

Para refrescar, Margarina Puro Sabor ensina a fazer Mousse de Chocolate

*Com as altas temperaturas, nada melhor do que uma receita bem gelada*

Com as altas temperaturas que marcam o início do ano, só pensamos em como vamos nos aliviar no calorão. A **Margarina Puro Sabor**, marca da M. Dias Branco, tem a solução: uma receita de **Mousse de Chocolate**, que promete cremosidade e frescor em cada colherada. Prepare sombra e água fresca e aproveite essa maravilha!

Para aprender a fazer, confira o modo de preparo abaixo:

### **Mousse de Chocolate**



#### **Ingredientes:**

- 1 colher (chá) de **Margarina Puro Sabor**
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de achocolatado em pó
- 3 claras em neve
- 1 lata de creme de leite gelado

#### **Modo de Preparo:**

## Para refrescar, Margarina Puro Sabor ensina a fazer Mousse de Chocolate

- Leve a Margarina Puro Sabor, o achocolatado e o leite condensado ao fogo e misture bem. Apague o fogo quando a massa estiver soltando do fundo da panela;
- Espere esfriar. Por fim adicione o creme de leite e as claras em neve. Mexa até obter uma mistura homogênea. Despeje a massa em um refratário ou copinhos e leve ao congelador por aproximadamente 50 minutos. Você pode decorar suas porções com raspas de chocolate e chantilly.

### **Sobre a Puro Sabor**

A marca Puro Sabor é produzida na fábrica GME (Gorduras e Margarinas Especiais), uma das unidades industriais da M. Dias Branco fundada em 2002, em Fortaleza (CE). A marca produz margarinas domésticas e atende ao mercado food service com margarina industrial. Com o mais moderno complexo industrial da América Latina, a unidade é certificada pelo ISO 9001 e 22000 e é a primeira do segmento de refinaria e produção de margarinas do Ceará a obter a certificação APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

### **Sobre a M. Dias Branco**

Fundada em 1953, a M. Dias Branco é uma multinacional brasileira do setor de alimentos, signatária do pacto global da ONU e com ações negociadas no segmento do Novo Mercado na B3. Sua história começou na década de 40, com a Padaria Imperial, uma iniciativa de Manuel Dias Branco em Fortaleza (CE). Hoje, as suas operações geram mais de 17 mil empregos diretos em diferentes regiões, refletindo o seu compromisso com o desenvolvimento econômico e social do país. A Companhia possui 18 indústrias ou complexos industriais, sendo que sete deles possuem estruturas de moinho de trigo, além de 30 filiais comerciais, que favorecem a distribuição de seus produtos em todo o Brasil e para mais de 40 países.

Sediada em Eusébio (CE), a M. Dias Branco é líder brasileira em biscoitos e massas. A partir da aquisição da Jasmine Alimentos, concluída em agosto de 2022, assumiu a liderança

## Para refrescar, Margarina Puro Sabor ensina a fazer Mousse de Chocolate

também em cookies integrais, granolas e pães sem glúten. É referência em produtos orgânicos, funcionais, integrais, sem glúten, sem lactose e zero açúcar. Em outubro de 2022, anunciou sua primeira aquisição internacional, a LasAcacias, do Uruguai, focada no segmento de massas, mas que também tem no portfólio misturas para bolos e molhos.

A Companhia detém marcas líderes, como Vitarella, Piraquê, Adria, Fortaleza, Richester e Isabela, produzindo biscoitos, massas, farinhas, margarinas, snacks e torradas. Em novembro de 2021, foi feita a aquisição da marca Fit Food, a primeira iniciativa da Companhia no mercado de healthyfood, com produtos como biscoitos de arroz, pasta de amendoim, chocolates e massas feitas de milho. Destacam-se ainda as marcas Frontera, de snacks, e Smart, de temperos e condimentos.

Para saber mais sobre a M. Dias Branco, acesse: [www.mdiasbranco.com.br](http://www.mdiasbranco.com.br)