Nota Técnica nº 008/2022

ORIENTAÇÕES DE USO E ARMAZENAMENTO DE MANTEIGA EM LATA

A manteiga é uma aglomeração mecânica da gordura presente no leite e um importante produto na indústria de laticínios devido aos seus atributos sensoriais e sua versatilidade que atende às necessidades de uma ampla gama de consumidores.

Para que seja bem aproveitada e consumida de forma segura, é importante ficar atento a algumas orientações.

A manteiga que está sendo enviada aos estabelecimentos de ensino se apresenta em embalagem lata e não necessita de refrigeração enquanto estiver fechada.

Recomenda-se que ao abrir a embalagem, todo conteúdo seja utilizado, podendo a manteiga ser inserida:

1. Como substituta em preparações que levam óleo ou outros tipos de gorduras.
   Atenção: em funções como refogar em que a gordura vai direto à panela em contato com fogo, deve-se adicionar 1 parte de óleo para cada 2 partes de manteiga, para evitar a queima.
2. Em preparações que valorizem seu sabor.

Armazenamento

Lata fechada: Deve ser armazenada em local fresco, seco e arejado.

Após abertura da lata: Caso não seja possível utilizar toda manteiga, o que sobrar deve ser transferido para um outro recipiente de material plástico ou vidro, com etiqueta de identificação para controle do uso seguro, e então armazenada sob refrigeração.

A etiqueta de identificação deve conter:

1. Identificação do produto – Manteiga;
2. Data de abertura;
3. Data de validade;
4. Número do lote.

Tempo de validade após aberta: 15 dias sob refrigeração.

Correspondência Interna 048/2022. Assinatura Avançada realizada por: **Andrea Bruginski** em 27/05/2022 16:36. Assinatura Simples realizada por: **Fernanda Brzezinski da Cunha** em 27/05/2022 15:44. Inserido ao documento **333.955** por: **Fernanda Brzezinski da Cunha** em: 27/05/2022 15:44. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **e84d473382e2cecc77f2b3558a1cc303**.

Sugestões de receitas

Molho branco

Rendimento: 7 porções

Porção: 1 colher de servir (51g)

Ingredientes

- 1 xícara de chá de água (240ml);
- 5 colheres de sopa de trigo (50g);
- 4 colheres de sopa de manteiga (75g);
- 1 colher de sobremesa de sal;
- Orégano a gosto.

Modo de preparo

- Em uma panela, adicionar a farinha e a manteiga
- Mexa em fogo baixo até formar uma massa ou até desgrudar da panela
- Adicione a água e mexa até que o molho fique homogêneo
- Acrescente o sal e o orégano a gosto
- O preparo leva de 10 a 15 minutos

Farofa de banana com cereal de milho

Rendimento: 50 porções

Porção: 1 colher de sopa cheia (28g)

Ingredientes

- 15 unidades de banana (1,3 kg);
- 12 xícaras de cereal de milho sem açúcar (750g);

Correspondência Interna 048/2022. Assinatura Avançada realizada por: **Andrea Bruginski** em 27/05/2022 16:36. Assinatura Simples realizada por: **Fernanda Brzezinski da Cunha** em 27/05/2022 15:44. Inserido ao documento **333.955** por: **Fernanda Brzezinski da Cunha** em: 27/05/2022 15:44. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **e84d473382e2cecc77f2b3558a1cc303**.

- 4 colheres de sopa de manteiga (75g);
- 3 colheres de sopa de óleo (25ml);
- Salsinha/cebolinha à gosto;
- Sal à gosto;

Modo de preparo

- No liquidificador, bata o cereal de milho aos poucos, até virar uma farinha. Reserve;
- Pique as bananas em rodelas. Reserve;
- Coloque o óleo com a manteiga em uma frigideira e leve ao fogo médio. Espere a manteiga derreter e adicione as rodelas de banana. Mexa de vez em quando, virando as bananas;
- Quando a banana já estiver ficando levemente dourada, adicione a farinha de cereal e mexa;
- Tempere com sal à gosto e outros temperos que desejar;
- Baixe o fogo e mexa até ficar levemente mais escura e crocante. Esta etapa precisa de muito cuidado, para que a farofa não queime. Desligue o fogo, espere esfriar um pouco e sirva!

Dica: Dê preferência por usar bananas que não estejam tão maduras, para que elas não desmanchem

Sugestão: Faça esta farofa para acompanhar carnes e peixes assados e cozidos, como o prato típico barreado.

Legumes salteados na manteiga

Rendimento: 10 porções

Correspondência Interna 048/2022. Assinatura Avançada realizada por: **Andrea Bruginski** em 27/05/2022 16:36. Assinatura Simples realizada por: **Fernanda Brzezinski da Cunha** em 27/05/2022 15:44. Inserido ao documento **333.955** por: **Fernanda Brzezinski da Cunha** em: 27/05/2022 15:44. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **e84d473382e2cecc77f2b3558a1cc303**.

Porção: 1 colher de servir (50g)

Ingredientes

- 2 xícaras de seleta de legumes de sua preferência (500g);
- 2 colheres de sopa de manteiga (40g);
- 1 colher de sopa de óleo (10ml);
- 1 colher de café de sal;
- Sal e temperos a gosto.

Modo de preparo

- Coloque uma panela com água para ferver;
- Assim que ferver adicione os legumes, deixe por 5 minutos, escorra, passe em água fria e reserve;
- Em uma frigideira em fogo médio adicione a manteiga e o óleo;
- Quando a manteiga derreter adicione os legumes, tempere a gosto e salteie por 5 minutos ou até dourar levemente;
- Sirva!

Curitiba, 27/05/2022.

Equipe Técnica de Nutricionistas
Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar

Correspondência Interna 048/2022. Assinatura Avançada realizada por: **Andrea Bruginski** em 27/05/2022 16:36. Assinatura Simples realizada por: **Fernanda Brzezinski da Cunha** em 27/05/2022 15:44. Inserido ao documento **333.955** por: **Fernanda Brzezinski da Cunha** em: 27/05/2022 15:44. Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento** com o código: **e84d473382e2cecc77f2b3558a1cc303**.