

Descripción de Alimentación Escolar

Bebidas

Bebida sabor a chocolate

Ingredientes: LECHE EN POLVO, AZÚCAR, SUERO DE LECHE EN POLVO, MALTODEXTRINA, CACAU EN POLVO, GRASA VEGETAL, GOMA GUAR Y AROMATIZANTE.

Preparación:

- Mida 3,5 litros de agua fría o caliente por cada paquete (1 kg) de producto a preparar;
- Ponga el contenido del paquete en una olla;
- Añadir un poco del agua indicada al producto, batiendo bien hasta que forme una masa suave;
- Al final, agregue el agua restante y mezcle bien;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 21 porciones de 200 ml.

Sabores: Bebida Sabor a Piña con Coco; Bebida de Avena, Plátano, Manzana y Fresa; Bebida Sabor a Chocolate; Bebida Sabor a Chocolate Gianduja; Batido Sabor a Floresta Negra; Bebida Tipo Churros; Bebida Vainilla; Bebida Fresa; Smoothie con Harina Láctea Sabor a Papaya, Naranja y Zanahoria; Smoothie Sabor a Frutas Rojas y Cereales; Smoothie Sabor a Plátano, Pera, Fresa y 5 Cereales; Smoothie con Harina Láctea Sabor a Fresa, Plátano y Miel. Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Leche en Polvo y Formulaciones de Leche

Leche Entera en Polvo Instantánea Con vitaminas, hierro, yodo, zinc y magnesio

Ingredientes: LECHE EN POLVO, VITAMINAS A, B1, B2, B6, B9 (ÁCIDO FÓLICO), B12, C, D, PP (NIACINA) Y MINERALES HIERRO, YODO, ZINC, MAGNESIO Y EMULSIONANTE LECITINA DE SOJA.

Preparación:

- Disolver una medida de leche en polvo en cuatro medidas de agua;
- Batir bien hasta la completa disolución.

Sabores: Leche Entera en Polvo; Leche Entera en Polvo Instantánea.

Compuestos lácteos

Compuesto lácteo con azúcar y maltodextrina sabor a chocolate

Ingredientes: LECHE EN POLVO, AZÚCAR, CACAU EN POLVO, MALTODEXTRINA Y LECITINA DE SOJA.

Preparación:

- Mida 4,5 litros de agua fría o caliente por cada paquete (1 kg) del producto a preparar;
- Poner el contenido del paquete en una olla;
- Agñadir un poco del agua indicada al producto, batiendo bien hasta que forme una masa suave;
- Al final, agregue el agua restante y mezcle bien;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 26 porciones de 200 ml.

Sabores: Compuesto de Avena Sabor a Frutas Rojas; Compuesto de Plátano, Pera, Fresa y 5 Cereales; Compuesto Sabor a Vainilla; Compuesto Sabor a “Brigadeiro”; Compuesto Sabor a Café; Compuesto Sabor a Chocolate; Compuesto Sabor a Fresa; Compuesto de Manzana Sabor a Leche Condensada; Compuesto Cappuccino. Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Enriquecedores para Leche

Enriquecedor Tipo Batido de Chocolate con Quinoa

Ingredientes: AZÚCAR, CACAU EN POLVO, HARINA DE QUINOA Y GRASA VEGETAL.

Preparación:

- Añadir el contenido del paquete (1 kg) a 10 litros de leche caliente o fría;
- Mezcle bien;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 50 porciones de 200 ml.

Sabores: Chocolate y Azúcar con Fresa en Copos; Enriquecedor Sabor a Chocolate con Malta y Linaza; Enriquecedor Sabor a Fresa con Chocolate Blanco; Enriquecedor Tipo Frappé Sabor a Fresa. Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Postres

Hominy

Ingredientes: AZÚCAR, HOMINY DESHIDRATADO, LECHE EN POLVO, ALMIDÓN DE MAÍZ, GRASA VEGETAL Y SABORIZANTE CANELA.

