

Para uma vida mais saudável

Recentemente, na Feira Mundial de Panificação, realizada em Munique – Alemanha, foram elencadas as principais tendências deste mercado. Para o consumidor, os apelos “saudável”, “ficar em forma” e “natural” são o contraponto a uma dieta de produtos industrializados, repleta de aditivos e de origem por vezes duvidosa, mas obrigatoriamente consumida pelas limitações da vida moderna.

Tirados os exageros e apelos fantasiosos, com as denominações “orgânico”, “bio” e “eco” sendo utilizadas indistintamente e confundindo mesmo os europeus, a verdade é que há uma conscientização da importância da alimentação para uma vida saudável. O consumidor começa a ver o alimento não só como fonte de proteínas, gorduras e energia, mas também como uma forma de auto-regulação de sua saúde.

Neste sentido, cresce uma nova onda de alimentos funcionais, isto é, que exercem determinadas funções no organismo do consumidor, como melhorar o funcionamento do intestino, dar mais energia, diminuir o colesterol e assim por diante. Hoje, o ato de percorrer as gôndolas de um supermercado ou de uma padaria nos remete à escolha de ingredientes para uma vida mais saudável.

No caso dos pães, as tendências podem ser assim descritas:

Saudável

A tendência de se focar na saúde com apelos como Ômega, Rico em Fibras, Vitaminas e produtos light.

“Ficar em forma”

Fornecendo mais energia a longo prazo, além de indicar os pães para programas de dieta com as mensagens “fitness” e “diet”.

Natural

Ainda não aceito de forma ampla, com os conceitos Orgânico, Bio e Eco. Também na mesma linha, produtos baseados em processos de fermentação autênticos (levedura), assim como produtos com base em vegetais e soja.

A Nordeste Alimentos, atenta a estas demandas por parte do consumidor, vem obtendo muito sucesso com a presença de farinhas e misturas produzidas com parâmetros de qualidade invisíveis para o consumidor, mas que evitam alergias e problemas maiores de saúde, evitando a presença de resíduos de pesticidas e de insetos por mau cuidado na estocagem dos produtos, além do lançamento de produtos integrais que auxiliam o consumidor para uma vida mais saudável.

Para todos, portanto, um 2007 com muita saúde e sucesso!

Valdomiro Bocchese da Cunha
Diretor-Presidente

Expediente

Mais Nordeste: informativo anual da Nordeste Alimentos S.A.

Distribuição gratuita.

Edição: Heloisa Mezzalira (Mtb. 16.596)

Capa: e21

Fotos: Janete Kriger e acervo

Impressão: Grafilme

Tiragem: 13 mil exemplares

Endereço para contato: Av. dos Imigrantes, 105 - Antônio Prado, RS, CEP 95250-000 - Cx Postal 45

nordeste@moinhodonordeste.com.br

Fone: 0**54 3293.1088 Fax 0**54 3293.1602

Qual é a sua receita de Felicidade?

Escreva uma frase de até três linhas, contando o que você faz para tornar o seu dia-a-dia mais gostoso, e concorra a uma panificadora doméstica e 20 cestas repletas de produtos da Nordeste Alimentos



É a promoção Receitas de Felicidade, que está esperando por você no site da Nordeste Alimentos. Acesse www.nordestealimentos.com.br, clique em receitas de felicidade e deixe lá a sua frase. A melhor frase ganha uma panificadora doméstica e outras 20 eleitas recebem a cesta de produtos Nordeste Alimentos. As inscrições se estendem de 20 de dezembro a 20 de fevereiro e a seleção das frases acontece no dia 10 de março de 2007. Os prêmios serão enviados logo após a escolha das melhores frases, por representantes da empresa ou pelo correio, conforme a localidade. Participe!

Participação somente pelo site www.nordestealimentos.com.br

Nordeste Alimentos é homenageada na Câmara de Vereadores de Antônio Prado



A Câmara de Vereadores de Antônio Prado, cidade sede da matriz da Nordeste Alimentos, promoveu uma Sessão Solene, em homenagem aos 60 anos da Nordeste Alimentos. O evento, realizado em 30 de maio, traduz a presença da empresa na vida de várias gerações de pradenses e o reconhecimento da comunidade. Na ocasião, Valdomiro Bocchese da Cunha e Célia Maria Gelain da Cunha, acionistas e controladores, receberam uma placa alusiva ao aniversário da empresa.

