

E-BOOK
ASSAÍ
ANO NOVO 2022

W
**Dicas,
receitas**

e muito +



Assaí

SEMPRE PRESENTE NO SEU

**ANO
NOVO**

INTRODUÇÃO



O MELHOR PARA *clientes e fornecedores*



2022 foi mais um ano de crescimento na trajetória do Assaí Atacadista. Fomos reconhecidos como a 20ª marca mais valiosa do Brasil*, conquistamos mais lojas e fizemos parte de projetos incríveis.

No entanto, nosso objetivo não mudou: continuamos trabalhando, de sol a sol, para oferecer o melhor para quem está com a gente nesses 48 anos de história. Para nossos clientes, muita qualidade, variedade de produtos e preço baixo. Para os fornecedores parceiros, visibilidade, relacionamento direto com nossos clientes e possibilidade de aumento das vendas.

E, para fechar o ano com chave de ouro, nosso time de fornecedores parceiros se reuniu para trazer uma série de conteúdos exclusivos para você, nosso cliente! Aqui, neste e-book, você encontra novidades do Assaí, diversas receitas para as festas de final de ano e ainda confere dicas imperdíveis!

*Dados do Interbrand 2021



ÍNDICE

DICAS		1
Vigor	APERITIVO	2
<i>Berinjelas e abobrinhas gratinadas</i>		
Ajinomoto - Mercearia	PRATO PRINCIPAL	4
<i>Lasanha de pão francês</i>		
Arrifana	PRATO PRINCIPAL	6
<i>Contra-filé ao molho de pimenta biquinho</i>		
Aurora	PRATO PRINCIPAL	8
<i>Blesser com batatas ao murro e alho assado com alecrim</i>		
Extrusa Pack	PRATO PRINCIPAL	10
<i>Filet au poivre vert</i>		
Ekma	PRATO PRINCIPAL	12
<i>Risoto caprese</i>		
Gallo	PRATO PRINCIPAL	14
<i>Maminha com molho de ervas e batatas assadas</i>		
Gomes da Costa	PRATO PRINCIPAL	16
<i>Macarrone com atum</i>		
Konsumo	PRATO PRINCIPAL	18
<i>Strogonoff de frango</i>		
New Age	PRATO PRINCIPAL	20
<i>Carne de panela com batata e cebola</i>		
Nestlé Corporativo	PRATO PRINCIPAL	22
<i>Bisteca com molho de laranja</i>		
Massa Leve	PRATO PRINCIPAL	24
<i>Talharim ao molho pesto e tomate cereja</i>		
Nestlé Corporativo	SOBREMESA	26
<i>Brigadeiro com nuts</i>		
FINI	SOBREMESA	28
<i>Trufa tubes</i>		
Romanato	SOBREMESA	30
<i>Sorvete com panettone Romanato</i>		
Piracanjuba	SOBREMESA	32
<i>Bolo de chocolate</i>		
Santa Helena	SOBREMESA	34
<i>Pavê veganito de paçoquita zero</i>		
Unilever Mãe Terra	SOBREMESA	36
<i>Mingau de quinoa em flocos</i>		
Melitta	SOBREMESA	38
<i>Pudim de capuccino</i>		
Melitta	BEBIDAS	40
<i>Espresso tônica</i>		
Castelo	LANCHE	42
<i>Cookies funcionais</i>		
DPA	LANCHE	44
<i>Torta de frango com iogurte natural</i>		
Lactopar	LANCHE	46
<i>Sanduíche de queijo prato</i>		

ÍNDICE

DICAS		48
Aurora	CASA	49
King	CASA	50
Suprema	CASA	51
Reckitt Benckiser	CUIDADO	52



Assaí

SEMPRE PRESENTE NO SEU



**ANO
NOVO**

RECEITAS



Berinjelas e Abobrinhas Gratinadas com Parmesão

FAIXA AZUL



Rendimento

2 Porções



Tempo de preparo

45 minutos

Ingredientes

- 150g de Gruyère Faixa Azul, cortado em palitos (ou ralado)
- 100g de Parmesão Ralado Faixa Azul
- 400g de molho de tomate pronto – à sua escolha
- 1 berinjela cortada em lâminas
- 1 abobrinha italiana cortada em lâminas
- 1 dente de alho inteiro
- Orégano, sal e pimenta a gosto
- Azeite para untar se necessário



Modo de preparo

OPÇÃO 1

- 1 Faça camadas com berinjelas e abobrinhas intercalando com o queijo gruyère ralado Faixa Azul e o molho de tomate. Finalize com parmesão ralado Faixa Azul, polvilhe com orégano a gosto leve ao forno médio por 30 minutos ou até que esteja bem gratinado.

OPÇÃO 2

- 2 Faça rolinhos com as fatias de berinjela e abobrinha com um pedaço de queijo gruyère Faixa Azul. Coloque uma camada de molho no refratário, e acomode os rolinhos, cubra com mais molho e polvilhe parmesão e orégano a gosto.

Produtos usados:



Gruyère
Faixa Azul



Parmesão
Ralado Faixa
Azul

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Lasanha de Pão Francês

Sazón®



Rendimento

4 Porções



Tempo de preparo

20 minutos

(+20 minutos de forno)

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola pequena picada
- 1 caixinha de polpa de tomate (520 g)
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 3 pães tipo francês amanhecidos e cortados em fatias de 2 cm
- 150 g de muçarela fatiada
- 200 g de presunto fatiado



Modo de preparo

- 1** Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente a polpa de tomate, a água, o Tempero SAZÓN®, e cozinhe em fogo médio, por 5 minutos, ou até ferver. Retire do fogo.
- 2** Em um refratário pequeno, disponha 1 concha do molho e intercale em camadas de pão, presunto, queijo e molho, repita o processo finalizando com o queijo e o molho. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até o queijo derreter.
- 3** Retire do forno e sirva em seguida.

