

## **Descritivo Alimentação Escolar**

### **Bebidas**

#### **Bebida Sabor Chocolate**

**Ingredientes:** LEITE EM PÓ, AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, CACAU EM PÓ, ÓLEO VEGETAL, GOMA GUAR E AROMATIZANTE.

#### **Modo de Preparo:**

- Medir 3,5 litros de água fria ou quente para cada pacote de (1 kg) do produto a ser preparado;
- Colocar o conteúdo do pacote em uma panela;
- Juntar ao produto um pouco da água, batendo bem até formar uma massa lisa;
- No final, acrescentar a água restante e misturar bem;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 21 porções de 200 ml.

**Sabores:** Bebida sabor Abacaxi com Coco; Bebida Aveia, Banana, Maçã e Morango; Bebida sabor Chocolate (brigadeiro); Bebida sabor Chocolate com Gianduaia; Bebida Milk Shake sabor Floresta Negra; Bebida tipo Churros; Bebida Baunilha; Bebida Morango; Vitamina com Farinha Láctea sabor Mamão, Laranja e Cenoura; Vitamina sabor Frutas Vermelhas e Cereais; Vitaminas sabor Banana, Pêra, Morango e 5 Cereais; Vitamina com Farinha Láctea Morango, Banana e Mel. **Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.**

## **Leite em pó e Formulações Lácteas**

### **Leite em Pó Integral Instantâneo Rico em Vitaminas, Ferro, Iodo, Zinco e Magnésio**

**Ingredientes:** LEITE EM PÓ, VITAMINAS A, B1, B2, B6, B9 (ÁCIDO FÓLICO), B12, C, D, PP (NIACINA) E MINERAIS FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA.

#### **Modo de Preparo:**

- Dissolva uma medida de leite em pó em quatro medidas de água.
- Bater bem até a completa dissolução.

**Conheça nossa linha:** Leite em Pó Integral; Leite em Pó Integral Instantâneo.

## **Composto Lácteo**

### **Composto Lácteo com Açúcar e Maltodextrina sabor Chocolate**

**Ingredientes:** LEITE EM PÓ, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA E LECITINA DE SOJA.

**Modo de Preparo:**

- Medir 4,5 litros de água fria ou quente para cada pacote (1 kg) do produto a ser preparado;
- Colocar o conteúdo do pacote em uma panela;
- Juntar ao produto um pouco da água, batendo bem até formar uma massa lisa;
- No final, acrescentar a água restante e misturar bem;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 26 porções de 200 ml.

**Sabores:** Composto Aveia sabor Frutas Vermelhas; Composto Banana, Pera, Morango e 5 Cereais; Composto sabor Baunilha; Composto sabor Brigadeiro; Composto sabor Café; Composto sabor Chocolate; Composto Morango; Composto Maçã sabor Leite Condensado; Composto Capuccino.

**Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.**

## **Enriquecedores para Leite**

### **Enriquecedor tipo Shake de Chocolate com Quinoa**

**Ingredientes:** AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, FARINHA DE QUINOA E ÓLEO VEGETAL.

**Modo de Preparo:**

- Adicionar o conteúdo do pacote (1 kg) a 10 litros de leite quente ou frio;
- Misturar bem;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 50 porções de 200 ml.

**Sabores:** Achocolatado com Flocos de Morango; Enriquecedor sabor Chocolate com Malte e Linhaça; Enriquecedor sabor Morango com Chocolate Branco; Enriquecedor tipo Frapê sabor Morango; **Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.**

## **Sobremesas**

### **Canjica**

**Ingredientes:** AÇÚCAR, CANJICA DESIDRATADA, LEITE EM PÓ, AMIDO DE MILHO, ÓLEO VEGETAL E AROMA CANELA.

#### **Modo de Preparo:**

- Colocar o conteúdo do pacote (1 kg) em uma panela e acrescentar aos poucos 1,5 litros de água fria, misturando bem até completa diluição;
- Em outra panela, levar ao fogo 2 litros de água com a panela tampada;
- Quando a água ferver, adicionar o produto diluído, mexendo sempre;
- Após iniciar novamente à fervura, cozinhar em fogo baixo por 20 a 30 minutos;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 19 porções de 200 ml.

