

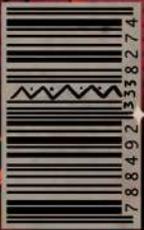
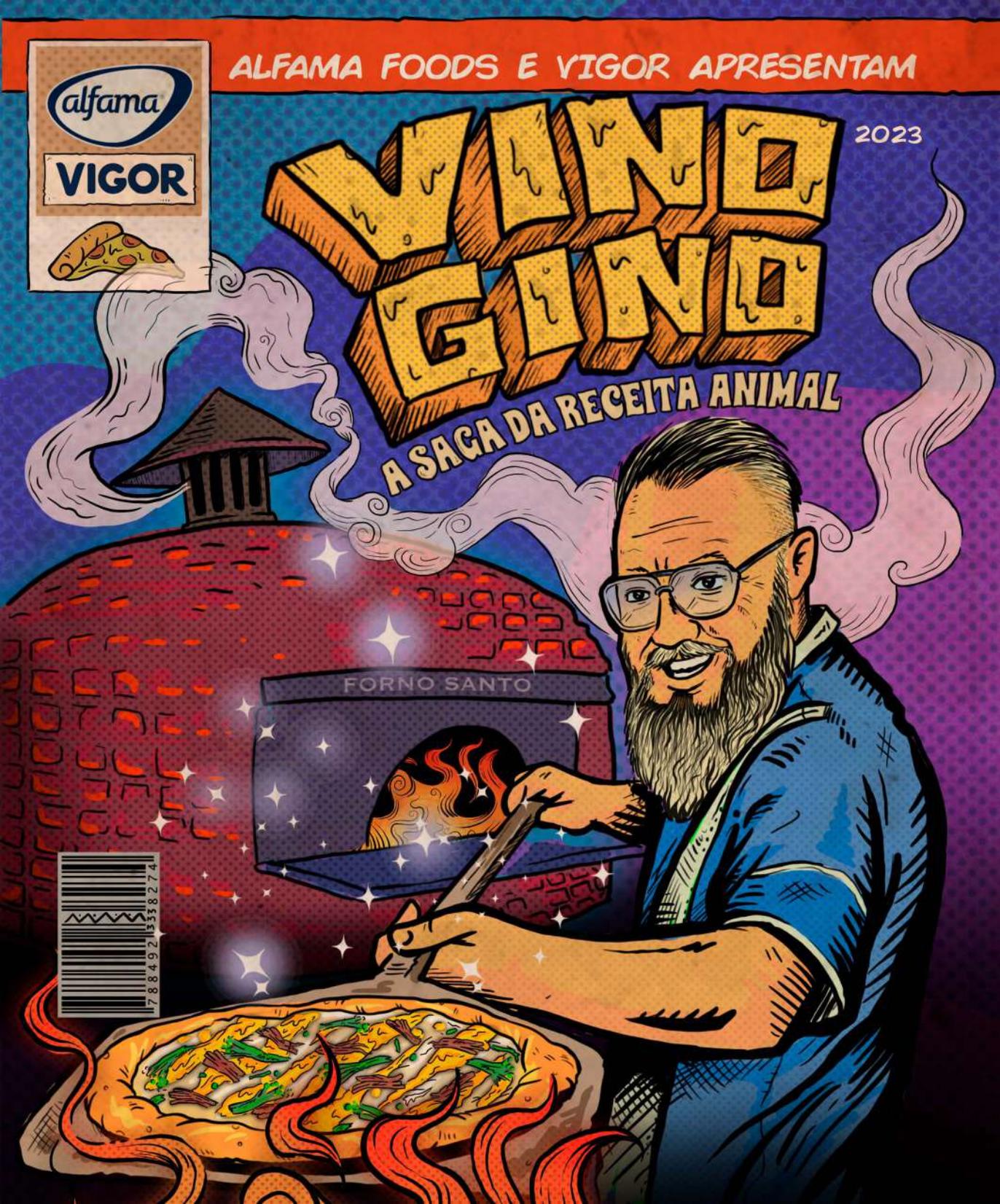
ALFAMA FOODS E VIGOR APRESENTAM

2023



WINDO GUNDO

A SAGA DA RECEITA ANIMAL





CONHEÇA O VINOGINO

Eu sou Gino Contin Jr mas todos me chamam de VinoGino. Sou um entusiasta da gastronomia italiana, da enologia e do entretenimento, há mais de duas décadas me dedicando a estes deleites da alma.

