

E-BOOK  
**ASSAÍ**  
2022



**Dicas,  
receitas**

e muito **+**



**ASSAÍ**  
ATACADISTA

••• INTRODUÇÃO

# MUITOS BENEFÍCIOS

para nossos clientes  
e fornecedores



Sabia que o **Assaí Atacadista** é a **20ª marca mais valiosa do Brasil\***? São 47 anos de história, mais de **220 lojas** pelo país e dezenas de iniciativas que geram crescimento constante!

Para os **comerciantes e clientes finais**, oferecemos preço baixo, variedade de produtos e qualidade das melhores marcas do mercado. Para os **fornecedores parceiros**, oferecemos visibilidade, relacionamento direto com nossos clientes e possibilidade de aumento das vendas. Um universo de vantagens para todo mundo!

Nosso incrível time de fornecedores parceiros se reuniu para trazer uma série de conteúdos exclusivos para você, nosso cliente! Neste e-book, você fica por dentro de várias novidades, aprende diversas receitas, confere dicas imperdíveis e muito mais! Aqui, você não perde nenhum detalhe.

\* Dados do Interbrand 2021



# ÍNDICE

<b>RECEITAS</b>		<b>1</b>
<b>Aurora</b>	APERITIVO	<b>2</b>
Polenta com Requeijão e Linguiça Toscana		
<b>Perdigão</b>	APERITIVO	<b>4</b>
Pão de Alho Recheado com Coração de Frango		
<b>Perdigão</b>	PRATO PRINCIPAL	<b>6</b>
Feijoada da Veveta		
<b>Sadia</b>	PRATO PRINCIPAL	<b>8</b>
Feijão Tropeiro		
<b>Sadia</b>	PRATO PRINCIPAL	<b>10</b>
Cachorro-Quente Cremoso		
<b>Lar</b>	PRATO PRINCIPAL	<b>12</b>
Filé de Peito de Frango Sanfonado		
<b>Cepêra</b>	PRATO PRINCIPAL	<b>14</b>
Polpetone com Mussarela de Búfala e Molho de Pimenta Sweet Chilli		
<b>Mallory</b>	PRATO PRINCIPAL	<b>16</b>
Torta Cremosa de Frango		
<b>Pamplona</b>	PRATO PRINCIPAL	<b>18</b>
Bolo de Carne Suína		
<b>Da Terrinha</b>	PRATO PRINCIPAL	<b>20</b>
Tapioca de Frango com Catupiry		
<b>Predilecta</b>	PRATO PRINCIPAL	<b>22</b>
Frango ao Molho Branco com Mostarda		
<b>Ruah</b>	PRATO PRINCIPAL	<b>24</b>
Strogonoff de Carne		
<b>Nestlé</b>	PRATO PRINCIPAL	<b>26</b>
Torta de Queijo Basca com Nestlé Grego Maracujá		
<b>Ovomaltine</b>	SOBREMESA	<b>28</b>
Waffle Belga		
<b>MID</b>	SOBREMESA	<b>30</b>
Charlotte de Morango		
<b>Mondial</b>	SOBREMESA	<b>32</b>
Pamonha de Forno		
<b>3 Corações</b>	SOBREMESA	<b>34</b>
Torta de Doce de Leite com Café		
<b>Mococa</b>	SOBREMESA	<b>36</b>
Bolo de Coco Gelado		
<b>Kellogg's</b>	SOBREMESA	<b>38</b>
Torta de Maçã		

# ÍNDICE

<b>DICAS</b>		<b>40</b>
<b>Aurora</b> Churrasco	CULINÁRIA	<b>41</b>
<b>Wienbier</b> Cerveja	CULINÁRIA	<b>42</b>
<b>Pinho Sol</b> Limpeza	PARA CASA	<b>43</b>
<b>Kian</b> Iluminação	PARA CASA	<b>44</b>
<b>Semorin</b> Tira Ferrugem	PARA CASA	<b>45</b>
<b>Ultra Action</b> Sorriso	CUIDADO	<b>46</b>
<b>Nazca</b> Linha Infantil	CUIDADO	<b>49</b>



# RECEITAS

# POLENTA COM REQUEIJÃO E LINGUIÇA TOSCANA



A gente faz com gosto  
tudo que você gosta.



## Rendimento

10 Porções



## Tempo de preparo

120 minutos

## Ingredientes

### POLENTA

- 2 litros de água;
- 2 colheres (sopa) de manteiga com sal;
- 1 ¼ xícara (chá) de fubá;
- 1 folha de louro;
- 2 colheres (chá) de sal;
- 3 ½ colher (sopa) de **Requeijão Aurora;**
- 2 colheres (sopa) de **Creme de Leite Aurora.**

### RECHEIO

- 800g de **Linguiça Toscana Aurora;**
- 1 colher (sopa) de azeite;
- ½ pimentão amarelo pequeno picado;
- ½ pimentão vermelho pequeno picado;
- 1 cebola pequena picada;
- 1 colher (sopa) de alho picado;
- 1 xícara (chá) vinho tinto;
- 1 lata de tomate pelado;
- Páprica picante a gosto;
- Orégano seco a gosto;
- 150g queijo **Mussarela Aurora.**



## Modo de preparo

### 1 POLENTA

Misture a água, manteiga, fubá, louro e o sal em uma panela. Cozinhe em fogo baixo mexendo sempre durante a fervura por aproximadamente 20 minutos para não formar grumos. Quando obter uma massa homogênea e consistente, desligue o fogo e misture o requeijão e o creme de leite.

