

Ajinomoto® Food Service lança linha exclusiva de tempero para batata frita

Tempero SAZÓN® Profissional chega nas versões Páprica Defumada e Tomate & Lemon Pepper com Ervas Finas



Créditos: Divulgação/Ajinomoto do Brasil

São Paulo, abril de 2025 – A Ajinomoto® Food Service, área de negócios da Ajinomoto do Brasil voltada para o setor de alimentação fora do lar, anuncia a expansão de seu portfólio profissional com o lançamento do **Tempero SAZÓN® Profissional** em duas versões: **Páprica Defumada e Tomate & Lemon Pepper com Ervas Finas**. Desenvolvido especificamente para estabelecimentos que fornecem batata frita em seu cardápio, o produto chega como uma solução estratégica para o segmento de bares, hamburguerias e restaurantes que buscam inovação e diferenciação para um dos acompanhamentos mais populares do país.

Comercializada em embalagens de 500 g, a solução garante agilidade no serviço e padronização total das receitas assim como o restante do portfólio da Ajinomoto® Food Service, mas traz como diferencial o fato de já conter sal, não sendo necessário adicionar no final das preparações, além de proporcionar cor, sabor e aderência ideal às batatas. Com alto rendimento, uma embalagem pode temperar até 34 kg de batatas fritas, o equivalente a 227 porções de 150 g cada, com a praticidade de "polvilhou, serviu".

Além disso, o lançamento chega com a nova identidade visual e posicionamento de Ajinomoto® Food Service, traduzindo a modernização da marca, que busca aproximar-se ainda mais do operador com seus produtos voltados para o mercado profissional.

“A novidade acompanha uma forte tendência de mercado, refletindo o desejo do consumidor por novas experiências sensoriais, especialmente com a crescente oferta de batatas fritas temperadas. Sua versatilidade também permite aplicação em carnes, molhos e maioneses,

entregando gosto umami com a credibilidade da marca Ajinomoto® Food Service. O Tempero SAZÓN® Profissional é uma solução de alta rentabilidade para operadores que buscam inovar no cardápio e atrair clientes, permitindo elevar o valor percebido das porções”, destaca Márcio Numakura, gerente de Food Service da Ajinomoto do Brasil.

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 o seguinte 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 Milanese 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.

Eat Well, Live Well.



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 - (11) 3165 9595 / (11) 91665 8665

ajinomoto@fsb.com.br