



## SAZÓN®, MID® e SABOR A MI® participam do São João de Caruaru com ativações especiais



*Créditos: Divulgação/Ajinomoto do Brasil*

**São Paulo, junho de 2026** – A **Ajinomoto do Brasil**, empresa referência em aminoácidos, reforça sua estratégia de conexão com os consumidores durante o São João de Caruaru (PE), uma das maiores e mais tradicionais festas juninas do País. Entre os dias 6 e 27 de junho, as marcas **SAZÓN®**, **MID®** e **SABOR A MI®**, vão promover experiências temáticas e distribuição de produtos.

Durante o período, o público poderá visitar um espaço temático, desenvolvido para aproximar os consumidores do universo junino e proporcionar experiências conectadas ao clima de celebração característico da festividade. “A participação no São João de Caruaru reforça a estratégia da Ajinomoto do Brasil de conectar suas marcas a ocasiões de consumo e manifestações culturais que fazem parte da rotina e da identidade dos brasileiros, valorizando momentos de celebração e sabor durante a época junina”, comenta Chiara Tengan, gerente de Marketing na 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 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 nas versões em pote e pouch, e Tempero SAZÓN® Na Medida com ingredientes em pedacinhos em três versões - 10 Vegetais, Cheiro-Verde e Tomate.

### **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 MID®**

MID® é um delicioso refresco com o gostinho da fruta, adoçado na medida certa e fonte de Vitamina C. Como uma opção econômica e com 17 sabores disponíveis, MID® é perfeito para você dividir com quem mais ama. Além de gostoso e refrescante, MID® é muito prático e fácil de preparar, basta adicionar 1 litro de água gelada e está pronto. A marca também possui a linha MID ZERO®, zero calorias e zero açúcares, disponível em 8 sabores.

### **Sobre SABOR A MI®**

SABOR A MI® é um tempero em pasta que combina cebola, alho, sal e umami. Pode ser utilizado em qualquer preparação salgada como carnes, frangos, legumes, verduras, feijão e



arroz. SABOR A MI® é a opção de tempero básico completo com melhor custo-benefício da categoria, pois traz o sabor preferido dos brasileiros com praticidade, qualidade e economia.

### **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](http://www.ajinomoto.com.br).

### **INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL**

FSB Comunicação

[ajinomoto@fsb.com.br](mailto:ajinomoto@fsb.com.br)