### 2 RECHEIO

Despreze a tripa da linguiça e refogue o recheio com azeite. Acrescente os pimentões, cebola e alho e refogue. Adicione o vinho e deixe evaporar. Misture o tomate pelado e cozinhe até obter um recheio encorpado. Adicione os demais temperos e desligue o fogo. Em um refratário, despeje a polenta e sobre ela, coloque o recheio. Finalize com fatias do queijo. Gratine em forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 10 minutos. Quando dourar, retire do forno e sirva.

**OBSERVAÇÃO:** O tempo de preparo pode variar de acordo com a potência do equipamento. Se necessário, unte o recipiente refratário com manteiga antes de montar a polenta.

## Produtos usados:



### Linguiça Toscana Aurora 800g

Referência em churrasco, qualidade e sabor. Feita com carnes nobres e ingredientes selecionados.



### Requeijão Cremoso Tradicional Aurora

Consistência mais cremosa, ideal para consumo em lanches, pães e receitas culinárias.



### Creme de Leite Aurora

Versátil na elaboração de doces e salgados, com 20% de gordura entrega mais consistência e cremosidade.



### Queijo Mussarela Fatiado Aurora

Elaborado com leite de primeira qualidade, ideal para pratos quentes e frios.

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)



CHURRASCO TEM QUE  
TER LINGUIÇAS AURORA!

# PÃO DE ALHO COM RECHEIO DE CORAÇÃO DE FRANGO



PERDIGÃO



## Rendimento

5 Porções



## Tempo de preparo

20 minutos

## Ingredientes

- 800g de **Coração Temp. ao Molho Shoyu Perdigão Na Brasa**;
- 5 baguetes;
- 100g de Margarina Claybom;
- 50 ml de azeite;
- 3 dentes de alho;
- Salsinha picada;
- 800g de queijo prato.



## Modo de preparo

- 1** Pegue 800g de coração de frango temperado Perdigão Na Brasa, coloque em uma gamela.
- 2** Em seguida espete os corações em um espeto de madeira (uma dica: deixe os espetos de molho na água pra não queimar quando estiver assando os corações).
- 3** Leve pra churrasqueira no braseiro médio (40 cm da brasa) e deixe assar por 10 min de cada lado.
- 4** **PARA O MOLHO DE ALHO:**  
Pegue Margarina Claybom levemente derretida, coloque um fio de azeite, salsinha picada e alho picado. Misture tudo e passe no pão.
- 5** Retire os corações da churrasqueira e coloque o pão pra dar uma dourada também.
- 6** Derreta o queijo pra colocar em cima dos corações no pão. Pra esse creme, pegue queijo prato (ou qualquer outro tipo de queijo da sua preferência) corte em cubinhos e leve pra uma panela em cima da churrasqueira.
- 7** Enquanto o queijo derrete, retire os corações do espeto e coloque em cima do pão.
- 8** Jogue o queijo derretido em cima dos corações e feche o pão.

## Produtos usados:



**Coração de Frango  
NA BRASA Perdigão**



**Margarina  
Claybom Perdigão**

**Para mais informações:**  [CLIQUE AQUI](#)



PERDIGÃO



5



# FEIJOADA DA VEVETA



## Rendimento

10 Porções



## Tempo de preparo

60 minutos

## Ingredientes

- 1kg de feijão preto;
- 880g de Pertences para Feijoada Perdigão (linguiça calabresa, costela salgada, carne suína salgada, pé salgado, bacon, pele suína);
- 500g de lombo suíno cortado em cubos grandes;
- 250g de Paio Perdigão em rodela;
- 250g de rabo salgado;
- 300g de cebola em cubos;
- 50g de banha suína;
- 5 dentes de alho picados;
- 2 folhas de louro.



## Modo de preparo

- 1** Iniciar dessalgando o pé, o rabo e a costela suína com 12h de antecedência. Em uma bacia colocar os cortes e cobrir com água corrente, trocar a água a cada 3 horas, mantendo sempre dentro da geladeira. Quando passar esse tempo, levar as carnes para cozinhar em água fervente por 30 minutos.
- 2** Deixar o feijão de molho em água por 1 hora antes do preparo.
- 3** Cortar o lombo e o bacon em cubos grandes, a calabresa e o paio em rodelas e reservar.
- 4** Aquecer uma panela de pressão, com capacidade para cozinhar a feijoada, acrescentar a banha e a cebola cortada em cubos, refogar e acrescentar o alho e as folhas de louro em seguida.
- 5** Acrescentar o feijão escorrido, as carnes desalgadas, o paio e a calabresa, refogar rapidamente e cobrir com 7 litros de água. Tampar a panela e deixar cozinhar por 50 minutos depois que a panela pegar pressão.
- 6** Abrir a panela passado os 50 minutos, conferir se o feijão e as carnes estão completamente cozidos. Caso necessário, volte para o fogo e finalize. Corrija o sal, se necessário.
- 7** Sirva a feijoada acompanhada de arroz, farofa, couve refogada e torresmo.

