

isi[®]

Receitas

- Salgados
- Drinks
- Doces



Receitas



**CLIQUE NO NÚMERO DA PÁGINA
PARA IR DIRETO A RECEITA**

03	Sopa de Cogumelo e Castanhas
04	Aperitivo de Rosbife
05	Creme de Gorgonzola
06	Cordeiro com Espuma de Polenta
07	Burger com Espuma de Queijo de Cabra
08	Creme de Guacamole
09	Homus de Grão de Bico e Abóbora
10	Espuma de Ervilha com Wasabi
11	Cítrico de Maracujá com Limão
12	Cold Brew Espresso
13	The Black Window Smash
14	Orange Bourbon Punch
15	Cobertura Cremosa de Licor de Canela
16	Cobertura Cream Soda
17	Bourbon Spritz Maple Apple
18	Aperol Paloma
19	Rabanada com Creme de Baunilha e Frutas Vermelhas
20	Espuma de Doce de Leite
21	Creme Lotus Biscoff
22	Creme Aerado de Baunilha
23	Milkshake Oreo
24	Latte de Pistache com Café Gelado
25	Latte com um toque de Gengibre
26	Matcha Latte Vegano

Sopa de Cogumelo & CASTANHA

 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Nesse friozinho nada melhor que uma sopinha e cogumelos mais castanhas, uma combinação perfeita!

Ingredientes para a sopa:

- 60g de Cebola;
- 100g de Cogumelos;
- 20g de Manteiga;
- 150ml de Leite;
- 200ml de Caldo de Legumes;
- 50g de Creme de Leite Fresco;
- 80g de Castanhas Cozidas;
- 1 colher de chá de Farinha.

Preparo:

1. Refogue a cebola picada na manteiga até dourar. Adicione os cogumelos, tempere com sal e continue salteando. Adicione as castanhas e polvilhe com a farinha. Coloque os líquidos e o creme de leite e leve à fervura, mexendo sempre. Cozinhe em fogo baixo por 2 minutos para liberar o amido.
2. Em seguida misture toda a massa, passe pelo funil e peneira iSi e despeje em uma Gourmet Whip de 0,5L. Aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente vigorosamente 16 vezes.



Aperitivo de ROSBIFE

 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Quer um aperitivo que combina sabor e praticidade?
Perfeito para um jantar diferente ou um lanche Gourmet!

Ingredientes do aperitivo:

- Rosbife;
- Cream cheese de ervas;
- 6 colheres de sopa de azeite e mais para regar;
- Pão ciabatta cortado ao meio no sentido do comprimento;
- 1/2 cebola roxa pequena, cortada em fatias finas;
- Cebola verde;
- Alface;
- Agrião;
- Sal;
- Pimenta do reino moída na hora.

Ingredientes molho de mostarda:

- 150g de mostarda Dijon;
- 100g de iogurte natural;
- 50g de caldo de carne;
- 150g de maionese;
- 100g de mel.

Preparo do aperitivo:

1. Aqueça a frigideira, regue com azeite e toste a ciabatta até dourar e ficar crocante dos dois lados.
2. Cubra as metades da ciabatta com o cream cheese coloque o rosbife, alface, cebolinha e cebola fatiada. Espalhe o molho de mostarda nas fatias do pão e decore com agrião.

Preparo do molho de mostarda:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo e reduza um pouco. Coe a mistura através do funil e peneira iSi diretamente na Gourmet Whip de 0,5 L. Aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente 18 vezes, aplique em pequenas porções sobre o sanduíche.

Agora é só impressionar seus convidados e a se deliciar.



CREME DE Gorgonzola



 **RETORNAR AO ÍNDICE**

Este Creme de Gorgonzola deliciosamente cremoso é um dos nossos favoritos.

Ingredientes:

- 100ml de Leite;
- 200ml de Creme de Leite Fresco;
- 200g Gorgonzola;
- 50ml de Azeite;
- Sal;
- Pimenta.

