

. DESDE 1969 .

ARISCO

INOVE NO SEU MENU
E GARANTA O RENDIMENTO
NECESSÁRIO DAS RECEITAS



REN TABIL LIDADE

EDIÇÃO 1



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

. DESDE 1969 .

ARISCO

QUER MAIS RENTABILIDADE PARA A SUA COZINHA?

CONHEÇA A LINHA DE PRODUTOS ARISCO,
DÁ GOSTO DE USAR E CABE NO SEU BOLSO



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

DICAS

1 VERSATILIDADE



Toda linha de caldos Arisco pode ser usada em diversas preparações.

2 MARCA DE CONFIANÇA



Há mais de 50 anos, com uma linha de produtos de alta qualidade.

3 CORINGA NA COZINHA



Perfeitos nas operações em cozinhas *self service*, industriais e produções de baixo custo.

4 TOQUE DE CHEF



Permite o toque do chef, trazendo eficiência sem abrir mão da identidade de sabor do menu.

5 CONTROLE DE CMV



Arisco te ajuda na padronização, com baixo custo de CMV.

6 SABOR X CUSTO



Toda linha de temperos Arisco tem baixo custo e agrega muito sabor nas preparações.

7 + MOLHO DE TOMATE



Molho de tomate mais rentável, com baixo custo e muita praticidade para sua operação.

8 MIL APLICAÇÕES



A Maionese Arisco é perfeita em arroz cremoso, recheios, salada de batata e muito mais.

..DESDE 1969..

ARISCO

ÍNDICE

5

Arroz Cremoso
de Carne Seca

6

Bife Acebolado
Especial

7

Salada de
Batatas Cremosa

8

Lasanha
Bolonhesa

9

Strogonoff
De Carne

10

Recheio de Frango
para Sanduíche



10 porções



50 minutos



Dificuldade

ARROZ CREMOSO DE CARNE SECA

INGREDIENTES

1kg de Arroz Cozido
400g de Maionese Arisco
250g de Carne Seca Desfiada
150g de Queijo Muçarela
50g de Salsinha Picada
180g de Milho em lata
50g de Cebola
40ml de Azeite



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione azeite e doure a cebola.
2. Em seguida, acrescente a carne seca, refogando-a por 3 minutos.
3. Adicione o arroz, seguido da salsinha, Maionese Arisco e finalize com o queijo muçarela.
4. Leve ao forno para gratinar e sirva.





10 porções



30 minutos



Dificuldade



INGREDIENTES

- 1kg de Bife Alcatra
- 12g de Caldo de Carne Arisco
- 8g de Tempero Completo com Pimenta Arisco
- 80g de Maionese Arisco
- 3 Dentes de Alho
- 40ml de Azeite
- 70g de Cebola

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, adicione os bifés e tempere com Caldo de Carne Arisco e Tempero Completo com Pimenta. Reserve.
2. Em uma frigideira aquecida, adicione o azeite e doure a cebola.
3. Logo após, acrescente o alho e doure os bifés.
4. Retire os bifés da frigideira e acrescente a Maionese na mesma panela.
5. Misture bem e retorne com os bifés, misturando delicadamente. Sirva em seguida.

BIFE ACEBOLADO ESPECIAL





20 porções



25 minutos



Dificuldade

SALADA DE BATATAS CREMOSA

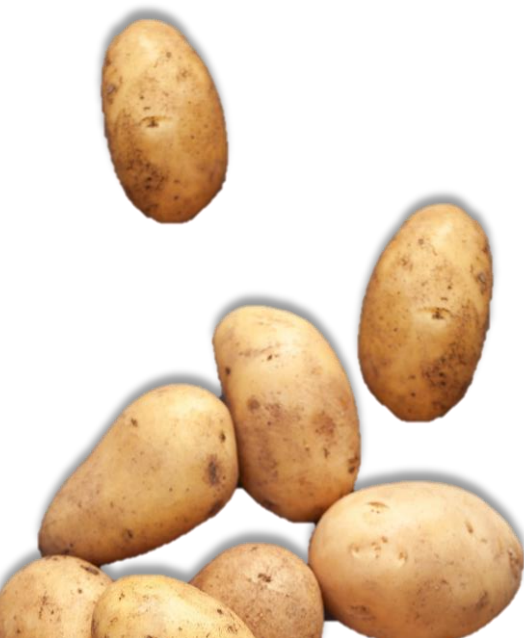
INGREDIENTES

1kg de Batata Inglesa
400g de Maionese Arisco
250g de Cenoura
200g de Ervilha
300g de Presunto
40g de Salsinha Picada