Parceria com escola de gastronomia beneficia clientes



Clientes da Nordeste Alimentos desfrutam de workshop exclusivo no Laboratório de Panificação e Confeitaria da Escola

Além de contribuir para o desenvolvimento da alta gastronomia no Brasil, o acordo de patrocínio que a Nordeste Alimentos mantém com a Escola de Gastronomia UCS/ICIF tem beneficiado também os clientes da empresa, com workshops exclusivos de panificação e confeitaria.

Os workshops são ministrados na escola UCS/ICIF, em Flores da Cunha, RS, pelos instrutores da instituição, que têm formação na escola matriz do ICIF – Italian Culinary Instituto for Foreigners - instalada na região do Piemonte, Itália. “Aqui, eles



Paola Tedeschi, representante do ICIF no Brasil

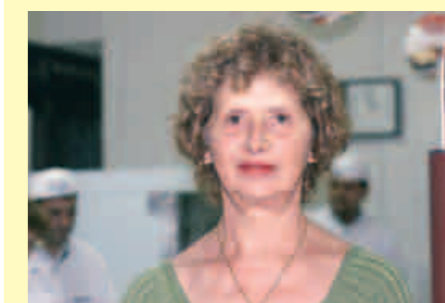
têm a oportunidade de conhecer um pouco da panificação e da confeitaria italiana, e aprender receitas muito apreciadas pelo público em geral, como grissini, focaccia, pães e biscoitos diferenciados”, ressalta Paola Tedeschi, representante do ICIF no Brasil e coordenadora didática da Escola de Gastronomia UCS-ICIF.

Receitas que vendem como “pão quente”, segundo a representante do ICIF, que se coloca à disposição para esclarecer dúvidas ou adequar as receitas praticadas nos workshops. “Estamos abertos para conversar, porque é nosso interesse também que as receitas por nós difundidas sejam executadas com sucesso”, diz. Afinal, preparar profissionais de excelência na culinária, desenvolvendo e difundindo a cultura agroalimentar de origem italiana é o propósito dessa escola, onde as farinhas Nordeste brilham com exclusividade. Todos os alunos que passam pela escola - chefs, futuros chefs, padeiros, confeitadores, profissionais da gastronomia e gourmets - preparam as receitas de seus cursos com farinhas Nordeste.



Alice Gobetti Romani

“A farinha Nordeste, para mim, é a melhor. Já experimentei outras, mas gosto mais da Nordeste, porque qualquer coisa que você faz com ela - massa, bolo, grostoli, pizza - fica gostoso e bonito.”



Silvana Guedes

“Sempre usei Nordeste porque é uma farinha que dá certo e, depois de ter visitado a empresa, onde pude ver os cuidados com a higiene que acompanha todo o processo de fabricação, tive ainda mais certeza da minha escolha.”



Luisa Damini

“A farinha Nordeste já é uma tradição de família. Na minha casa, todas as receitas que utilizam farinha de trigo são feitas com ela. É um produto de 1º qualidade, feito com trigo selecionado, no qual tenho total confiança.”



Silvana Rizzardo

“Eu uso a farinha Nordeste há mais de 15 anos, em casa e também no Clube de Mães, onde se faz massa e pães. O resultado é excelente: o pão cresce melhor e a massa parece que fica com mais sabor.”



Universidade de Caxias do Sul
Instituto Memória Histórica e Cultural - Projeto ECIRS
Fotógrafo: Aldo Toniazzo

O pão nasce do encontro de quatro elementos: da terra para fazer nascer o grão, da água para amassá-lo; do ar para fazê-lo crescer e do fogo para cozinhá-lo. É o alimento sagrado, citado muitas vezes na Bíblia, partido por Cristo na última ceia e usado por Satanás para induzi-lo a interromper o jejum. Nós o encontramos na oração do Pai Nosso e como símbolo eucarístico, mas tem um papel fundamental também nas celebrações religiosas de tantas outras culturas.

