. Em uma superfície lisa e enfarinhada, sove a massa por 10 minutos ou até obter uma massa lisa. Cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar por 30 minutos.
4. Divida a massa em 10 partes iguais. Transfira para uma superfície lisa e enfarinha e, com auxílio de um rolo, abra a massa em retângulos de 7 x 10 cm.
5. Disponha 1 colher (sopa) de requeijão, 2 fatias de queijo e 1 fatia de peito de peru sobre cada massa, e enrole as pontas em direção ao meio. Repita o processo com o restante dos ingredientes
6. Disponha em uma assadeira grande, untada, acomodando-os lado a lado e pincele o ovo na superfície da massa. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos ou até dourarem os pães.
7. Retire do forno e sirva em seguida.

TOAST COM PASTA DE ABACATE

Tempo de preparo: 15 minutos (+ 15 minutos de forno)
Rendimento: 5 porções
Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 10 fatias de pão de forma com grãos
- 5 fatias de bacon
- polpa de 4 avocados amassadas
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 sachê de **Caldo SAZÓN® Legumes**
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 3 ovos cozidos e picados
- 1 colher (sopa) de gergelim preto
- 1 tomate médio picado

Modo de preparo:

1. Em uma assadeira grande, coloque as fatias de pão e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, virando os pães na metade do tempo, até dourarem.
2. Em um prato raso, disponha 2 folhas de papel-toalha, as fatias de bacon e mais 2 folhas de papel-toalha. Leve ao micro-ondas por 3 minutos em potência alta ou até ficar sequinho e crocante. Retire do forno, espere esfriar e quebre em pedaços menores. Reserve.
3. Em uma tigela média, coloque o avocado, o suco de limão, o **Caldo SAZÓN®**, a salsa e misture.
4. Espalhe o creme de avocado na superfície dos pães e decore separadamente com o ovo, o bacon, o gergelim e o tomate. Sirva em seguida.

OVOS COM TOMATE

Tempo de preparo: 15 minutos
Rendimento: 4 porções
Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

Ovos

- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 3 tomates grandes picados
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- meia colher (sopa) de **Tempero SAZÓN® Meu Toque Ervas**
- meia colher (chá) de sal
- 4 ovos

Finalização

- meia colher (sopa) de **Tempero SAZÓN® Meu Toque Ervas**
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**

Modo de preparo

1. Faça os ovos: em uma frigideira média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte o tomate e cozinhe por 5 minutos, ou até desmanchar. Acrescente a água, o **Tempero SAZÓN® Meu Toque** e o sal, e misture.
2. Com o auxílio de uma espátula, faça cavidades no molho e, com cuidado, preencha cada uma delas com um ovo. Tampe a frigideira e cozinhe por mais 7 minutos, ou até os ovos ficarem firmes.
3. Retire do fogo, finalize com **Tempero SAZÓN® Meu Toque**, o sal e o **Azeite TERRANO®**, e sirva em seguida.

FOLHADO COM TOMATE

Tempo de preparo: 20 minutos (+25 minutos de forno)
Rendimento: 4 porções
Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 rolo de massa folhada cortada em quadrados de 8 x 8 cm (300 g)
- 1 tomate grande, em rodelas finas
- 1 colher (sopa) de **Tempero SAZÓN® Meu Toque Caseiro**
- meia colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®**

Modo de preparo:

1. Disponha os quadrados da massa folhada em uma assadeira grande, untada e coloque o tomate ao centro dos quadrados. Salpique o Tempero SAZÓN® Meu Toque e o sal, e regue com o Azeite TERRANO®.
2. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 25 minutos, ou até a massa folhada dourar. Retire do forno e sirva em seguida.

MINI FOCACCIA

Tempo de preparo: 30 minutos (+ 20 minutos de descanso de massa + 40 minutos de forno)
Rendimento: 6 porções
Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Toque de Alecrim**
- 2 pitadas de sal
- meia xícara (chá) de **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®** (100 ml)
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco
- 1 xícara (chá) de água morna (100 ml)
- 1 tomate pequeno picado
- 3 colheres (sopa) de azeitona preta, picada
- 2 fatias de mortadela, picada

Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo, o **Tempero SAZÓN®**, metade do sal, 4 colheres (sopa) do **Azeite TERRANO®** e o fermento, previamente dissolvido na água, e misture com uma colher até formar uma massa. Mexa a massa por 10 minutos ou até que ela fique lisa e macia.
2. Divida a massa em 12 partes iguais e distribua em uma assadeira para muffins, previamente untada, e disponha o **Azeite TERRANO®** restante por cima. Afunde a massa com a ponta dos dedos, para que o azeite espalhe uniformemente por toda a superfície. Cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar por 20 minutos.
3. Distribua por cima o tomate, a azeitona, a mortadela e o sal restante, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.
4. Retire do forno e sirva em seguida.

Dica: utilize os frios que estão sobrando na geladeira como cobertura para a mini focaccia.

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

A Ajinomoto do Brasil desenvolve projetos e ações alinhados aos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), definidos pela Organização das Nações Unidas (ONU), que visam alcançar um mundo mais igualitário e sustentável até 2030. Clique aqui para conhecer mais sobre esses projetos.

A divulgação deste material colabora diretamente para os seguintes ODS:

Sobre Tempero SAZÓN®

Fabricado pela Ajinomoto do Brasil, o Tempero SAZÓN® está presente há mais de 35 anos no mercado e oferece diversas versões que tornam o dia a dia de seus consumidores 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. Os lançamentos mais recentes da marca são as linhas Tempero SAZÓN® Meu Toque, disponível nos sabores Caseiro, Ervas e Tomate, e Tempero SAZÓN® Na Medida em três versões - 10 Vegetais, Cheiro-Verde e Tomate.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no país desde 1956, a Ajinomoto do Brasil é referência em aminoácidos e amplamente conhecida por seus produtos de varejo, como Tempero SAZÓN®, Refrescos MID®, Sopas VONO® e o próprio AJI-NO-MOTO®, além de atuar no segmento de food service

(alimentação fora do lar). A empresa oferece produtos de alta qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Tem como propósito contribuir para o bem-estar da sociedade, das pessoas e do planeta utilizando sua expertise em “AminoScience”, a ciência dos aminoácidos, da produção à aplicação, por meio de um sistema alimentar sustentável. Para isso, trabalha com produtos desenvolvidos a partir do Biociclo - processo circular de produção sustentável -, com menor impacto no meio ambiente. Com quatro fábricas no interior de São Paulo e sede na capital, emprega cerca de 3 mil pessoas e atende mercados internos e externos. Globalmente, o Grupo Ajinomoto emprega mais de 34 mil pessoas, conta com 116 fábricas e produtos vendidos em mais de 130 países. Em 2023, teve um faturamento global de US$9,9 bilhões e nacional de R$3,3 bilhões. Para mais informações, visite www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL
FSB Comunicação
ajinomoto@fsb.com.br