

Biscoitos podem ser ótimas opções para lanches fáceis e saborosos

Nitro News Brasil - 05/02/2025

Os biscoitos são uma excelente opção para quem busca sabor, conveniência e versatilidade. Pensando nisso, a Selmi, responsável pelas marcas Renata, Galo e Todeschini, indica as melhores formas de consumir seus famosos biscoitos, de forma saborosa, prática e rápida.

A Selmi oferece uma gama completa de biscoitos saborosos, crocantes por mais tempo e de qualidade garantida em vários segmentos como cracker e laminados salgados, Maisena e laminados doces, rosquinhas, cookies, wafers, recheados, amanteigados nas marcas Renata, Galo e Todeschini. A Selmi segue desenvolvendo sempre opções que gerem negócios aos nossos clientes e encantem os consumidores.

O mais recente lançamento é o biscoito Renata Cristal, um toque de cristais de açúcar caramelizado que cria um equilíbrio entre lâminas extra finas crocantes com um leve sabor adocicado que vem conquistando o Brasil.

Fáceis de levar para qualquer lugar, os biscoitos são ideais para um dia na praia, um piquenique no parque ou até mesmo para aquele intervalo no trabalho. Eles não exigem refrigeração e combinam com diversas opções de acompanhamentos, como patês, queijos, geleias e frutas frescas, criando um lanche equilibrado e cheio de sabor.

Confira algumas receitas indicadas pela Selmi:

Crumble de Banana com Biscoito Água e Sal – Renata

Ingredientes

1 pacote de Biscoito Renata Laminado Água e Sal – 170g e 360g picados

100 gramas de manteiga

Canela em pó a gosto

1/2 xícara (chá) de açúcar

100 gramas de chocolate meio amargo picado

6 bananas em rodela

Modo de preparo

Coloque no refratário a banana em rodela e, por cima, espalhe o chocolate.

Corte os biscoitos em pedaços pequenos e misture com a manteiga e o açúcar. Espalhe sobre as bananas, polvilhe canela em pó e leve para assar por 10 minutos.

Canapé com patê de frango simples – Galo

Ingredientes

1 pacote Biscoito Cream Cracker Galo 360g

1 xícara (chá) de maionese
1 xícara (chá) de peito de frango cozido e desfiado
1 xícara cenoura média ralada
½ colheres (chá) de milho-verde
3 colher (sopa) de salsa picada
1 (café) de sal
Azeitonas fatiadas

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes numa tigela. Misture tudo.

Coloque sobre os biscoitos e finalize com azeitonas fatiadas.

Petisco de Biscoito Cream Cracker na Air Fryer – Todeschini

Ingredientes

1 pacote de Biscoito Todeschini Cream Cracker
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
4 colheres (sopa) de creme de leite
Colher sal a gosto
1 colher (café) de páprica picante
1 (café) de orégano

Modo de preparo

Triture os biscoitos e misture com o queijo parmesão, a páprica, o orégano e o sal.

Acrescente o creme de leite e misture com as mãos até formar uma massa mais firme.

Faça bolinhas e coloque na air fryer por 5 minutos. Se precisar, coloque mais alguns minutos até dourar.

Sobre a Selmi: São 137 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos e cortes de massas, farinhas especiais, biscoitos, bolos, bolinhos, mistura para bolos e azeites – por meio das marcas Renata, Galo e Todeschini. A receita é de sucesso: matérias-primas selecionadas, tecnologia de ponta e controle rigoroso. O resultado é a produção de centenas de toneladas por dia, sempre mantendo a receita da legítima massa italiana, que era seguida por Adolpho Selmi, o fundador da companhia, em 1887. A empresa possui hoje modernas fábricas em Sumaré (SP) e Rolândia (PR), além de maquinário e engenharia de produção de primeiro mundo – com a capacidade de expandir sua estrutura física, sem interromper a produção.

Curtir isso: