

Descritivo Food Service

Bebida

Bebida Café com Leite

Ingredientes: LEITE EM PÓ, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CAFÉ SOLÚVEL, SORO DE LEITE EM PÓ, ÓLEO VEGETAL.

Modo de Preparo:

- Meça 4 litros de água quente para cada pacote de 1 kg a ser preparado;
- Adicione o conteúdo da embalagem a um recipiente vazio e dilua-o com um pouco de água medida, até formar uma massa lisa;
- Ao final, adicione a água restante e misture bem;
- Sirva.

Rendimento: 1 (um) kg do produto fornece 23 porções de 200 ml.

Sabores: Bebida Chocolate; Bebida logurte de Morango; Capuccino. **Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.**

Flan

Flan de Chocolate

Ingredientes: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, CACAU EM PÓ, ÓLEO VEGETAL REFINADO, CORANTE CARAMELO, AMIDO, GOMA NATURAL E AROMATIZANTE.

Modo de Preparo:

- Leve ao fogo 2,75 litros de água em uma panela tampada;
- Quando a água ferver, adicione o conteúdo do pacote (1 kg) e misture bem até perfeita diluição;
- Após iniciar novamente à fervura, cozinhe em fogo baixo por mais 3 minutos;
- Deixe esfriar e leve ao refrigerador.
- O produto adquire consistência de flan após esfriar.

Rendimento: 1 (um) kg do produto fornece 32 porções de 100 ml.

Sabores: Flan de Baunilha; Flan de Doce de Leite. **Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.**

Gelatina

Gelatina Sabor Abacaxi

Ingredientes: AÇÚCAR, GELATINA, ACIDULANTE ÁCIDO FUMÁRICO, ESTABILIZANTE CITATO DE SÓDIO, SAL, AROMATIZANTE, CORANTES TARTRAZINA E AMARELO CREPÚSCULO.

Modo de preparo:

- Coloque o conteúdo do pacote (1 kg) em uma panela;
- Adicione 2.900 ml de água fervendo, mexendo sempre até completa diluição;
- Acrescente mais 2.900 ml de água fria ou gelada e misture bem;
- Leve ao refrigerador até que adquira a consistência ideal.

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

Sabores: Gelatina sabor Cereja; Gelatina sabor Limão; Gelatina sabor Morango; Gelatina sabor Uva.

Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.

Pudim

Pudim de Morango

Ingredientes: AÇÚCAR, AMIDO, LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, ÓLEO VEGETAL, AROMATIZANTE, SAL E CORANTE BORDEAUX S.

Modo de Preparo:

- Em uma panela tampada, leve ao fogo 2 litros de água;
- Em outra panela, coloque o conteúdo do pacote e adicione 1 litro de água fria, misturando bem até perfeita diluição;
- Quando a água da 1ª panela ferver, adicione o produto diluído da 2ª panela, mexendo sempre;
- Após iniciar novamente a fervura, cozinhe em fogo baixo por mais 3 minutos.

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

Sabores: Pudim Baunilha; Pudim de Coco; Pudim de Chocolate; Pudim Curau com Coco; Pudim Curau.

Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.

Amido de milho

Ingredientes: AMIDO DE MILHO.

Caldo de Carne

Ingredientes: SAL, AMIDO DE MILHO, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, CARNE BOVINA DESIDRATADA, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, DIÓXIDO DE SILÍCIO, SALSA, CONDIMENTOS, AROMATIZANTES, CORANTE NATURAL CAMELO.

Modo de Preparo:

Como base para caldo:

- Dissolver 20 gramas do produto em 1 litro de água fervente.

Como base para sopa:

- Cozinhar os ingredientes na quantidade de água indicada, quando estiverem cozidos, acrescentar a quantidade recomendada de caldo de carne e ferver por mais um minuto.

Como tempero no preparo de carnes, legumes, arroz, saladas e outras:

- Utilizar o caldo de carne em substituição de parte do sal e do óleo; assim, para 10 kg de alimentos utilizar 400 g de caldo de carne, 200 g de sal e reduzir pela metade a quantidade de óleo.

Rendimento: 1 (um) kg do produto rende 50 litros.

Sabores: Caldo de Galinha. **Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.**

Molho de Tomate

Ingredientes: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, ÓLEO VEGETAL, SAL, TOMATE EM PÓ, BETERRABA EM PÓ, SALSA DESIDRATADA, ORÉGANO, AROMATIZANTE E CORANTES URUCUM E CARMIN COCHONILHA.

Modo de preparo:

- 1 – Adicionar aos poucos 4 litros de água fria para 500g de molho, misturando bem até completa diluição do produto;
- 2 – Levar ao fogo mexendo sempre;
- 3 – Após o início da fervura, cozinhar em fogo baixo por 10 minutos, sem parar de mexer;
- 4 – Retirar do fogo e deixar descansar por 5 minutos;
- 5 – Servir.

Rendimento: 500 (quinhentos) g do produto fornece 68,5 porções de 60 ml.

Sabores: Molho Madeira; Molho Branco. **Consulte outros sabores disponíveis em nossa linha.**

Achocolatado

Ingredientes: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE.

Modo de preparo:

- Coloque o conteúdo da embalagem (1kg) em um recipiente;
- Adicione 10 litros de leite quente ou frio e misture bem. Este produto já contém açúcar.

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

Refresco

Refresco sabor Abacaxi

Ingredientes: AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CITRÍCO E ÁCIDO FUMÁRICO, AROMATIZANTE, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICÁLCICO, ESTABILIZANTE CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C), TURVADOR ARTIFICIAL EM PÓ, CORANTES TARTRAZINA E AMARELO CREPÚSCULO.

Modo de preparo:

- Dilua o conteúdo do pacote em 10 litros de água fria e mexa até perfeita diluição.
- Já contém açúcar.

Rendimento: 1 (um) kg do produto rende 10 litros.

Sabores: Refresco sabor Laranja; Refresco sabor Limão; Refresco sabor Maracujá; Refresco sabor Maracujá com Laranja; Refresco sabor Morango; Refresco sabor Tangerina; Refresco sabor Uva.

Consulte outros sabores e diluições disponíveis em nossa linha.