Preparación:

- Coloque el contenido del paquete (1 kg) en una olla y agregue gradualmente 1,5 litro de agua fría, mezclando bien hasta la dilución completa;
- En otra olla, caliente 2 litros de agua con la olla tapada;
- Cuando el agua hervir, agregue el producto diluido, siempre revolviendo;
- Después de hervir nuevamente, cocine a fuego lento durante 20 a 30 minutos;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 19 porciones de 200 ml.

Sabores: Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Arroz Dulce

Ingredientes: AZÚCAR, ARROZ, LECHE EN POLVO, ALMIDÓN DE MAÍZ, SAL Y SABORIZANTE CANELA.

Preparación:

- Caliente 3 litros de agua con la olla tapada;
- Cuando el agua hervir, agregue gradualmente el contenido del paquete (1 kg), mezclando bien hasta una dilución perfecta;
- Después de hervir nuevamente, cocine a fuego lento durante 15 minutos, sin parar de revolver;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 17,5 porciones de 200 ml.

Sabores: Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Budín

Budín sabor a chocolate

Ingredientes: AZÚCAR, LECHE EN POLVO, ALMIDÓN DE MAÍZ, , MALTODEXTRINA, CACAO EN POLVO, GRASA VEGETAL, SABORIZANTE, COLORANTE CARAMELO Y SAL.

Preparación:

- Llevar al fuego 2 litros de agua con la olla tapada;
- En otra olla, agregue gradualmente 1 litro de agua fría al contenido del paquete (1 kg), mezclando bien para formar una masa suave;
- Cuando hierva el agua, añadir el producto diluído, mezclando siempre;
- Después de hervir nuevamente, cocine a fuego bajo por más 3 minutos, sin parar de revolver;
- Servir.

Cantidad: 1 (un) kg del producto proporciona 18 porciones de 200 ml.

Sabores: Crema Sabor a Avena, Plátano e Miel; Crema Sabor a Chocolate; Crema Sabor a Chocolate Blanco con Fresa en Copos; Crema Sabor a Sagú de Chocolate con Malta; Gachas Sabor a Plátano con Canela y Cereales; Gachas Sabor a Harina Láctea con Plátano; Gachas Sabor a Maíz con Coco; Gachas de Cereales Sabor a Frutas Rojas; Budín Sabor a Dulce de Leche con Canela; Budín Sabor a Chocolate; Budín Tipo "Beijinho"; Budín Sabor a Caramelo con Coco Quemado. Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Flan

Flan Sabor a Vainilla

Ingredientes: AZÚCAR, LECHE EN POLVO, MALTODEXTRINA, GRASA VEGETAL, ALMIDÓN DE MAÍZ, GOMA NATURAL, AROMATIZANTE, COLORANTE TARTRAZINA Y COLORANTE AMARILLO CREPÚSCULO.

Preparación:

- Caliente 2750 ml de agua con la olla tapada;
- Cuando el agua hervir, agregue gradualmente el contenido del paquete (1 kg), mezclando bien para obtener una dilución perfecta;
- Después de hervir nuevamente, cocine a fuego lento durante 3 minutos sin parar de revolver;
- Distribuir en tazas individuales y dejar enfriar;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 17 porciones de 200 ml.

Sabores: Flan Sabor a Chocolate; Flan Sabor a Caramelo; Flan Sabor a Vainilla con Frutas Rojas; Flan Sabor a Maracuyá; Flan Sabor a Leche Condensada con Limón. Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Gelatina

Gelatina Sabor a Fresa

Ingredientes: AZÚCAR, GELATINA EN POLVO, ACIDULANTE ÁCIDO FUMÁRICO, ESTABILIZANTE CITRATO DE SODIO, SABORIZANTE, COLORANTE BORDEAUX S Y COLORANTE AMARILLO CREPÚSCULO.

Preparación:

- Poner el contenido del paquete (1 kg) en una olla;
- Añadir 2900 ml de agua hirviendo, rmezclando siempre hasta completa dilución;
- Añadir más 2900 ml de agua fría o helada y mezcle bien;
- Lleve al refrigerador hasta que se endurezca;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 30 porciones de 200 ml.

