

RollFood

INNOVACIÓN EN ALIMENTOS



Quem somos?

Somos uma **FOODTECH** formada por uma equipe jovem dinâmica, e inovadora que busca revolucionar a agroindústria criando produtos plant-based e clean-label.

O que fazemos?

Elaboramos um produto exclusivamente a base de plantas: **FRUTAS E VERDURAS DESIDRATADAS**. O resultado garante uma apresentação simples, versátil, personalizada e inócua e sem adição de conservantes e aromatizante, para ser utilizada em alimentos com alto valor nutricional.





RECEITAS



Onde aplicamos o produto?

Os flocos desidratados em escamas Rollfood se adaptam a uma vasta gama de aplicações. É uma solução versátil, rápida e econômica para a preparação de alimentos saudáveis na indústria gastronômica. A sua facilidade de adaptação em diversas aplicações permite padronizar receitas, otimizar processos e melhorar a eficiência na cozinha de seu negócio.



TOMATES ESCAMAS DD INSTANTÂNEO

Criamos os tomates em flocos em escamas Rollfood como uma alternativa conveniente para chefs que desejam conservar as qualidades do tomate fresco em suas receitas. Os flocos em escamas mantêm o sabor, aroma, acidez, cor, consistência e qualidade nutricional do tomate natural.

RENDIMENTO DE 9 A 11 KG DE PRODUTO FINAL POR CADA KG DE FLOCOS UTILIZADOS, OFERECEM VERSATILIDADE E EFICIÊNCIA NA COZINHA.

Agora os seus preparos terão a mesma qualidade, sobrando tempo e dinheiro!



MOLHO DE TOMATE



RENDIMENTO
1 kg



TEMPO DE PREPARAÇÃO
6 min

INGREDIENTES

Tomate Flocos em escamas ROLLFOOD.. 110 g
Água 890 ml

MODO DE PREPARAR

1. Colocar a água para ferver em um recipiente.
2. Incorporar a água no tomate flocos em escamas ROLLFOOD
3. Misturar bem e cozinhar por durante 1 minuto.
4. Retirar e reservar.



1



2



3



4

MOLHO PARA PIZZA



RENDIMENTO
1 kg



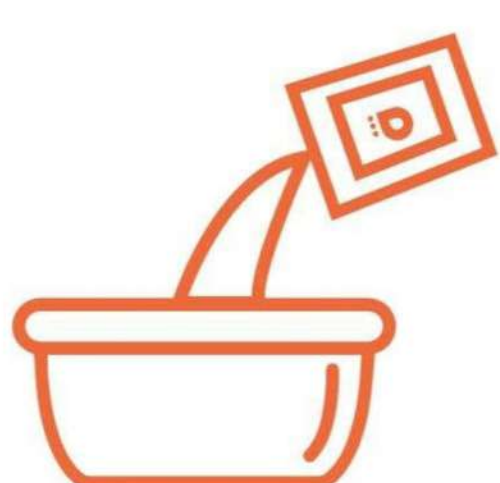
TEMPO DE PREPARAÇÃO
2 min

INGREDIENTES

Tomate Flocos ROLLFOOD	110 g
Água	855 ml
Azeite de Oliva	25 ml
Cebola Pó	5 g
Alho Pó	1 g
Açúcar	4 g

MODO DE PREPARAR

1. Em um recipiente misture o tomate flocos ROLLFOOD, cebola em pó e alho em pó.
2. Colocar a água, azeite de oliva e o açúcar.
3. Temperar a gosto.
4. Untar a massa da pizza já pré-cozida, adicionar muçarela por cima e colocar no forno para que o queijo derreta.



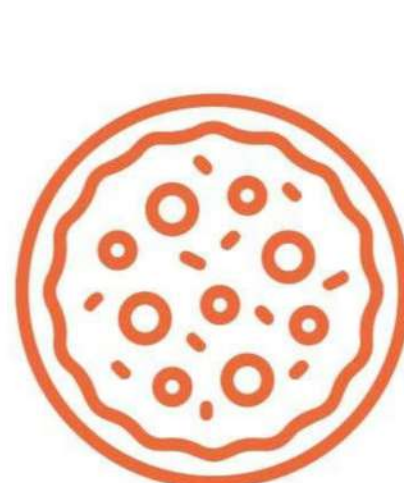
1



2



3



4

Esta preparo também é ideal para bruschetas.



MOLHO A BOLOGNESE



RENDIMENTO
1 kg



TEMPO DE PREPARAÇÃO
10 min

INGREDIENTES

Tomate Flocos ROLLFOOD	70 g
Água	500 ml
Carne moída	250 g
Cebola	100 g
Alho	10 g
Pimenta vermelha	40 g
Louro	1 folha
Azeite de oliva	15 ml

MODO DE PREPARAR

1. Colocar os tomates flocos em escamas ROLLFOOD em um recipiente e adicionar água para a sua hidratação. Reservar
2. Em uma panela refogue as cebolas e os vegetais cortados em cubos pequenos. Uma vez que as cebolas ficarem transparentes, coloque a carne moída e dourar. Aromatizar com a folha de louro.
3. Adicione o tomate hidratado e deixe cozinhar por 1 minuto
4. Finalizar temperando com sal e pimenta a gosto.



