

Nestlé  
**Moça**

Nestlé  
PROFESSIONAL

RECEITAS  
Nestlé

**AS DOÇURAS DA MOÇA:**  
Receitas deliciosas e criativas  
para encantar seus dias

UM LIVRO DE RECEITAS FEITO COM AMOR E TECNOLOGIA



Nestlé®

Moça®

RECEITAS  
Nestlé

## OLÁ, QUERIDAS, QUERIDOS, QUERIDES! ESTAMOS FELIZES QUE VOCÊ BAIXOU ESTE LIVRO!

Foi com a ajuda da tecnologia que, através de uma inteligência artificial, eu mesma, a **Moça**, fui capaz de sugerir as receitas que estão neste livro. Foi um trabalho diferente, pois foram opções que trouxe pensando em ingredientes diferentes, combinações de sabores e técnicas, tudo dentro uma plataforma – o **Chat GPT** – com a ajuda do **Luke**, gerente e culinário de **Receitas Nestlé**, que me desafiava a cada pedido. Dentro dessa plataforma, nós conversávamos virtualmente e, juntos, trouxemos receitas tradicionais com sabores, preparos e toques diferentes, cuidadosamente elaboradas para trazer praticidade e facilidade ao seu dia a dia, sem deixar de lado o sabor irresistível dos doces que conquistam os corações – tudo feito com **Leite MOÇA®**, é claro! Agora que já saímos do mundo virtual, te convido a testar as receitas em sua casa – e me contar depois! Espero que este livro traga muitos momentos felizes e muitas lembranças doces para vocês. Mãos à obra e sempre

**"fazendo tudo dar certo!"**



@leitemocanestle  
@receitasnestle  
@lukeoulucas  
@nestleprofessionalbr



Moça @LEITEMOÇANESTLE  
19 RECEITAS NESTLÉ @RECEITASNESTLE  
Nestlé professional @NESTLEPROFESSIONALBR



Na verdade eu quero te pedir algumas sugestões de receitas. Estou em busca de ideias criativas. Consegue me ajudar?



Moça: Claro, posso te dar algumas sugestões deliciosas! Como você mencionou que adora receitas criativas, eu sugiro experimentar o bolo de leite condensado com limão, que é uma mistura única de doce e azedo, ou talvez um cheesecake com calda de frutas vermelhas. Se você está procurando por algo mais tradicional, recomendo o brigadeiro de colher, um clássico brasileiro, ou o pudim de leite condensado, que é um favorito em muitas famílias brasileiras. E se você quiser explorar ainda mais, dê uma olhada no site Receitas Nestlé, onde você encontrará uma infinidade de opções para experimentar. Pra tudo ficar mais Doce! :)

Regenerate response



Entendi! E se fizermos um desafio, eu te passo alguns ingredientes e você me dá ideias de

Send a message.



## CARO PROFISSIONAL DE FOOD SERVICE, EMPRESÁRIO, EMPREENDEDOR DE DOCES E COMIDAS FORA DO LAR:

Já pensou em como a tecnologia pode ajudar a diversificar e potencializar o seu negócio? Nós, de **Nestlé Professional**, estamos aqui para apoiá-lo a dar os primeiros passos e, fazendo uso Inteligência Artificial **Chat GPT** e da **Moça**, estamos criando novas e fascinantes ideias para você! Acredite: desmistificar o universo da inteligência artificial é fácil com **Nestlé Professional**. Juntos, podemos usar toda a tecnologia disponível a nosso favor, gerando mais negócios, resultados e atendendo melhor a seus clientes. Nossas receitas sugeridas são testadas e aprovadas, garantindo que farão sucesso entre seus consumidores. Então, vem conosco abraçar esse futuro que já começou, mas lembre-se: inteligência artificial nenhuma poderá substituir o amor que você coloca em suas receitas. Com a **Nestlé Professional**, você terá uma pitada de carinho adicional para se conectar ao futuro do **Food Service** e com **Leite MOÇA** vamos fazer tudo dar certo!