MODO DE PREPARO

1. Descasque as batatas e cenouras e corte em cubos médios.
2. Leve para cozinhar no vapor, até que esteja ao dente.
3. Em um recipiente, adicione a Maionese Arisco, presunto em cubos, ervilha, cenoura e batata.
4. Finalize com salsinha picada e sirva.





10 porções



60 minutos



Dificuldade



LASANHA BOLONHESA

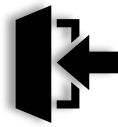
INGREDIENTES

- 700g de Massa para Lasanha
- 100g de Molho de Tomate Arisco
- 350g de Queijo Muçarela
- 500g de Carne Moída
- 1L de Água
- 8g de Tempero Completo sem Pimenta Arisco
- 10g de Caldo de Carne Arisco
- 70g de Cebola
- 50ml de Azeite
- Folhas de Manjericão

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, acrescente a água e o Molho de Tomate Arisco, deixe ferver por 1 minuto e tempere com folhas de manjericão.
2. Em outra panela, adicione o azeite e doure a cebola. Em seguida, acrescente a carne moída, ajuste sabor com Caldo de Carne Knorr e Tempero Completo Sem Pimenta Arisco.
3. Deixe cozinhar por 4 minutos e inclua ao molho de tomate.
4. Em um refratário forneável, adicione uma camada de molho bolognese, uma camada de massa para lasanha e uma camada de queijo.
5. Repita esse processo até formar 4 camadas e finalize com molho e queijo.
6. Leve ao forno por 25 minutos e sirva.





10 porções



60 minutos



Dificuldade

STROGONOFF DE CARNE



INGREDIENTES

- 1kg de Alcatra ou Filé Mignon em cubos
- 8g de Tempero Completo com Pimenta Arisco
- 20g Caldo de Carne Arisco
- 90g Molho Branco Knorr
- 50g Mostarda Hellmann's
- 80g Ketchup Arisco
- 40ml Shoyu Knorr
- 250g Champignon
- 50ml de Azeite
- 100g Cebola
- 1L Leite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o leite e misture com o Molho Branco Knorr. Deixe ferver e cozinhe por 1 minuto. Reserve.
2. Em outra panela, adicione o azeite e a cebola, deixando dourar por 1 minuto.
3. Acrescente os cubos de carne e tempere com Caldo de Carne Arisco e Tempero Completo com Pimenta Arisco.
4. Em seguida adicione o Molho Shoyu, a mostarda, o ketchup e por último o molho branco reservado anteriormente.
5. Misture bem e deixe cozinhar por mais 4 minutos.
6. Finalize adicionando o champignon, sirva em seguida.



14 porções



180 minutos



Dificuldade



INGREDIENTES

- 1kg de Frango Desfiado
- 700g de Maionese Arisco
- 60g de Cebola Roxa
- 50g de Pimentão Verde
- 40g de Salsinha Picada
- 15g de Tempero Completo com Pimenta
- 250g de Queijo Muçarela
- 150g de Cenoura
- 50ml de Azeite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola e pimentão. Refogue por 3 minutos.
2. Acrescente o frango desfiado, a salsinha e cenoura picadas, a Maionese Arisco e o Tempero Completo com Pimenta Arisco.
3. Finalize com o queijo muçarela, misture bem e sirva.



RECHEIO DE FRANGO PARA SANDUÍCHE



• DESDE 1969 •



**PARA MAIS SOLUÇÕES PARA O
SEU NEGÓCIO, ACESSE:**

WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.BR



**Unilever
Food
Solutions**

Apoiar. Inspirar. Transformar.

**NOS SIGA NAS NOSSAS REDES
SOCIAIS PARA MAIS DICAS:**

