



CHEFS

em ação

O GUIA

DAS SOBREMESAS



Unilever
Food
Solutions



INTRODUÇÃO

Porque sobremesas deliciosas constituem sempre o final de uma refeição de sucesso, nesta 4ª e última edição do ano de “Chefs em Ação”, contamos com o apoio do Grupo RAR Açúcar para criar um guia prático e inspirador de sobremesas.

De facto, as sobremesas foram, são e continuarão a ser o corolário de uma refeição festiva, mas também de uma refeição do dia a dia, onde a última “colherada” de um doce de eleição é suficiente para que a memória dessa refeição se mantenha... até à próxima.

Por isso mesmo e, com a colaboração da RAR Açúcar, referência nacional na indústria açucareira que, desde 1962, está focada em criar soluções com açúcar para estar presente em todos os momentos doces da vida, reunimos as melhores dicas, conselhos e sugestões para o ajudar a preparar uma sobremesa memorável.

Como já é habitual, também apresentamos um conjunto de receitas tanto de sobremesas deliciosas como de pratos reconfortantes, perfeitos para esta época do ano.

Conte connosco, hoje e sempre!

Equipa UFS



Para mais informações sobre o Grupo RAR Açúcar, visite www.docerar.pt.

PRINCÍPIOS CHAVE

NA PREPARAÇÃO DE SOBREMESAS

Natas batidas

As natas devem estar bem frescas, numa tigela fria e de preferência serem batidas com batedeira elétrica. A velocidade inicial deve ser média, aumentando-a quando começam a ficar com estrutura cremosa. Se as natas batidas forem adoçadas com açúcar, adicione o mesmo na fase inicial para que este se dissolva enquanto são batidas.

TRUQUE:

Para que a estrutura das natas batidas seja firme, adiciona-se algumas gotas de sumo de limão.

Claras em castelo

Ao separar as gemas das claras tenha o cuidado de não deixar cair qualquer partícula de gema nas claras. As claras devem estar frias e a tigela, batedeira ou vara manual limpas de gordura.

TRUQUE:

Para que as claras fiquem com um castelo bem firme, adiciona-se sal grosso durante o processo de montagem. Quando as claras em castelo são adicionadas a uma preparação de sobremesa, esta deve ser feita envolvendo as claras e não batendo a fim de manter a estrutura das claras.



Banho Maria

Seja a quente ou a frio o banho maria é uma das técnicas muito utilizadas na cozinha.

QUANDO UTILIZADO A FRIO:

Serve para um arrefecimento rápido substituindo a água a ferver por cubos de gelo.

QUANDO UTILIZADO A QUENTE:

Serve para confecionar ingredientes (gemas, gelatinas, natas...) sensíveis ao calor e, até mesmo, para que os mesmos adquiram consistências desejadas.

Devem ser utilizados recipientes bons condutores de calor, evitando que o mesmo toque na base de um tacho, devendo este conter água a ferver lentamente.

Gelatina em folha

As folhas de gelatina devem ser demolhadas em grande quantidade de água fria e pelo tempo necessário até que estejam moles. Depois desta operação poderão ser utilizadas de 2 maneiras:

- 1) Dissolvidas num líquido quente.
- 2) Aquecidas sem água até que as mesmas estejam em estado líquido.

É muito importante cumprir estas regras e nunca dissolva as folhas de gelatinas directamente num preparado quente, pois as mesmas podem não se dissolver e conseqüentemente o seu papel de solidificar a sobremesa ficar comprometido.



Pontos de açúcar

Aos diferentes estados de adição de açúcar com água, pela ação de fervura, dá-se o nome de calda de açúcar. Continuando o processo de fervura, obtém-se os pontos de açúcar.

Habitualmente as proporções de água e açúcar são sempre de 2 para 1 (2 de açúcar para 1 de água). Para determinar os diferentes pontos de açúcar, podemos utilizar um termómetro, para avaliar a sua consistência ou o aspeto físico da calda.