1



2



3

Este molho é ideal para acompanhar uma boa macarronada, lasanha, berinjelas recheadas e outras receitas.

SOPA DE CREME DE TOMATE



RENDIMENTO
1 kg



TEMPO DE PREPARAÇÃO
10 min

INGREDIENTES

Tomate Flocos ROLLFOOD	70 g
Caldo de legumes	700 ml
Cebola	100 g
Alho	1 dente
Azeite de oliva	20 ml
Creme de leite	100 ml
Sal e pimenta	A gosto

MODO DE PREPARAR

1. Em uma panela refogar com azeite de oliva a cebola cortada em cubos pequenos e o alho. Uma vez que a cebola ficar transparente, adicione o seu caldo preferido. Se desejar uma textura mais cremosa, bata o caldo com a cebola.
2. Quando o caldo ferver, coloque os tomates flocos em escamas ROLLFOOD aos poucos e mexa constantemente. Cozinhar por 1 minuto.
3. Para finalizar, adicione o creme de leite.



1



2



3



4

Poderá modificar a consistência adicionando ou diminuindo a quantidade e flocos em escamas na receita.





MOLHO PICANTE



RENDIMENTO
1 kg



TEMPO DE PREPARAÇÃO
5 min

INGREDIENTES

Tomate Flocos ROLLFOOD	115 g
Água	600 ml
Vinagre de maçã	200 ml
Cebola em pó	10 g
Alho em pó	1 g
Pimenta Moída	pitada
Açúcar	100 g
Sal	A gosto

MODO DE PREPARAR

1. Colocar em um recipiente a água, o azeite de oliva e o açúcar.
2. Adicionar os tomates flocos em escamas ROLLFOOD, cebola em pó, alho em pó e a pimenta. Levar ao fogo.
3. Ferver por 1 minuto.
4. Temperar com sal e pimenta a gosto.



1



2



3



ABÓBORA/CENOURA EM FLOCOS INSTANTÂNEO ROLLFOOD

RollFood
INNOVACIÓN EN ALIMENTOS

Adoramos a abóbora e a cenoura, mas quanto tempo e trabalho requer para lavar, preparar e cozinhar? Tempo que muitas das vezes nós não temos. Os flocos em escamas de abóbora e cenoura da RollFood são uma das alternativas mais rápidas e fáceis para que possa desfrutar das suas melhores receitas com estes deliciosos legumes. Além de evitar seu processamento prévio, colocamos a possibilidade de disponibilidade o ano todo. Seu rendimento é de 8 a 9 vezes, sem conservantes, corante, gorduras e açúcares.



NOQUE DE ABÓBORA / CENOURA (SEM GLÚTEN)



RENDIMENTO
1 kg



TEMPO DE PREPARAÇÃO
40 min

INGREDIENTES

Abóbora Flocos ROLLFOOD	250 g
Água morna (35°C).....	450 ml
Ovo	50 g (1 unidade)
Amido de milho	250 g
Sal e pimenta	A gosto

MODO DE PREPARAR

1. Em um recipiente colocar os flocos em escamas de Abóbora ou Cenoura ROLLFOOD e adicionar água. Deixe hidratar por alguns segundos e misturar. Tempere com sal e pimenta. Adicionar o ovo batido e continuar misturando.
2. Adicionar o amido de milho e ir formando uma massa. Uma vez formado, cortar em porções e estique e forme rolos. Depois corte formando noques de tamanho desejado.
3. Em uma vasilha com água fervendo com sal, colocar os noques e mexa para que não os grude. Deixe cozinhar até que subam a superfície.



1



2



3

PURÊ DE ABÓBORA / CENOURA



RENDIMENTO
1 kg



TEMPO DE PREPARAÇÃO
5 min

INGREDIENTES

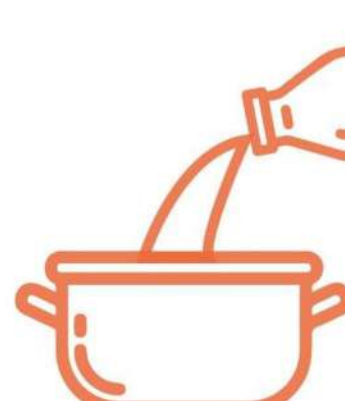
Abóbora / cenoura Flocos ROLLFOOD	145 g
Água	685 ml
Leite	120 ml
Óleo de girassol / manteiga	50 g
Sal e pimenta	A gosto

MODO DE PREPARAR

1. Em uma vasilha ferver a água junto com o óleo ou manteiga.
2. Retire do fogo e adicione o leite.
3. Despeje o líquido sobre os flocos em escamas de abóbora/cenoura ROLLFOOD e deixe repousar por uns segundos para sua hidratação. Mexer sem bater e temperar a gosto.