Trad. Cleodes Maria Piazza J. Ribeiro

O PÃO

Il pane nasce dall'incontro di 4 elementi: terra per far nascere il grano, acqua per impastarlo, aria per farlo lievitare e fuoco per cuocerlo. È l'alimento sacro, citato più volte nella Bibbia, spezzato da Cristo nell'ultima cena e usato come tentazione da Satana per indurlo a interrompere il digiuno. Lo trovano nella preghiera del Padre nostro e come simbolo eucarístico, ma ha un ruolo fondamentale anche nelle celebrazioni religiose di tante altre culture.

Nicoletta Negri, 2004

Comer pão é quase o mesmo que viver

No mundo clássico, na Grécia, o pão é um dos maiores símbolos de cultura, ao lado do vinho e do azeite de oliva. Em grego, comedor de pão significa homem, fazendo da comida a grande marca da civilização. Eram identificados pelos gregos como selvagens e bárbaros, aqueles que não comiam pão e nem consumiam vinho e azeite, tendo uma dieta de carne de caça, mel, leite e coleta de frutos.

Também para os romanos o pão é comida-símbolo, com o mesmo significado de civilidade. Em tempo de guerra os

centuriões romanos consumiam, individualmente, cerca de um quilo de pão ao dia, dieta que sustentava milhares de homens.

Mais tarde, com os germanos, na afirmação da Idade Média, a carne assume o lugar simbólico do pão, a nova marca do guerreiro, mais próximo ao imaginário do caçador do que do agricultor.

O paximadion, um tipo de torrada de duplo cozimento, feita de massa de trigo, e ainda o pão rústico, mais próximo dos bolos ou fogaças, consumidos com água, vinho e caldo, faziam a base da dieta

alimentar dos soldados na Nova Roma, Constantinopla, séculos IV e V (Império Bizantino).

Desses encontros do Oriente e do Ocidente vão se construindo outros hábitos alimentares e na alta Idade Média, ervas, frutas e até argila comestível misturadas com resíduos de farinhas de vários cereais formaram a base do que comer à mesa, crescendo assim as ofertas de pães.

O pão vai ampliando seu valor de comida que sustenta o corpo, para também tocar na alma.

LODY, Raul G. Motta. O pão na mesa brasileira. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2004.

O pão e as tradições populares

A mais importante procissão da Igreja Católica na Serra gaúcha é a procissão de Corpus Christi. Em várias cidades da região tapetes coloridos feitos com diferentes materiais, cobrem o percurso a ser feito pelo celebrante e os fiéis. Sob o grande pálio vermelho, ele carrega o ostensório que contém a hóstia, o corpo de Deus. Sem dúvida, Corpus Christi é a grande festa do pão da hóstia, princípio simbólico do sacrifício que é corpo, tão corpo como o pão nosso de cada dia, diz Lody.

No imaginário religioso popular há outras festas em que o pão comparece como aliado simbólico entre o suplicante e seu santo de devoção. Servem de exemplo as festas de Santo Antônio, São Roque e

Santa Teresa, padroeira da paróquia da Catedral de Caxias do Sul.

Oferecer pãezinhos de Santo Antônio, de São Roque e Santa Teresa aos parentes

e amigos, não é apenas um ato de bondade. É também um rito propiciatório para que sempre tenhamos pão em nossa mesa.

O pão e a imigração italiana

Na América Austral, em meados do século XIX, a colheita do trigo atrai anualmente nos meses de novembro e dezembro, mais de meio milhão de imigrantes italianos. São os chamados "golondrines", andorinhas, que deixam mulher e filhos em busca de um trabalho que é sinônimo de pão.

No ano de 1875 tem início a grande imigração de camponeses italianos em direção à América em busca de terra para trabalhar. No Nordeste gaúcho cultivam trigo e milho que, junto com a videira, serão as culturas que formarão o tripé da nossa base alimentar: o pão, a polenta e o vinho.

RIBEIRO, Cleodes M. P. J. "A evolução da gastronomia na RCI" (no prelo).

Mix Nordeste faz sucesso nas gôndolas dos supermercados

Saborosos, nutritivos e muito fáceis de preparar, os produtos Nordeste ganham destaque no varejo, atendendo os anseios da dona-de casa moderna, que busca praticidade sem abrir mão da qualidade. Com três linhas de produtos, o mix varejo da Nordeste Alimentos oferece uma variedade de itens para compor as refeições principais e também o lanche de adultos e crianças.