## Produtos usados:



**Paio Defumado Perdigão**



**Ingredientes para Feijoada Perdigão**

**Para mais informações:** [CLIQUE AQUI](#)



# FEIJÃO TROPEIRO Sadia



## Rendimento

10 Porções



## Tempo de preparo

120 minutos

## Ingredientes

- 2 xícaras chá de feijão cozido com folha de louro, al dente e escorrido (de preferência o fradinho);
- 200g de bacon em cubos Sadia;
- 2 gomos de linguiça calabresa Sadia;
- 1 cebola grande em cubos;
- 3 dentes de alho picados;
- 2 tomates sem semente em cubos;
- 1 pimentão amarelo pequeno em cubos;
- 1/2 pimenta dedo-de-moça sem semente em cubos pequenos;
- 1/2 xícara chá de azeite;
- 1 xícara e 1/2 de chá de farinha de mandioca crua;
- Salsinha e cebolinha para finalizar;
- Sal e pimenta-do-reino a gosto;
- Couve-manteiga refogada para acompanhar.



## Modo de preparo

- 1** Em uma panela, fritar levemente o bacon e a linguiça, até soltar a gordura levemente.
- 2** Acrescentar o azeite e a cebola e refogar até ficar levemente dourada.
- 3** Depois disso colocar o tomate, o pimentão, o alho e a pimenta e deixar refogar para soltar os sabores.
- 4** Acrescentar o feijão e a farinha de mandioca aos poucos.
- 5** Finalizar com a salsinha e a cebolinha picada, sal e pimenta-do-reino se precisar.

**Dica:** a receita não pode ficar seca, o ideal é ficar molhadinha.

## Produtos usados:



Linguiça tipo  
Calabresa Sadia



Bacon em  
Cubos Sadia

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)



**CACHORRO-  
QUENTE  
CREMOSO**

**Sadia**



**Rendimento**

10 Porções



**Tempo de preparo**

120 minutos

## **Ingredientes**

- 1/2 xícara de bacon em cubos Sadia;
- 4 salsichas Sadia;
- 1 xícara de creme de leite fresco;
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado;
- 1/2 xícara de queijo mussarela Sadia;
- 4 pães para cachorro-quente.



## Modo de preparo

- 1 Em uma frigideira aquecida, fritar o bacon até que fique bem dourado.
- 2 Reservar em papel toalha.
- 3 Levar as salsichas Sadia para ferver em água por 4 minutos e reservar.
- 4 Em uma panela, aquecer o creme de leite com o queijo mussarela Sadia e o queijo parmesão, misturando sempre para derreter os queijos.
- 5 Montar o seu cachorro-quente colocando a salsicha no pão, o creme de queijos, o bacon em cubos e servir.

## Produtos usados:



Salsicha Tradicional Sadia



Bacon em Cubos Sadia

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)



# FILE DE PEITO DE FRANGO SANFONADO

**Lar**



## Rendimento

4 Porções



## Tempo de preparo

45 a 60 minutos

## Ingredientes

- 1 kg de Filé de Peito Lar;
- 1 pitada de sal de leve;
- 1 pimenta limão a gosto;
- 2 colheres de sopa ou 30g de mostarda para cada porção de peito;
- 20 fatias de bacon cortadas com média de 6 cm;
- 20 fatias de queijo mussarela cortadas ao meio;
- 200g de manteiga saborizada;
- 20 folhas de manjericão fresco.



## Modo de preparo

- 1** Filetar cada parte do meio peito de frango Lar, em várias fatias, sem chegar até o final, vai lembrar uma sanfona.
- 2** Com a ajuda de um pincel, envolver o meio peito na mostarda e passar fatia por fatia.
- 3** Marinar por aproximadamente 15 minutos.
- 4** Em uma assadeira, forre com papel alumínio e deixe sobras nas laterais para cobrir, isso fará com que o peito de frango Lar fique macio, suculento e muito saboroso.
- 5** Unte o papel alumínio da assadeira com manteiga, coloque o peito de frango Lar um do lado do outro, ou como preferir.
- 6** Entre as fatias de peito, uma a uma, coloque as fatias de bacon e o queijo.

## Dica de preparo da manteiga saborizada.

- 1.** Em uma travessa pequena, derreter a manteiga em banho maria até o ponto de pomada, pode adicionar manjeriço fresco, ervas finas ou as da sua preferência, leve à geladeira por alguns minutos até endurecer.
- 2.** Corte pequenas lascas e coloque sobre os filés. A manteiga dá um brilho e sabor especial ao frango. Se não gosta de bacon pode substituir por legumes de sua preferência.

## Produtos usados:



Filé de Peito de Frango Lar (Bandeija)



Filé de Peito de Frango Lar



Filé de Peito de Frango Lar (Envelopados)

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)



# POLPETONE COM MUSSARELA DE BÚFALA E MOLHO DE PIMENTA SWEET CHILLI



## Rendimento

2 à 3 Porções



## Tempo de preparo

60 minutos

## Ingredientes

### PARA EMPANAR

- 2 ovos;
- 1 xícara de farinha de rosca;
- 500gr de **Molho de Tomate Mammad'oro Tradicional**;
- 300gr de mussarela ralada.