Produtos usados:



Tempero
SAZÓN® Laranja

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Contra-filé ao Molho de Pimenta Biquinho



Ingredientes

- 2 kg de contra-filé
- ¼ xícara (chá) de Pimenta Biquinho Arrifana
- 4 colheres (sopa) de Molho de Limão Arrifana
- ½ xícara (chá) de azeite
- Sal e pimenta-do-reino Arrifana à gosto.



Modo de preparo

- 1** Corte a Pimenta Biquinho Arrifana em cubos e coloque em um recipiente. Adicione o Molho de Limão Arrifana, o azeite, o sal e reserve.
- 2** Corte o contra filé em bifes com cerca de 2 dedos de espessura. Tempere com sal e Pimenta do Reino Arrifana.
- 3** Leve os bifes à churrasqueira em fogo médio (cerca de 40 centímetros de altura).
- 4** Depois que os bifes grelharem de um dos lados, vire e regue-os com o molho reservado.
- 5** Quando os bifes estiverem prontos, retire da churrasqueira, corte-os em pedaços menores e sirva.

Produtos usados:



Pimenta Biquinho Arrifana 180 g



Molho de Limão Arrifana 150 ml



Pimenta-do-reino Arrifana 20g

Para mais informações:  CLIQUE AQUI





Blesser® com Batatas ao Murro e Alho Assado com Alecrim



Rendimento

10 Porções



Tempo de preparo

3 horas

Ingredientes

- 1 Blesser® Aurora
- 10 cabeças de alho
- 1 colher (sopa) de mostarda
- Sal à gosto
- Páprica picante a gosto
- Pimenta-do-reino em pó
- 19 batatas tipo bolinha
- Alecrim fresco a gosto
- 100g de bacon em cubos Aurora
- 1 pote Requeijão cremoso Aurora



Modo de preparo

BLESSER® AURORA:

1

Descongele o Blesser® Aurora sob refrigeração por aproximadamente 24 horas. Disponha em uma assadeira com água ao fundo e cobrir o papel alumínio. Asse em forno pré-aquecido a 250°C até o termômetro subir.

BATATAS AO MURRO E ALHO ASSADO:

2

Faça um corte na parte superior das cabeças de alho para liberarem o aroma e reserve. Prepare uma mistura com a mostarda, o sal, a páprica e a pimenta-do-reino e reserve. Fure as batatas (com casca) com um garfo e pincele sobre elas a mistura de mostarda. Quando faltar 30 minutos para finalizar o Blesser®, retire o papel alumínio, coloque as batatas, as cabeças de alho e o alecrim na mesma assadeira. Retorne ao forno até dourar o Blesser® e as batatas e o alho ficarem cozidos. Aquece o bacon Aurora em uma frigideira em fogo baixo, até ficar crocante. Escorra o excesso de gordura em um papel toalha e reserve. Retire o Blesser® com as batatas e as cabeças de alho do forno. Amasse delicadamente cada batata, com o auxílio de uma colher até que a casca se rompa parcialmente. Coloque uma colher (sopa) de requeijão cremoso Aurora sobre cada batata e finalize polvilhando o bacon crocante. Sirva imediatamente o Blesser® Aurora acompanhado das batatas ao murro com requeijão e bacon e o alho assado com alecrim.

OBSERVAÇÕES

3

O tempo de preparo e o rendimento podem variar de acordo com a potência do equipamento e peso total do produto. Pode-se utilizar os miúdos preparando-os separadamente. Caso seja necessário, utilize palitos de dente para prender as asas, feche o Blesser® Aurora com barbante para prender as coxas cruzadas antes de assar.

Produtos usados:



Bacon em Cubos
Aurora



Requeijão
Cremoso
Tradicional
Aurora



Blesser® Aurora

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Filet au Poivre Vert

Por João Speda

EXTRUSA-PACK®
A qualidade que se destaca



Rendimento

1 Porção



Tempo de preparo

40 minutos

Ingredientes

- 220g Filé mignon bovino
- Sal refinado
- Pimenta do reino preta em grão
- 15g Manteiga
- 10g Pimenta do reino verde
- 15 ml Conhaque
- 30 ml Creme de leite fresco
- Mini cenoura
- Mini milho
- Mini vagem



Modo de preparo

- 1 Limpar o filé. Temperar com o sal e pimenta
- 2 Na frigideira quente, colocar as pimentas e deixar dourar levemente para que solte os aromas.
- 3 Moa as pimentas em um processador ou pilão
- 4 Em uma frigideira, aquecer a manteiga e selar a carne. Terminar o cozimento em forno pré-aquecido a 160°C. Reservar em local aquecido
- 5 Adicionar os grãos de pimenta do reino verde
- 6 Acrescentar o conhaque e flambar
- 7 Juntar a manteiga, o creme de leite, acertar o napê e ajustar o sal
- 8 Saltear os legumes
- 9 Servir a carne com o molho e os legumes

Produtos usados:



Sacos
picotados em
bobina

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Risoto Caprese

Ekma



Rendimento

6 Porções



Tempo de preparo

40 minutos

Ingredientes

RISOTO

- Azeite a gosto
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- 2 colheres de sopa de massa de Extrato de Tomate Ekma
- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 1 copo de vinho branco seco
- 800 mL de caldo de tomate
- 130 g de queijo parmesão cortado em cubos
- 20 g de alcaparras lavadas
- 10 g de aliche picado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 maço de rúcula picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

CALDO

- 600 g de Tomate Triturado Ekma
- 1 pitada grande de sal
- 1 maço de manjericão picado, com os talos
- 1/2 pimenta dedo-de-moça fatiada com as sementes
- 1 cabeça de alho
- 1,2 L de água



Modo de preparo

CALDO

- 1 Em um recipiente, coloque os tomates e o sal para soltar um pouco de água.
- 2 Corte a cabeça de alho ao meio, fatie o manjericão e a pimenta dedo-de-moça, junte ao tomate, misture e deixe marinar por 10 minutos.
- 3 Depois, acrescente a água, tampe e deixe ferver por 20 minutos. Coe o caldo em uma peneira.