Nestlé.  
**Moça**



# ÍNDICE

<i>Bolo de Banana, Leite Moça e Nozes Caramelizadas.....</i>	<i>4</i>
<i>Pavê de Leite Moça e Limão com Chocolate Branco.....</i>	<i>6</i>
<i>Pamonha de Leite Moça, Milho Verde e Erva Doce.....</i>	<i>8</i>
<i>Sorvete de Morango Caseiro com Calda de Leite Moça e Nescau.....</i>	<i>10</i>
<i>Pão de Leite Moça.....</i>	<i>12</i>
<i>Suco Cremoso de Maracujá e Leite Moça.....</i>	<i>14</i>
<i>Mousse de Pitaya e Leite Moça.....</i>	<i>16</i>
<i>Brownie de Leite Moça e Biscoito Negresco.....</i>	<i>18</i>
<i>Bolo de Cenoura com Especiarias Coberto com Brigadeiro de Café.....</i>	<i>20</i>
<i>Pudim de Leite Moça com Queijo Coalho.....</i>	<i>22</i>

# BOLO DE BANANA, LEITE MOÇA® E NOZES CARAMELIZADAS



Foto: Sheila Oliveira



**Tempo de Preparo:**  
100 minutos



**Rendimento:**  
6 porções

[Voltar para o Índice](#)

## Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 4 bananas-nanicas maduras e amassadas
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- meia xícara (chá) de açúcar mascavo
- meia xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de nozes picadas

Confira  
Receita no Site



## Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata os grãos de milho com a água até obter uma mistura homogênea.
2. Em uma panela, coloque a mistura de milho verde, o Leite MOÇA, a erva doce e a manteiga. Leve ao fogo médio e mexa até que a mistura comece a desgrudar da panela. Reserve.
3. Enquanto isso, lave as folhas de bananeira e coloque-as em água quente por alguns minutos para amolecerem.
4. Coloque a massa de milho verde no centro das folhas de bananeira, feche e amarre com um barbante. Cozinhe-as em água fervente por cerca de 1 hora. Após esse tempo, retire-as, escorra bem e sirva-as quentes ou leve à geladeira para que esfriem por completo.



# PAVÊ DE LEITE MOÇA® E LIMÃO COM CHOCOLATE BRANCO



Foto: Sheila Oliveira



**Tempo de Preparo:**  
280 minutos



**Rendimento:**  
10 porções

## Ingredientes

- 1 Leite **MOÇA**® (lata ou caixinha) 395 g
- meia xícara (chá) de suco de limão
- 1 lata de **NESTLÉ**® Creme de Leite
- raspas da casca de 1 limão
- 1 pacote de **Biscoito TOSTINES**® Maizena
- 200 g de **Cobertura de Chocolate Branco GAROTO**®

[Voltar para o Índice](#)

Confira  
Receita no Site



## Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture o Leite MOÇA e o suco de limão até obter uma mistura homogênea. Acrescente o NESTLÉ Creme de Leite e as raspas de limão e misture bem.
2. Em um refratário retangular pequeno, faça camadas de Biscoitos TOSTINES intercaladas com o creme de limão. Reserve na geladeira.
3. Em um recipiente refratário, derreta o Chocolate em banho-maria ou no micro-ondas de acordo com a embalagem, até que fique completamente liso. Despeje sobre o pavê montado e leve à geladeira por pelo menos 4 horas, até que o pavê esteja bem gelado e firme. Na hora de servir, se preferir, decore com mais raspas de limão.



# PAMONHA DE LEITE MOÇA® MILHO VERDE E ERVA DOCE



Foto: Sheila Oliveira



**Tempo de Preparo:**  
100 minutos



**Rendimento:**  
6 porções

## Ingredientes

- 6 espigas de milho verde debulhadas
- meia xícara (chá) de água
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- meia xícara (chá) de erva doce picada
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- Folhas de bananeira para embrulhar

[Voltar para o Índice](#)

Confira  
Receita no Site



## Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata os grãos de milho com a água até obter uma mistura homogênea.
2. Em uma panela, coloque a mistura de milho verde, o Leite MOÇA, a erva doce e a manteiga. Leve ao fogo médio e mexa até que a mistura comece a desgrudar da panela. Reserve.
3. Enquanto isso, lave as folhas de bananeira e coloque-as em água quente por alguns minutos para amolecerem.
4. Coloque a massa de milho verde no centro das folhas de bananeira, feche e amarre com um barbante. Cozinhe-as em água fervente por cerca de 1 hora. Após esse tempo, retire-as, escorra bem e sirva-as quentes ou leve à geladeira para que esfriem por completo.