**Sabores:** Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.

## **Arroz Doce**

**Ingredientes:** AÇÚCAR, ARROZ, LEITE EM PÓ, AMIDO DE MILHO, SAL E AROMA CANELA.

### **Modo de Preparo:**

- Levar ao fogo 3 litros de água com a panela tampada;
- Quando a água ferver, adicionar aos poucos o conteúdo do pacote (1 kg), misturando bem até perfeita diluição;
- Após iniciar novamente à fervura, cozinhar em fogo baixo por 15 minutos, sem parar de mexer;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 17,5 porções de 200 ml.

**Sabores:** Consulte os sabores disponíveis em nossa linha.

## **Pudim**

### **Pudim sabor Chocolate**

**Ingredientes:** AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, AMIDO DE MILHO, MALTODEXTRINA, CACAU EM PÓ, ÓLEO VEGETAL, AROMATIZANTE, CORANTE CARAMELO E SAL.

#### **Modo de Preparo:**

- Levar ao fogo 2 litros de água com a panela tampada;
- Em outra panela, acrescentar aos poucos 1 litro de água fria ao conteúdo do pacote (1 kg), misturando bem para formar uma massa lisa;
- Quando a água ferver, adicionar o produto diluído, mexendo sempre;
- Após iniciar novamente à fervura, cozinhar em fogo baixo por mais 3 minutos, sem parar de mexer;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 18 porções de 200 ml.

**Sabores:** Creme Aveia, Banana e Mel; Creme sabor Brigadeiro; Creme de Chocolate Branco com Flocos de Morango; Creme Sagu de Chocolate com Malte; Mingau sabor Banana com Canela e Cereais; Mingau de F<sup>a</sup> Láctea com Banana; Mingau de Milho com Coco; Mingau de Cereais sabor Frutas Vermelhas.; Pudim sabor Doce de Leite com Canela; Pudim sabor Chocolate; Pudim tipo Beijinho; Pudim Caramelo com Coco Queimado. **Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.**

## **Flan**

### **Flan Baunilha**

**Ingredientes:** AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, OLÉO VEGETAL, AMIDO DE MILHO, GOMA NATURAL, AROMATIZANTE, CORANTE TARTRAZINA E CORANTE AMARELO CREPÚSCULO.

#### **Modo de Preparo:**

- Levar ao fogo 2.750 ml de água em uma panela tampada;
- Quando a água ferver, adicionar aos poucos o conteúdo do pacote (1kg), misturando bem para uma perfeita diluição;
- Após iniciar novamente à fervura, cozinhar em fogo baixo por 3 minutos, sem parar de mexer;
- Distribuir em taças individuais e deixe esfriar;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 17 porções de 200 ml.

**Sabores:** Flan sabor Brigadeiro; Flan sabor Caramelo; Flan sabor Baunilha com Frutas Vermelhas; Flan sabor Maracujá; Flan sabor Leite Condensado com Limão. **Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.**



## **Gelatina**

### **Gelatina sabor Morango**

**Ingredientes:** AÇÚCAR, GELATINA EM PÓ, ACIDULANTE ÁCIDO FUMÁRICO, ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE, CORANTE BORDEAUX S E CORANTE AMARELO CREPÚSCULO.

#### **Modo de Preparo:**

- Colocar o conteúdo do pacote (1 kg) em uma panela;
- Adicionar 2.900 ml de água fervendo, mexendo sempre até completa diluição;
- Acrescentar 2.900 ml de água fria ou gelada e misturar bem;
- Levar ao refrigerador até endurecer;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 30 porções de 200 ml.