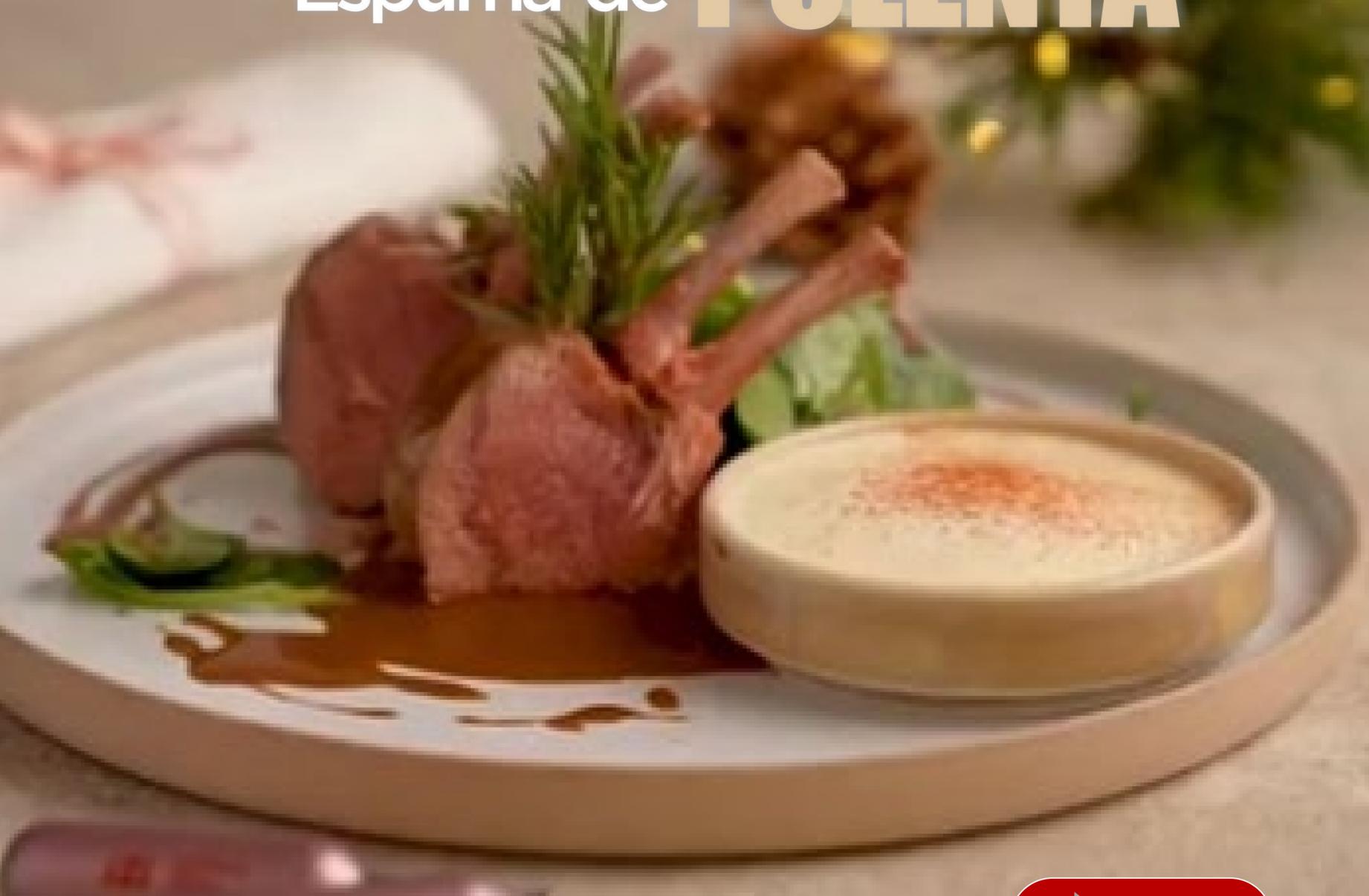
Preparo:

1. Bata bem todos os ingredientes no mixer ou liquidificador até ficar homogêneo;
2. Em seguida, passe toda a massa pelo funil e peneire iSi para uma Garrafa Creative Whip de 0,5 L. Aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente 14-16 vezes.
3. Em seguida, coloque na geladeira por pelo menos 2 horas e agite vigorosamente novamente antes de usar.