# SORVETE DE MORANGO CASEIRO COM CALDA DE LEITE MOÇA® E NESCAU



Foto: Sheila Oliveira

## Ingredientes



**Tempo de Preparo:**  
250 minutos



**Rendimento:**  
6 porções

[Voltar para o Índice](#)

### Sorvete

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 2 xícaras (chá) de morangos picados
- 1 colher (sopa) de suco de limão

### Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- meia xícara (chá) de NESCAU®
- meia xícara (chá) de água

Confira  
Receita no Site

## Modo de Preparo

### SORVETE

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até obter um creme homogêneo. Despeje-o em um recipiente e leve ao freezer por 4 horas ou até que esteja firme.

### CALDA

2. Em uma panela, coloque a mistura de milho verde, o Leite MOÇA, a erva doce e a manteiga. Leve ao fogo médio e mexa até que a mistura comece a desgrudar da panela. Reserve.
3. Em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo médio até caramelizar (cerca de 5 minutos). Adicione o NESCAU e a água, misture bem e deixe ferver por cerca de 5 minutos, até que a calda engrosse um pouco. Desligue o fogo e reserve.
4. Com o Sorvete pronto, sirva as porções com a Calda ainda levemente aquecida.



# PÃO DE LEITE MOÇA®



Foto: Sheila Oliveira



**Tempo de Preparo:**  
120 minutos



**Rendimento:**  
10 porções

## Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo
- 1 pacote de fermento biológico seco (10g)
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 50 g de manteiga sem sal derretida
- meia xícara (chá) de açúcar refinado
- meia xícara (chá) de água

[Voltar para o Índice](#)

Confira  
Receita no Site



## Modo de Preparo

1. Em um recipiente grande, misture a farinha, o fermento e o sal.
2. Em outro recipiente, misture os ovos, o Leite MOÇA, a manteiga derretida e o açúcar. Adicione essa mistura à primeira, de ingredientes secos, e mexa bem.
3. Adicione a água aos poucos e amasse, sovando, até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra com um pano de prato e deixe a massa descansar por cerca de 1 hora.
4. Modele a massa em um formato de pão e coloque em uma forma de bolo inglês grande untada com manteiga. Deixe crescer novamente por cerca de 30 minutos, coberta com o pano.
5. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, e asse o pão por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que esteja dourado e assado por completo. Retire do forno e deixe esfriar por alguns minutos antes de servir.



# SUCO CREMOSO DE MARACUJÁ E LEITE MOÇA®



Foto: Sheila Oliveira



**Tempo de Preparo:**  
10 minutos



**Rendimento:**  
6 porções

[Voltar para o Índice](#)

## Ingredientes

- 1 xícara (chá) de polpa de maracujá fresco
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 2 xícaras (chá) de água
- 2 folhas de hortelã

Confira  
Receita no Site 

## Modo de Preparo

1. Em um liquidificador ou mixer, bata o maracujá, Leite MOÇA e a água até ficar homogêneo. Passe a mistura pela peneira para retirar as sementes do maracujá e sirva em copos com gelo. Decore com algumas sementes de maracujá ou folhinhas de hortelã.



# MOUSSE DE PITAYA E LEITE MOÇA®



Foto: Sheila Oliveira



**Tempo de Preparo:**  
210 minutos



**Rendimento:**  
8 porções

## Ingredientes

- 1 pitaya rosa média picada
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)
- meia xícara (chá) de água

[Voltar para o Índice](#)

Confira  
Receita no Site



## Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata a pitaya com o Leite MOÇA e o NESTLÉ Creme de Leite até formar um creme homogêneo. Reserve.
2. Em outro recipiente, hidrate a gelatina na água e leve ao micro-ondas por cerca de 15 segundos para derreter. Adicione-a ao creme de pitaya e bata mais um pouco.
3. Despeje a mistura em taças ou em um recipiente grande e leve à geladeira por cerca de 3 horas ou até que a mousse esteja firme. Sirva gelado.



# BROWNIE DE LEITE MOÇA® E BISCOITO NEGRESCO



Foto: Sheila Oliveira



**Tempo de Preparo:**  
60 minutos



**Rendimento:**  
10 porções

## Ingredientes

- meia xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- meia colher (chá) de sal
- 200 g de **Chocolate NESTLÉ® Classic Meio Amargo** derretido
- 1 pacote de **Biscoito NEGRESCO®** em pedaços

[Voltar para o Índice](#)

Confira  
Receita no Site



## Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture o açúcar, o Leite MOÇA e os ovos até obter um creme homogêneo. Adicione a farinha de trigo e o sal à mistura e misture bem.
2. Adicione o Chocolate derretido à mistura e misture novamente.
3. Por fim, junte os Biscoitos triturados e incorpore.
4. Despeje a massa em uma forma retangular (10 x 15 cm) untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180°C) preaquecido, por cerca de 20 a 25 minutos, ou até que tenha se formado uma casquinha por cima e o centro ainda esteja úmido. Retire do forno e deixe esfriar, antes de desenformar.

