

## Legado e Integridade

Fundada em 1930 por três agricultores de cranberry independentes, a Ocean Spray® é líder mundial no fornecimento desta fruta. A empresa mantém-se como uma cooperativa agrícola, propriedade de agricultores e, até hoje, seus ingredientes são encontrados em mais de mil produtos e em mais de 50 países por todo o mundo.

As práticas agrícolas sustentáveis, um espírito de inovação e comprometimento com a qualidade do produto confirmam a integridade da marca que levou a Ocean Spray® ao seu posto de especialista em cranberry. Equipes dedicadas de pesquisa e desenvolvimento (P&D) e marketing trabalham em conjunto com clientes para criar novos produtos de cranberry com amplo apelo ao cliente. O inovador processo de produção da Ocean Spray® e seu contínuo investimento em unidades de produção garantem um fornecimento estável, qualidade consistente e resposta rápida.



## Ocean Spray ITG

Para mais informações de como usar cranberry em seus produtos, visite:

[www.oceansprayitg.com/contact/cranberry-brokers-agents.aspx](http://www.oceansprayitg.com/contact/cranberry-brokers-agents.aspx)



fsc  
logo here



# Cranberry

Cor, sabor e inspiração culinária



# Cranberry

## A Fruta

Fruta nativa da América do Norte, é um ingrediente popular e versátil, tradicionalmente colhido durante o outono. A colheita durante o outono permite que esta fruta amadureça perfeitamente, propiciando a cor rica e o sabor agridoce que os consumidores adoram.

Produtores em todo o mundo incorporaram cranberry em uma ampla variedade de produtos, devido à sua aparência vibrante, seu sabor único e sua aura saudável. Cranberries secas e adoçadas realçam cereais matinais, barras de cereal, misturas de frutas secas, produtos panificados (muffins, bolos, biscoitos) e laticínios (iogurtes e sorvetes). Cranberry concentrada, em pó e em polpa também estão disponíveis para ajudar produtores a inovar nos setores de suco, smoothie, caldas e geleias.



## Cranberry para qualquer aplicação

O sabor agridoce da cranberry faz desta fruta uma escolha popular tanto para pratos frios como quentes.

### Pratos frios

saladas de frutas, cereais matinais, iogurtes, milk shakes, saladas, aperitivos de frutas secas e produtos panificados, como tortas, muffins, biscoitos e pães.

### Pratos quentes

Risotos de arroz e pratos de carne, especialmente para complementar caças e assados.

## Saúde para todo o corpo

Cranberry norte-americano, *Vaccinium macrocarpon*, também ostenta benefícios de saúde e bem-estar para todo o corpo. Um substancial banco de pesquisas científicas mostra que esta fruta pode ter efeito positivo na saúde cardiovascular, gastrointestinal e do trato urinário, bem como no bem-estar em geral.

Esta fruta contém proantocianidinas de tipo A (PACs) que possuem um mecanismo de antiaderência, ajudando a prevenir que determinadas bactérias adiram a células em todo o corpo e reduzindo sua capacidade de causar infecções. Rico em polifenóis e outros nutrientes como fibras, vitamina C e quercetina, cranberry oferece benefícios de saúde verdadeiramente multidimensionais. A Ocean Spray® se compromete com o apoio a pesquisas independentes sobre os benefícios desta fruta para todo o corpo e investe significativamente em pesquisas clínicas independentes há mais de 65 anos.



## Receita 1



# Salada Cítrica de cranberry com sementes de girassol

## Ingredientes

### Tempero

- 2 colheres de suco de laranja
- 2 colheres de óleo de nozeira ou óleo vegetal
- 2 colheres de vinagre de vinho tinto
- 2 colheres de cebolinha fresca picada
- 2 colheres (chá) de mel
- ¼ de uma colher (chá) de sal

### Salada

- 1 porção de alface normal e roxa
- 2 pacotes de cranberries desidratadas
- 1 laranja, descascada e partida (em 10 a 12 gomos) meia cebola roxa cortada em fatias finas
- ¼ de xícara de queijo cheddar ralado
- 2 colheres de semente de girassol torradas com sal

## Instruções

### Para o tempero

Misture todos os ingredientes do tempero em uma xícara de medida de vidro. Mexa bem.