RISOTO

- 4 Refogue a cebola no azeite, em seguida insira o Extrato de Tomate Ekma e refogue mais. Adicione o arroz e continue refogando.
- 5 Acrescente uma concha de caldo de tomate e reduza até secar, sem parar de mexer. Continue fazendo a mesma operação, adicionando concha por concha até chegar ao ponto desejado: al dente.
- 6 O processo vai levar 20 minutos e o caldo deve estar bem quente para ser acrescentado ao arroz. Junte o queijo parmesão, as alcaparras e o aliche.
- 7 Misture bem e finalize o risoto com a manteiga e a rúcula. Ajuste o tempero com sal e pimenta, se necessário.

Produtos usados:



Massa de Extrato de Tomate Ekma



Tomate Triturado Ekma

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Maminha com molho de ervas e batatas assadas



Rendimento

Para 4 pessoas



Tempo de preparo

85 minutos

Ingredientes

- Azeite Gallo Extra Virgem Ancestral a gosto.
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Alecrim a gosto
- 600g de maminha
- 3 dentes de alho
- 1 colher de sopa de hortelã
- 1 colher de sopa de salsa
- 1 colher de sopa de orégano
- 1 pimenta malagueta
- 500g de batatas



Modo de preparo

- 1 Tempere a maminha com sal, pimenta, alecrim e um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Ancestral. Esfregue bem. Deixe marinar durante 30 minutos.
- 2 Corte as batatas em gomos, coloque em uma assadeira e tempere com sal, pimenta, um dente de alho picado, alecrim e um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Ancestral. Misture.
- 3 Leve as batatas ao forno a 190°C e deixe por 30 minutos.
- 4 Aqueça uma frigideira com um pouco de Azeite Gallo Extra Virgem Ancestral e, quando estiver bem quente, sele a maminha durante 3 minutos de cada lado.
- 5 Coloque em uma assadeira com a marinada e deixe no forno a 150°C por cerca de 20 minutos.
- 6 Molho: pique as ervas, coloque-as numa taça com o restante do alho, a malagueta picada, com ou sem sementes, e Azeite Gallo Extra Virgem Ancestral a gosto. Misture.
- 7 Sirva a carne em fatias com batatas, molho de ervas e Azeite Gallo Extra Virgem Ancestral.

Produtos usados:



Azeite Gallo Extra
Virgem Ancestral

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Macarrone com Atum



Rendimento

5 Porções



Tempo de preparo

45 minutos

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 5 dentes de alho picados
- 1 alho poró médio fatiado
- 3 latas de Atum Sólido ao Natural Gomes da Costa (510g)
- Noz moscada ralada a gosto
- Sal à gosto
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 3 colheres (sopa) de azeitonas pretas picadas
- 2 colheres (sopa) de cheiro verde picado
- 1 pacote de macarrão tipo fusilli (500g)
- Queijo parmesão ralado



Modo de preparo

- 1 Numa panela refogue no azeite a cebola e o alho, até dourar levemente.
- 2 Junte o alho poró e continue refogando até murchar.
- 3 Acrescente o Atum Gomes da Costa escorrido e tempere com a noz moscada e o sal.
- 4 Abaixei o fogo e adicione o creme de leite. Misture bem.
- 5 Junte a azeitona e o cheiro verde. Tempere com mais sal se necessário. Reserve.
- 6 Cozinhe o macarrão conforme recomendação da embalagem. Escorra.
- 7 Sirva o macarrão numa travessa e distribua por cima o molho quente. Salpique com o queijo parmesão.
- 8 Sirva em seguida ou leve ao forno para gratinar por alguns minutos.

Produtos usados:



Atum Sólido ao Natural (170g)

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Strogonoff de Frango



KONSUMO



Rendimento

2 Porções



Tempo de preparo

15 minutos

Ingredientes

- 1 colher de sopa de Catchup Konsumo Tradicional
- 1 colher de sopa de Mostarda Amarela Konsumo
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 1 xícara de Maionese Konsumo
- 1 xícara de creme de leite
- 100g de champignon fatiado
- 50ml de azeite
- Sal à gosto
- 400g de peito de frango



Modo de preparo

- 1 Corte o peito de frango em tirinhas e tempere com sal à gosto.
- 2 Em uma panela aqueça o azeite e adicione o peito de frango até dourar.
- 3 Acrescente o Catchup, a mostarda e misture. Após adicione o champignon fatiado, a maionese e o creme de leite, misture até formar um creme homogêneo.
- 4 Está pronto, sirva acompanhado de arroz branco e batata palha.