Para ajudar existe também a seguinte tabela:

PONTOS DE AÇÚCAR	TERMÓMETRO	DESCRIÇÃO EMPÍRICA
Pasta ou calda fraca	101 °C	Ao mergulhar uma colher na calda, esta adere e forma uma crosta quando a colher é retirada.
Cabelo	104 °C	Pondo uma gota de calda entre o polegar e o indicador, ao afastar os dedos, a calda corre em fios finos e resistentes.
Pérola	107 °C	Forma-se uma bola na extremidade do fio que corre da colher.
Estrada ou fio	110 °C	Colocando uma gota da calda ligeiramente arrefecida no polegar e outra no indicador, ao juntar e afastar os dedos, a calda forma um fio.
Assoprado fraco	112 °C	Soprando nos furos de uma escumadeira que passou na calda, formam-se bolhas que rebentam rapidamente.
Assoprado forte	115 °C	Soprando nos furos de uma escumadeira que passou na calda, formam-se bolhas maiores que demoram a rebentar.
Espadana	117 °C	A calda escorre em fitas largas com o aspeto de lâmina.
Bola mole	121 °C	A colher, ao passar na calda, deixa uma abertura que permite ver o fundo do tacho.
Rebuçado	125 °C	Deitando um pouco de calda em água fria, forma-se uma bola consistente que quando lançada sobre um prato, faz barulho de vidro.
Areia	134 °C	A calda começa a secar e nos bordos do tacho parece areia.
Caramelo	140 °C	O açúcar e a água, derretidos em lume médio, formam uma calda dourada e um cheiro característico de caramelo, que se vão acentuando com a fervura.



Ao falar de açúcar, não poderíamos deixar de mencionar a RAR Açúcar, um dos mais prestigiados grupos de açúcar em Portugal, desde a sua fundação, em 1962. Com uma dedicação inabalável à qualidade e à inovação, a missão da RAR Açúcar é fornecer produtos de excelência, promovendo a sustentabilidade e o bem-estar dos seus consumidores.

Recentemente, a empresa tem se focado na implementação de processos de produção mais ecológicos e sustentáveis para reduzir o impacto ambiental. Os produtos da RAR Açúcar são reconhecidos pela sua qualidade e pureza. Feitos com 100% cana-de-açúcar, oferecem um sabor autêntico e natural, ideal para diversas necessidades culinárias.

AÇÚCAR BRANCO

É um açúcar de cana de uso geral e perfeito para o dia a dia. Para todo o tipo de sobremesas doces e bebidas.

AÇÚCAR EM PÓ DE CANA OU "ICING SUGAR"

É um açúcar de cana com grão moído, sendo o ideal para a decoração de todas as suas sobremesas. Pode ser utilizado para chantilly, coberturas, biscoitos secos, merengues, pasta de açúcar, mousses e macarrons. Basta um pouco de imaginação para polvilhar e decorar todos os seus doces.

AÇÚCAR FINO DE CANA

É um açúcar de cana com grão mais fino e por isso tem uma dissolução mais fácil nas suas receitas. É ideal para receitas com maior percentagem de açúcar, tais como marmeladas, compotas, merengues, caldas de açúcar e pavlovas... Perfeito para pastelaria, pois deixa as suas receitas de bolos, massas, mousses e cremes mais leves e fofas.



AÇÚCAR AMARELO

É um açúcar de cana de cor dourada, produzido através de uma receita tradicional que preserva o melado, o que lhe confere um sabor e aroma familiares, tornando-o único e especial. É perfeito para o dia a dia. Ideal para doces regionais tradicionais e bebidas.



AÇÚCAR MASCAVADO DEMERARA

É um açúcar de cana com cristais claros com sabor exótico a caramelo ligeiro. Os cristais de cor bege são ideais para criar uma textura crocante nas suas sobremesas, criando coberturas caramelizadas e estaladiças. Mas também pode ser utilizado para adoçar cafés e chás, bem como para ser adicionado em cereais e frutas.



AÇÚCAR MASCAVADO ESCURO RAR

Produzido nas Ilhas Maurícias, é um açúcar de cana não refinado, macio, com cor castanho escuro (rico em melado). Proporciona maior densidade e elasticidade às receitas, pela presença de melados e fibras. Ideal para receitas humedecidas e com sabores intensos, especialmente sabores fortes à base de chocolate ou especiarias.



AÇÚCAR MASCAVADO CLARO RAR

Produzido nas Ilhas Maurícias, é um açúcar de cana não refinado, macio, com cor castanho claro. Proporciona maior densidade e elasticidade às receitas, pela presença de melados e fibras. Ideal para todas as receitas doces e em especial para coberturas, cremes, recheios, bolos de frutas e cheesecakes, já que confere um aroma e sabor exóticos e uma maior intensidade de cor à receita.



