

. 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.

# ÍNDICE

5

Arroz Cremoso  
de Carne Seca

6

Bife Acebolado  
Especial

7

Salada de  
Batatas Cremosa

8

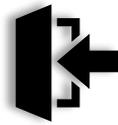
Lasanha  
Bolonhesa

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

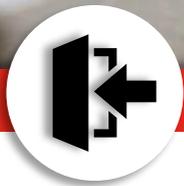
- 1kg de Bife Alcatra
- 12g de Caldo de Carne Arisco
- 8g de Tempero Completo com Pimenta Arisco
- 80g de Maionese Arisco
- 3 Dentes de Alho
- 40ml de Azeite
- 70g de Cebola

## 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

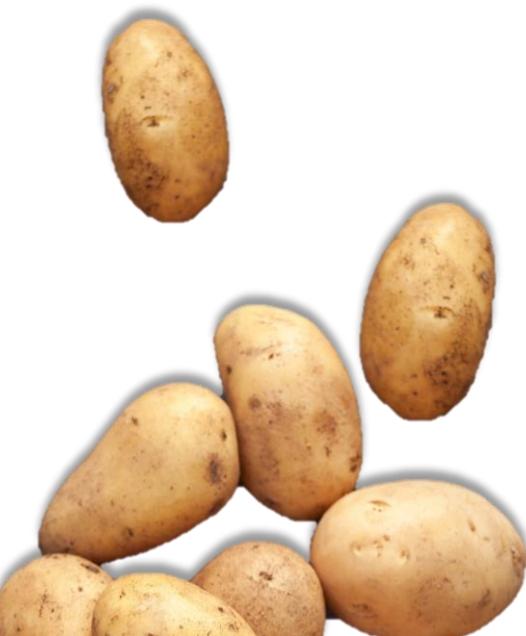
## INGREDIENTES

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

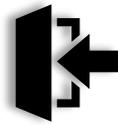
## INGREDIENTES

- 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 Manjeriçã

## 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 manjeriçã.
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 bolonhesa, 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.



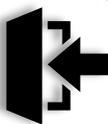
14 porções



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 •

# ARISCO

**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:**