Produtos usados:



Catchup
Konsumo
Tradicional



Mostarda
Amarela
Konsumo



Maionese
Konsumo

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Carne de Panela com Batata e Cebola



WIENBIER



Rendimento

8 Porções



Tempo de preparo

60 minutos

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 peça de maminha (cerca de 1 quilo)
- 2 tabletes de caldo de carne
- 1 xícara (chá) de cebolas pequenas
- 1 xícara (chá) de batatas-bolinha
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde



Modo de preparo

- 1 Aqueça o azeite em uma panela de pressão.
- 2 Em seguida, coloque a carne na panela e espere dourar.
- 3 Quando a carne começar a soltar do fundo e já estiver selada em todos os lados, acrescente o caldo MAGGI dissolvido em 2 xícaras (chá) de água fervente e feche a panela.
- 4 Deixe cozinhar por 30 minutos, após pegar pressão.
- 5 Desligue o fogo e espere a pressão sair.
- 6 Abra a panela cuidadosamente, acrescente as cebolas e as batatas e deixe cozinhar por mais 15 minutos com a panela destampada.
- 7 Misture bem, salpique o cheiro-verde e sirva a seguir.

Produtos usados:



Wienbier 53
STOUT

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Bisteca com Molho de Laranja



Tempo de preparo

80 minutos

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de suco de laranja
- suco de 1 limão
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 2 sachês de MAGGI® MEU SEGREDO® Refoga
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 900 g de bisteca suína em fatias
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 laranjas sem casca, em rodelas
- 2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada



Modo de preparo

- 1 Em um recipiente, misture os sucos de laranja e limão, a mostarda, o MAGGI MEU SEGREDO, o sal, a pimenta do reino e a bisteca.
- 2 Cubra com plástico-filme e deixe marinar na geladeira, por cerca de 1 hora, misturando na metade do tempo.
- 3 Em uma panela de fundo largo, aqueça o azeite e doure bem as fatias de bisteca dos dois lados.
- 4 Adicione o líquido da marinada e cozinhe por cerca de 10 minutos ou até encorpar.
- 5 Adicione as rodelas de laranja e a cebolinha verde. Sirva a seguir.

Produtos usados:



MAGGI® MEU
SEGREDO®

Para mais informações:  CLIQUE AQUI





Talharim ao Molho Pesto e Tomate Cereja



Rendimento

5 Porções



Tempo de preparo

30 minutos

Ingredientes

- 1 pacote de 500 g de Talharim Massa Leve
- 2 dentes de alho espremidos
- 2 colheres (chá) de sal
- 3 colheres (chá) de nozes sem casca, trituradas
- 1/2 xícara (chá) de folhas de manjeriço picadas
- 100 g de queijo parmesão ralado no ralo fino
- 1/2 xícara (chá) de azeite de oliva



Modo de preparo

- 1 Cozinhe o Talharim conforme as instruções da embalagem.
- 2 Enquanto isso, prepare o molho: em uma tigela média, coloque o alho, o sal, as nozes, o manjericão, o queijo ralado e o azeite, e misture bem.
- 3 Reserve.
- 4 Escorra o Talharim, disponha-o em uma travessa e junte o molho reservado, misturando até envolver a massa por completo.
- 5 Sirva em seguida.

Produtos usados:



Talharim Massa
Leve 500g

Para mais informações:  CLIQUE AQUI





Brigadeiro com Nuts



NATURE'S HEART.



Tempo de preparo

50 minutos

Ingredientes

- 120 g de tâmaras sem caroço
- 3 colheres (sopa) de NATURE'S HEART® Bebida Vegetal de Cacau & Arroz
- 1 colher (sopa) de açúcar demerara
- 10 pacotes de NATURE'S HEART® Cranberry Nuts (250 g)
- 80 g de Cacau em Pó NATURE'S HEART®



Modo de preparo

- 1 Deixe as tâmaras e o NATURE'S HEART de molho por 4 horas ou mais. Em seguida processe com o restante dos ingredientes até que esteja homogêneo e em ponto de brigadeiro.
- 2 Despeje a massa em uma assadeira com papel manteiga e leve para gelar por 40 minutos.
- 3 Em seguida, boleie os brigadeiros e passe no Cacau em Pó NATURE'S HEART.
- 4 Armazenar refrigerado ou no congelador

Produtos usados:



NATURE'S HEART® Bebida Vegetal de Cacau & Arroz



NATURE'S HEART® Cranberry Nuts (250 g)



Cacau em Pó NATURE'S HEART®

Para mais informações:  [CLIQUE AQUI](#)





Trufa Tubes



Rendimento

1 Porção



Tempo de preparo

20 minutos

Ingredientes

- 50g de Fini Tubes Morango
- 100g de chocolate branco em tablete
- 50g de creme de leite
- 200g de chocolate temperado ou cobertura (deu preguiça? Então já enrola direto no Tubes cortadinho)
- MUUUUITO Fini Tubes Azedinho para decorar e fazer seu hit!



Modo de preparo

- 1 Pique o chocolate e o Fini Tubes Morango.
- 2 Coloque tudo em um bowl junto com o creme de leite e aqueça no micro-ondas de 20 em 20 segundos até derreter todo o chocolate.
- 3 Passe o mixer para incorporar e triturar os Tubes.
- 4 Coloque um plastiquinho por cima para não secar.
- 5 Espere assentar por, pelo menos, 12 horas (sim, vai valer a pena, mas já rouba uma colherada).

PARA A MONTAGEM:

- 6 Pegue a ganache de Tubes já bem durinha, enrole e passe no chocolate (temperado ou cobertura), ou já passe direto no Fini Tubes Azedinho picado.

Aproveite sem moderação!