Tenho concentrado ultimamente todos os meus estudos no mundo das pizzas, onde sou formado como Pizzaioli Profissional pela Scuola Italiana Pizzaioli de Napoli e na mesma instituição Specializzazione em Pizza in Telgia e Pizza in Pala e também um Seminário di Approfondimento La Pizza Nelle Sue Forme no Molini Agugiaro & Figna. Além disso, anteriormente a essa fase fiz vários cursos no Senac Grande Hotel de Águas de Lindoia.

No campo da educação leciono sobre vinhos e gastronomia, dando aula em várias instituições e em minha escola, que já formou mais de 600 alunos de todo o Brasil.

Hoje me dedico à criação de sabores criativos em pizzas e massas com o uso de proteína animal e ingredientes inusitados, e à criação de conteúdo, além de trabalhar como chef pizzaiolo em meu restaurante Maverick, que foi fundado em 2002 na cidade de Limeira.

Você agora tem em mãos meu projeto realizado em parceria com Alfama e Vigor: Gino e a Saga da receita animal. Espero lhe inspirar com este ebook a criar receitas incríveis, desde a massa aos recheios. Se deleite na untuosidade dessas receitas.

#VinoGino



CONHEÇA A **ALFAMA**

Nosso propósito é ajudar o empreendedor do setor de alimentação a encantar seus clientes, servir pratos saborosos, padronizados e com baixo desperdício.

Para isso estudamos a fundo e entendemos as dificuldades no dia a dia das principais cozinhas profissionais do Brasil e investimos no desenvolvimento de produtos que facilitem a operação, simplifiquem processos, reduzam custos e garantam qualidade e sabor nas suas receitas.

Com isso nos tornamos um dos principais parceiros no fornecimento de proteína animal para o mercado de food service brasileiro.



CONHEÇA A **VIGOR**

Com mais de 100 anos de tradição, a Vigor é uma marca brasileira reconhecida como uma das maiores no segmento de lácteos do país. A empresa está presente nos lares dos consumidores por meio dos iogurtes e queijos, e possui um amplo portfólio para o setor de foodservice.

No segmento de pizzarias, a Vigor oferece produtos nas linhas de queijos cremosos (Requeijão Culinário e Molho Cheddar), queijos amarelos (Parmesão, Provolone, Emmental, Gouda, Gruyère) e queijos mofo (Brie e Gorgonzola).

A companhia tem forte preocupação em atender às necessidades do operador, oferecendo produtos que passam por um rigoroso controle de qualidade, e entregam alta performance e distribuição nacional.

VIGOR



MASSA



#VinoCino

Ingrediente	Quantidade	Preço*	Preço Final
Água	3,5l	\$0,10	\$0,35
Mora Integral	500g	\$6,25	\$3,13
Macinata a Pietra	500g	\$17,22	\$8,61
Napolitana 00	4kg	\$15,54	\$62,16
Fermento Biológico	10g	\$40,50	\$0,41
Azeite	175ml	\$23,45	\$4,14
Sal	175g	\$3,00	\$0,53
Lievito Madre	20g	\$0,50	\$0,01

Peso Total da Massada: 8,880kg | Custo Final (400g): \$3,60

Modo de preparo:

Adicione água e fermento em uma bacia e misture, em seguida acrescente a farinha Mora e Macinata a Pietra misture bem com a água e deixe a mistura descansar por duas horas (processo de autólise).

Depois disso comece a bater a massa: adicione sal e misture, coloque aos poucos a farinha 00 e bata lentamente a massa, um pouco antes de dar ponto acrescente azeite e finalize com pouco mais farinha caso necessário. Coloque a massa em uma caixa de fermentação e deixe por pelo menos 8 horas.

Após a fermentação, coloque em uma câmara fria/geladeira para o processo de maturação que pode variar de 24 à 48 horas. Durante todo o processo, é importante manter a massa bem tampada.

Para o uso, a massa é moldada em bolas de 300g (25cm) ou 400g (35cm) e colocadas em caixas retangulares para armazenamento, também mantenha tampada. Antes de usar, as massas devem ser retiradas da refrigeração pelo menos 30 minutos antes.

MOLHO RÚSTICO

Ingrediente	Quantidade	Preço*	Preço Final
Tomates	5kg	\$25,50	\$127,50
Açúcar Mascavo	20g	\$11,00	\$0,22
Sal	20g	\$3,00	\$0,06
Mix de Ervas Frescas	q.b	-	-

Custo Final dos Produtos (150g): \$3,87

Modo de preparo:

Inicie assando 20 tomates no forno a lenha até a casca ficar levemente queimada.

Depois do tomate esfriar retire a casca e as sementes e pique os tomates grosseiramente.

