SEU NOVO CARDÁPIO CHEGOU!

COMBINAÇÕES PARA OS NOVOS SABORES DE MOLHOS POLENGHI PROFISSIONAL

MAIS COMBINAÇÕES
MAIS NOVIDADES NO CARDÁPIO
MAIS RENDIMENTO PARA O SEU NEGÓCIO!

POLENGHI DESDE 1947 Profissional

EXPLORANDO SABORES E COMBINAÇÕES

PÁG. 3

Os novos sabores de Molhos Polenghi Profissional

PÁG. 4

Inovando o seu cardápio

PÁG. 6

Receitas para incrementar o seu cardápio

PÁG. 7

Receitas com Molho Sabor Cheddar Defumado Polenghi Profissional

PÁG. 14

Receitas com Molho Sabor American Cheese Polenghi Profissional

OS NOVOS SABORES DE MOLHOS POLENGHI PROFISSIONAL LEVAM MAIS OPORTUNIDADE PARA O SEU NEGÓCIO

Tenha mais agilidade nas operações com uma solução pronta para uso!

Com os **novos molhos Polenghi Profissional**, você tem a chance de inovar nas receitas, encantar seus clientes com sabores únicos e, ainda, elevar o potencial de lucro de cada pedido.

Explore a variedade e descubra como transformar cada prato em uma experiência memorável.

Com eles, você vai:

- Criar novos pratos
- Diversificar os sabores de toppings nas entradas
- Levar mais sabor aos seus clientes
- Aumentar o ticket médio das mesas

INOVANDO O SEU CARDÁPIO COM MAIS SABORES

MOLHO SABOR CHEDDAR DEFUMADO POLENGHI PROFISSIONAL

Inédito no mercado, o sabor defumado está sendo bem procurado entre as hamburguerias e seus clientes. E esse lançamento traz o melhor dos dois mundos: o cheddar, queijo mais utilizados nas hamburguerias, com seu sabor de personalidade e cremosidade, juntamente com esse toque defumado que é tendência.

- Agiliza e rentabiliza suas preparações
- Traz valor agregado com lanches diferenciados
- Substitui ingredientes defumados como bacon, molho barbecue ou fumaça líquida

MOLHO SABOR AMERICAN CHEESE POLENGHI PROFISSIONAL

O grande diferencial do American Cheese é sua suavidade e seu leve sabor adocicado, podendo ser usado também como base para a criação de novos sabores. Seguindo a tendência de pratos com diferentes pimentas, esse molho é uma ótima oportunidade para criar molhos apimentados, dando personalidade aos seus lanches e entradas.

- Sabor versátil e suave de queijo, com toque adocicado
- Oferece cremosidade, destacando o sabor da carne.
- Ideal para smash e ultrasmash burgers.

AMERICAN CHEESE

TIPO DE HAMBÚRGUER

Smashs e ultra smashs (50g/90g)

ACOMPANHAMENTOS

Recheio de coxinhas

Cobertura para batatas com outros ingredientes, como crispy de bacon, linguiça e carne defumada.

INGREDIENTES QUE COMBINAM

Carne bovina

Bacon

Alface

Tomate

Picles

Pimentão verde

Cebola grelhada ou frita

Experimente o molho sabor American Cheese em um clássico Cheeseburger com alface, tomate e picles, um Philly Cheesesteak Burger com pimentão verde e cebola grelhada, ou um BBQ Bacon Burger com cebola frita.

CHEDDAR DEFUMADO

TIPO DE HAMBÚRGUER

Hambúrguer alto (150/180g), bovino ou suíno

ACOMPANHAMENTOS

Entradas tradicionais podem ganhar um toque defumado apenas com o uso desse molho, sem precisar adicionar novos ingredientes.

INGREDIENTES QUE COMBINAM

Hambúrguer suíno

Hambúrguer bovino

Salsichas e linguiças grelhadas

Utilize o molho sabor Cheddar Defumado em preparações com batatas e cupim desfiado para elevar seus pratos. Experimente-o em um Pork Burger com picles de pepino e cebola roxa. Outras ótimas opções são o Cheddar Dog com salsicha artesanal e cebola frita, ou um hambúrguer com cebola caramelizada em pão rústico, ambos enriquecidos com o sabor único do Molho Cheddar Defumado.

RECEITAS PARA INCREMENTAR O SEU CARDÁPIO

Tadeu de Marco criou receitas exclusivas com os novos sabores de Molhos Polenghi Profissional.

Aproveite e também use a criatividade, fazendo adaptações que julgar necessárias.