### PREPARO

- 500gr de patinho moído;
- 2 ovos;
- 1 pacote de sopa de cebola;
- 1 colher sopa de Molho de **Pimenta Sweet Chilli Sabores Cepêra**;
- 250gr de mussarela de búfala;
- Sal e pimenta a gosto.



## Modo de preparo

- 1 Em um bowl misture junto a carne moída os ovos, o Molho de Pimenta Sweet Chilli Sabores Cepêra, a sopa de cebola e tempere com sal e pimenta a gosto.
- 2 Enrole e recheie com a mussarela de búfala. Empane os polpetones na farinha de trigo, depois passe pelos ovos batidos e finalize na farinha de rosca.
- 3 Sele os polpetones em óleo quente e leve-os para uma travessa, cubra com o molho de tomate e finalize com a mussarela ralada.
- 4 Leve ao forno em 180°C por 30 minutos até o queijo derreter e dourar. Sirva quente.

## Produtos usados:



Molho de Pimenta  
Sweet Chilli Cepêra



Molho de Tomate  
Mammad'oro  
Tradicional Cepêra

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)



# TORTA CREMOSA DE FRANGO MALLORY



## Rendimento

6 Porções



## Tempo de preparo

40 minutos

## Ingredientes

### Massa

- 250 ml de leite;
- 3/4 de xícara (chá) de óleo;
- 2 ovos;
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo;
- Sal a gosto;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- Queijo ralado a gosto.

### Recheio

- 500g de peito de frango sem pele;
- 1/2 litro de caldo de galinha;
- 4 colheres (sopa) de óleo;
- 1 dente de alho amassado;
- 1 cebola picada;
- 3 tomates sem pele e sem sementes;
- 1 xícara (chá) de ervilhas;
- Sal e pimenta-do-reino a gosto.



## Modo de preparo

1

### Massa

Cozinhe o peito de frango no caldo até ficar macio. Separe 1 xícara (chá) de caldo do cozimento e reserve. Refogue os demais ingredientes e acrescente as ervilhas por último. Desfie o frango, misture ao caldo e deixe cozinhar até secar. Para ficar cremosa, você pode adicionar 1 caixinha de creme de leite ou 1 copo de requeijão ao seu recheio. Fica uma delícia!

2

### Recheio

Bata o leite, o óleo e os ovos no liquidificador Taurus 1300W, em velocidade baixa. Acrescente aos poucos a farinha, o sal e o fermento. Despeje metade da massa em uma forma untada e adicione o recheio sobre ela. Cubra com o restante de massa e o queijo ralado. Leve ao forno preaquecido (180° C) até dourar.

## Produtos usados:



### Liquidificador Taurus 1300W Mallory:

O encontro da força com a tecnologia, ideal para todas as receitas.

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)



# BOLO DE CARNE SUÍNA

Pamplona



## Rendimento

6 Porções



## Tempo de preparo

60 minutos

## Ingredientes

- 500g de carne moída suína
- **PAMPLONA;**
- 5 fatias de Bacon fatiado
- **PAMPLONA;**
- ½ cebola bem picada (90g);
- 1 dente de alho amassado;
- 1 colher (sopa) de sal;
- Pimenta-do-reino a gosto;
- 1 colher (chá) de molho inglês;
- 1 colher (chá) de molho de pimenta vermelha;
- 1 colher (sopa) de mostarda amarela;
- 1 colher (chá) de tomilho ou alecrim fresco ou seco;
- 1 ovo cru;
- ¼ de xícara (chá) de leite (50ml);
- 1 colher (sopa) de farinha de rosca;
- 3 ovos cozidos;
- 1 colher (sopa) de manteiga (para untar);
- 2 folhas de louro.



## Modo de preparo

- 1 Tempere a carne com a cebola, o alho, todos os temperos e o ovo cru.
- 2 Amasse bem e junte a farinha de rosca.
- 3 Unte um refratário retangular ou forma pequena para bolo inglês (20 x 10cm).
- 4 Coloque metade da carne temperada sem pressionar demais. Arrume os 3 ovos cozidos e inteiros, um atrás do outro. Cubra com o restante da carne vedando bem as laterais.
- 5 Cubra com as fatias de bacon intercaladas com as folhas de louro (se quiser, coloque também na lateral).
- 6 Leve ao forno preaquecido na temperatura média (180°C) e asse por cerca de 40 minutos ou até dourar bem.
- 7 Desenforme e sirva quente com purê de batatas.

**DICA:** Experimente fazer sanduíches com fatias do bolo de carne.

## Produtos usados:



**Bacon Fatiado  
Pamplona**



**Carne Moída  
Suína Pamplona**

**Para mais informações:** [CLIQUE AQUI](#)



# TAPIOCA DE FRANGO COM CATUPIRY



## Rendimento

10 Porções



## Tempo de preparo

120 minutos

## Ingredientes

- 100 g de tapioca Da Terrinha;
- 150g de frango desfiado temperado a gosto;
- Tomate em cubo a gosto;
- Milho verde a gosto;
- Catupiry.



