



# Café GRÃO da TERRA

O Café Grão da Terra foi produzido especialmente pra você que gosta de um café com aroma intenso e sabor amarelado.

## Modo de Preparo:

- 1 Utilize 4 a 5 colheres (sopa) cheias de pó de café (30g) para cada litro de água quente.
- 2 Utilize água mineral ou filtrada. Não é recomendado adicionar açúcar à água. Aqueça a água e desligue o fogo ao primeiro sinal de fervera;
- 3 Coloque o pó no filtro e molhe um pouco para que ele absorva a água e libere aromas e sabores;
- 4 Despeje lentamente o restante da água sobre o pó de café em movimentos circulares, molhando todo o pó.
- 5 Despeje o café na xícara servindo na hora de servir.



APROXIMADO: Aproximadamente 20 xícaras de 50ml

## Dicas

Use utensílios exclusivos para preparar o Café. Para o café ter sempre o mesmo sabor use a mesma medida.

Recomenda-se não reaquecer o café após o seu preparo.

## Conservação

Conservar o produto fechado em local seco e ventilado, longe de produtos químicos ou com odores fortes. Após abrir a embalagem, conservar o café em um recipiente fechado de preferência refrigerado (entre 0° e 5° C) consumindo em até 15 dias.

**NÃO CONTÉM GLUTEN**



Produzido por:  
BRASILIANI SARETTI BEVERAGE BRASIL LTDA.  
RUA SERRAVENTO SERRAVENTO, 2381 - BARRIO CHACARA PIRATUNGA  
VARGEM GRANDE DO SUL/SP - CEP: 13080-000  
CNPJ: 72.861.461/0001-86 - INSCRIÇÃO ESTADUAL: 711.691.721/18

INDÚSTRIA BRASILEIRA

INFORMAÇÕES AO CONSUMIDOR:

sa@brasilianisaretti.com.br

(11) 59838-0277

## Receita



## ROSQUINHAS DE NATA COM CAFÉ

### Ingredientes:

- 3 ovos;
- 1 copo (requeijão) de nata;
- 1 copo (americano) de leite;
- 1 xícara (chá) de Café Grão da Terra preparado forte e sem açúcar;
- 1 xícara (chá) cheia de açúcar;
- 1 kg de farinha de trigo com fermento.

### Modo de Preparo:

Dissolva o café no leite e bata bem todos os ingredientes, exceto a farinha, no liquidificador. Despeje em uma colher e acrescente a farinha de trigo até atingir o ponto que dá para enrolar as rosquinhas. Coloque em uma forma untada e enfarinhada. Corte em pedacinhos com um garfo e polvilhe açúcar com canela por cima. Asse em forno médio.



VAL: 12/09/26

LOTE: 64385 1

PREDOMINANTEMENTE  
ARÁBICA, TORRA MÉDIA