Os lanches infantis da Turma da Mônica vêm conquistando baixinhos e mamães. A linha oferece pré-misturas para bolos, nos sabores Chocolate, Morango e Tutti-Fruti, ideais para a merenda da escola, além dos tradicionais bolinhos de chuva, alternativa para aqueles dias em que o clima obriga a criança a se divertir dentro de casa. Mas os adultos também têm suas opções, com pré-misturas para pão de queijo e bolo nos sabores Limão, Milho Verde, Fubá, Cenoura, Laranja, Baunilha, Côco, Chocolate e Chocolate com Menta.

Na linha Premium, gourmets de ambos os sexos encontram farinhas especialmente desenvolvidas para determinados usos. A Premium Massa Fresca garante a textura ideal para a massa, sem a qual não se chega ao famoso ponto "al dente", após o cozimento, tão enfatizado pelos chefs de cozinha. A Premium Pão Caseiro proporciona maior volume, miolo mais claro e uniforme, com mais sabor e maciez, como os pães feitos pelas avós dos velhos tempos. Para os adeptos da alimentação natural, a Nordeste Alimentos oferece a Premium Pão Integral, com todas

as vantagens do grão integral, além da certeza de um produto sem conservantes. A Premium Bolo já vem com o fermento na medida certa, uma "contribuição" extra para quem deseja ter sucesso em suas receitas preferidas, enquanto a Premium Confeitaria dá o melhor resultado em massas folheadas, salgadinhos, pastéis ou pizzas.

Ao lado dessa gama de pré-misturas e farinhas direcionadas, as tradicionais



farinhas da Nordeste Alimentos continuam tendo lugar assegurado nas prateleiras do varejo. Versáteis, a Nordeste Especial e Lua de Mel, funcionam bem em qualquer tipo de receita, enquanto a Nilza é a mais indicada para as receitas de biscoitos.



Vilmar Andreis Junior

"Eu gosto de todos os lanches, mas os meus preferidos são o bolo de morango e o pão de queijo. Minha mãe é quem prepara, mas de vez em quando eu ajudo, batendo o bolo."



Ivanete Bazon Andreis

"Eu faço massas para fora e só uso a Premium Massa Fresca. Além da massa ficar mais saborosa, ela não perde suas características mesmo após 8, 10 dias de refrigerador."



Maria Andreis

"Eu uso muito a Premium Pão Integral e as pré-misturas para bolo. É super prático, porque se faz num instante e não precisa ter um monte de ingredientes em casa."



Talíne Andreis

"Sempre peço para minha mãe o bolo da Mônica de chocolate. Minha mãe não deixa, mas eu também gosto de comer a massa crua. Na casa da vó, prefiro o bolinho de chuva."

Produtos Nordeste

Qualidade, sabor, saúde e segurança alimentar

A Nordeste Alimentos produz dezenas de itens, para os mais diversos públicos, da dona-de-casa ao padeiro, do confeitador às indústrias alimentícias, atendendo cada segmento com produtos diferenciados também pelo uso, de modo que seus clientes possam obter o melhor resultado em suas receitas, sejam elas caseiras, artesanais ou industriais. Mas a diversidade de itens parte de uma base comum: a qualidade, presente em cada etapa de todo o processo produtivo, que faz com que os alimentos Nordeste sejam fonte de saúde e bem-estar para seus consumidores.

O trigo, fonte de energia e matéria-prima básica de todos os produtos Nordeste, é escolhido com muito cuidado. A área de Suprimentos percorre as regiões produtoras, detectando os melhores lotes da safra. Depois, amostras destes lotes são encaminhadas aos laboratórios das unidades produtivas da Nordeste Alimentos, onde tanto o grão de trigo como a farinha resultante de moagem experimental passam por uma série de análises. Na análise do grão, são verificados desde a presença de insetos até a ocorrência de grãos quebrados, mofados ou tomados por fungo. Na farinha, o teor do glúten, cor, umidade, cinzas, estabilidade e absorção da água e a força do trigo, entre outros quesitos.