Desde o açúcar refinado até opções mais especializadas, a RAR Açúcar disponibiliza uma variedade que atende a altos padrões de excelência, com um compromisso constante com a sustentabilidade e a inovação. Para saber mais, visite www.docerar.pt

Receitas
irresistíveis
para a sua ementa



Lasanha de salmão com espinafres



Unilever
Food
Solutions

INGREDIENTES

BECHAMEL

3 l leite
180 g Knorr Roux
20 g Knorr Primerba
Manjeriço
q.b. sal e pimenta

LASANHA DE SALMÃO

1,5 kg salmão limpo e sem espinhas
500 g cebola juliana
50 g alho laminado

300 g courgete laminada

400 g espinafres

150 ml Azeite Gallo

30 g Knorr Caldo de Peixe

700 g Knorr Lasanha

300 g queijo mozzarella

q.b. sal e pimenta

Hellmann's Molho de Saladas Vinagrete

Creme Vinagre Balsâmico Gallo



3,53 € | custo indicativo por pessoa para 10 pessoas

MODO DE PREPARAÇÃO

BECHAMEL

Levar o leite a ferver. Juntar **Knorr Roux** e deixar cozinhar durante 5 minutos. Mexer com umas varas. Temperar com sal, pimenta e **Knorr Primerba Manjeriço**. Reservar.

LASANHA DE SALMÃO

Disponer a courgete num tabuleiro e temperar com sal para retirar o excesso de água e reservar. Num tacho, deitar **Azeite Gallo**. Refogar o alho e a cebola até ficarem macios. Juntar **Knorr Caldo de Peixe** e dissolver. Adicionar o salmão e deixar estufar. Montar a lasanha começando com o bechamel no fundo do tabuleiro. De seguida, colocar folhas de

lasanha e sobre estas o estufado de salmão, por cima a courgete e os espinafres. Repetir esta operação, terminando com molho bechamel e polvilhando com o queijo por cima. Levar ao forno 40 minutos a 180 °C.

SERVIR

Servir a lasanha decorada com **Creme Balsâmico Gallo**, folha de manjeriço e um fio de azeite. À parte, uma salada verde temperada com **Hellmann's Molho de Saladas Vinagrete**.



SUGESTÃO DE SOBREMESA:
Complemente com uma deliciosa
Panna Cotta de Castanhas
Caramelizadas

RECEITA AQUI!



Papelote com sabores orientais



Unilever
Food
Solutions

INGREDIENTES

CEBOLADA

500 g cebola meia lua
200 g pimentos vermelhos juliana
200 g pimento verde juliana
30 g coentros picados
50 g alho laminado
30 g malagueta em rodela
30 g Knorr Caldo de Peixe em Pasta
200 ml Azeite Gallo
300 ml Knorr Molho Teriyaki

PAPELOTE

2,2 kg tranche de pescada
100 g cebolo em rodela
20 g coentros picados

2,53 € | custo indicativo por
pessoa para 10 pessoas

MODO DE PREPARAÇÃO

CEBOLADA

Aquecer o **Azeite Gallo** e refogar o alho e a cebola. Juntar os pimentos, os coentros, a malagueta e **Knorr Caldo de Peixe**. Tapar e deixar suar durante 15 minutos mexendo de vez em quando. Finalizar com o **Knorr Molho Teriyaki** e reservar.

PAPELOTE

Com o papel alumínio fazer um papelote e no centro uma porção de cebolada. Por cima o peixe temperado com sal, os coentros e o cebolo. Fechar o papelote e levar ao forno 20 minutos a 180 °C.

DICA DO CHEF

Pode utilizar outro tipo de peixe (garoupa, cherne, robalo).



SUGESTÃO DE SOBREMESA:
Termine com umas saborosas
Farólias com Molho de Leite
de Coco

RECEITA AQUI!



