



MOLHO DE TOFU

Ingredientes:

150g de tofu fresco

1/4 de copo de Óleo de Girassol Pazze

1/4 de copo de água

2 colheres (sopa) de vinagre de umeboshi

1 colher (sopa) de suco de limão ou de vinagre de arroz

1 colher (sopa) de Tahine

1 colher (sopa) de Óleo de Alho Pazze

1 cebolinha

1/2 copo de salsinha picada

2 colheres (sopa) de malte de arroz

Modo de Preparo:

Bata os ingredientes no liquidificador. Deixe na geladeira por 2 horas antes de servir, para apurar o sabor. Sirva com vegetais aferventados ou saladas cruas. Combina bem com repolho, couve-flor, brócolis e vagens.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



MOLHO CLÁSSICO FRANCÊS

Ingredientes:

1/2 xícara de Azeite de Oliva Pazze

1 dente de alho amassado

1 colher (sopa) de suco de limão

1 colher (chá) de mel

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de páprica doce

1 colher (chá) de mostarda

Modo de Preparo:

Colocar todos os ingredientes num vidro com tampa de rosca, fechar bem e sacudir até misturar. Se não quiser um gosto muito forte de alho, coar o molho para retirá-lo antes de usar.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



MOLHO DE UMEBOSHI COM LARANJA

Ingredientes:

3 colheres (sopa) de Tahine

2 colheres (chá) de pasta de umeboshi ou umeboshi amassada

2 colheres (sopa) de Óleo de Gergelim Pazze

1 colher (sopa) de suco de limão
suco de 1 a 1 1/2 laranjas

1 colher (chá) de cebolinha crua

Modo de Preparo:

Bata os ingredientes no liquidificador por 5 minutos, menos a cebolinha que deve ser adicionada depois, sem bater. Refrigere por 30 minutos antes de servir. Este é um molho refrescante para dias quentes. Pode ser usado em saladas de vegetais ou de macarrão.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



MOLHO COM ERVAS

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de Azeite de Oliva Pazze
- 4 colheres (sopa) de vinho branco
- 150ml de suco de uva branca ou tinta
- 1 colher (chá) de salsinha desidratada
- 1 colher (chá) cebolinha desidratada
- 1 colher (chá) tomilho desidratado
- 1 colher (chá) estragão desidratado
- 1 colher (chá) hortelã desidratada
- 1 colher (chá) alecrim desidratado
- 2 colheres (chá) de mostarda branca em grão
- 1 colher (chá) de açúcar refinado
- sal e pimenta do reino em pó a gosto

Modo de Preparo:

Junte todos os ingredientes, menos o Azeite de Oliva Pazze, numa tigela e deixe as ervas se reidratarem por 15 minutos. Depois misture bem com um batedor e aos poucos vá juntando o Azeite de Oliva Pazze. Experimente, corrija o sal e sirva como tempero de salada de folhas e legumes.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



MOLHO DE COGUMELO SHIITAKE

Ingredientes:

4 shiitakes secos

2 copos de água

1 colher (sopa) de Óleo de Gergelim Pazze

1 colher (sopa) de Óleo de Alho Pazze

4 colheres (sopa) de farinha integral

1/2 colher (chá) de sal marinho

2 a 3 colheres (chá) de shoyu

1/4 de folha de louro

Modo de Preparo:

Coloque o shiitake de molho por duas horas em dois copos de água. Remova e jogue fora os cabinhos e corte os cogumelos em fatias finas. Aqueça o Óleo de Gergelim Pazze numa frigideira, adicione o Óleo de Alho Pazze e o shiitake e refogue até dourar. Adicione a farinha e mexa constantemente por 1 a 2 minutos. Acrescente a água que sobrou do molho, o sal e o louro. Deixe ferver, mexendo até engrossar e cozinhe em fogo baixo por mais 15 minutos. Adicione o shoyu e cozinhe mais 2 minutos. Sirva com grãos integrais, ou bifes, ou cassarola.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



CREME DE MANGA COM LINHAÇA

Ingredientes:

1/4 de xícara de Linhaça em grão Pazze hidratada

1/4 copo de água

1 manga descascada e fatiada

1/2 xícara (café) de sumo de gengibre ralado

Modo de Preparo:

Bater a Linhaça em grão Pazze com água no liquidificador e coar. Bater com manga e o sumo de gengibre até ficar cremoso. Comer pela manhã com granola, na hora do lanche ou junto com salada.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



SALADA AO MOLHO DELICADO

Ingredientes:

folhas de alface americana

folhas de radicchio, ou rúcula, ou agrião

1 pêra picadinha

2 cogumelos em lascas finas

Molho:

3 colheres (sopa) de Azeite de Oliva Pazze

2 colheres (sopa) de mostarda

2 colheres (sopa) de leite

2 colheres (sopa) de mel

1/2 xícara (chá) de amêndoas picadinhas

sal a gosto

Modo de Preparo:

Numa travessa coloque as folhas e espalhe a pêra e o cogumelo. Misture bem todos os ingredientes do molho e sirva sobre a salada.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br