**Sabores:** Consulte os sabores disponíveis em nossa linha.

## **Bolo**

### **Bolo sabor Chocolate**

**Ingredientes:** AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, MALTODEXTRINA, ÓLEO VEGETAL, OVO EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ, FERMENTO, LEITE EM PÓ E AROMATIZANTE.

#### **Modo de Preparo:**

- Pré-aqueça o forno em temperatura média de 180°C por 10 minutos;
- Despeje o conteúdo do pacote (1 kg) em uma tigela e acrescente 600 ml de água fria;
- Bata na batedeira, em velocidade alta, durante 3 minutos ou à mão por 6 minutos, batendo bem até formar uma massa lisa;
- Despeje a massa em uma forma untada e leve ao forno à 180°C por cerca de 45 a 55 minutos;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 25 porções de 60 gramas.

**Sabores:** Bolo sabor Formigueiro; Bolo sabor Fubá; Bolo sabor Chocolate com Laranja; Bolo Integral de Chocolate; Bolo Brownie; Bolo Cookie; Bolo sabor Chocolate com Doce de Leite. **Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.**

## Risotos

### Mistura para o Preparo de Arroz com Feijão, Carne e Legumes

**Ingredientes:** ARROZ, FEIJÃO DESIDRATADO, CARNE BOVINA DESIDRATADA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, ÓLEO VEGETAL, ERVILHA DESIDRATADA, CENOURA DESIDRATADA, SAL, CALDO DE CARNE, CEBOLA EM PÓ, SALSA DESIDRATADA EM FLOCOS E CORANTE CARAMELO.

#### Modo de Preparo:

- Levar ao fogo 2,5 litros de água com a panela tampada;
- Quando a água ferver, adicionar aos poucos o conteúdo do pacote (1 kg), mexendo bem para uma perfeita mistura;
- Após iniciar novamente à fervura, cozinhar em fogo baixo por 10 minutos;
- Deixar em descanso por 5 minutos;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 16 porções de 200 ml.

**Veja as outras opções disponíveis, como:** Arroz com Frango e Açafrão; Arroz com Legumes; Arroz com Lentilha e Legumes; Risoto Carne; Risoto Frango; Arroz à grega com Carne; Arroz com Charque e Legumes; Arroz com Cenoura e Frango Desfiado. **Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.**

## Sopas

### Mistura para o Preparo de Sopa de Macarrão com Frango e Legumes

**Ingredientes:** MACARRÃO INTEGRAL, FARINHA DE MILHO, MALTODEXTRINA, CARNE DE FRANGO DESIDRATADA, ÓLEO VEGETAL, SAL, AVEIA EM FLOCOS, BATATA DESIDRATADA, CENOURA DESIDRATADA, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, SALSAS DESIDRATADA, CEBOLA EM PÓ E CORANTE URUCUM E AROMA GALINHA.

#### Modo de Preparo:

- Levar ao fogo 7 litros de água com a panela tampada;
- Quando a água ferver, adicionar aos poucos o conteúdo do pacote (1 Kg), misturando bem até perfeita diluição do produto;
- Após iniciar novamente à fervura, cozinhar em fogo baixo por 5 minutos, sem parar de mexer;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 36 porções de 200 ml.

**Veja as outras opções disponíveis, como:** Sopa de macarrão com Carne; Sopa de Macarrão, Legumes, Ovos e Carne; Sopa de Macarrão, Frango e Legumes sabor Ervas Finas; Sopa de Macarrão Integral com Carne e Legumes; Sopa de Feijão com Macarrão, Legumes e Charque. **Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.**

## **Culinária**

### **Purê de Batata**

**Ingredientes:** BATATA DESIDRATADA FLOCADA, MALTODEXTRINA, ÓLEO VEGETAL, LEITE EM PÓ, SAL, OVO EM PÓ E CEBOLA EM PÓ.

#### **Modo de Preparo:**

- Ferva 4 litros de água;
- Coloque o conteúdo do pacote (1kg) em uma panela;
- Adicione a água fervendo ao produto, mexendo bem até formar uma massa lisa;
- Sirva.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 24 porções de 200 ml.