RECEITAS COM MOLHO SABOR CHEDDAR DEFUMADO POLENGHI PROFISSIONAL

HAMBÚRGUER DE FRANGO CROCANTE COM MOLHO SABOR CHEDDAR DEFUMADO POLENGHI PROFISSIONAL

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de rosca
- 1 ovo
- Sal e pimenta
- Óleo para fritar
- Pão de hambúrguer
- Alface, tomate e cebola roxa
- Molho sabor Cheddar Defumado Polenghi Profissional

PREPARO

1. Tempere o peito de frango com sal e pimenta
2. Passe o frango na farinha de trigo, depois no ovo batido e, por fim, na farinha de rosca
3. Frite em óleo quente até ficar dourado e crocante
4. Monte o hambúrguer com alface, tomate, cebola roxa e uma generosa porção de Molho Sabor Cheddar Defumado Polenghi Profissional
5. Sirva no pão de hambúrguer

O molho sabor Cheddar Defumado adiciona mais sabor ao frango crocante, tornando o lanche mais sofisticado.

BATATAS RÚSTICAS COM MOLHO SABOR CHEDDAR DEFUMADO POLENGHI PROFISSIONAL

INGREDIENTES

- 4 batatas grandes
- Azeite de oliva
- Sal grosso e alecrim a gosto
- Molho Sabor Cheddar Defumado Polenghi Profissional

O molho sabor Cheddar Defumado é um excelente acompanhamento para batatas rústicas, adicionando um toque cremoso e defumado que eleva a experiência.

PREPARO

1. Lave bem as batatas e corte em gomos (com casca)
2. Tempere com azeite, sal grosso e alecrim
3. Asse em forno pré-aquecido a 200°C até ficarem douradas e crocantes
4. Sirva as batatas acompanhadas de Molho Sabor Cheddar Defumado Polenghi Profissional

HAMBÚRGUER DE COGUMELOS COM MOLHO SABOR CHEDDAR DEFUMADO POLENGHI PROFISSIONAL

INGREDIENTES

1 hambúrguer de cogumelos (Portobello ou outro de sua preferência)

Pão de hambúrguer

Rúcula e tomate seco

Molho Sabor Cheddar Defumado Polenghi Profissional

O molho sabor Cheddar Defumado complementa perfeitamente o sabor terroso dos cogumelos, criando uma combinação deliciosa e inovadora.

PREPARO

1. Grelhe o hambúrguer de cogumelos até ficar bem dourado

2. Monte o hambúrguer com rúcula, tomate seco e Molho Sabor Cheddar Defumado Polenghi Profissional

3. Sirva no pão de hambúrguer

NACHOS COM MOLHO SABOR CHEDDAR DEFUMADO POLENGHI PROFISSIONAL

INGREDIENTES

1 pacote de nachos

Pimentão vermelho e verde picados

Cebolinha picada

Azeitonas fatiadas

Jalapeños em rodelas

Molho Sabor Cheddar Defumado Polenghi Profissional

PREPARO

1. Disponha os nachos em uma travessa

2. Aqueça o Molho Sabor Cheddar Defumado Polenghi Profissional e despeje sobre os nachos

3. Salpique os pimentões, a cebolinha, as azeitonas e os jalapeños por cima

4. Sirva imediatamente

A cremosidade do molho sabor Cheddar Defumado se mistura bem com a crocância dos nachos e o frescor dos vegetais, criando um aperitivo irresistível.

SMASH BURGER COM MOLHO SABOR CHEDDAR DEFUMADO POLENGHI PROFISSIONAL E CEBOLA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

- 2 porções de carne moída (80g cada)
- Sal e pimenta
- Pão de hambúrguer
- Cebola caramelizada
- Alface americana
- Molho Sabor Cheddar Defumado Polenghi Profissional

O molho sabor Cheddar Defumado adiciona um sabor rico ao smash burger, complementando a suculência da carne e a doçura da cebola caramelizada, se fundindo nas ranhuras do hambúrguer.

PREPARO

1. Aqueça uma chapa ou frigideira de ferro fundido até ficar bem quente
2. Tempere as porções de carne com sal e pimenta
3. Coloque uma porção de carne na chapa e pressione com uma espátula até ficar bem fina
4. Cozinhe por cerca de 2 minutos, vire e cozinhe por mais 1 minuto
5. Repita o processo com a segunda porção.
6. Monte o hambúrguer com alface americana, cebola caramelizada e Molho Sabor Cheddar Defumado Polenghi Profissional
7. Sirva no pão de hambúrguer

SMASH BURGER COM MOLHO SABOR CHEDDAR DEFUMADO POLENGHI PROFISSIONAL E PIMENTÃO ASSADO

INGREDIENTES

- 2 porções de carne moída (80g cada)
- Sal e pimenta
- Pão de hambúrguer
- Pimentão vermelho assado em tiras
- Rúcula
- Molho Sabor Cheddar Defumado Polenghi Profissional

O pimentão assado acrescenta um toque adocicado que harmoniza perfeitamente com o molho sabor Cheddar Defumado.