Rosbife com batata gratinada

esparregado e molho de assado



Unilever
Food
Solutions

INGREDIENTES

BATATA GRATINADA

2 kg batata laminada
1 l nata culinária
6 ovos
33 ml Knorr Caldo de Galinha Líquido
q.b. sal e pimenta

ESPARREGADO

1 kg espinafres congelados
1 l leite
110 g Knorr Roux
50 ml vinagre vinho
q.b. sal e pimenta

ROSBIFE

1,8 kg bife do acém
1,5 l Knorr Molho Assado
60 g alho esmagado
100 g manteiga em cubos
300 ml vinho branco
200 ml Azeite Gallo
ramo de alecrim
q.b. sal e pimenta

3,63 € | custo indicativo por
pessoa para 10 pessoas



MODO DE PREPARAÇÃO

BATATA GRATINADA

Disponer as batatas num tabuleiro e temperar com sal e pimenta. Numa taça, bater os ovos juntamente com as natas e **Knorr Caldo de Galinha Líquido**. Verter por cima da batata, tapar com folha alumínio e levar ao forno 40 minutos a 160 °C. Retirar a folha de alumínio e deixar estar mais 15 minutos a 180 °C. Reservar.

ESPARREGADO

Cozinhar os espinafres juntamente com o leite. Triturar tudo e ligar com **Knorr Roux**. Temperar com sal e pimenta. Finalizar com o vinagre.

ROSBIFE

Fritar os bifes temperados com sal e pimenta em **Azeite Gallo**, alho esmagado e o ramo de alecrim. Retirar a carne e refrescar o sauté com o vinho branco. Deixar reduzir e juntar **Knorr Molho Assado**. Depois de levantar fervura, desligar o lume e ligar o molho com a manteiga. Mexer com umas varas até a manteiga desaparecer.

SERVIR

Servir o bife trinchado com o molho, a batata gratinada e o esparregado à parte.



SUGESTÃO DE SOBREMESA:
Conclua com uma Telha de Amêndoa
com Mousse de Morango e Coulis
de Frutos Vermelhos

RECEITA AQUI!



Tomahawk grelhado

com legumes e molho
mostarda e mel



 Unilever
Food
Solutions

INGREDIENTES

2,5 kg Tomahawk
150 g cebola roxa
150 g cogumelos marron em metades
300 g tomate em rodela
450 g pera abacate
100 ml Azeite Gallo Aromatizado Alecrim
400 ml Hellmann's Molho de Saladas Mostarda e Mel
q.b. sal e pimenta

5,18 € | custo indicativo por
pessoa para 10 pessoas

MODO DE PREPARAÇÃO

Esfregar bem com sal e pimenta a peça de carne. Grelhar a carne de ambos os lados durante 5 minutos de cada lado. Ao mesmo tempo, grelhar os legumes e a pera abacate partida em quartos e com casca. No fim de grelhada, a carne deverá descansar durante 5 minutos antes de ser trinchada. Temperar os legumes grelhados com um pouco de sal e **Azeite Gallo Aromatizado Alecrim**.

SERVIR

Servir a carne trinchada, com os legumes e a pera abacate descascada e com **Hellmann's Molho de Saladas Mostarda e Mel** à parte.



SUGESTÃO DE SOBREMESA:
Complemente com um delicioso
Pudim de Ovos

RECEITA AQUI!



Almôndegas com esmagada de batata

e molho de tomate aveludado



Unilever
Food
Solutions

INGREDIENTES

ESMAGADA DE BATATA

1 kg batata doce assada
1 kg Knorr Puré de Batata
300 g agrião
100 ml Azeite Gallo
q.b. sal e pimenta

MOLHO DE TOMATE AVELUDADO

125 g Knorr Molho de Tomate
0,5 l água
400 g iogurte soja natural

ALMÔNDEGAS

1,5 kg TVB Almôndegas Vegan
150 ml Azeite Gallo

3,98 € | custo indicativo por
pessoa para 10 pessoas

MODO DE PREPARAÇÃO

ESMAGADA DE BATATA

Descascar a batata doce e cortar em pedaços para dentro de um tacho. Juntar **Knorr Puré de Batata** e misturar bem as duas batatas. Temperar com **Azeite Gallo**, sal e pimenta. Por fim, adicionar os agriões e mexer até ficarem moles.

MOLHO DE TOMATE AVELUDADO

Diluir o **Knorr Molho de Tomate** em água a ferver e mexer. Ligar o molho com o iogurte de soja e triturar com varinha mágica até obter um molho bem aveludado. Reservar.

ALMÔNDEGAS

Fritar as **TVB Almôndegas Vegan** em **Azeite Gallo** até ficarem coradas de todos os lados.