## Modo de preparo

- 1** Aqueça uma frigideira de tamanho médio (diâmetro de 10cm e espessura de 3cm) no fogo baixo durante 1 minuto.
- 2** Espalhe sobre a sua superfície aproximadamente 100g de tapioca Da Terrinha. Continue o aquecimento em fogo baixo durante 2 minutos até formar a tapioca.
- 3** Acrescente o frango desfiado, os cubos de tomate, o milho verde e finalize com o catupiry.
- 4** Aguarde até esquentar o recheio e dobre a metade da tapioca sobre ele.
- 5** Pronto, agora é só servir e se deliciar!

## Produtos usados:



### Tapioca Da Terrinha

Zero glúten, não requer água, não precisa peneirar, sem conservantes e é a mais soltinha

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)



# FRANGO AO MOLHO BRANCO COM MOSTARDA

**Predilecta**  
Feito com amor



## Rendimento

2 Porções



## Tempo de preparo

40 minutos

## Ingredientes

- 2 peitos de frango;
- 1 limão taiti;
- 120 g arroz;
- 1 cebola;
- 1 alho moído;
- Mostarda Predilecta;
- Azeite;
- Molho Branco Predilecta;
- Extrato de Tomate Predilecta;
- Sal e pimenta-do-reino;
- Azeitonas Verdes Predilecta;
- Seleta de Legumes Predilecta;
- Cheiro verde picado.



## Modo de preparo

- 1** Temperar o peito de frango com sal e pimenta, passar o Extrato de Tomate Predilecta para amaciar, ralar a casca do limão e deixar marinando por 15 min.
- 2** **ARROZ PRIMAVERA**  
Refogar a cebola e o alho no azeite, acrescentar o arroz, temperar com sal e adicionar o dobro de água quente, deixar cozinhar, quando estiver secando a água, adicionar a Seleta de Legumes Predilecta, baixar o fogo e tampar.
- 3** Decorar com cheiro verde picado.
- 4** Em uma frigideira antiaderente, colocar um fio de azeite, esperar ficar bem quente para colocar o peito de frango.
- 5** Grelhar os dois lados, adicionar o Molho branco Predilecta e a Mostarda Predilecta, acertar o tempero, se necessário, colocar um pouco de água, deixar cozinhar por 5 min e reservar.
- 6** Servir o Frango ao Molho Branco e Mostarda com o Arroz Primavera. Bom apetite!

### Produtos usados:



Mostarda  
Predilecta



Extrato de  
Tomate Predilecta



Azeitonas Verdes  
Predilecta



Molho Branco  
Predilecta



Seleta de Legumes  
Predilecta

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)

**Predilecta**  
Feito com amor



# STROGONOFF DE CARNE



## Rendimento

10 Porções



## Tempo de preparo

120 minutos

## Ingredientes

- 1 Kg de alcatra ou patinho;
- 2 colheres (sopa) rasa de margarina;
- 5 dentes (grandes) de alho;
- 5 colheres (sopa) cheias de **Catchup Ruah**;
- 3 colheres (sopa) cheias de **Mostarda Ruah**;
- 1 lata de creme de leite;
- 7 cogumelos champignon.



## Modo de preparo

- 1 Corte a carne em cubos pequenos e coloque em uma panela boa para fritar juntamente com a margarina e o alho bem picadinho.
- 2 Tampe a panela e coloque em fogo baixo, deixe evaporar toda a água e a margarina ser absorvida, assim que começar a fritar a carne mexa devagar até dourar a seu gosto.
- 3 Quando a carne estiver dourada acrescente a mostarda e o catchup, mexa bem, coloque o creme de leite, misture bem, desligue o fogo e sirva em seguida.

### DICA:

Para quem gosta de mais “caldo” pode dobrar a quantidade de mostarda, catchup e creme de leite.

## Produtos usados:



### Linha Catchup Ruah

Sachê 6g  
Bisnaga 190g  
Bisnaga 370g  
Pet 750g  
Galão 3,1Kg



### Linha Mostarda Ruah

Sachê 6g  
Bisnaga 190g  
Pet 750g  
Galão 3,1Kg

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)



De Alho a  
**Maionese**  
Os preferidos do Brasil

# TORTA DE QUEIJO BASCA COM NESTLÉ GREGO MARACUJÁ

a iogurteria  
Nestlé



## Rendimento

10 fatias



## Tempo de preparo

2 horas

## Ingredientes

### INGREDIENTES TORTA

- 600g de cream cheese;
- 2 Iogurtes Grego Tradicional;
- 300ml de creme de leite fresco;
- 6 ovos;
- 1 colher de sopa de amido do milho;
- 1 e 1/2 xícara de açúcar;
- Forma redonda e 2 folhas de papel manteiga.

### INGREDIENTES CALDA

- 1/2 lata de pêssego em calda picadinho;
- 1 manga picadinha;
- 2 Iogurtes Gregos Maracujá;
- 2 mexericas picadinhas sem a pele;
- 1/2 xícara de açúcar.



## Modo de preparo

### MODO DE PREPARO MASSA

- 1 Na batedeira bata o creme de leite em ponto de chantilly e reserve.
- 2 Na batedeira bata o creme de queijo com o Grego Tradicional, o açúcar e o amido de milho. Acrescente os ovos lentamente um a um.
- 3 Misturar na mão o creme de leite fresco batido.
- 4 Colocar a massa na forma revestida com papel manteiga.
- 5 Leve ao forno a 160°C por 55 minutos ou até dourar.