Só depois de passar pelo crivo de todas essas análises, o trigo entra em processo de moagem. Equipados com tecnologia de última geração e pessoal qualificado, estes laboratórios viabilizam o controle da qualidade não apenas do trigo, mas também dos aditivos utilizados nas misturas para pães e bolos, do produto final e até das embalagens, perfazendo todas etapas do processo de fabricação. Amostras de trigo também são examinadas por laboratórios externos, a fim de detectar a presença residual de pesticidas, metais pesados, micotoxinas e outros elementos nocivos à saúde.

Além de manter um rígido controle sobre os insumos, a Nordeste Alimentos aplica os mais avançados sistemas de segurança alimentar existentes no Brasil, tais como o Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o Análise de Perigos e Pontos

Críticos de Controle (APPCC). O primeiro orienta as práticas de higiene e sanitização relativas às instalações e à conduta dos funcionários, enquanto o segundo trata de identificar e controlar os perigos associados à produção.

Mas não são apenas os processos produtivos seguros que garantem a qualidade dos produtos Nordeste. O conhecimento de mercado, fruto de uma trajetória de seis décadas, levou a empresa a desenvolver um diversificado mix de produtos, com itens para atender os anseios dos diferentes perfis de consumidores. Para as indústrias, a Nordeste Alimentos oferece farinhas tipificadas, enquanto os segmentos de panificação, massas e confeitaria, assim como o varejo, contam com farinhas diferenciadas e pré-misturas. O mix variado facilita o preparo de alimentos, além de agregar outros elementos nutricionais à farinha de trigo. Agrega também sabores diferenciados, como no caso da linha de lanches, e incorpora novas tendências no consumo de alimentos, a exemplo da alimentação natural, que ganha eco no mix Nordeste através da mistura para pão integral da linha Premium.

Os laboratórios da empresa têm papel importante no desenvolvimento destes produtos, já que as mesclas de trigo que garantem as especificações das farinhas destinadas a cada segmento e uso são definidas a partir de análises laboratoriais, assim como as receitas das pré-misturas. Ainda assim, os produtos Nordeste não teriam alcançado a posição de liderança no mercado que conquistaram, se as pessoas responsáveis pela aplicação e administração da tecnologia envolvida no processo de produção, das práticas de segurança alimentar e do conhecimento de mercado não estivessem preparadas para este desafio. O sucesso e a qualidade dos produtos Nordeste, portanto, é resultado de um conjunto de ações, reflexo da estratégia de gestão da empresa, que estabeleceu como missão "oferecer alimentos e ingredientes confiáveis, com soluções diferenciadas."

Melhorador e fermentos são os novos produtos da marca

A Nordeste Alimentos desenvolveu novos itens, que vão deixar suas receitas de pães e bolos ainda mais gostosas. O Melhorador chega ao mercado ainda em dezembro, enquanto os fermentos serão lançados no início do ano, nas versões Químico e Biológico. Mas estas não são as únicas novidades da marca, que prepara outros lançamentos para 2007.

Fermentos para bolos e pães



Fermento Biológico, na versão sachê, com 10g



Fermento Químico 100g



Fermento Biológico em embalagem de 125g

Para bolos, a Nordeste Alimentos lança o Fermento Químico, em latas de 100g. Já, o Fermento Biológico, para pães, será lançado com duas opções de embalagens: sachês de 10g e pacotes de 125g.

Melhorador de pães



Novo produto vem em caixas contendo 80 sachês de 50g

Para o segmento de panificação, a Nordeste Alimentos desenvolveu um melhorador de pães. Elaborado com ingredientes e enzimas de excelente qualidade, o melhorador faz com que a massa do pão tenha boa tolerância à fermentação, bom salto de forno e pestana de qualidade. O novo produto será disponibilizado em caixas contendo 80 sachês de 50g, uma embalagem que, além de prática, oferece maior segurança e economia. Basta abrir o sachê e adicioná-lo diretamente à embalagem de 25g de farinha de trigo, sem necessidade de pesagem.