- ★ **Dica de Harmonização:** O Creme de Gorgonzola fica ótimo com uma salada de folhas frescas com peras, nozes e figos frescos.
- ★ **Dica iSi:** O Creme pode ser armazenada na Garrafa iSi por vários dias na geladeira.



Cordeiro com Espuma de **POLENTA**



Imagine uma nuvem de polenta derretendo na sua boca. Uma receita sofisticada e elegante, perfeita para impressionar seus convidados.

Ingredientes:

- 450 ml de leite;
- 70g de manteiga;
- 40 g de sêmola de milho (polenta);
- 10g de parmesão.

Preparo:

1. Leve o leite para ferver e junte a polenta. Tampe e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 15 minutos. Tempere com manteiga, parmesão ralado fino, sal e pimenta e bata bem no mixer. A mistura deve ficar com uma consistência cremosa - acrescente um pouco mais de leite ou caldo de legumes se necessário;
2. Encha diretamente pelo funil e peneira iSi em um Gourmet Whip de 0,5L e aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente 8 a 10 vezes e leve à geladeira por pelo menos 3 horas. Se necessário, agite novamente antes de servir e sirva frio.



BURGER

com Espuma de Queijo de Cabra



RETORNAR
AO ÍNDICE

Uma forma rápida e fácil para incrementar o seu hambúrguer... juntando uma deliciosa Espuma de Queijo de Cabra com o nosso iSi Gourmet Whip!

Ingredientes:

- 240g de Queijo de Cabra;
- 200ml de Creme de Leite Fresco;
- 75ml de Caldo de Legumes;
- Sal;
- Pimenta.

Preparação:

1. Misture todos os ingredientes no mixer ou liquidificador.
2. Em seguida, despeje toda a mistura através de um funil e peneira iSi em um iSi Gourmet Whip de 0,5L. Aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente 12 a 14 vezes.
3. Coloque a garrafa na geladeira por pelo menos 2 horas e agite vigorosamente novamente antes de usar.

- ★ **Dica de Harmonização:** A Espuma de Queijo de Cabra pode ser servida com abóbora refogada.
- ★ **Benefício iSi:** A Espuma pode ser refrigerada no iSi Gourmet Whip por vários dias.



Creme de Guacamole



 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Este delicioso Sanduíche com guacamole cremoso literalmente grita para que você experimente por ele.

Ingredientes do creme de guacamole:

- 70g de abacate maduro;
- 60g de iogurte natural;
- 40ml de creme de leite fresco;
- 70ml de leite;
- 15g de molho de pimenta doce;
- 1 raminho de coentro;
- Suco de 1/2 limão.

Preparo:

- 1.** Bata bem o iogurte natural, o molho de pimenta doce, o suco de meio limão e o coentro no liquidificador;
- 2.** Misture também o abacate maduro (descascado e sem caroço). Tempere a mistura com as especiarias e acrescente o creme de leite fresco;
- 3.** Coe o guacamole através do funil e peneira iSi em uma Garrafa Gourmet Whip de 250ml. Leve à geladeira por pelo menos 2 horas, Aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente 10 vezes.



Homus

DE GRÃO DE BICO E ABÓBORA

Receitas



RETORNAR
AO ÍNDICE

Que tal dar um toque especial ao tradicional homus de grão de bico com a adição da abóbora cozida?

Ingredientes:

- 240g de grão de bico cozido;
- 160g de grão de bico, granel (lata);
- 80g de abóbora cozida;
- 60ml de creme vegetal (31%);
- 15ml de azeite;
- 15ml de suco de limão;
- Pitada de canela;
- Pitada de cominho;
- Sal;
- Pimenta.