Após isso, acrescente o tomate picado ao molho de tomate rústico órigo, coloque o sal e processe levemente com um mixer.

Finalize com o tomilho, misture mais um pouco e guarde sob refrigeração.

*Preços da região de SP | Referência jun/23 | Os preços podem sofrer alteração de acordo com a região.





VIGOR

Queijo Provolone
Fresco Sabor
Defumado

PESO DA EMBALAGEM 33 g
DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR.
CONTÉM AROMATIZANTE

VIGOR
Requeijão Cremoso
Culinário

No 1
do
Brasil



Ingrediente	Quantidade	Preço*	Preço Final
Massa	1 unid	\$3,60	\$3,60
Molho com tomilho	1 unid	\$3,87	\$3,87
Muçarela Ralada	100g	\$42,00	\$4,20
Provolone VIGOR	100g	\$70,00	\$7,00
Requeijão Cul. VIGOR	100g	\$25,00	\$2,50
Linguiça Cuiabana	80g	\$53,00	\$4,24
Pepperoni em tiras	40g	\$85,70	\$3,43
Tomilho	q.b	-	-

Custo Final dos Produtos: \$28,84 Preço Sugerido: \$100,93

Modo de preparo:

Abra a massa com 35 cm deixando uma borda de 2cm. Inicie espalhando o molho de tomate com tomilho respeitando a borda. Cubra com a muçarela e o Provolone Vigor ralados.

Após aplique gotas de Requeijão Culinário Vigor sobre toda a pizza. Coloque a linguiça cuiabana esmiuçada sem a pele sobre toda a pizza e cubra com tiras de pepperoni.

Leve para assar, lembrando de se certificar de que a borda esteja bem assada e corada antes de tirar. Finalize colocando as folhinhas de tomilho fresco.

Obs:

1. A linguiça deve ser tirada da pele e esmiuçada;
2. O molho de tomate deve ser feito só com tomate pelado italiano e bastante tomilho, não vai sal;
3. O pepperoni depois de fatiado deve ser cortado em tiras de 1cm;

*Preços da região de SP | Referência jun/23 | Os preços podem sofrer alteração de acordo com a região.

PIZZA DE PERNIL

Ingrediente	Quantidade	Preço*	Preço Final
Massa	1 unid	\$3,60	\$3,60
Requeijão Cul. VIGOR	120g	\$25,00	\$3,00
Pernil alfama	150g	\$29,90	\$4,49
Escarola	80g	\$4,45	\$0,36
Bacon em Cubos alfama	80g	\$21,98	\$1,76

Custo Final dos Produtos: \$13,32 Preço Sugerido: \$66,60

Modo de preparo:

Abra a massa com 35 cm deixando uma borda de 2cm. Por ser uma Pizza Bianca não vai molho na base.

Espalhar o Requeijão Culinário Vigor sobre toda pizza com um auxílio de um pincel. Salpique o Pernil Desfiado Alfama e o Bacon em cubos Alfama cobrindo todo requeijão. Finalize com a escarola pré-cozida.

Leve para assar, lembrando de se certificar de que a borda esteja bem assada e corada antes de tirar.

Obs: A Escarola ou Chicória deve ser levemente pré-cozida no azeite (5 min) e, caso prefira, você pode tirar os talos que são mais amargos.







VIGOR



PIZZA DE COGUMELOS

Ingrediente	Quantidade	Preço*	Preço Final
Massa	1 unid	\$3,60	\$3,60
Molho	1 unid	\$3,87	\$3,87
Muçarela	200g	\$42,00	\$8,40
Mix Cogumelos	150g	\$49,00	\$7,35
Cebola Roxa	80g	\$4,36	\$0,35
Gorgonzola VIGOR	120g	\$60,00	\$7,20
Azeite	q.b	-	-
Shoyu	q.b	-	-

Custo Final dos Produtos: \$30,77 Preço Sugerido: \$107,69

Modo de preparo:

Abra a massa com 35 cm deixando a uma borda de 2cm. Espalhe o molho lembrando-se de respeitar a borda.

Cubra com as 8 fatias de muçarela, adicione o Gorgonzola Vigor e entre com os cogumelos por toda a pizza. Coloque a cebola roxa cortada em fatias finas sobre os cogumelos.

Leve para assar, lembrando de se certificar de que a borda esteja bem assada e corada antes de tirar.

Obs: Prepare previamente os cogumelos na frigideira com azeite e shoyu até amolecer. Recomendando o mix com os cogumelos Shiitake, Shimeji e Porto Belo.

*Preços da região de SP | Referência jun/23 | Os preços podem sofrer alteração de acordo com a região.