Sabores: Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Panetela

Panetela sabor a Chocolate

Ingredientes: AZÚCAR, ALMIDÓN DE MAÍZ, HARINA DE TRIGO, MALTODEXTRINA, GRASA VEGETAL, HUEVO EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO, CACAU EN POLVO, FERMENTO, LECHE EN POLVO Y AROMATIZANTE.

Preparación:

- Precaliente el horno a temperatura media de 180°C por 10 minutos;
- Poner el contenido del paquete (1 kg) en un cuenco y acrescente 600 ml de agua fría;
- Batir en una batidora, en velocidad alta, durante 3 minutos o a la mano por 6 minutos, mezclando bien hasta formar una masa lisa;
- Poner la masa en una forma untada u lleve al horno a una temperatura de 180°C por cerca de 45 a 55 minutos;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 25 porciones de 60 g.

Sabores: Panetela Sabor a Chocolate; Panetela Sabor a Chocolate y Leche; Panetela Sabor a Maíz; Panetela Sabor a Chocolate con Naranja; Panetela Integral de Chocolate; Panetela Brownie; Panetela Cookie; Panetela Sabor a Chocolate con Dulce de Leche. Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Risotos

Arroz con Frijoles, Carne y Legumbres

Ingredientes: ARROZ, FRIJOLES DESHIDRATADOS, CARNE DESHIDRATADA, PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, GRASA VEGETAL, ARVEJA DESHIDRATADO, ZANAHORIA DESHIDRATADA, SAL, CALDO DE CARNE, POLVO DE CEBOLLA, PEREJIL DESHIDRATADO EN COPOS Y COLORANTE CARAMELO.

Preparación:

- Caliente 2,5 litros de agua con la olla tapada;
- Cuando el agua hervir, agregue gradualmente el contenido del paquete (1 kg), revolviendo bien para obtener una mezcla perfecta;
- Después de hervir nuevamente, cocine a fuego lento durante 10 minutos;
- Dejar reposar por 5 minutos;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 16 porciones de 200 ml.

Sabores: Arroz con Pollo y Azafrán; Arroz con Legumbres; Arroz con Lentejas y Legumbres; Risotto de Carne; Risotto de Pollo; Arroz con Pasas, Legumbres y Carne; Arroz con Carne Seca y Legumbres; Arroz con Zanahoria y Pollo Desmenuzado. Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Sopas

Sopa Integral de Fideos con Pollo, Cereales y Legumbres

Ingredientes: FIDEOS DE SÉMOLA INTEGRAL, HARINA DE MAÍZ, MALTODEXTRINA, CARNE DE POLLO DESHIDRATADA, GRASA VEGETAL, SAL, AVENA EN COPOS, PAPA DESHIDRATADA, ZANAHORIA DESHIDRATADA, GLUTAMATO MONOSÓDICO, PEREJIL DESHIDRATADO, CEBOLLA EN POLVO, COLORANTE URUCUM Y POLLO AROMA.

Preparación:

- Poner al fuego 7 litros de agua, con la olla tapada.
- Cuando hierva el agua, agregue poco a poco el contenido del paquete (1 kg) mezclando bien;
- Después de hervir nuevamente, cocinar a fuego bajo por 5 minutos, sin dejar de revolver;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 36 porciones de 200 ml.

Sabores: Sopa de Fideos con Pollo; Sopa de Fideos con Carne; Sopa de Fideos, Legumbres, Huevos y Carne; Sopa de Fideos, Pollo y Legumbres sabor a Hierbas; Sopa Integral de Fideos con Carne y Legumbres; Sopa de Frijoles con Fideos, Legumbres y Carne Seca. Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Culinario

Puré de papas

Ingredientes: PAPA DESHIDRATADA EN COPOS, MALTODEXTRINA, GRASA VEGETAL, LECHE EN POLVO, SAL, HUEVO EN POLVO Y CEBOLLA EN POLVO.