**DICA:** Sirva seu Brownie com o MOÇA® Sorvete.



# BOLO DE CENOURA COM ESPECIARIAS COBERTO COM BRIGADEIRO DE CAFÉ



Foto: Sheila Oliveira



**Tempo de Preparo:**  
100 minutos



**Rendimento:**  
15 porções

[Voltar para o Índice](#)

## Ingredientes

### Bolo

- 3 cenouras médias, descascadas e raladas (cerca de 300 g)
- 3 ovos
- meia xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- meia xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó
- meia colher (chá) de noz-moscada em pó
- meia colher (chá) de cravo-da-índia moído
- 1 pitada de sal

### Brigadeiro

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 3 colheres (sopa) de **Cacau em Pó NESTLÉ® Chocolateria**
- 1 colher (sopa) de **NESCAFÉ®**
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**

Confira  
Receita no Site



## Modo de Preparo

### BOLO

1. Em um recipiente, misture bem a cenoura ralada, os ovos, o óleo, o açúcar refinado e o mascavo.
2. Adicione a farinha de trigo, o fermento, a canela, a noz-moscada, o cravo-da-índia e o sal. Misture bem.
3. Despeje a massa em uma forma redonda (23 cm de diâmetro) de furo central untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos. Retire do forno, espere esfriar, desenforme e reserve.

### BRIGADEIRO

4. Em uma panela, misture todos os ingredientes. Leve ao fogo médio, mexendo sempre por cerca de 8 até desgrudar levemente do fundo, não deixando cozinhar demais para que o Brigadeiro não fique muito firme.
5. Com o Bolo desenformado, cubra com o Brigadeiro ainda morno, decore com granulado ou raspas de Chocolate e sirva.



# PUDIM DE LEITE MOÇA® COM QUEIJO COALHO



Foto: Sheila Oliveira



**Tempo de Preparo:**  
350 minutos



**Rendimento:**  
15 porções

## Ingredientes

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 3 xícaras (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de pão amanhecido picado
- 1 xícara (chá) de queijo coalho ralado
- Manteiga para untar (o suficiente)
- meia xícara (chá) de açúcar cristal para untar

[Voltar para o Índice](#)

Confira  
Receita no Site

## Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA, o Leite e os ovos por cerca de 1 minutos.
2. Transfira a mistura para um recipiente grande e incorpore o pão e o queijo muito bem. Deixe a mistura descansar até que o pão tenha absorvido bem o Leite.
3. Despeje a mistura em uma forma redonda (22 cm de diâmetro) com furo central, untada com manteiga e o açúcar. Cubra a forma com papel alumínio do lado brilhante e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido e em banho-maria, por cerca de 45 minutos ou até que o pudim esteja firme e dourado. Após esse tempo, deixe esfriar completamente antes de desenformar e leve para a geladeira por 4 horas no mínimo. Sirva gelado.

**DICA:** Se quiser, faça uma calda simples de Pudim para servir à parte, apenas cuidado para que não fique muito doce já que temos o açúcar na forma que vai caramelizar junto enquanto o Pudim assa.



# FRAPÊ DE LEITE CONDENSADO COM RECHEIO LÁCTEO FIRME

## Ingredientes

- 1 xícara (chá) de **NESCAFÉ®** forte
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+** gelado
- meia xícara (chá) de **NESTLÉ® Creme de Leite 25%**
- meia xícara (chá) de **MOÇA® Recheio e Cobertura firme**
- Gelo
- **NESTILLY®** batido ao ponto de chantilly
- Raspas de **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES** para decorar

## Modo de Preparo

1. Preparo um NESCAFÉ da máquina de Soluções NESTLÉ Professional e deixe esfriar.
2. Em um liquidificador, adicione o café, o Leite gelado, o Nestlé Creme de Leite e o MOÇA Recheio e Cobertura firme. Adicione o gelo à gosto e bata tudo até obter uma mistura homogênea e cremosa.
3. Despeje a mistura em um copo alto e decore com o NESTILLY batido em ponto de chantilly e as raspas de Chocolate.