Preparo:

1. Bata bem todos os ingredientes no mixer ou liquidificador e tempere com sal e pimenta a gosto;
2. Em seguida, despeje toda a mistura através da Peneira e funil iSi e coloque em uma Garrafa Creative Whip de 0,5L. Aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente por 6 a 8 vezes;
3. Deixe a garrafa na geladeira por 30 minutos e agite novamente antes de usar pela primeira vez;
4. Para enfeitar use os grãos de bico a granel, sementes de romã e salsinha.



Esprima

de Ervilha com Wasabi



 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Uma espuma espetacular que combina perfeitamente com peixe crocante e batatas fritas picantes

Ingredientes para o molho de espuma de ervilha:

- 300 g de Ervilhas;
- 150ml Caldo de Legumes;
- 200g de Creme de Leite Fresco;
- 50 ml de óleo de menta;
- 15g de wasabi.

Preparo do molho de espuma de ervilha:

1. Escalde as ervilhas e bata-as no mixer ou liquidificador com o caldo de legumes. Aqueça o creme de leite misture com o puré de ervilhas e tempere com sal e o wasabi.
2. Encha o iSi Gourmet Whip através do funil e peneira iSi. Aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente. Mantenha o iSi Gourmet Whip aquecido a no máximo 75°C em banho-maria.

★ **Benefício iSi:** No iSi Gourmet Whip, o molho não só permanece fresco e durável por vários dias (quando armazenado em local fresco), mas você também aproveita mais a quantidade em comparação com um molho normalmente batido, graças a um rendimento maior volume.



Cold Brew espresso Martini



 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Esta receita super simples mas muito especial é uma experiência única que vai te transportar para um mundo de sabores e aromas, o “Cold Brew Espresso”

Ingredientes:

- 750ml de café frio;
- 150ml de vodca;
- 60ml de licor de café;
- 40ml de xarope de baunilha.

1. Coloque o café frio e os demais ingredientes na Garrafa iSi Nitro
2. Aparafuse uma cápsula de Nitrogênio 100% PURO e agite-a cerca de 8 vezes, enrosque a 2ª cápsula de Nitrogênio 100% PURO e agite por mais 8 vezes.
3. Coloque o bico ligeiramente inclinado na parede do copo, puxe a alavanca e sirva a bebida.





CÍTRICO

de Maracujá
com Limão

Classic
SODAMAHER

RETORNAR
AO ÍNDICE

Esta receita super simples mas muito especial é uma experiência única que vai te transportar para um mundo de sabores e aromas, o “Cold Brew Espresso”

Ingredientes:

- 750ml de café frio;
- 150ml de vodca;
- 60ml de licor de café;
- 40ml de xarope de baunilha.

1. Coloque o café frio e os demais ingredientes na Garrafa iSi Nitro
2. Aparafuse uma cápsula de Nitrogênio 100% PURO e agite-a cerca de 8 vezes, enrosque a 2ª cápsula de Nitrogênio 100% PURO e agite por mais 8 vezes.
3. Coloque o bico ligeiramente inclinado na parede do copo, puxe a alavanca e sirva a bebida.





THE BLACK window smash

 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Assustadoramente bom: The Black Widow Smash!

Ingredientes:

- 8 amoras frescas, mais para enfeitar;
- 1-2 colheres de chá. Alecrim fresco, além de um raminho para servir;
- 1-2 colheres de sopa de mel;
- 40-60 ml de Tequila ou Mezcal;
- 10ml de Orange Bitters (ou licor de laranja);
- O suco de meio limão;
- Água gaseificada do iSi Sodamaker Classic.

Preparo:

1. Misture bem todos os ingredientes na ordem listada acima e sirva com cubos de gelo.





Orange Bourbon Punch

 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Todo dia é dia para brindar e porque não com um delicioso “Orange Bourbon Punch”.

Ingredientes:

- 200 ml de Suco de Cranberry;
- 200 ml de Suco de Laranja;
- 50ml de Bourbon (o seu favorito);
- 260 ml de Vinho Branco;
- Sementes de romã e raspas de laranja a gosto.