Produtos usados:



Fini Tubes
Morango



Fini Tubes
Azedinho

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Sorvete de Panettone com calda de caramelo

Romanato



Rendimento

8 Porções



Tempo de preparo

30 minutos

Ingredientes

CREME

- 3 xícaras (chá) de leite (600 ml);
- ½ xícara (chá) de açúcar refinado (55 g);
- 3 gemas (60 g);
- 4 colheres (sopa) de amido de milho (32 g);
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- Raspas de 1 laranja;
- 2 colheres (chá) de raspas de limão (4 g);

Calda:

- 1 e ½ xícara (chá) de Açúcar (270 g);
- 1 e xícara (chá) de Água (240 ml);

Merengue:

- 3 claras (120 g);
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado (110 g);

Montagem

- 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas;
- 2 colheres (sopa) de uvas passas pretas;
- 2 e ½ xícaras (chá) de Panettone Romanato cortado em cubos pequenos (300 g);
- Nozes



Modo de preparo

CREME

1 Em uma panela, aqueça em fogo médio o leite com o açúcar refinado; Em uma tigela, misture as gemas com amido e reserve; Quando o leite amornar, adicione na mistura de gemas lentamente, mexendo sempre para não empelotar; Volte a mistura para a panela e cozinhe por 5 minutos ou até engrossar; Desligue o fogo e adicione o creme de leite, as raspas de laranja e de limão; Transfira para um refratário e cubra com papel filme em contato com o creme. Reserve em geladeira até esfriar;

MERENGUE

2 Em uma tigela, em banho maria sem parar de mexer, aqueça as claras com o açúcar refinado até dissolver bem, mas sem cozinhar as claras; Em uma batedeira, em velocidade média bata a mistura de claras com açúcar até esfriar e formar um merengue firme;

CALDA

3 Em uma panela larga e com cabo, adicione o açúcar e leve ao fogo médio; Vá aos poucos mexendo a panela em movimentos circulares sobre o fogo até derreter o açúcar; Adicione a água quente aos poucos, e mantenha no fogo até formar um caramelo que se desprenda do fundo da panela; Deixe esfriar.

MONTAGEM

4 Adicione no creme reservado as frutas cristalizadas e as uvas passas e mexa bem; Junte o merengue aos poucos, misturando até formar um creme homogêneo; Acrescente os pedaços de Panettone Romanato e misture delicadamente; Coloque em um refratário, forma ou em uma tigela, tampe e leve ao freezer por pelo menos 6 horas antes de servir; Desenforme e decore com a calda de caramelo e as nozes picadas.

Produtos usados:



Panettone
Romanato 400g:



Bolo de Chocolate Romanato
100g / 200g / 300g:

Para mais informações:



CLIQUE AQUI





Bolo de Chocolate



Piracanjuba®



Rendimento

10 Porções



Tempo de preparo

50 minutos

Ingredientes

MASSA

- 12 ovos
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 4 e ½ xícara (chá) de Leite Integral Piracanjuba
- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 xícaras (chá) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de fermento químico em pó manteiga para untar
- chocolate em pó para untar

RECHEIO:

- 2 caixas de Leite Condensado Piracanjuba
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Piracanjuba sem sal

COBERTURA:

- 2 caixas de Creme de Leite Gourmet Piracanjuba
- 600 g de chocolate meio amargo derretido
- 1 e ½ xícara (chá) de raspas de chocolate



Modo de preparo

MASSA

- 1 Em uma batedeira, bata os ovos até dobrarem de volume, adicione o açúcar e bata até misturar bem;
- 2 Desligue a batedeira e adicione o leite aos poucos. Junte a farinha de trigo, o chocolate em pó, o fermento e misture até ficar homogêneo;
- 3 Unte três formas redondas (20 cm de diâmetro) com manteiga e chocolate em pó e distribua uniformemente as massas nas formas. Leve para assar por 40 minutos a 180 graus;
- 4 Espere esfriar, desenforme e reserve.

RECHEIO

- 5 Em uma panela média, em fogo baixo, coloque o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga. Misture bem e vá mexendo até desprender do fundo da panela; Transfira para uma tigela untada de manteiga para esfriar o brigadeiro e reserve.

COBERTURA

- 6 Em uma tigela média, misture o chocolate derretido com o creme de leite e mexa tudo até obter um creme liso e brilhante.

MONTAGEM

- 7 Coloque o recheio sobre a primeira camada. Cubra com a segunda camada de bolo e pressione sobre o recheio delicadamente; Termine de colocar a segunda camada de recheio e finalize com a terceira camada de bolo; Espalhe a cobertura sobre o topo do bolo e nas laterais. Depois, com ajuda de uma espátula, alise a cobertura para ficar uniforme; Decore com raspas de chocolate e deixe na geladeira para firmar; Sirva logo em seguida para seus convidados.

Produtos usados:



Leite Condensado PIRACANJUBA



Creme de Leite PIRACANJUBA



Leite Integral PIRACANJUBA



Manteiga PIRACANJUBA

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Pavê Veganito de Paçoquita Zero



O MELHOR DO AMENDOIM



Rendimento

6 Taças



Tempo de preparo

60 minutos

Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de leite de soja
- 1/4 xícara (chá) de açúcar demerara
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 colheres (sopa) de amido de milho dissolvidas em 1/4 de xícara (chá) de leite de soja
- 12 Paçoquitas Zero retangulares
- 1 pacote de bolacha maisena vegana
- 1 xícara (chá) de leite de soja
- 3 Paçoquitas Zero esfareladas para decorar



Modo de preparo

- 1** Em uma panela, coloque as 3 xícaras de leite de soja, o açúcar e a essência de baunilha. Mexa um pouco e deixe ferver em fogo médio. Depois, abaixe o fogo e acrescente o amido de milho dissolvido e misture até que a massa engrosse.
- 2** Agora, coloque as Paçoquitas Zero e misture mais um pouco, até que vire um creme uniforme.
- 3** Desligue o fogo e deixe reservado.
- 4** Umedeça algumas bolachas de maisena no leite vegetal e coloque em uma travessa, uma do lado da outra, e cubra com uma camada do creme que reservou.
- 5** Vá repetindo o processo, sempre alternando entre bolacha e creme, e finalize com mais algumas Paçoquitas Zero esfareladas por cima.
- 6** Depois é só levar à geladeira por, pelo menos, 3 horas e fazer a alegria da galera.