SERVIR

Servir as almôndegas com a esmagada de batata e o molho aveludado de tomate.



SUGESTÃO DE SOBREMESA:
Conclua com Brownie,
Frutos Secos e Gelado
de Chocolate

RECEITA AQUI!



Creme de tomate



Unilever
Food
Solutions

INGREDIENTES

140 g Knorr Creme de Tomate
2 l água
10 ovos
100 g cebola picada
100 g pimento vermelho brunesa
150 g tomate brunesa
200 ml Azeite Reserva Gallo

0,65 € | custo indicativo por
pessoa para 10 pessoas

MODO DE PREPARAÇÃO

Refogar a cebola juntamente com o pimento e o tomate em metade do **Azeite Gallo**. Numa taça, diluir **Knorr Creme de Tomate** na água fria e mexer. Juntar ao refogado e misturar tudo bem. Deixar levantar fervura e deixar cozinhar 7 minutos mexendo de vez em quando. Escalfar os ovos.

SERVIR

Servir o creme com um ovo escalfado por cima, coentros picados e um fio de **Azeite Gallo**.



SUGESTÃO DE SOBREMESA:
Termine com uns deliciosos
Profiteroles

RECEITA AQUI!



Tiramisú de frutos vermelhos



 Unilever
Food
Solutions

INGREDIENTES

TIRAMISÚ

125 g Carte D'Or Tiramisú

0,5 l nata

250 ml sumo de frutos silvestres

300 g palitos La Reine

200 g framboesas frescas

250 ml Carte D'Or Topping Frutos Silvestres

AÇÚCAR DE FRAMBOESAS

500 g Açúcar Branco RAR

100 g framboesas congeladas

1,09 € | custo indicativo por
pessoa para 10 pessoas



MODO DE PREPARAÇÃO

TIRAMISÚ

Dissolver **Carte D'Or Tiramisú** na nata fria. Bater durante 2 minutos a baixa velocidade. Verter o creme para uma taça e reservar no frio. Triturar os palitos e deitar o sumo de frutos vermelhos e um pouco do creme anterior. Misturar bem até obter uma massa homogénea. Fazer pequenas bolas com o preparado anterior e levar ao frio.

AÇÚCAR DE FRAMBOESAS

Triturar todos os ingredientes no robot até obter um açúcar rosado com sabor a framboesa.

SERVIR

Servir colocando um pouco de creme na base do prato e por cima as bolas de tiramisú com framboesas nos intervalos. Finalizar com um pouco de **Carte D'Or Topping Frutos Vermelhos** num dos lados e com o açúcar de framboesa no outro.

Coco ó chocolate



Unilever
Food
Solutions

INGREDIENTES

100 g Carte D'Or Mousse de Coco
250 ml leite frio
100 g coco ralado
400 ml Carte D'Or Topping Chocolate Crocante
50 g Açúcar Mascavado Escuro RAR

0,73 € | custo indicativo por
pessoa para 10 pessoas



MODO DE PREPARAÇÃO

Colocar uma folha vegetal num tabuleiro e por cima fazer pequenos círculos com **Carte D'Or Topping Chocolate Crocante** e por cima salpicar com **Açúcar Mascavado Escuro RAR** e o coco ralado. Levar a solidificar no congelador. Dissolver **Carte D'Or Mousse de Coco** no leite. Bater durante 2 minutos na velocidade mínima e depois 5 minutos na velocidade máxima. Colocar num saco pasteleiro e de seguida dividir em taças enchidas pela metade. De seguida, colocar **Carte D'Or Topping Chocolate Crocante** e levar ao frio a solidificar de modo a criar uma divisão. Finalizar com mais mousse de coco, os discos de chocolate negro, o açúcar e raspas de chocolate.

**PRATOS
DO DIA**



Bacalhau espiritual



 Unilever
Food
Solutions

INGREDIENTES

1,5 kg migas de bacalhau demolhadas
300 g cebola juliana
100 g alho picado
200 g cenoura ralada
600 g pão demolhado
2 l Knorr Molho Bechamel
250 ml Azeite Gallo
q.b. sal e pimenta
q.b. folha de louro

2,24 € | custo indicativo por
pessoa para 10 pessoas



MODO DE PREPARAÇÃO

Refogar em **Azeite Gallo** o alho, a cebola e o louro. Juntar as migas de bacalhau e a cenoura. Mexer até desfazer o bacalhau um pouco. Adicionar **Knorr Molho Bechamel** e o pão demolhado. Misturar tudo bem e deixar levantar fervura. Retificar temperos. Colocar em louça individual e levar ao forno durante 10 minutos a 180 °C.