### MODO DE PREPARO CALDA

- 1 Misturar todos os ingredientes em uma panela e levar ao fogo por 10 minutos.

### FINALIZAÇÃO

Servir a torta com a calda.

## Produtos usados:



Iogurte Nestlé  
Grego Tradicional



Iogurte Nestlé  
Grego maracujá

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)



# WAFFLE BELGA



## Rendimento

2 à 3 Porções



## Tempo de preparo

60 minutos

## Ingredientes

### PARA A MASSA

- 160ml de leite;
- 200g de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de mel;
- 30g de açúcar mascavo;
- 360g de farinha de trigo;
- 15g de fermento biológico seco;
- 100g de Ovomaltine Flocos Crocantes®;
- 4 ovos;
- ¾ de xícara (chá) de açúcar perolado;
- Recheio e Cobertura Ovomaltine® para servir.



## Modo de preparo

- 1 Aqueça o leite e derreta nele a manteiga, não deixe ferver.
- 2 Desligue o fogo e junte o mel e o açúcar mascavo. Mexa bem.
- 3 Leve a mistura à batedeira com gancho de massa e misture a farinha, o fermento, o Ovomaltine Flocos Crocantes® e os ovos. Bata até homogeneizar.
- 4 Transfira a massa para uma tigela levemente untada com óleo, tampe e deixe crescer até dobrar de tamanho, cerca de 1 hora.
- 5 Depois do tempo de fermentação, ligue a máquina de waffles. Junte o açúcar perolado à massa e deixe descansar enquanto o ferro aquece.
- 6 Divida a massa em 6 a 8 pedaços iguais (dependendo do tamanho e da capacidade da máquina). Cozinhe os waffles até dourar.
- 7 Sirva em seguida, cobertos com o Recheio e Cobertura Ovomaltine®.

## Produtos usados:



Ovomaltine Flocos  
Crocantes®



Recheio e Cobertura  
Ovomaltine®.

Para mais informações:  CLIQUE AQUI



# CHARLOTE DE MORANGO



## Rendimento

5 Porções



## Tempo de preparo

20 minutos (+3 horas de geladeira)

## Ingredientes

- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite;
- 1 xícara (chá) de leite (200 ml);
- 1 sachê de **MID® Morango**;
- 2 envelopes de gelatina em pó, sem sabor, incolor;
- 1/2 xícara (chá) de água (100 ml);
- 1 caixa de morango picado (300 g);
- Folhas de, 1 maço pequeno de hortelã picadas;
- 1 pacote de biscoito champagne (150 g).



## Modo de preparo

- 1** No copo do liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite, o MID® e a gelatina previamente hidratada na água.
- 2** Bata em potência média até ficar homogêneo. Acrescente o morango e a hortelã, e misture delicadamente.
- 3** Transfira para uma forma alta e redonda previamente umedecida com água e leve à geladeira por 3 horas, ou até firmar.
- 4** No momento de servir, decore com o biscoito, alguns morangos e folhas de hortelã.
- 5** Sirva em seguida.

## Produtos usados:



Mid Sabor  
Morango

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)



# PAMONHA DE FORNO

**MONDIAL**  
ELETRODOMÉSTICOS



## Rendimento

8 Porções



## Tempo de preparo

Até 45 minutos

## Ingredientes

- 2 Latas de milho em conserva;
- 200ml de leite de coco;
- 2 xícaras de açúcar;
- 4 ovos;
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo;
- 1 Colher de sopa de fermento;
- 25g de queijo ralado;
- Manteiga para untar.



## Modo de preparo

- 1** No liquidificador Mondial coloque o milho sem a água da conserva, o leite de coco, o açúcar, os ovos e a farinha de trigo. Bata até virar uma massa homogênea.
- 2** Desligue e junte o fermento e o queijo, mexendo com uma espátula.
- 3** Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno a 180°C por 35 minutos.

## Produto usado:



LIQUIDIFICADOR  
L-99-FB

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)



# TORTA DE DOCE DE LEITE COM CAFÉ



## Rendimento

1 Porções



## Tempo de preparo

90 minutos

## Ingredientes

### MASSA

- 200g de biscoito maria triturado;
- 100g de manteiga;
- ½ xícara de Café 3 Corações Tradicional quente;
- 1 colher de chá de fermento químico;

### CREME 1

- 390g de doce de leite firme;
- 150g de cream cheese;
- 1 xícara de Café 3 Corações Tradicional morno;
- 200g de creme de leite;
- 90g de chocolate meio amargo derretido no creme de leite;
- 10g de gelatina incolor.

### CREME 2

- 200g de doce de leite firme;
- 2 colheres de cacau em pó;
- 100g de creme de leite;
- ½ xícara de Café 3 Corações Tradicional morno;
- 10g de gelatina incolor.