Produtos usados:



Paçoquita
Zero

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)

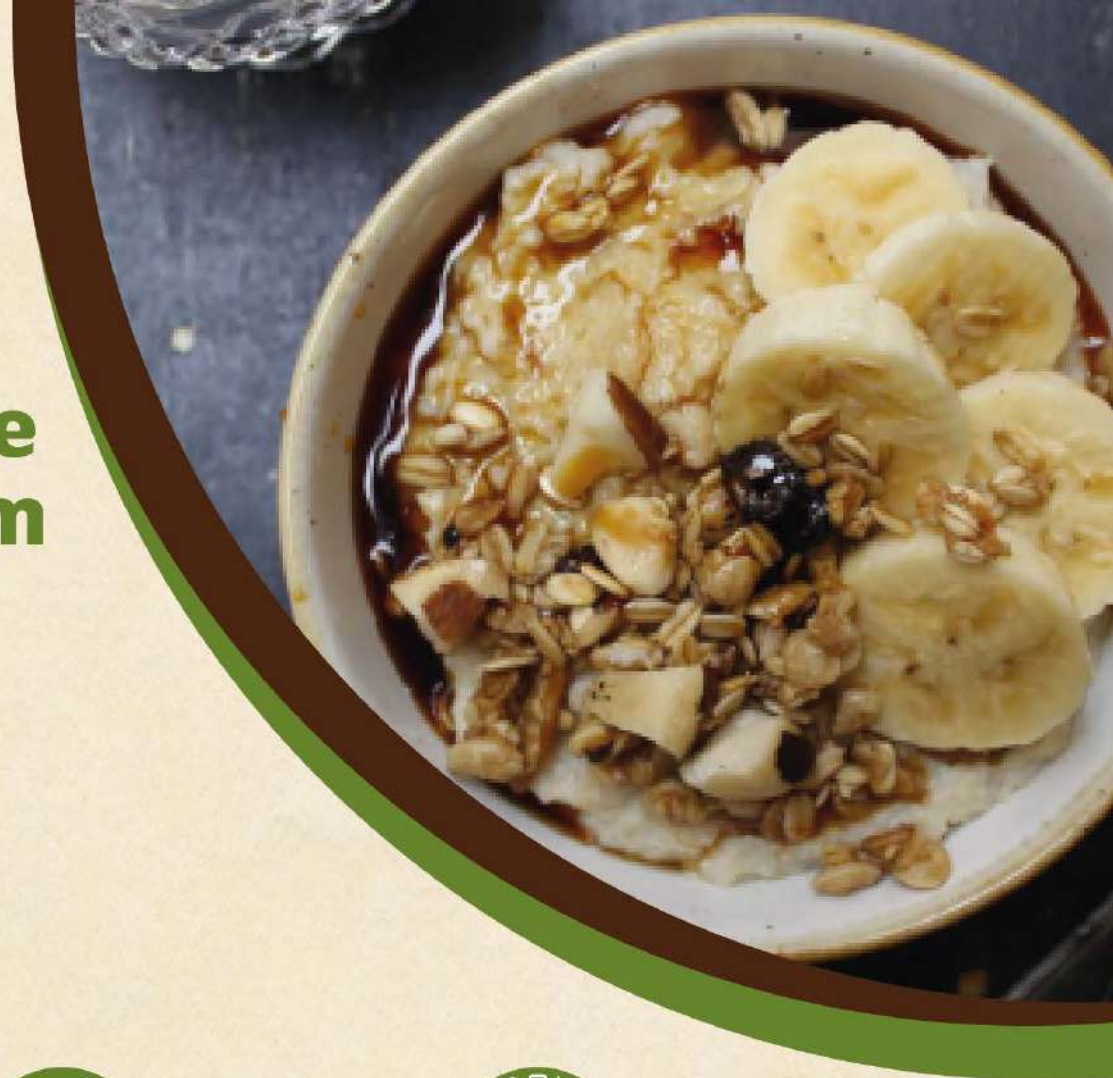




Mingau de Quinoa em Flocos



mãe terra



Rendimento

2 Porções



Tempo de preparo

15 minutos

Ingredientes

- 1/2 xícara de chá de Quinoa em Flocos Orgânica Mãe Terra
- 1 xícara de chá de leite vegetal de sua preferência (coco, castanhas, aveia, arroz)
- 1/2 colher de chá de canela em pó (opcional)
- 1/4 colher de chá de extrato de baunilha (opcional)

Para cobrir

- 1 colher de sopa de melado de cana (opcional, pode adoçar só com frutas)
- 1 banana nanica fatiada
- 2 colheres (sopa) de Granola Tradicional ou Crocante Mãe Terra



Modo de preparo

- 1 Em uma panela pequena, misture o leite, a quinoa em flocos, a canela e a baunilha e leve ao fogo médio.
- 2 O cozimento é muito rápido. Vá mexendo para evitar que grude. Quando começar a engrossar e soltar do fundo, desligue (2 a 3 min).
- 3 Coloque em uma tigela e cubra com o melado, as fatias de banana e a granola. Pronto

Produtos usados:



Quinoa em Flocos Orgânica Mãe Terra



Granola Tradicional Mãe Terra



Granola Crocante Mãe Terra

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Pudim de Capuccino



Rendimento

1 forma de 20cm

Ingredientes

CARAMELO

- 200g de açúcar refinado (1 xícara cheia)
- 60ml de água quente (1/4 de xícara)

PUDIM

- 400g de leite condensado (1 lata)
- 600ml de leite integral (2 medidas da lata de leite condensado)
- 120g de gemas (6 unidades médias)
- 50g de ovos (1 unidade média)
- 2 potes de Cappuccino Melitta®



Modo de preparo

CARAMELO

- 1 Faça um caramelo a seco com o açúcar.
- 2 Despeje a água quente de pouco em pouco e misture até dissolver os grumos.
- 3 Deixe esfriar um pouco e coloque na forma, girando para cobrir o interior por completo.

