

Dia do Bacon: confira ideias de pratos para se destacar na data



Crédito: divulgação

São Paulo, agosto de 2025 – Celebrado no dia 31 de agosto, o Dia do Bacon se consolidou como uma das datas mais importantes para o calendário de restaurantes, hamburguerias e lanchonetes. O ingrediente, amado por uma legião de consumidores, é sinônimo de sabor e suculência, impulsionando o fluxo em estabelecimentos comerciais que sabem aproveitar a oportunidade para criar ações especiais e atrair clientes.

Do outro lado do balcão, no entanto, existem desafios. As preparações com o ingrediente in natura muitas vezes sofrem com a falta de um padrão dos fornecedores, a flutuação de preços, e, em alguns casos, com as condições específicas de cada operação.

Pensando em oferecer uma solução prática e saborosa, a **Ajinomoto® Food Service**, divisão da **Ajinomoto do Brasil** especializada em produtos para o mercado de alimentação fora do lar, apresenta um ingrediente-chave que permite aos estabelecimentos inovarem com muito mais agilidade e controle. O **Caldo SAZÓN® Profissional Sabor Bacon** surge como um aliado estratégico para adicionar o sabor defumado do bacon na medida certa em diversas preparações, eliminando etapas do processo e garantindo um resultado consistente e de qualidade.

"Entendemos que a paixão do consumidor pelo bacon precisa andar de mãos dadas com a viabilidade da operação para o dono do restaurante. Nosso objetivo é ser um parceiro da cozinha profissional, entregando soluções que não apenas agregam sabor e

qualidade, mas que também otimizam processos, reduzem custos e liberam a criatividade do chef", conta Marcio Numakura, gerente de Food Service da Ajinomoto do Brasil.

Confira quatro sugestões de receitas desenvolvidas pela equipe de chefs da Ajinomoto® Food Service que demonstram a versatilidade e a qualidade do produto:

MAIONESE DE BACON

Ingredientes

- Leite integral gelado: 100 ml
- Suco de limão: meia colher (2,5 ml)
- Óleo: 1 xícara (200 ml)
- **Caldo SAZÓN® Profissional Bacon: 10 g**

Modo de Preparo

1. No copo do liquidificador, coloque o leite e o suco de limão, e bata rapidamente. Junte o óleo, em fio e aos poucos, com o liquidificador ligado, por 1 minuto ou até obter uma emulsão uniforme. Polvilhe o **Caldo SAZÓN® Profissional** e misture.
2. Reserve na geladeira e utilize em preparações como sanduíches, saladas ou molho para aperitivos.

BATATA RÚSTICA DE FORNO

Ingredientes

- Batata cortada em gomos: 1,8 kg
- **Caldo SAZÓN® Profissional Bacon: 15 g**
- **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®: 90 ml**
- Alho inteiro: 12 g

Modo de Preparo

1. Em um refratário, coloque a batata, metade do **Caldo SAZÓN® Profissional**, o **Azeite TERRANO®** e misture. Junte o alho inteiro, levemente amassado, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 1 hora ou até que a batata esteja macia.

2. Remova o papel-alumínio e retorne ao forno por mais 30 minutos ou até que a batata esteja dourada. Retire do forno, polvilhe com o **Caldo SAZÓN® Profissional** restante e sirva em seguida.

MINI CEBOLA CRISPY

Ingredientes

- Farinha de trigo: 110 g
- **Caldo SAZÓN® Profissional Bacon**: 13,3 g
- Ovo: 100 g
- Leite: 1 xícara (200 ml)
- Mini cebolas cortadas em anéis finos: 5 xícaras (550 g)

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande misture a farinha de trigo e metade do **Caldo SAZÓN® Profissional**. Reserve.
2. Em um bowl médio, misture os ovos, previamente batidos, e o leite. Passe os anéis de mini cebolas nessa mistura de líquidos, escorra o excesso e passe na mistura de secos reservada.
3. Frite-os por imersão, aos poucos, no óleo quente, por 3 minutos ou até dourarem. Escorra e sirva em seguida.

CEBOLA CARMELIZADA COM CALDO BACON

Ingredientes

- Manteiga sem sal: 45 g
- Cebola cortada em fatias finas: 450 g
- Açúcar: 12 g
- **Caldo SAZÓN® Profissional Bacon**: 13,3 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque a manteiga e leve ao fogo baixo para derreter. Junte a cebola e refogue por 15 minutos ou até ficar transparente.

2. Adicione o açúcar e o **Caldo SAZÓN® Profissional** e mexa por 15 minutos ou até caramelizar. Retire do fogo e sirva em seguida

Onde encontrar: os produtos da linha Caldo SAZÓN® Profissional estão disponíveis nos principais atacados e distribuidores de food service do país. Mais informações e receitas no site: [Ajinomoto® Food Service](#)

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 a Ajinomoto® 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®, 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, Molho Shoyu SATIS!® e Molho para Gyoza SATIS!®, azeite de oliva extra virgem TERRANO® e azeite de oliva tipo único TERRANO®, condimento preparado HARMONIX-F® e Purê de Batatas Ajinomoto. Confira o portfólio completo de produtos, dicas de receitas para variar seu cardápio e outras soluções no site www.ajinomotofoodservice.com.br.

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 117 fábricas e produtos vendidos em mais de 130 países. Em 2024, teve um faturamento global de US\$ 10,2 bilhões e nacional de R\$ 3,6 bilhões. Para mais informações, visite www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

FSB Comunicação

ajinomoto@fsb.com.br