

SUPRASOY ORIGINAL É ÓTIMA OPÇÃO PARA RECEITAS SAUDÁVEIS

O produto é alternativa para pessoas que têm intolerância à lactose



A cada dia, indústrias alimentícias, como a **Josapar**, quebram o tabu que diz que ‘alimentos que contêm soja não são saborosos’ e inovam para conquistar o paladar das pessoas que têm intolerância à lactose ou alergia à proteína do leite, como também dos que buscam uma boa alimentação e qualidade de vida..

A soja pode combater inúmeras doenças, prevenir o envelhecimento e ser uma aliada na luta contra a balança, por isso, o **SupraSoy Original**, além de saudável, incrementa o cardápio com sabor leve e na medida certa, ideal para quem busca bem-estar

e nutrição e quer se beneficiar com as diversas propriedades da soja. O alimento pode ser inserido na dieta para diversificar a alimentação diária, pois pode ser consumido como bebida no café da manhã, no lanche da tarde, no acompanhamento de cereais ou na produção de pratos doces ou salgados.

A linha SupraSoy é produzida com tecnologia exclusiva que consiste em isolar a casca, o óleo, o farelo e o carboidrato, aproveitando somente a proteína e conferindo muito mais sabor. Os produtos possuem alto teor de isoflavonas, que auxiliam na redução dos níveis de colesterol, e excelente proporção entre os ômega 3 e 6. Além de ser livre de gordura trans e conservantes, o alimento é enriquecido com vitaminas (A, B2, B5, B6, B12, D e E) e minerais (cálcio, zinco, sódio, ferro, fósforo, iodo, magnésio e potássio), entre outros nutrientes essenciais à saúde.

Como o SupraSoy Original é ideal para ser inserido em receitas saudáveis, que tal uma Batata Gratinada?

BATATA GRATINADA



Ingredientes:

- 6 batatas (1kg)
- 1 xícara (chá) de leite **SupraSoy Original** (130g) dissolvida em 1L de água
- 8 ramos de salsinha picada
- 3 colheres (sopa) de creme vegetal (36g)

Preparo:

Corte a batatas em fatias bem finas com auxílio de um fatiador. Coloque a batatas dentro de uma panela com o SupraSoy dissolvido e a salsinha. Quando começar a levantar fervera , cozinhe por mais 10 minutos.

Forre o fundo de um refratário (25cmx15cm) com as batatas e intercale as camadas pincelando o creme vegetal. Derrame o restante do leite sobre as batatas e leve ao forno (180°C) por 50 minutos.

Rendimento: 6 a 8 porções (considere 8 porções para o cálculo)

Tempo de preparo: 15 minutos

Dica: Substitua a salsinha por outras ervas como alecrim ou tomilho.