Nestlé  
PROFESSIONAL **Moça**

"Você já parou para pensar que a tecnologia pode revolucionar a forma como criamos e produzimos receitas no mercado de Food Service? Pois é, a Nestlé Professional está liderando essa mudança e temos o orgulho de apresentar o primeiro receituário criado com a ajuda da inteligência artificial no Brasil!

Cada receita foi cuidadosamente desenvolvida, testada e aprimorada pela nossa equipe de C2C, para oferecer uma experiência única e deliciosa aos seus clientes. E o melhor de tudo é que você pode implementá-las facilmente em seu estabelecimento e surpreender seu público com novidades irresistíveis.

Junte-se a nós nessa jornada emocionante de inovação e sabor. O futuro já começou e estamos prontos para guiá-lo nessa transformação. Abraços virtuais do time de Nestlé Professional!"



Foto: Nestlé Professional



# PAVÊ DE MOÇA CHURROS

## Ingredientes

- 1 pacote de Biscoito TOSTINES® Maizena
- 400g de Leite MOÇA®
- 700 ml de NESTLÉ Creme de Leite 25%
- 500g de MOÇA® Recheio e Cobertura Churros
- 1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral gelado
- 1 colher (sopa) de canela em pó

## Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture o Leite MOÇA, o NESTLÉ Creme de Leite e o Moça Recheio e Cobertura Churros até obter uma mistura homogênea
2. Em outro recipiente, misture o Leite com a canela em pó.
3. Em um refratário, faça uma camada com os Biscoitos umedecidos no Leite com canela. Adicione uma camada do creme de churros e repita as camadas, intercalando Biscoitos e creme, até finalizar com o creme de churros. Decore com um pouco de canela em pó e leve à geladeira por no mínimo 3 horas antes de servir.

**Dica:** você pode vender seu Pavê inteiro ou em pedaços de 120g.

Nestlé  
PROFESSIONAL Moça.

ESPERO QUE GOSTE DA RECEITA!



Foto: Nestlé Professional



# BROWNIE DE CARAMELO SALGADO

## Ingredientes

- 200g de **Chocolate Meio Amargo NESLÉ® DOIS FRADES**
- 200g de manteiga sem sal
- 1 e meia xícaras (chá) de açúcar refinado
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- meia colher (chá) de sal
- 200g de **MOÇA® Recheio Caramelo Salgado**
- Flor de sal para polvilhar

## Modo de Preparo

**1.** Em uma panela, derreta o Chocolate e a manteiga em fogo baixo, mexendo sempre. Adicione o açúcar e continue mexendo até que esteja bem incorporado. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco.

**2.** Adicione os ovos um a um, mexendo bem após cada adição.

**3.** Adicione a farinha de trigo e o sal e misture até ficar homogêneo.

**4.** Despeje metade da massa em uma forma quadrada (20 x 20 cm), untada com manteiga e, em seguida, adicione o MOÇA Recheio Caramelo Salgado. Cubra com o restante da massa e alise a superfície.

**5.** Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 a 35 minutos ou até que um palito inserido no centro saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar completamente. Polvilhe com flor de sal e divida em porções de 100g para venda. Este brownie de caramelo salgado é uma sobremesa deliciosa que certamente agradará aos amantes de chocolate e caramelo. Aproveite!