PREPARO

1. Aqueça uma chapa ou frigideira de ferro fundido até ficar bem quente
2. Tempere as porções de carne com sal e pimenta
3. Coloque uma porção de carne na chapa e pressione com uma espátula até ficar bem fina
4. Cozinhe por cerca de 2 minutos, vire e cozinhe por mais 1 minuto
5. Repita o processo com a segunda porção.
6. Monte o hambúrguer com rúcula, pimentão vermelho assado e Molho Sabor Cheddar Defumado Polenghi Profissional
7. Sirva no pão de hambúrguer

RECEITAS COM MOLHO SABOR AMERICAN CHEESE POLENGHI PROFISSIONAL

HAMBÚRGUER CLÁSSICO COM MOLHO SABOR AMERICAN CHEESE POLENGHI PROFISSIONAL E BACON EM PÓ

INGREDIENTES

Bacon em cubos

1 hambúrguer bovino

Pão de hambúrguer

Alface, tomate e picles

Molho Sabor American Cheese Polenghi Profissional

O molho sabor American Cheese proporciona uma textura extra cremosa e um sabor suave que agrada a todos os paladares.

PREPARO

1. Grelhe o hambúrguer bovino no ponto desejado. Frite os bacons e depois de frio, passe no processador de alimentos até virar uma espécie de farofa

2. Monte o hambúrguer com alface, tomate, picles, Molho Sabor American Cheese Polenghi Profissional e o bacon polvilhado

3. Sirva no pão de hambúrguer

BATATA FRITA COM MOLHO SABOR AMERICAN CHEESE POLENGHI PROFISSIONAL E CALABRESA

INGREDIENTES

- 4 batatas grandes
- Óleo para fritar
- Sal a gosto
- Calabresa picada e frita
- Molho Sabor American Cheese Polenghi Profissional

O molho sabor American Cheese derrete perfeitamente sobre as batatas fritas, enquanto a calabresa adiciona crocância extra e um sabor salgado irresistível.

PREPARO

1. Corte as batatas em palitos e frite em óleo quente até ficarem douradas e crocantes
2. Tempere com sal
3. Sirva as batatas fritas com Molho Sabor American Cheese Polenghi Profissional e calabresa picada por cima

HAMBÚRGUER DE FRALDINHA COM MOLHO SABOR AMERICAN CHEESE POLENGHI PROFISSIONAL

INGREDIENTES

1 hambúrguer de fraldinha

Pão de hambúrguer

Alface, cebola caramelizada e picles

Molho Sabor American Cheese Polenghi Profissional

A combinação do sabor da fraldinha com a suavidade do molho sabor American Cheese resulta em um hambúrguer suculento, com sabores que se completam.

PREPARO

1. Grelhe o hambúrguer de fraldinha até o ponto desejado

2. Monte o hambúrguer com alface, cebola caramelizada, picles e Molho Sabor American Cheese Polenghi Profissional

3. Sirva no pão de hambúrguer

SMASH BURGER CLÁSSICO COM MOLHO SABOR AMERICAN CHEESE POLENGHI PROFISSIONAL E PICLES

INGREDIENTES

- 2 porções de carne moída (80g cada)
- Sal e pimenta
- Pão de hambúrguer
- Picles de pepino fatiado
- Alface americana
- Molho Sabor American Cheese Polenghi Profissional

> O molho sabor American Cheese derrete de maneira uniforme, proporcionando uma textura cremosa que se funde bem com a crocância dos picles e a frescura da alface.

PREPARO

1. Aqueça uma chapa ou frigideira de ferro fundido até ficar bem quente
2. Tempere as porções de carne com sal e pimenta
3. Coloque uma porção de carne na chapa e pressione com uma espátula até ficar bem fina
4. Cozinhe por cerca de 2 minutos, vire e cozinhe por mais 1 minuto
5. Repita o processo com a segunda porção
6. Monte o hambúrguer com alface americana, picles de pepino e o Molho Sabor American Cheese Polenghi Profissional
7. Sirva no pão de hambúrguer

SMASH BURGER COM MOLHO SABOR AMERICAN CHEESE POLENGHI PROFISSIONAL E TOMATE GRELHADO

INGREDIENTES

- 2 porções de carne moída (80g cada)
- Sal e pimenta
- Pão de hambúrguer
- Tomate em rodelas
- Alface americana
- Molho Sabor American Cheese Polenghi Profissional

O molho sabor American Cheese combina perfeitamente com a suculência dos tomates grelhados, criando um hambúrguer equilibrado e cheio de sabor Umami.