### Para a salada:

Divida em duas partes iguais todos os ingredientes da salada e separe em dois pratos.

Despeje o tempero por igual em cada salada.

2 porções como prato principal ou 4 como guarnição.

## Receita 2

# Pão de Nozes e cranberry tradicional

## Ingredientes

- 2 xícaras de farinha
- 1 xícara de açúcar
- 1 ½ colher de chá de fermento
- 1 colher de chá de sal
- ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
- ¾ xícara de suco de laranja
- 1 colher de sopa de raspa de laranja
- 2 colheres de sopa de manteiga/margarina
- 1 ovo bem batido
- 1 ½ xícaras de cranberries desidratadas e adoçadas
- ½ xícara de nozes ralada

## Instruções

Pré-aqueça o forno a 150° centígrados. Unte uma forma de pão de 23 x 13 cm.

Misture a farinha, o açúcar, o fermento, o sal e o bicarbonato numa tigela média. Adicione o suco e a raspa de laranja, a manteiga/margarina e o ovo. Mexa bem. Adicione as cranberries e as nozes raladas. Despeje na forma espalhando uniformemente.

Leve ao forno durante 55 minutos ou até cozido (teste espetando com um palito a ver se sai limpo). Deixe esfriar 15 minutos e depois retire da forma, deixando esfriar completamente. Embrulhe e guarde para o dia seguinte. Um pão dá 16 fatias.



### Receita 3



## Porco ao forno com cobertura de cranberry cítrica

### Ingredientes

- 1 lata de molho de cranberry
- 1/3 de uma xícara de suco de laranja
- 1/2 colher (chá) de raspas de laranja (opcional)
- 1/2 colher (chá) de sálvia seca
- 1 lombo de porco para assar, de 2,5 a 3,5 kg, sem osso
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/4 colher (chá) de pimenta preta moída

### Instruções

Pré-aqueça o forno a 175 °C.

Misture o molho de cranberry, o suco de laranja, as raspas de laranja e a sálvia em uma frigideira média. Ferva a mistura a uma temperatura média. Reduza a temperatura e deixe a mistura ferver em fogo lento durante 5 minutos sem tampa. Separe 1 xícara do molho para servir com o porco assado.

Coloque o porco em uma grelha de 33 x 23 cm. Tempere com sal e pimenta. Asse-o sem cobrir por 1 hora ou até que a temperatura interna chegue a 70 °C em um termômetro de carnes. Enquanto assa, espalhe várias vezes o restante do molho. Descarte o molho que não usar.

Deixe descansar por 10 minutos antes de servir. Sirva o molho quente ou em temperatura ambiente.

Rende de 6 a 8 porções.

### Receita 4

## Biscoitos floresta negra

### Ingredientes

- 1 xícara de raspas de chocolate ao leite
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1/4 xícara de manteiga, derretida
- 2 ovos
- 1 colher pequena de extrato de baunilha
- 3/4 de xícara de farinha
- 1/4 de uma colher pequena de fermento em pó
- 1 pacote de cranberries desidratadas e adoçadas, sabor cereja da Ocean Spray®
- 1 xícara de nozes ou castanhas picadas em pedaços grandes

### Instruções

Pré-aqueça o forno a 175 °C.

Despeje 3/4 da xícara de raspas em um recipiente para micro-ondas sem cobrir. Reserve as raspas que sobram. Coloque as raspas no micro-ondas durante 2 minutos no nível alto. Agite o chocolate até derreter.

Sem deixar de mexer, adicione o açúcar, a manteiga, os ovos e a baunilha. Adicione a farinha e o fermento em pó. Misture até que fique homogêneo. Adicione as raspas restantes, as Cranberries desidratadas de sabor a cereja e as nozes.

Despeje com uma colher sobre uma forma untada para biscoitos. Asse por 12 minutos ou até que os biscoitos cresçam e fiquem firmes. Para ter um biscoito mais firme, asse por 14 minutos. Deixe esfriar por 2 minutos na forma. Passe-os para uma grelha e deixe esfriar completamente.

Rende cerca de 2 dúzias e meia de biscoitos.