PUDIM

- 4 Pré aqueça o forno a 175°C e coloque uma assadeira com água para o banho maria.
- 5 Bata, rapidamente, todos os ingredientes no liquidificador ou com um batedor de arame (fouet).
- 6 Coloque na forma caramelada, cubra com papel alumínio e leve ao forno em banho Maria (com água quente até a metade) por aproximadamente 90 a 120 minutos.
- 7 Deixe esfriar por pelo menos 6 horas ou por uma noite antes de desenformar.

Produtos usados:



Cappuccino
Melitta®

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Espresso Tônica



Rendimento

1 copo

Ingredientes

- 30ml de café espresso
- 60ml de água tônica
- 1 fatia de laranja (opcional)
- Gelo



Modo de preparo

1 Encha um copo de gelo e despeje a tônica.

2 Adicione o café lentamente.

3 Se quiser, sirva com uma rodela de laranja.

Produtos usados:



Café
Melitta®

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Cookies Funcionais



Rendimento

12 Porções



Tempo de preparo

1 hora

Ingredientes

- 1 maçã vermelha
- 2 colheres (sopa) de Vinagre de Vinho Branco Castelo
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de sementes de linhaça moída
- 2 colheres (sopa) de margarina cremosa
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de farinha de quinta
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de canela em pó



Modo de preparo

- 1 Rale a maçã e misture com o Vinagre de Vinho Branco Castelo.
- 2 Adicione o ovo, a linhaça, a margarina, a baunilha, o açúcar mascavo, a farinha de quinta, a farinha de trigo, o fermento em pó, o bicarbonato, e a canela .
- 3 Mexa até ficar uma massa consistente.
- 4 Sirva morno ou frio.

Produtos usados:



Vinagre de Vinho Branco Castelo

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Torta de Frango com Iogurte Natural

a iogurteria Nestlé



Rendimento

10 Porções



Tempo de preparo

2 horas

Ingredientes

MASSA

- 2 copos de iogurte natural
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 ovos
- 200g de parmesão ralado
- 1 xícara de óleo de girassol
- Sal à gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 1 colher de sopa de fermento químico
- Óleo para untar
- Farinha para untar
- 50g de parmesão ralado para polvilhar
- Papel manteiga para forrar a forma

RECHEIO

- 400g de peito de frango cozido desfiado
- 1 copo de iogurte natural
- 1 cebola grande picadinha
- 3 dentes de alho picadinhos
- 2 tomates sem pele e sem semente picadinhos
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de azeite
- Sal à gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Salsinha picada a gosto



Modo de preparo

MASSA

- 1 Bater os líquidos, os temperos e 200g de parmesão liquidificador.
- 2 Em uma tigela incorporar a farinha o fermento e misturar a mistura do liquidificador.

RECHEIO

- 3 Refogar a cebola e o alho com a manteiga e o azeite, acrescentar o frango e refogar mais um pouco em seguida acrescentar o tomate e refogar por 5 minutos.
- 4 Colocar os temperos (sal, pimenta e salsinha) refogar por mais dois minutos e desligar o fogo.
- 5 Colocar o iogurte quando o frango estiver frio.

PREPARO FINAL:

- 6 Untar um pirex, se necessário usar o papel manteiga no fundo. Colocar metade da massa, em seguida o recheio e a outra metade da massa, polvilhar o parmesão e levar ao forno médio até dourar.

Produtos usados:



Iogurte Natural
Nestlé

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





Sanduíche Grelhado com Queijo Prato



Rendimento

5 Porções



Tempo de preparo

25 minutos

Ingredientes

- Pão italiano
- Queijo prato

PASTA DE ALHO

- Manteiga (1 colher sopa)
- Alho (3/4 colher de chá)
- Parmesão ralado (1/4 xícara)

CREME DE QUEIJO

- Cream cheese (1/3 xícara)
- Maionese (1,5 colher sopa)
- Alho (1/4 colher de chá)
- Pimenta e páprica a gosto



Modo de preparo

- 1 Fatie o pão em fatias grossas. Prepare a pasta e alho misturando uma colher de manteiga amolecida, alho e o queijo ralado e espalhe na parte externa de cada fatia.
- 2 Vire a fatia de pão, adicione uma fatia de queijo prato.
- 3 Prepare o creme de queijo misturando o cream cheese, maionese, alho, pimenta e páprica. Espalhe cerca de 1 colher de sopa desta mistura no queijo prato.
- 4 Adicione por cima outra fatia de queijo prato e cubra com a outra fatia de pão.
- 5 Em uma frigideira, derreta um pouco de manteiga em fogo médio/baixo. Adicione o sanduíche agora e abaixe o fogo. Cubra com uma tampa e deixe o fundo ficar crocante e o queijo derreter.
- 6 Quando o fundo estiver dourado, vire e repita até que os dois lados estejam crocantes e o queijo derretido. Sirva imediatamente.