PIZZA DE CARNE SECA

Ingrediente	Quantidade	Preço*	Preço Final
Massa	1 unid	\$3,60	\$3,60
Carne Seca 	150g	\$42,31	\$6,35
Muçarela	200g	\$42,00	\$8,40
Queijo Coalho Cubos	50g	\$31,70	\$1,59

Custo Final dos Produtos: \$19,93 Preço Sugerido: \$69,76

Modo de preparo:

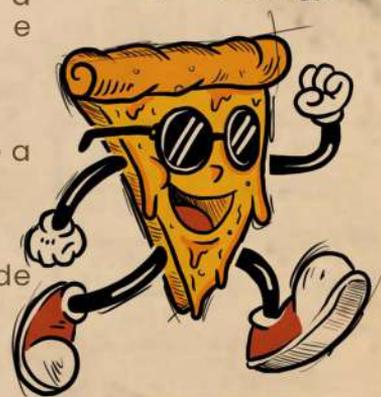
Abra a massa com 35 cm deixando uma borda de 2cm. Espalhe o molho lembrando-se de respeitar a borda. Espalhe a Carne Seca Desfiada Alfama e cubra com as 8 fatias de muçarela.

Salpique o queijo coalho em cubos (1cm).
Leve para assar, lembrando de se certificar de que a borda esteja bem assada e corada antes de tirar.

Obs: caso queira pode temperar a Carne Seca Desfiada Alfama recomendamos um pouco de chimichurri, fica excelente!

Dica: Finalize essa pizza com pinhão cozido.

HEY BABY...
TAKE A PIZZA ON
THE WILD SIDE



*Preços da região de SP | Referência jun/23 | Os preços podem sofrer alteração de acordo com a região.





PIZZA DE COSTELA

Ingrediente	Quantidade	Preço*	Preço Final
Massa	1 unid	\$3,60	\$3,60
Gouda VIGOR	200g	\$68,00	\$13,60
Costela alfama	200g	\$41,98	\$8,40
Espinafre	50g	\$6,43	\$0,32
Azeite	q.b	-	-

Custo Final dos Produtos: \$25,92 Preço Sugerido: \$90,71

Modo de preparo:

Abra a massa com 35 cm deixando uma borda de 2cm. Por ser uma Pizza Bianca não vai molho na base.

Cubra a massa com o Gouda Vigor respeitando a borda. Espalhe a Costela Desfiada Alfama sobre o queijo.

Após isso, cubra com o espinafre cru. Importante regar o espinafre com azeite para que ele não queime.

Leve para assar, lembrando de se certificar de que a borda esteja bem assada e corada antes de tirar.

Obs: o espinafre entra cru no forno APENAS regado com azeite.



*Preços da região de SP | Referência jun/23 | Os preços podem sofrer alteração de acordo com a região.

PIZZA DE

★

GELEIA DE PIMENTA

Ingrediente	Quantidade	Preço*	Preço Final
Massa	1 unid	\$3,60	\$3,60
Muçarela	200g	\$42,00	\$8,40
Brie VIGOR	130g	\$70,00	\$9,10
Geleia de Pimenta	q.b	-	-
Pimenta Calabresa	q.b	-	-

Custo Final dos Produtos: \$21,10 Preço Sugerido: \$73,85

Modo de preparo:

Abra a massa com 35 cm deixando uma borda de 2cm. Por ser uma Pizza Bianca não vai molho na base.

Coloque sobre a massa um pouco de mel e pimenta calabresa em flocos. Cubra a massa com as 8 fatias de muçarela e coloque pedaços de Brie Vigor.

Leve para assar, lembrando de se certificar de que a borda esteja bem assada e corada antes de tira.
Finalize espalhando a geleia de pimenta sobre a pizza.

Obs: Se você quiser melhorar a apresentação da pizza, distribua a geleia de pimenta em riscos com auxílio de uma colher sobre o Brie Vigor.

*Preços da região de SP | Referência jun/23 | Os preços podem sofrer alteração de acordo com a região.



VIGOR

Queso Tipo Brie



PASTA AO RAGU DE COSTELA ALFAMA

Ingrediente	Quantidade	Preço*	Preço Final
Pasta Seca	125g	\$17,00	\$2,13
Molho	1 unid	\$3,87	\$3,87
Costela 	100g	\$41,98	\$4,20
Vinho Tinto	50ml	\$25,90	\$1,30
Azeite	q.b	-	-
Alho Laminado Fresco	q.b	-	-
Manjerição Fresco	q.b	-	-
Parmesão VIGOR	q.b	-	-

Custo Final dos Produtos: \$11,49 Preço Sugerido: \$45,95

Modo de preparo:

Cozinhe a pasta seca de sua preferência ao dente. Leve o alho laminado, o manjeriço e o azeite em fogo médio. Adicione a Costela Desafiada Alfama e refogue para incorporar todo o sabor.