Preparación:

- Caliente 4 litros de agua;
- Ponga el contenido del plaquete (1kg) en una olla;
- Agregue el agua caliente al producto, revolviendo hasta que forme una masa suave;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 24 porciones de 200 ml.

Sabores: Vea otros sabores disponibles en nuestra línea.

Pan de queso

Ingredientes: POLVO DULCE, ALMIDÓN DE YUCA, GRASA VEGETAL, HUEVO EN POLVO, LECHE EN POLVO, MALTODEXTRINA, AZÚCAR, SAL, CEBOLLA EN POLVO, EMULSIONANTE, QUESO EN POLVO, CONDIMENTO SABOR A QUESO, ÁCIDO CÍTRICO, EXTRACTO DE LEVADURA.

Preparación:

- Precaliente el horno a 180°C durante 10 minutos;
- Ponga el contenido del paquete (1 kg) en un recipiente de tamaño mediano;
- Añadir 800 ml de agua fría gradualmente, golpeando la masa hasta que esté suave y homogénea;
- Haga bolas y colóquelas en una bandeja para hornear, dejando espacio entre ellas;
- Hornee a una temperatura de 180°C durante aproximadamente 45 minutos;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg de producto proporciona 40 unidades de aproximadamente 5 cm.

Frijoles con Carne y Legumbres

Ingredientes: FRIJOLES DESHIDRATADOS, MALTODEXTRINA, HARINA DE MAÍZ, PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, CARNE DE RES DESHIDRATADA EN CUBITOS, ALMIDÓN DE MAÍZ, GRASA VEGETAL, ZANAHORIA DESHIDRATADA EN COPOS, PAPA DESHIDRATADA EN CUBOS, SAL, TOMATE DESHIDRATADO, CEBOLLA EN POLVO, PEREJIL EN COPOS Y COLORANTE NATURAL ACHIOTE.

Preparación:

- Caliente 6 litros de agua con la olla tapada;
- Cuando el agua hervir, agregue gradualmente el contenido del paquete (1 kg), revolviendo bien para obtener una mezcla perfecta;
- Después de hervir nuevamente, cocine a fuego lento durante 15 minutos;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 27 porciones de 200 ml.

Lentejas con Carne y Legumbres

Ingredientes: LENTEJAS DESHIDRATADAS, MALTODEXTRINA, HARINA DE MAÍZ, PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, CARNE DE RES DESHIDRATADA EN CUBITOS, ALMIDÓN DE MAÍZ, GRASA VEGETAL, SAL, ZANAHORIA DESHIDRATADA EN COPOS, PAPA DESHIDRATADA EN CUBOS, TOMATE DESHIDRATADO, CEBOLLA EN POLVO, PEREJIL EN COPOS Y COLORANTE NATURAL URUCUM.

Preparación:

- Caliente 4 litros de agua con la olla tapada;
- Cuando el agua hervir, agregue gradualmente el contenido del paquete (1 kg), revolviendo bien para obtener una mezcla perfecta;
- Después de hervir nuevamente, cocine a fuego lento durante 15 minutos, sin parar de revolver;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 21,5 porciones de 200 ml.

Polenta Instantánea

Ingredientes: HARINA DE MAÍZ, GRASA VEGETAL Y SAL.

Preparación:

- Caliente 4500 ml de agua con la olla tapada;
- En otra olla, coloque el contenido del paquete (1 kg) y agregue gradualmente 1 litro de agua fría, mezclando bien hasta la dilución completa;
- Después que el agua hervir, agregue el producto diluido, revolviendo constantemente;
- Cuando hervir nuevamente, cocine a fuego lento durante 5 minutos, sin parar de revolver;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 29,5 porciones de 200 ml.

Chocolate en Polvo

Ingredientes: AZÚCAR Y CACAU EN POLVO.

Preparación:

- Añadir el contenido del paquete (1 kg) a 10 litros de leche caliente o fría;
- Mezcle bien;
- Servir.

Cantidad: 1 (Un) kg del producto proporciona 50 porciones de 200 ml.