Preparo:

1. Adicione todos os ingredientes ao iSi Twist'n Sparkle (observe a capacidade máxima) e enrosque uma cápsula CO2 iSi Professional. Deixe descansar por pelo menos 2 minutos, desenrosque e divirta-se!





Cobertura

CREMOSA DE LICOR DE CANELA

 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Você não vai se cansar disso! Pegue algumas ameixas maduras e transforme-as em um delicioso frappuccino.

Ingredientes:

- 120g de mascarpone;
- 150ml de leite;
- 200ml de creme de leite fresco (30% de gordura);
- 60 ml de licor de canela;
- Canela em pó para cobertura.

Preparo:

1. Bata todos os ingredientes no mixer ou liquidificador até ficar homogêneo.
2. Em seguida, despeje toda a mistura em uma Garrafa Creative Whip de 0,5L. Aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente 10 a 12 vezes.

★ Dica iSi:

Se a sua espuma ainda estiver muito líquida, basta agitar a Garrafa Creative Whip gradualmente até ficar satisfeito com o resultado.





 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Quando foi a última vez que você bebeu um cream soda italiano? Esta bebida espumante de verão será sempre uma das nossas preferidas.

- 300ml de leite integral;
- 150ml de creme de leite fresco;
- 50ml de xarope de baunilha.

Preparo

1. Coloque todos os ingredientes numa Garrafa Sifão iSi Green Whip de 0,5L. Aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente de 8 a 10 vezes.

★ Dica iSi:

O melhor é agitar o frasco lentamente até obter o resultado e a estabilidade desejados. Depois disso, a garrafa não precisa mais ser agitada.



Bourbon Spritz

MAPLE APPLE



 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Com o iSi Twist'n Sparkle você pode dar vida às suas ideias.

Ingredientes:

- 90 ml de whisky bourbon;
- 40 ml de xarope de maple;
- 200 ml de suco de maçã;
- 40 ml de suco de limão;
- 200 ml de cerveja de gengibre;
- Fatias de maçã e limão (a gosto).

Preparo:

1. Despeje todos os ingredientes em um iSi Twist n Sparkle e leve à geladeira por pelo menos 2 horas.
2. Aparafuse uma cápsula de gás CO2 iSi e espere cerca de 2 minutos antes de abrir a haste, para que a espuma assente.

★ Dica iSi:

A bebida fica bem conservada na geladeira por até 3 dias!



APEROL

Paloma



Receitas

RETORNAR
AO ÍNDICE

Aperol Spritz, perfeito para qualquer estação do ano, vamos saborear o requintado Aperol Paloma.

Ingredientes:

- 50ml de Tequila;
- 40ml de suco de toranja;
- 30ml de licor de laranja;
- 30ml de Aperol;
- 10ml de suco de limão espremido na hora;
- Fatia de Laranja ou Toranja (para decoração).

Preparo:

1. Para o Aperol Paloma, encha a coqueteleira até a metade com gelo. Adicione todos os ingredientes na coqueteleira e agite vigorosamente por 20 segundos.
2. Encha um copo com cubos de gelo e despeje a mistura de Aperol através de uma peneira de coquetel no copo e cubra com nosso Sodamaker Classic a gosto. Decore com uma fatia de laranja ou toranja e sirva. Saúde!



Rabanada

COM CREME DE BAUNILHA e Frutas Vermelhas



RETORNAR
AO ÍNDICE

Que tal uma deliciosa rabanada, temperada com o nosso Creme de Baunilha e Frutas Vermelhas?

Ingredientes:

- 300ml de Leite;
- 100ml de Creme de Leite Fresco;
- 50g de Açúcar Baunilhado;
- 4 gemas;
- 1/2 Fava de Baunilha;
- Mirtilos e Framboesas para finalizar.