Adicione o vinho tinto de sua preferência e deixe reduzir até secar. Finalize com molho de tomate e aguarde ferver. Após fervura, desligue. Monte o seu prato com a pasta na base e o ragu por cima.

Finalize ralando Parmesão Vigor a gosto sobre a pasta.



PIZZA DE CUPIM E CAMBUQUIRA

Ingrediente	Quantidade	Preço*	Preço Final
Massa	1 unid	\$3,60	\$3,60
Molho Cheddar VIGOR	70g	\$28,00	\$1,96
Cream Cheese DANUBIO	70g	\$27,00	\$1,89
Cupim alfama	120g	\$41,99	\$5,04
Cambuquira	50g	\$3,85	\$0,19
Alho frito	q.b	-	-

Custo Final dos Produtos: \$18,80 Preço Sugerido: \$70,41 ✨

Modo de preparo:

Abra a massa com 35 cm deixando uma borda de 2cm. Por ser uma Pizza Bianca não vai molho na base. Inicie colocando o alho frito sobre toda superfície.

Depois adicione o Molho Cheddar Vigor e o Cream Cheese Danubio, de forma intercalada. ✨

Espalhe o Cupim Desfiado Alfama sobre os queijos e cubra tudo com a cambuquira já pré-cozida (pode substituir por outra verdura de sua preferência).

Leve para assar, lembrando de se certificar de que a borda esteja bem assada e corada antes de tirar.

Obs: a cambuquira tem que ser levemente refogada antes por 5 minutos. Use preferencialmente as folhas. Se optar por usar os talos, tire com a faca o cordão na superfície dele para não ficar duro.



*Preços da região de SP | Referência jun/23 | Os preços podem sofrer alteração de acordo com a região.



Afama

CUPIM BOVINO DESFIADO

Carne temperada cozida desfiada congelada de bovino

- 100% Carne Bovina
- Pronto para Consumir
- Faca e Prato
- Pronto para Consumir

Peso Líquido 1000g





PIZZA DE

★

ROMEU E JULIETA

Ingrediente	Quantidade	Preço*	Preço Final
Massa	1 unid	\$3,60	\$3,60
Cream Cheese DANUBIO	150g	\$27,00	\$4,05
Goiabada Cascão	100g	\$31,09	\$3,11
Bacon em cubos 	100g	\$21,99	\$2,20

Custo Final dos Produtos: \$12,96 Preço Sugerido: \$64,79

Modo de preparo:

Abra a massa com 35 cm deixando uma borda de 2cm. Espalhe o Cream Cheese Danubio por toda a massa, coloque os cubos de goiabada e finalize com o Bacon Alfama em cubos.

Leve para assar, lembrando de se certificar de que a borda esteja bem assada e corada ante de tirar.

*Preços da região de SP | Referência jun/23 | Os preços podem sofrer alteração de acordo com a região.

PIZZA DE



FRANGO ELVIS

Ingrediente	Quantidade	Preço*	Preço Final
Massa	1 unid	\$3,60	\$3,60
Molho Barbecue	40g	\$18,99	\$0,76
Frango 	200g	\$23,99	\$4,80
Molho Cheddar VIGOR	100g	\$28,00	\$2,80
Muçarela	200g	\$42,00	\$8,40

Custo Final dos Produtos: \$20,36 Preço Sugerido: \$71,25

Modo de preparo:

Abra a massa com 35 cm deixando uma borda de 2cm. Inicie espalhando o molho BBQ respeitando a borda.

Em seguida distribua o Frango Desfiado Alfama pela pizza, coloque o Molho Cheddar Vigor e cubra de maneira uniforme com as 8 fatias de muçarela.

Leve para assar, lembrando de se certificar de que a borda esteja bem assada e corada antes de tirar. Finalize com algumas gotas de BBQ.



*Preços da região de SP | Referência jun/23 | Os preços podem sofrer alteração de acordo com a região.



#VinoGino



VIGOR

📷 **VINOGINO_OFICIAL**
📷 **MAVERICK_VINOGINO**

● **WWW.ALFAMAALIMENTOS.COM.BR**
📷 **@ALFAMAFOODS**
▶ **@CDA.ALFAMA**

● **WWW.VIGOR.COM.BR**
📷 **@VIGORPROFISSIONAL**