Produtos usados:



Queijo
Prato
Lactopar

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)



The logo for Assaí is rendered in a bold, yellow, 3D-style font with a blue shadow. It is positioned above a white banner with a yellow border. The banner contains the text 'SEMPRE PRESENTE NO SEU' in a blue, sans-serif font. The entire graphic is set against a background of gold confetti and sparkles.

Assaí

SEMPRE PRESENTE NO SEU

The words 'ANO' and 'NOVO' are stacked vertically in a large, bold, yellow, 3D-style font. They are surrounded by a glowing, golden ring and a trail of gold confetti and sparkles, suggesting a celebratory atmosphere.

**ANO
NOVO**

DICAS

A Gente Faz Com Gosto O **Natal** Que Você Gosta



VOCÊ SABIA?

A linha **Blesser®** são aves natalinas da Aurora com **70% de peito de coxa e não possuem conservantes artificiais**, além disso, para maior praticidade já vem com termômetro.

DICAS IMPORTANTES

Além do **Blesser®**, a Aurora oferece uma linha completa para fazer o seu natal ainda mais especial, conheça:

Blesser®, **Blesser®** Tempero Caseiro, **Blesser®** ao Vinho Branco, **Blesser®** Preparo Fácil, **Lombo** temperado, **Lombo** suíno, **Pernil** com e sem osso temperado, **Pernil** com e sem pele, **Filé Mignon** temperado, **Alcatra** temperada, **Sobrepaleta** recheada, **Tender** suíno, **Frango Maravilha®**.



Uma paixão das famílias brasileiras desde 1928



O segredo para deixar seus móveis e madeiras **sempre renovados** passa de geração em geração.

Há 94 anos, o Óleo de Peroba faz parte da rotina dos brasileiros. Eficiente e econômico, ele limpa, lustra e protege todos os tipos de madeira contra a ação do tempo.

É muito fácil deixar seus móveis sempre brilhando:

- 1- Tire a poeira com um pano seco.
- 2- Aplique algumas gotas de Óleo de Peroba com flanela ou pano macio.

Peroba:

a marca líder, que não sai da cabeça dos brasileiros.

Limpa, lustra e renova

Protege contra a ação do tempo

Eficiente e econômico

Tradicional e com aromas

A Melhor Escolha Em Água Sanitária

Suprema®



DICAS PARA USAR A ÁGUA SANITÁRIA DO JEITO CERTO!

Quando se trata do assunto Água Sanitária, já sabemos que é um dos itens indispensáveis, pois é um poderoso aliado na hora da limpeza pesada, por conta da sua versatilidade, podendo ser usada em todos os ambientes da sua casa.

A SUPREMA É A MELHOR ESCOLHA EM ÁGUA SANITÁRIA, pois possui um teor ideal de cloro ativo, tem ação bactericida, alvejante e elimina odores indesejados.

Conheça as dicas e veja como é possível ter **mais praticidade na hora da limpeza:**

COMO ALVEJANTE: Adicionar 200ml de água sanitária para cada 20 litros de água. Deixar as roupas de molho por 15 minutos e enxaguar

COMO DESINFETANTE: Adicionar 200ml de água sanitária para cada 5 litros de água, aplicar em pisos, azulejos, vasos sanitários, lixeiras e ralos. Deixe agir por 15 minutos e enxaguar.

PARA DESINFECÇÃO DE FRUTAS E VERDURAS: Misture 8ml de água sanitária em 1litro de água. Deixar de molho por 10 minutos e lavar com bastante água corrente antes de consumir.



Sistema Completo De Proteção

Ajuda A Reduzir O Risco De
Dengue Em Até 50%*
Na Sua Casa E Na De Quem Precisa



Veja como fazer parte do nosso movimento

PASSO 1: MUDANDO HÁBITOS

Não deixe água parada onde o mosquito se prolifera:

- embalagens descartadas
- pneus usados
- pratinhos de plantas
- calhas

PASSO 2: COM PROTEÇÃO COMPLETA

Combine o uso de produtos que eliminam e repelem os mosquitos:

- SBP REPELENTE ELÉTRICO LÍQUIDO
- SBP AEROSSOL
- SBP REPELENTE CORPORAL



#JUNTOSCONTRAOMOSQUITO

Além de você e sua família, SBP ajuda a proteger comunidades dos mosquitos transmissores de doenças.

O Movimento Juntos Contra o Mosquito é um programa que leva à população vulnerável conscientização sobre cuidados importantes para o combate a esses mosquitos.

Conheça mais do nosso movimento

#JUNTOS CONTRA O MOSQUITO

em: www.sbpprotege.com.br



ELIMINA

AFASTA

REPELE



TERRÍVEL CONTRA OS INSETOS. CONTRA OS INSETOS.

52

redução de pupas e larvas de mosquitos em até 50%, associado às demais medidas de educação e prevenção contra o *Aedes aegypti*.
* Clinergy Health Research – estudo clínico realizado em Santos em 2022. Antes de usar, leia atentamente as instruções do rótulo.



Conheça o **BLOG ASSAÍ**

Gostou dessas receitas e dicas? O Assaí Atacadista está sempre pensando em você e desenvolveu um espaço com conteúdos fantásticos e muitas novidades.

Só no Blog Assaí, você fica por dentro de receitas pensadas pelos melhores fornecedores do mercado para testar na sua casa ou implementar no seu negócio.

Além disso, você também pode conferir dicas incríveis das melhores marcas sobre assuntos como empreendedorismo, beleza, bem-estar, limpeza, finanças e muitos outros.

Acesse e conheça: www.assaí.com.br/blog



E-BOOK

ASSAÍ

ANO NOVO 2022



**Dicas,
receitas**

e muito +

Assaí

SEMPRE PRESENTE NO SEU

**ANO
NOVO**