Preparo:

1. Misture todos os ingredientes no mixer ou liquidificador em seguida, despeje diretamente através do funil e peneira iSi em uma Gourmet Whip de 0,5 L. aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente vigorosamente 15 vezes. Em seguida, aqueça o iSi Gourmet Whip em banho-maria com proteção térmica no máximo. 70 °C durante pelo menos 45 minutos.



Espuma de Doce de Leite



Receitas

RETORNAR
AO ÍNDICE

Você já comeu uma torta de banoffee?
Se não, já é hora de você fazer isso!

Espuma de doce de leite:

- 300ml de Leite;
- 200g de Creme de Leite Fresco;
- 100ml de Leite;
- 100g de Leite Condensado;
- 100g de Calda de Caramelo Salgado;

Recheio da Tortinha:

- 2 Bananas;
- 6 colheres de sopa de Caramelo Líquido;
- Nozes Torradas a gosto.

Preparo:

1. Coloque as nozes torradas no fundo da tortinha. Coloque uma colher de sopa de caramelo por cima e cubra com rodela de banana.
2. Para a espuma, misture todos os ingredientes no mixer ou liquidificador e despeje toda a mistura em um Gourmet Whip de 0,5L. Aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente 20 vezes.
3. Cubra as tortinhas uniformemente com a espuma e saboreie imediatamente. vigorosamente 15 vezes. Em seguida, aqueça o iSi Gourmet Whip em banho-maria com proteção térmica no máximo. 70°C durante pelo menos 45 minutos.



Creme Lotus Biscoff



 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Cobertura de Creme Lotus Biscoff vegano é uma receita que você não vai querer perder, especialmente se você gosta de doces!

Ingredientes para o creme:

- 200g de biscoito Lotus Biscoff;
- 200ml de leite de amêndoa;
- 150ml de Creme de Leite Vegano;
- Alguns biscoitos para decorar com calda de caramelo.

Nossa sugestão é usá-lo no café com leite gelado.

Preparo:

1. Bata bem todos os ingredientes no mixer ou liquidificador.
2. Em seguida, despeje toda a massa em uma Garrafa iSi Green Whip de 0,5 L. Aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente 10-12 vezes.
3. Depois leve à geladeira por pelo menos 2 horas e agite novamente antes de usar.

- ★ **Dica de harmonização:** A cobertura combina perfeitamente com o seu bolo de domingo.
- ★ **Dica iSi:** A cobertura é estável o suficiente para ser decorada com biscoitos de lótu ou calda de caramelo.



CREME Aerado DE BAUNILHA



 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Prepare-se para uma explosão de sabor! O Creme Aerado de Baunilha encontra o strudel de maçã crocante nessa sobremesa irresistível

Ingredientes para o creme:

- 250ml de Leite;
- 12g de Pudim de Baunilha em pó;
- 10g de Açúcar Baunilhado;
- 2 Gemas;
- 20g de Açúcar de Confeiteiro;
- 200ml de Creme de Leite Fresco;
- 1 Favo de Baunilha.

Preparo:

1. Despeje 150 ml de leite com o açúcar baunilhado e a vagem de baunilha raspada em uma panela pequena. Misture algumas colheres de sopa deste líquido no pó do pudim de baunilha até ficar homogêneo. Aqueça a panela, junte tudo e deixe ferver, mexendo sempre, cozinhe em fogo baixo por 1 minuto.
2. Agora a esta mistura o açúcar granulado, o restante do leite frio e as gemas. Aqueça novamente a um máximo de 70 graus para ajudar as gemas a “ligarem” melhor.
3. Por fim, misture o Creme de Leite frio e despeje toda a mistura através do funil e peneira iSi diretamente em uma Garrafa Creative Whip de 0,5L. Aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente 18 vezes. Coloque a Garrafa na geladeira por pelo menos 2 horas e agite novamente antes de usar.





 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Que tal um delicioso Milkshake, coberto com um espetacular Creme de Oreo? É tão fácil fazer essa doce tentação!