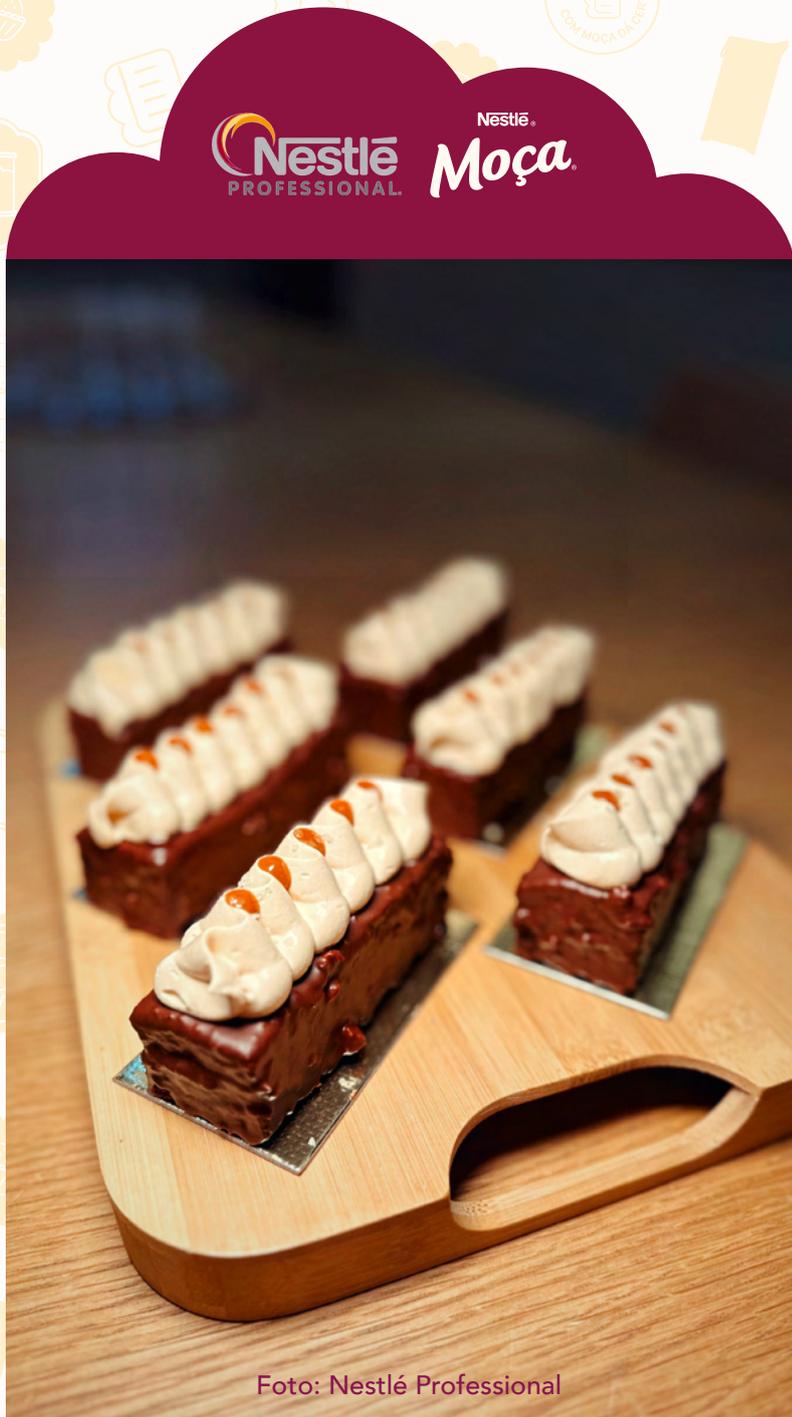


Foto: Nestlé Professional



# SABE QUAL É O ÚLTIMO PASSO DE TODA RECEITA? RECICLAR AS EMBALAGENS!

Você sabia que **97%** das embalagens dos produtos Nestlé já são produzidas para serem **re.cicladas**?

- 1** Separe embalagens secas dos materiais orgânicos, como sobras de alimentos.
- 2** Limpe e esvazie as embalagens. Se possível, use água de reuso caso precise retirar o excesso e deixe secar.
- 3** Possui dúvidas sobre como reciclar as embalagens de suas receitas?



CHAME O **ECOBOT** NO WHATSAPP

**(11) 99714-0849**, o nosso contatinho do bem que te ajuda **re.ciclar**.



## A NESTLÉ ESTÁ EM UMA JORNADA PARA A REGENERAÇÃO E ESTABELECEU COMPROMISSOS COM O PLANETA:



### CIRCULARIDADE

Vamos reciclar o equivalente a todo plástico que colocamos no mercado anualmente.



**re.generar**  
é nutrir o  
que faz bem



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

# ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:

Ingrediente / Produto

e ou

Ingrediente / Produto

e ou

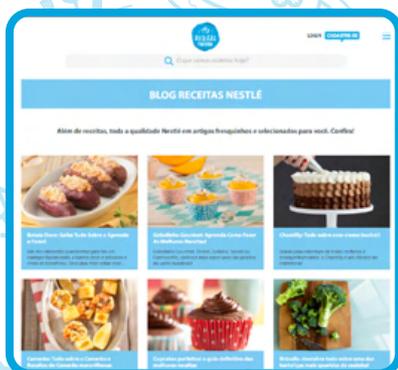
Ingrediente / Produto

*ver receitas*

Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!