## Modo de preparo

- 1** Pré-aqueça o forno a 180°C. Derreta a manteiga no café e vá aos poucos incorporando com o biscoito triturado já misturado ao fermento. Forre uma forma de aro removível de (20 cm de diâmetro) até altura de 1/2 cm. Leve ao forno por 30 minutos. Remova e espere esfriar.
- 2** Para o primeiro creme, coloque o doce de leite com o cream cheese em uma batedeira, até estar bem incorporado. Coloque a mistura do chocolate derretido no creme de leite. Hidrate a gelatina no café morno e incorpore ao conteúdo da batedeira. Espalhe sobre a massa já fria e leve à geladeira.
- 3** Já para o outro creme, dissolva a gelatina no café. Misture o restante dos ingredientes e coloque sobre a torta já gelada. Deixe por 5 horas na geladeira. Se quiser, espalhe farofa de biscoitos de chocolate por cima na hora de servir.

## Produtos usados:



Café 3 Corações  
Tradicional

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)



# BOLO DE COCO GELADO



## Rendimento

10 Porções



## Tempo de preparo

120 minutos

## Ingredientes

### MASSA

- 3 gemas;
- 3 xícaras (chá) de açúcar;
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó;
- 3 claras em neve.

### CALDA

- 1 caixinha de **Mistura Láctea Condensada Mococa**;
- 200 ml de **Leite de Coco Mococa**;
- 1 xícara (chá) de leite integral ;
- 100 g de **Coco Ralado Mococa**;
- Raspas da casca de 1 limão.



## Modo de preparo

### 1 MASSA

Em uma batedeira bata as gemas com o açúcar até clarear. Coloque a farinha de trigo, o suco de laranja, e o fermento em pó e bata até que a massa solte bolhas. Acrescente as claras em neve, mexendo levemente. Coloque em uma assadeira e leve para assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 45 minutos. Após assado, fure o bolo com um palito e reserve.

### 2 CALDA

Bata no liquidificador a mistura condensada, o leite de coco e o leite.

### 3 MONTAGEM

Jogue a calda sobre o bolo ainda quente. Depois de frio, cubra-o com coco ralado, as raspas da casca de limão e leve à geladeira antes de servir.

## Produtos usados:



### Mistura Láctea Condensada Mococa

A versão econômica do leite condensado tradicional, ideal para manter o sabor e a qualidade nas receitas com muita economia.



### Leite de Coco Mococa

Com toda a qualidade Mococa que você conhece, O Leite de Coco Mococa, é ideal para quem deseja consistência e qualidade em suas receitas.



### Coco Ralado Mococa

O coco ralado Mococa realça suas receitas doces e salgadas com aquele gostinho de coco fresquinho e a qualidade Mococa que você já conhece!

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)



*Sabor pra vida inteira*

# TORTA DE MAÇA

**SUCRILHOS**  
*Kellogg's*



## Rendimento

6 Porções



## Tempo de preparo

70 minutos

## Ingredientes

- 5 maçãs descascadas em cubos;
- 1 xícara de água (330 ml);
- 1 canela em pau;
- 1 colher de chá de suco de limão;
- 1 xícara de cereal Sucrilhos® triturado.



## Modo de preparo

- 1** Leve ao fogo baixo o cereal Sucrilhos®, a água e o suco de limão até que se forme uma calda
- 2** Adicione as maçãs, acrescente a canela e mexa a mistura em fogo médio por 30 minutos
- 3** Retire do fogo, coloque numa forma e deixe esfriar
- 4** Decore e compartilhe essa delícia com a energia do tigre Tony™

## Produtos usados:



### Sucrilhos Kellogg's

Sucrilhos® são fontes de 9 vitaminas e 2 minerais, incluindo 6 vitaminas do complexo B que auxiliam na liberação de energia.

Para mais informações: [CLIQUE AQUI](#)





# DICAS

# SEU CHURRASCO MAIS SABOROSO



## VOCÊ SABIA?

A **Linguiça Toscana da Aurora** é um produto de alta qualidade feita com carnes nobres e ingredientes selecionados. É um produto muito versátil, além de ser utilizado em churrascos, é uma forte opção no preparo de outras receitas.

## DICAS IMPORTANTES

No churrasco indicamos deixar a linguiça descansar cerca de 1 minuto após sair da grelha para que a umidade e temperatura se distribuam por toda a carne. Prefira pinças no manuseio, espetos/garfos podem furar o produto e a perda do líquido resultará em uma linguiça mais seca. Sirva ainda quente para não perder a textura.



# UMA RECEITA FÁCIL DE FAZER



## WIENBIER



### RECEITA DELICIOSA E QUE HARMONIZA COM UMA CERVEJA SELECIONADA

Para garantir o melhor resultado da sua receita, é importante selar bem a carne. Para isso, tire-a com antecedência da geladeira e evite lavá-la, assim ela não perde o sabor e fica pronta mais rápido. Para harmonizar em grande estilo, a **Wienbier 53 STOUT** é a pedida ideal!



### HARMONIZE COM A WIENBIER 53 STOUT

Maltes torrados especiais que remetem aos melhores café e chocolates amargos. A Wienbier 53 STOUT é levemente lupulada e sua espuma é densa na medida certa. O final seco garante uma experiência sem igual para o seu almoço ou jantar. Para harmonizar com pratos de carne, não há opção mais indicada. Aproveite!