PREPARO

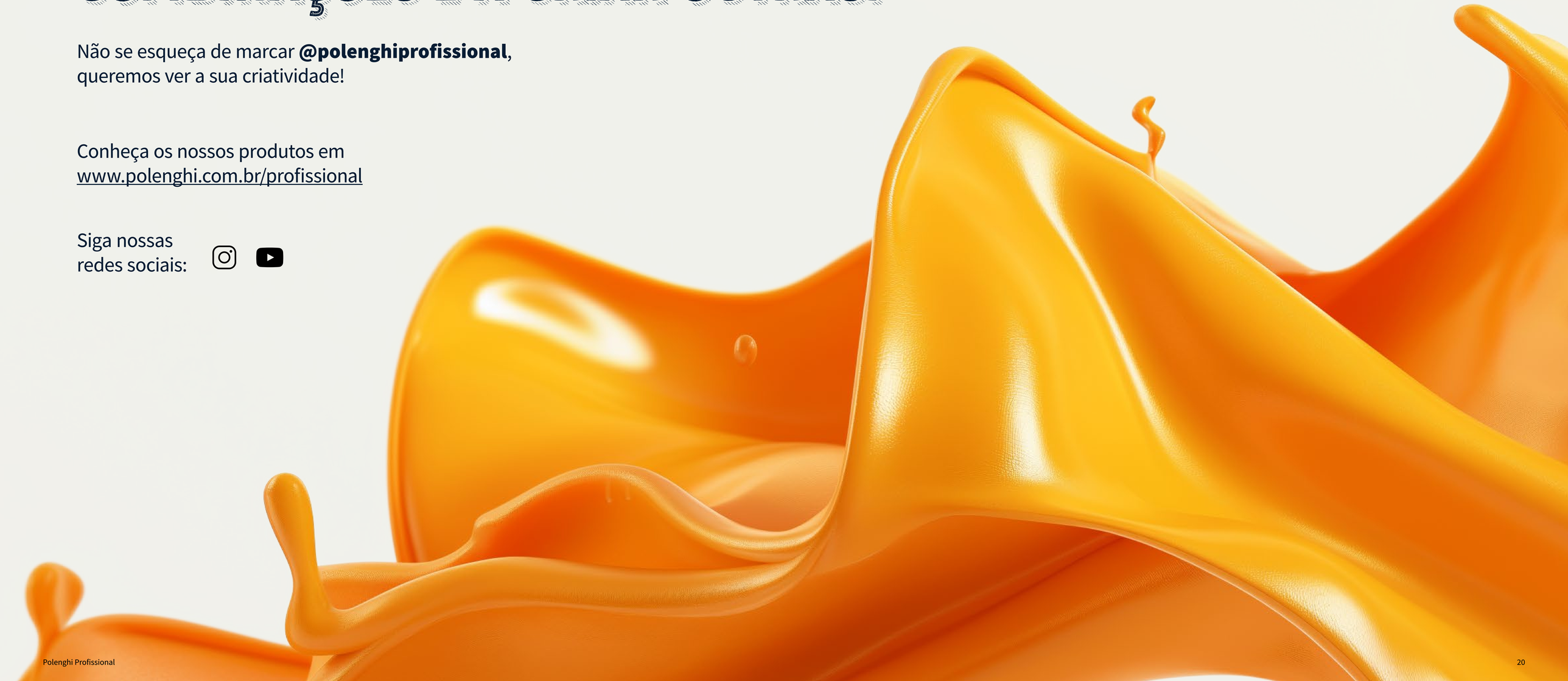
1. Aqueça uma chapa ou frigideira de ferro fundido até ficar bem quente
2. Tempere as porções de carne com sal e pimenta
3. Coloque uma porção de carne na chapa e pressione com uma espátula até ficar bem fina
4. Cozinhe por cerca de 2 minutos, vire e cozinhe por mais 1 minuto
5. Repita o processo com a segunda porção
6. Monte o hambúrguer com alface americana, tomate em rodelas já grelhados e Molho Sabor American Cheese Polenghi Profissional
7. Sirva no pão de hambúrguer

COMECE HOJE MESMO A TESTAR ESSAS COMBINAÇÕES E A CRIAR OUTRAS.

Não se esqueça de marcar **@polenghiprofissional**,
queremos ver a sua criatividade!

Conheça os nossos produtos em
www.polenghi.com.br/profissional

Siga nossas
redes sociais:



QUALIDADE E TRADIÇÃO,
JUNTOS NO SEU NEGÓCIO

A Polenghi é sinônimo de qualidade, afeto, tradição e confiança. Desde 1947, permitimos aos brasileiros combinar paixão e criatividade com muito sabor.

UM POUCO DE TUDO!
ESSA É A IDEIA DO CANAL RANGO!

Receitas fáceis pra ajudar a resolver qualquer situação, um bom papo com amigos regado a uma boa cerveja, petiscos, sucos, drinks e muito mais.