Ingredientes Creme Oreo:

- 50g de gordura de coco;
- 200 ml de creme de leite fresco;
- 220 ml de leite;
- 60g de biscoitos Oreo.

Preparo:

1. Leve o leite para ferver com a gordura de coco e bata no mixer (o aquecimento permite que a gordura se combine melhor durante a batida);
2. Deixe esfriar até a temperatura ambiente, misture o biscoito e o creme de leite fresco;
3. Despeje através do funil e filtro iSi em uma Gourmet Whip de 0,5L, enrosque a nova cápsula de gás iSi N20 de 8,4g que rende até 20% mais e agite 12 a 14 vezes. Em seguida, leve à geladeira por 2 a 3 horas.

Ingredientes do Milkshake Oreo:

- 2 xícaras de sorvete de baunilha;
- 2/3 de xícara de leite;
- 8 biscoitos Oreo;
- 1 colher de chá de extrato de baunilha.

1. Coloque o sorvete, o leite e os biscoitos Oreo no liquidificador. Pulsar até ficar homogêneo;
2. Sirva em copos grandes com o Creme Oreo por cima.



Latte de PISTACHE com café gelado



 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Fãs de pistache, cuidado! Temos a receita definitiva de Latte de Pistache com Café Gelado para você.

Ingredientes:

- 80g de pistache;
- 200ml de creme de leite fresco;
- 100g de cream cheese;
- 100ml de leite de nozes, pistache ou amêndoas;
- 60ml de xarope de pistache.

Preparo:

1. Bata todos os ingredientes no mixer ou liquidificador, até que a mistura fique bem lisa.
2. Em seguida, despeje toda a mistura através do funil e peneira iSi em uma Garrafa Green Whip de 0,5 L. Aparafuse uma cápsula de gás iSi e agite-a vigorosamente 10 a 12 vezes.
3. Em seguida, leve a Garrafa para geladeira por pelo menos 2 horas e agite novamente antes de usar.

★ Dica de harmonização:

A espuma de pistache combina perfeitamente com café gelado, com leite ou com chocolate quente no inverno.



Latte

COM UM TOQUE DE GENGIBRE



Receitas

RETORNAR
AO ÍNDICE

Latte com creme de gengibre! Uma combinação perfeita entre a cremosidade do leite, o sabor intenso do café e o toque picante do gengibre

Ingredientes:

- 900ml de Creme de Leite Fresco;
- 100ml de Xarope de Gengibre;
- Um toque de canela em pó (opcional).

Preparo:

1. Coloque os dois ingredientes em na sua Gourmet Whip de 1 litro e agite bem fechado (sem carregador).
2. Em seguida, aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente 18 vezes.



matcha

LATTE VEGANO

 **RETORNAR
AO ÍNDICE**

Pronto para uma experiência única de sabor? Prepare um Matcha Latte Vegano e embarque em uma jornada de sabores intensos e aromas envolventes.

Ingredientes da cobertura:

- 300ml de Creme Vegetal;
- 150ml de Leite de Amêndoa;
- 50ml de Xarope de Açúcar;
- 8g de Matcha em Pó.

Preparo:

1. Misture todos os ingredientes usando o mixer ou liquidificador. Despeje a mistura através do funil e peneira iSi em uma Gourmet Whip de 0,5 L. Aparafuse uma cápsula de gás iSi profissional N20, que rende até 20% mais, e agite vigorosamente 8 a 10 vezes. Sirva em um copo longo com leite (amêndoa) e cubos de gelo e nossa cobertura de matcha.

★ Dica de harmonização:

A cobertura perfeita para o seu matcha latte ou como cobertura alternativa para café e bebidas de chocolate.

★ Dica iSi:

O melhor é agitar o frasco gradativamente até obter o resultado e a estabilidade desejados. Depois disso, a garrafa não precisa mais ser agitada. até 20% mais, e agite vigorosamente 18 vezes.



Receitas

(11) **4502-1226** 

www.isibrasil.com.br

Siga nosso perfil
para novidades e
mais receitas!

