

FUMAÇA LÍQUIDA

**AROMA E SABOR
DE CHURRASCO**



A **fumaça líquida Gonzalo** é um extrato Natural vindo da madeira de **reflorestamento do Eucalipto**. Seu processo para consumo leva em torno de 3 meses onde todas as **impurezas são filtradas** e eliminadas.

O diferencial da **fumaça líquida Gonzalo** é sua concentração e fixação. Veja na próxima página algumas receitas de como usar.



 [FACEBOOK.COM/GONZALOALIMENTOS](https://www.facebook.com/gonzaloalimentos)

 [INSTAGRAM.COM/GONZALOALIMENTOS](https://www.instagram.com/gonzaloalimentos)

www.gonzaloalimentos.com.br
contato@gonzaloalimentos.com.br
 SAC: (41) 3606.9391 | (41) 9 9146.8184

A fumaça líquida é um ingrediente versátil que pode ser usado para dar sabor defumado a diversos pratos.

Aqui estão algumas receitas que utilizam **fumaça líquida Gonzalo**:

1. Maionese defumada:

1 xícara de maionese

1 colher de chá de **fumaça líquida Gonzalo**

1 colher de chá de suco de limão

Misture todos os ingredientes em uma tigela até ficarem bem incorporados. Sirva como molho para hambúrgueres, sanduíches ou como acompanhamento para batatas fritas.



2. Bolinho de feijão defumado:

2 xícaras de feijão preto cozido

1/4 de xícara de farinha de trigo

1 colher de chá de **fumaça líquida Gonzalo**

Sal e pimenta a gosto

Amasse bem o feijão até formar uma pasta.

Adicione a **fumaça líquida Gonzalo**, a farinha de trigo, o sal e a pimenta, misturando até ficar homogêneo.

Faça bolinhos com a massa e frite em óleo quente até dourar. Sirva como petisco ou acompanhamento.

3. Molho barbecue defumado:

1 xícara de ketchup

1/4 de xícara de açúcar mascavo

1/4 de xícara de vinagre de maçã

2 colheres de sopa de mel

1 colher de sopa de **fumaça líquida Gonzalo**

1 colher de chá de molho de pimenta (opcional)

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio. Cozinhe por cerca de 10 minutos, mexendo ocasionalmente, até o molho engrossar ligeiramente. Sirva como acompanhamento para carnes grelhadas ou como molho de churrasco.





Essas são apenas algumas ideias de receitas que utilizam **fumaça líquida Gonzalo**.

Experimente adicionar esse ingrediente em outros pratos como sopas, molhos, marinadas e até mesmo em sobremesas para dar um toque defumado especial.

Lembre-se de usar a **fumaça líquida Gonzalo** com moderação, pois o sabor pode ser bastante concentrado.

Uma dica que usamos muito é para cada 600g de alimento 2 colheres de sobremesa de fumaça líquida Gonzalo.

Fumaça líquida em uso industrial:

Charcutaria: a fumaça líquida é utilizada para dar sabor defumado aos produtos de charcutaria, conferindo um aroma característico e agradável.

Cura de queijos: pode ser usada na cura de queijos para dar um sabor de fumado sem a necessidade de defumação tradicional.

Molhos Barbecue: a fumaça líquida é um ingrediente muito utilizado na preparação de molhos barbecue para conferir um sabor defumado aos pratos.

você sabia.... ?

A fumaça líquida Gonzalo em spray vai na sua formulação o corante caramelo, e na fumaça líquida de litro esse ingrediente não vai.

Corante caramelo é usado por uma questão estética. E na fumaça litro como ela é de uso profissional não é usado, pois dessa forma não altera a cor dos alimentos.

Adequado para veganos: a fumaça líquida é uma alternativa vegana aos métodos tradicionais de defumar, tornando-a uma escolha popular para adicionar sabor e aroma defumado a alimentos vegetais.

A fumaça líquida também é usada em bares noturnos para aprimorar Drinks com um toque de defumado.