## **Pão de Queijo**

**Ingredientes:** POLVILHO DOCE, FÉCULA DE MANDIOCA, ÓLEO VEGETAL, OVO EM PÓ, LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, AÇÚCAR, SAL, CEBOLA EM PÓ, EMULSIFICANTE, QUEIJO EM PÓ, CONDIMENTO SABOR QUEIJO, ÁCIDO CÍTRICO E EXTRATO DE LEVEDURA.

### **Modo de Preparo:**

- Pré-aqueça o forno em temperatura média de 180°C por 10 minutos;
- Colocar o conteúdo do pacote (1kg) em uma vasilha de tamanho médio;
- Adicionar aos poucos 800 ml de água fria, sovando a massa até que fique lisa e homogênea;
- Faça bolinhas e coloque-as numa assadeira, deixando espaço entre elas;
- Leve ao forno a uma temperatura de 180º por aproximadamente 45 minutos;
- Sirva.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 40 unidades de aproximadamente 5 cm.

## **Feijão com Carne e Legumes**

**Ingredientes:** FEIJÃO DESIDRATADO, MALTODEXTRINA, FARINHA DE MILHO, PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, CARNE BOVINA DESIDRATADA EM CUBOS, AMIDO DE MILHO, ÓLEO VEGETAL, CENOURA DESIDRATADA EM FLOCOS, BATATA DESIDRATADA EM CUBOS, SAL, TOMATE DESIDRATADO, CEBOLA EM PÓ, SALSA EM FLOCOS E CORANTE NAT. UCUCUM.

### **Modo de Preparo:**

- Levar ao fogo 6 litros de água com a panela tampada;
- Quando a água ferver, adicionar pouco a pouco o conteúdo do pacote (1 kg), mexendo bem para uma perfeita mistura;
- Depois de ferver novamente, cozinhar em fogo baixo por 15 minutos;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 27 porções de 200 ml.

## **Lentilha com Carne e Legumes**

**Ingredientes:** LENTILHA DESIDRATADA, MALTODEXTRINA, FARINHA DE MILHO, PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, CARNE BOVINA DESIDRATADA EM CUBOS, AMIDO DE MILHO, ÓLEO VEGETAL, SAL, CENOURA DESIDRATADA EM FLOCOS, BATATA DESIDRATADA EM CUBOS, TOMATE DESIDRATADO, CEBOLA EM PÓ, SALSA EM FLOCOS E CORANTE NAT. UCUCUM.

### **Modo de Preparo:**

- Levar ao fogo 4 litros de água com a panela tampada;
- Quando a água ferver, adicionar aos poucos o conteúdo do pacote (1 kg), mexendo bem para uma perfeita mistura;
- Após iniciar novamente à fervura cozinhar em fogo baixo por 15 minutos, sem parar de mexer;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 21,5 porções de 200 ml.



## **Polenta Instantânea**

**Ingredientes:** FARINHA DE MILHO, ÓLEO VEGETAL E SAL.

### **Modo de Preparo:**

- Ferva 4,500 ml de água em uma panela tampada;
- Em outra panela, coloque o conteúdo do pacote (1kg) e adicione aos poucos 1 litro de água fria, misturando bem até completa diluição;
- Depois que a água ferver, adicione o produto diluído, mexendo sem parar;
- Quando ferver novamente, cozinhe em fogo baixo por 5 minutos, mexendo sempre;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 29,5 porções de 200 ml.

## **Chocolate em Pó**

**Ingredientes:** AÇÚCAR E CACAU.

### **Modo de Preparo:**

- Adicionar o conteúdo do pacote (1 kg) a 10 litros de leite quente ou frio;
- Misturar bem;
- Servir.

**Rendimento:** 1 (um) kg do produto fornece 50 porções de 200 ml.