

NOTA TÉCNICA Nº 021/2023

TEMPEROS DESIDRATADOS ARMAZENAMENTO E VALIDADE

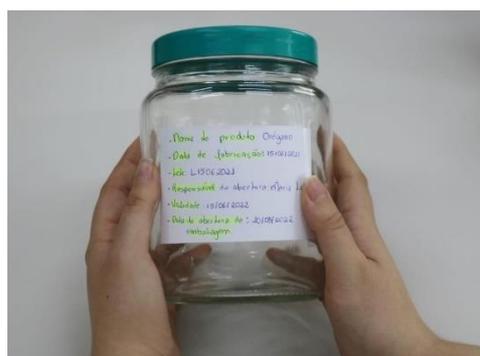
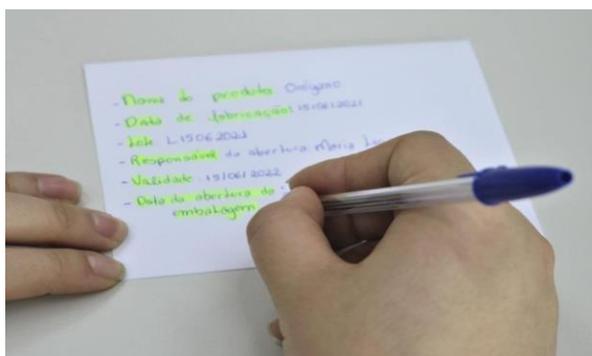
A presente Nota Técnica tem o objetivo orientar os estabelecimentos de ensino sobre o armazenamento adequado e validade dos temperos desidratados, garantindo a qualidade do aroma e princípios ativos.

Os temperos desidratados possuem a validade de 30 dias após aberto.

Entretanto, se observado as orientações abaixo, a validade poderá ser estendida para 12 meses (um ano).

Sendo assim, orientamos:

- Após a abertura da embalagem o produto seja transferido para um recipiente de plástico ou vidro, com tampa de boa vedação ou pote hermeticamente fechado, de forma que não ocorra a contato com o ar e absorção de umidade.
- Etiquetar os recipientes com a data de validade indicada no rótulo, ou seja, a validade de 12 meses.
- Armazenar os recipientes dos temperos devidamente etiquetados em local seco e arejado.



RECEITAS PARA FAZER TEMPERO COM LOURO

Em relação ao louro folhas, ele pode ser transformado em pó, de forma a facilitar seu uso e armazenamento. Para isso basta processá-lo até que fique na apresentação em pó, e armazená-lo conforme orientações acima.



Além do pó, seguem receitas de outros temperos pré-prontos que utilizam o louro na composição.

O louro é usado frequentemente em nossa culinária, devido a sua versatilidade. A folha de louro pode ser usada como tempero em inúmeras receitas, sendo mais utilizada em carnes, massas e feijão. A seguir sugerimos duas formas de preparo para utilização do louro como tempero.

Tempero Caseiro Completo



Ingredientes

- 3kg de cebola descascada
- 400g de alho descascado
- 4 folhas de louro secas
- 1 maço de cheiro verde
- 600g de sal

Preparo

- Em um liquidificador, bata as cebolas (já picadas para facilitar ao bater) e o alho;
- Acrescente 4 folhas de louro e 1 maço de cheiro-verde;
- Coloque todo o conteúdo do liquidificador sobre um pano de prato grande e limpo, esprema bem para escorrer todo o líquido que se forma;
- Depois de eliminar o líquido, acrescente 600g de sal, isso ajudará a conservá-la;
- Depois é só guardar em potes e armazenar na geladeira, essa mistura pode ser usada para refogar e temperar pratos variados.

Mix de Ervas desidratadas



Imagem meramente ilustrativa

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de sal;
- 12 folhas de louro secas;
- 3 colheres de sopa de orégano;
- 3 colheres de manjericão desidratado.

• Preparo

- Misture e bata no liquidificador;
- Está pronto para o uso em receitas diversas.

Curitiba, 09 de maio de 2023.

Equipe Técnica de Nutricionistas
Consultoria Técnica da Alimentação Escolar