



02/2022

6 receitas práticas para se refrescar no verão

Ajinomoto do Brasil traz opções de receitas preparadas com MID® para se deliciar e aliviar o calor

São Paulo, fevereiro de 2022 – O clima esquentou em grande parte do país, e a vontade de se refrescar no calor é bem comum. Quando isso acontece, desfrutar uma receita prática, gelada e com gostinho de fruta cai muito bem, não é mesmo?

Pensando nisso, a equipe de **MID®**, marca de refrescos da **Ajinomoto do Brasil**, preparou uma lista com bebidas que além de aliviar o calor e agradar todos os paladares, são adoçados na medida certa e fonte de vitamina C.

Começando por um clássico. A **Raspadinha de Tangerina** é a oportunidade perfeita para descongelar todos os corações com uma dose de nostalgia. O segredo da receita é que o preparo pode ser feito com **MID® Tangerina** ou qualquer outro sabor de preferência, pois todos ficam uma delícia.

A **Bebida MID® Iogurte** é perfeita para um lanchinho reforçado e saboroso. A receita une a leveza do iogurte natural ao sabor de **MID® Maracujá ou Morango**, e pode ser complementado com probióticos benéficos para a saúde.

Outra deliciosa opção para um café da manhã equilibrado é a **Vitamina Tropical**. A receita, que combina mamão papaia com **MID® Laranja** fica imperdível, e para melhorar, leva apenas três minutos para ficar pronta.

Para os amantes de um bom chá gelado, o **Chá Mate com MID® Guaraná** é ideal para diversificar o preparo da bebida. O sabor promovido pelos ingredientes garante muita refrescância ao longo do dia.

A **Limonada Suíça Cremosa**, preparada com **MID® Limonada Suíça**, é aquela bebida que mistura perfeitamente o sabor cítrico com o docinho do leite condensado. O refresco fica leve e faz sucesso em todas as idades.

O açaí é uma das frutas queridinhas do verão. Saudável e saborosa, fica perfeita no **Suco de Guaraná com Açaí** preparado com **MID® Guaraná**.

Para mais receitas que combinam com todos os momentos, práticas, deliciosas e equilibradas, acesse: <https://www.midrefresco.com.br/>. O site reúne diversas receitas e dicas preparadas pela equipe de especialistas em alimentação da **Ajinomoto do Brasil**.

Confira o passo a passo das receitas a seguir:

RASPADINHA DE TANGERINA – [Sabores Ajinomoto](#)

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 10 minutos (+3 horas de congelador)

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 sachê de MID® Tangerina
- 4 xícaras (chá) de água (800 ml)

MODO DE PREPARO:

1. Dissolva o MID® na água, disponha em forminhas de gelo e leve ao congelador por 3 horas, ou até formar as pedras de gelo.
2. Transfira para o processador de alimentos e bata, aos poucos, no modo pulsar, até obter cristais finos de gelo.
3. Sirva imediatamente, regando com leite condensado se preferir.

DICA

Esta é uma preparação na qual o processador de alimentos não consegue ser substituído totalmente pelo liquidificador, pois a raspadinha não fica com a mesma textura.

Substitua o MID® Tangerina pelo sabor de sua preferência.

BEBIDA MID® IOGURTE - [Sabores Ajinomoto](#)

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 5 minutos

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 2 copos de iogurte natural gelado (340 g)
- 3 xícaras (chá) de leite bem gelado (600 ml)
- 1 sachê de MID® Maracujá ou Morango

MODO DE PREPARO:

1. Em uma jarra, coloque o iogurte, o leite e o MID®, misture bem e sirva em seguida ou leve à geladeira até o momento de servir.

DICA

Se preferir, substitua pela versão de MID® de sua preferência.

Substitua o iogurte por 2 xícaras (chá) de Kefir preparado com leite (400 ml). O Kefir é formado por probióticos benéficos à saúde.

VITAMINA TROPICAL – [Sabores Ajinomoto](#)

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 3 minutos

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de polpa de mamão papaia picado (150 g)
- 1 sachê de MID® Laranja
- 4 xícaras (chá) de leite gelado (800 ml)

MODO DE PREPARO:

1. No copo do liquidificador, coloque o mamão, o MID® e o leite, e bata por 30 segundos, ou até ficar homogêneo.
2. Sirva em seguida.

DICA

Prepare a vitamina e consuma imediatamente, pois o mamão, com o passar do tempo, fica amargo.

CHÁ MATE COM MID® GUARANÁ – [Sabores Ajinomoto](#)

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 10 minutos

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 4 xícaras (chá) de água (800 ml)
- 5 sachês de chá-mate
- 1 sachê de MID® Guaraná
- 1 limão espremido
- 1 xícara (chá) de gelo

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela ou leiteira média, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Retire do fogo, junte os sachês de chá-mate e retire do fogo. Deixe descansar, tampado, por 3 minutos. Mexa, remova os sachês e espere esfriar.
2. No copo do liquidificador, coloque o chá preparado, o MID®, o suco de limão e o gelo, e bata, em potência média, por 2 minutos ou até ficar homogêneo. Distribua em 4 copos e sirva imediatamente.

DICA

Essa receita pode ser feita sem o uso do liquidificador e, neste caso, apenas não ocorrerá a formação da espuma.

LIMONADA SUÍÇA CREMOSA – [Sabores Ajinomoto](#)

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 5 minutos

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- meia lata de leite condensado (195 g)
- 2 xícaras (chá) de água gelada (400 ml)
- 1 sachê de MID® Limonada Suíça
- 16 cubos de gelo

MODO DE PREPARO

1. No copo do liquidificador, coloque o leite condensado, a água, o MID® e o gelo, e bata em velocidade média por 2 minutos, ou até que fique homogêneo.
2. Distribua em 5 copos e sirva em seguida.

SUCO DE GUARANÁ COM AÇAÍ – [Sabores Ajinomoto](#)

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 5 minutos

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 250 g de polpa de açaí sem açúcar congelada
- 1 sachê de MID® Guaraná
- 4 xícaras (chá) de água gelada (800 ml)

MODO DE PREPARO

1. No copo de liquidificador, coloque a polpa de açaí, o MID® e a água, e bata em velocidade média, até ficar homogêneo.
2. Sirva logo em seguida.

Sobre MID®

MID® é um delicioso refresco com o gostinho da fruta, adoçado na medida certa e rico em vitamina C. Como uma opção econômica e com 18 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. Além disso, MID® tem uma linha exclusiva em parceria com a ONG AMPARA ANIMAL com as versões Baunilha com Limão, Groselha e Guaraná. Parte da venda desses sabores é revertida à ONG.

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, RECEITA DE CASA™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO® e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e FIT Zero Açúcar, o azeite de oliva extra virgem TERRANO® e o azeite de oliva tipo único TERRANO®, 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\$ 10,1 bilhões e nacional de R\$ 2,7 bilhões no ano fiscal de 2020. Atualmente, está presente em 35 países, possui 121 fábricas e cerca de 32 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

Giovanna Calhelha – Cel.: (11) 96344-0504

Vanessa Assis – Cel.: (11) 97556-9962

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746