Crostata di Frutta Fresca

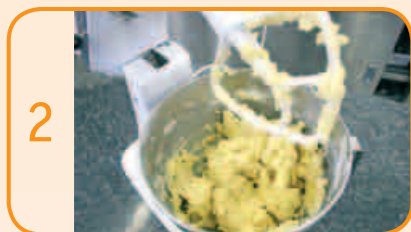
Clássicas na confeitaria italiana, as tradicionais crostatas com base de pasta frolla (massa podre) e cobertura de geléia ganham uma roupagem atual e fresca com a substituição da cobertura por creme de confeiteiro e frutas da estação. A crostata preparada pela instrutora da Escola de Gastronomia UCS/ICIF, Vanessa Zilli, foi feita com morangos, framboesas, kiwi, abacaxi, melão e uva, mas você pode combinar cores e sabores, utilizando as frutas frescas disponíveis. Confira abaixo a receita e os segredos para fazer uma crostata ainda mais saborosa e crocante!



Modo de Fazer



1 Bata a manteiga na batedeira (globo) até tornar um creme aerado e claro. Ainda na máquina, acrescente o açúcar, o sal, a essência de baunilha, os ovos e as gemas.



2 Acrescente a farinha, peneirando-a, troque o batedor globo por um do tipo raquete, e bata apenas o suficiente para homogeneizar a massa.



3 Feito isso, embrulhe a massa em papel filme e leve-a para gelar por, pelo menos, 30 minutos.



4 Comece a preparar o creme confeiteiro, colocando o leite para ferver com uma fava de baunilha. Enquanto o leite ferve, coloque os ovos e as gemas em uma vasilha, acrescente o açúcar e, em seguida, a farinha peneirada e o amido, misturando-os com um batedor manual.



5 Quando o leite ferver, abaixe o fogo e despeje a mistura da vasilha, mexendo sempre, até engrossar. Continue mexendo até o creme começar a ferver, permanecendo assim por mais 3 ou 4 minutos de cozimento após a fervura. Tire imediatamente da panela e cubra com papel filme, para não formar crosta até ser usado.



6 Tire a pasta frolla da geladeira e abra-a até ficar com 2-3mm de espessura. Forre uma forma de quiche, cobrindo o fundo e as laterais, tendo o cuidado para não alterar a espessura da massa na dobra das laterais. Leve à geladeira por mais 30 minutos e depois leve ao forno a 180°C, por 15 a 20 minutos.



7 Depois de fria, recheie a crostata com o creme, decore com as frutas e prepare o brilho de cobertura. Mergulhe 8 folhas de gelatina na água fria. Depois de hidratadas, esprema-as e transfira-as para uma vasilha, onde você vai derramar uma calda feita com 4 colheres de açúcar e 2 copos de água, mexendo até dissolver.



8 Finalize a crostata, pincelando a mistura fria sobre as frutas.

Ingredientes

Pasta Frolla (Massa Podre)

- 1 Kg de farinha de trigo Nordeste Especial [eu usei e de confeitaria...]
- 500 g de manteiga em temperatura ambiente
- 400g de açúcar
- 4 ovos inteiros
- 2 gemas
- 1 pitada de sal
- Essência de baunilha a gosto

Crema Pasticcera (Crema Confeiteiro)

- 1 litro de leite
- 250 g de açúcar
- 2 ovos
- 4 gemas
- 40-50g de farinha de trigo Nordeste Especial
- 40-50g de amido de milho
- 1 fava de baunilha

Segredos da chef



• Quanto mais você bater a pasta frolla enquanto estiver misturando a farinha aos demais ingredientes, mais desenvolverá a elasticidade da massa, e menos crocante ficará a crostata.

• A pasta frolla, assim como outras massas que levam muita manteiga, deve estar gelada ao ser trabalhada e entrar no forno. Dessa forma, cozinha antes que o calor derreta a manteiga, ficando mais crocante depois de assada.

• Ao misturar ingredientes secos aos ovos, faça-o rapidamente, para não formar grumos.

• Enrole a massa aberta no rolo para transportá-la para a forma, dessa forma, evita-se o contato da mão - quente - com a massa, que deve ser trabalhada a frio.

Vanessa Zilli

Instrutora da Escola de Gastronomia UCS / ICIF

Mais Nordeste

Ano 12 • Nº 33 • Dezembro de 2006

Nordeste
Alimentos

Alimentos saudáveis,
nutritivos e mais
seguros no
seu dia-a-dia.

Atendimento
0800 9790102
ao Consumidor