# PROTEJA SUA FAMÍLIA COM

# Pinho Sol®



## O SEU BRAÇO DIREITO NA LIMPEZA E PROTEÇÃO DIÁRIA

Pinho Sol é um desinfetante de uso geral que pode ser utilizado em todos os cômodos da casa e em diversas superfícies, limpando as sujeiras mais difíceis e eliminando 99,9% das bactérias, germes e fungos\*, com a fragrância original de pinho que limpa e desinfeta com a segurança de Pinho Sol.

\*Elimina 99.9% das bactérias: P.aeruginosa, E.coli, S.aureus, E.hirae.

## LIMPA, DESINFETA, PERFUMA E TIRA-MANCHAS

- **Para limpeza de superfícies**, dilua 2 tampas e meia (20ml) por litro de água.
- **Para desinfecção**, aplique o produto puro no local e deixe agir por 30 segundos.
- **Para lavar roupas**, use 200ml com sabão no tanque ou na máquina cheia de água.
- **Para tirar manchas**, umedeça a parte suja com o produto e depois lave a peça.



# ACENDA SUAS POSSIBILIDADES COM



## A LUZ PRÓPRIA PARA CADA AMBIENTE.

Já sabe como escolher a temperatura de cor da luz que vai compor cada cômodo da sua casa? Esta seleção é muito importante, pois cada cor desperta diferentes sensações.

## VEJA AS DIFERENÇAS DE TEMPERATURA DE COR

- A luz branca fria é usada em escritórios e escolas por estimular produtividade, foco e concentração.
- A branca neutra oferece iluminação mais próxima à natural e por isso ajuda a manter a atenção.
- Já a branca morna traz uma atmosfera de relaxamento e bem-estar. É excelente para quartos, salas e varandas.



**BRANCA MORNA**  
≤ 3499k

**BRANCA NEUTRA**  
entre 3500k e 4999k

**BRANCA FRIA**  
≥ 5000k

# COMO TIRAR FERRUGEM DE TECIDOS EM MENOS DE 1 MINUTO

## Semorin



### É SEMPRE BOM LEMBRAR ALGUNS PEQUENOS CUIDADOS:

- Na hora de aplicar forre sempre com outro tecido por baixo para evitar manchas na superfície da base.
- Quando usar tira ferrugem Semorin, nunca passe a ferro antes de lavar e enxaguar. Aplique somente em tecidos.
- Não aplique sobre vidros, cristais, superfícies vitrificadas (mármore, granito) ou esmaltadas.

### DICA EXTRA QUE FUNCIONA!

Ferrugem na roupa? Calma! O TIRA FERRUGEM SEMORIN FUNCIONA! Aplique algumas gotas do Tira Ferrugem Semorin® sobre a mancha de ferrugem. Aguarde 5 minutos para fazer efeito. Em seguida, enxágue com água em abundância. E é só isso! Caso a mancha seja muito forte é só repetir a aplicação! Funciona mesmo.



# SEU SORRISO COM MAIS PROTEÇÃO

ultra  
**act!on**  
all you need



## O MUNDO MUDA A CADA SEGUNDO E VOCÊ PODE CONTRIBUIR COM UM SORRISO!

Ultra Action é vegano, não testa em animais e não tem ingredientes tóxicos, com ótimo custo-benefício, traz saúde bucal, como a prevenção do mau hálito e mata 99,9% dos germes e bactérias, conquistando assim um sorriso saudável e bonito.

## TODO CONHECIMENTO COMEÇA COM UMA AVENTURA

- Além de questões éticas e cuidado com o meio ambiente, os produtos veganos são ideais para quem adotou esse estilo de vida, que vai muito além da alimentação.
- Disponível em 3 volumetrias, com sabores que garantem hálito fresco. Assim você fica livre para curtir a natureza.
- Um enxaguante bucal, livre de triclosan e parabenos.



# LINHA INFANTIL

  
**nazca**  
COSMÉTICOS



## POR QUE ESCOLHER OS NOSSOS PRODUTOS?

Acqua Kids, Acqua Kids Slime e Grupy Kids se reuniram para tornar a hora do banho muito mais divertida, ensinando as crianças sobre a importância do cuidado pessoal. São momentos especiais de amor e cuidado entre pais e filhos!

## DE OLHO NO QUE IMPORTA

- **Dermatologicamente e oftalmologicamente** testados, selo de qualidade e segurança.
- **Livres de parabenos:** conservantes que podem causar alergias em peles sensíveis!
- **Linha vegana:** produtos sem matéria-prima animal e não testado em animais.
- **Cruelty-free:** empresas que não trabalham com fornecedores que testam em animais.

nazca **Acqua Kids**      nazca **ORIGEM Grupy kids**





Conheça o

# BLOG ASSAÍ



Quer aprender **receitas exclusivas**, pensadas pelos melhores fornecedores do mercado para testar na sua casa ou implementar no seu negócio? E que tal ter acesso a **dicas incríveis** das melhores marcas sobre assuntos como empreendedorismo, beleza, bem-estar, limpeza, finanças e muitos outros? **Nosso Blog é o lugar perfeito para isso!**

São conteúdos fantásticos pensados especialmente para os clientes Assaí, disponíveis **toda semana de forma gratuita!**

Acesse e conheça: [www.assaí.com.br/blog](http://www.assaí.com.br/blog)



E-BOOK  
**ASSAÍ**  
2022



**Dicas,  
receitas**  
e muito +



**ASSAÍ**

ATACADISTA