SERVIR

Servir, decorando com pedaços de pão fritos e azeitonas pretas.



SUGESTÃO DE SOBREMESA:
Termine com uma Mousse
de Chocolate com Praliné

RECEITA AQUI!



Ossobuco guisado



Unilever
Food
Solutions

INGREDIENTES

PURÉ DE BATATA

300 g Knorr Flocos de Batata
1,5 l água
0,5 l leite
100 g manteiga
q.b. sal, pimenta e noz moscada

OSSOBUCO

2,5 kg ossobuco individual
300 g cenoura em rodela
300 g cebola picada
50 g alho picado
500 g Knorr Tomate Triturado
60 g Knorr Caldo de Carne em Pasta
200 ml vinho branco
250 ml Azeite Gallo
q.b. alecrim fresco
q.b. sal
q.b. cominhos



1,99 € | custo indicativo por
pessoa para 10 pessoas

MODO DE PREPARAÇÃO

PURÉ DE BATATA

Colocar a ferver a água juntamente com o leite. Temperar com a manteiga, sal, pimenta e noz moscada. Juntar **Knorr Flocos de Batata** e mexer até hidratarem. Retificar temperos.

OSSOBUCO

Temperar a carne com sal, pimenta e cominhos. Num tacho, corar a carne de ambos os lados num pouco de **Azeite Gallo** e reservar. De seguida, refogar no restante azeite o alho, a cebola e o alecrim. Refrescar com o vinho branco e raspar o fundo do tacho para

aproveitar todo o sabor agarrado. Juntar **Knorr Tomate Triturado** e **Knorr Caldo de Carne em Pasta**. Mexer tudo bem e adicionar a carne com um pouco de água. Retificar temperos e deixar cozinhar tapado durante 45 minutos.

SERVIR

Servir o ossobuco com o puré de batata.

RECEITA AQUI!

SUGESTÃO DE SOBREMESA:
Acabe com uns deliciosos
Profiteroles com Chocolate



Jardineira vegan



Unilever
Food
Solutions

INGREDIENTES

1,1 kg TVB Pedacos de "Frango"
1,1 kg batatas em jardineira
400 g cenoura jardineira
300 g cebola picada
500 g ervilhas congeladas
50 g alho picado
600 g Knorr Tomate Pelado

50 g Knorr Demi Glace
250 ml Azeite Gallo
250 ml vinho branco
q.b. folhas de louro
q.b. salsa picada
q.b. sal

3,37 € | custo indicativo por
pessoa para 10 pessoas

MODO DE PREPARAÇÃO

Refogar o alho, o louro e a cebola em **Azeite Gallo**. Adicionar o **Knorr Tomate Pelado**. Refrescar com vinho branco e deixar reduzir. Juntar as batatas e a cenoura, tapar e deixar cozinhar lentamente durante 20 minutos. Deitar **Knorr Demi Glace** diluído em 1l de água, as ervilhas e o **TVB Pedacos de "Frango"**. Mexer e deixar cozinhar todos os legumes. Retificar temperos. Antes de servir, polvilhar com salsa picada.



RECEITA AQUI!



SUGESTÃO DE SOBREMESA:
Termine com uma Torta
de Chocolate com Frutos
Secos Caramelizados



Mousse de manga



INGREDIENTES

95 g **Carte D'Or Mousse de Manga**
250 ml leite frio
350 g manga
Açúcar Fino de Cana RAR

0,31 € | custo indicativo por
pessoa para 10 pessoas

MODO DE PREPARAÇÃO

Dissolver **Carte D'Or Mousse de Manga** no leite. Bater durante 2 minutos na velocidade mínima e depois 5 minutos na velocidade máxima. Colocar num saco pasteleiro e levar ao frio por 1 hora. Antes de servir a mousse nas taças, molhar os rebordos das taças em água e passar no **Açúcar Fino de Cana RAR** para dar um elemento crocante e decorar com manga.





Unilever
Food
Solutions

Visite-nos em **ufs.com**