1

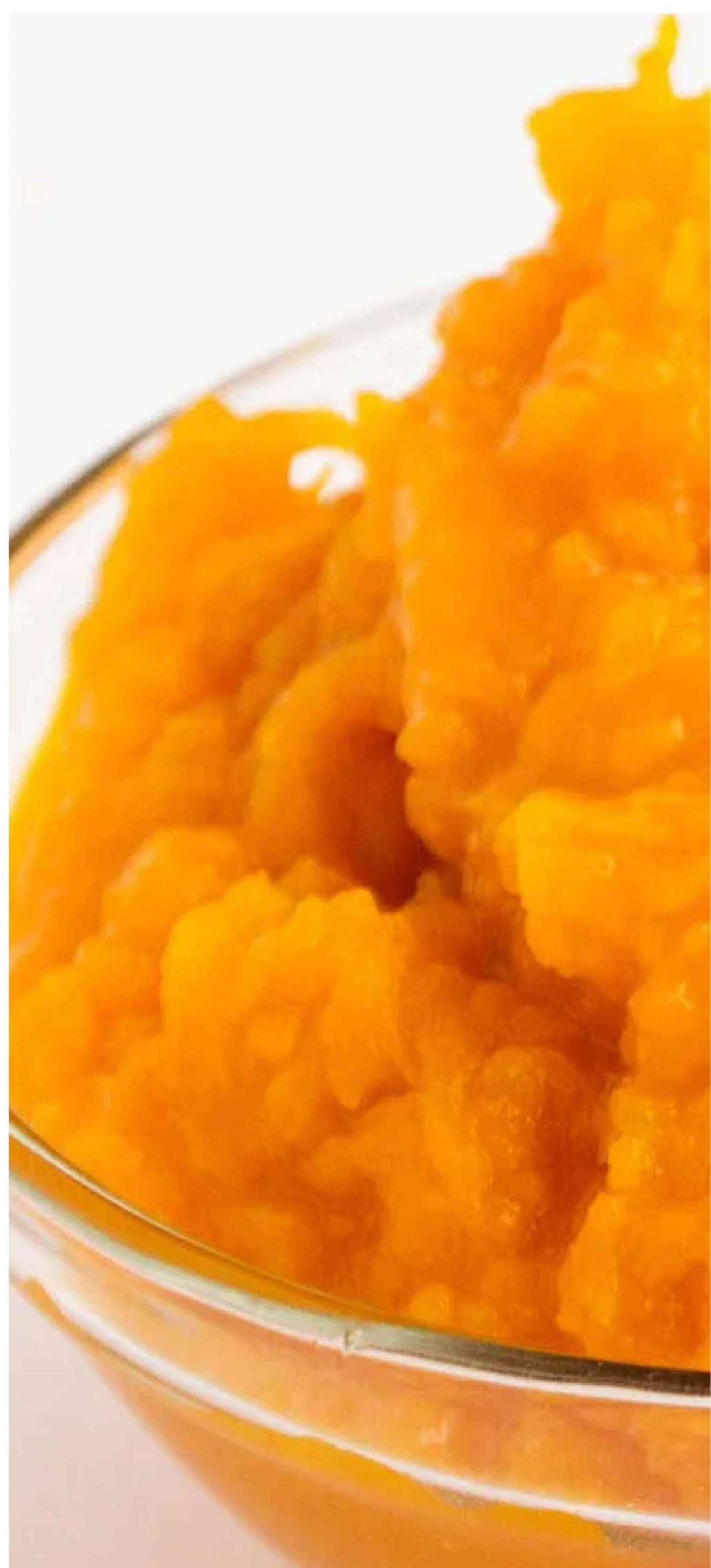


2



3

Sugestão: para ajustar a consistência desejada, aumente ou diminua a quantidade de líquido.





SOPA DE CREME DE ABÓBORA / CENOURA



RENDIMENTO
1 kg



TEMPO DE PREPARAÇÃO
10 min

INGREDIENTES

Abóbora / cenoura flocos ROLLFOOD	70 g
Caldo de legumes	700 ml
Cebola	100 g
Alho	1 dente
Azeite de oliva	20 ml
Creme de leite	100 ml
Sal e pimenta	A gosto

MODO DE PREPARAR

1. Em uma panela refogar o azeite de oliva, cebola cortada em cubos pequenos e o alho. Uma vez que a cebola fique transparente, colocar o seu caldo preferido. Se desejar uma textura mais cremosa bater o caldo com a cebola.
2. Quando o caldo ferver, coloque aos poucos os flocos em escamas de Abóbora / Cenoura ROLLFOOD mexendo sempre para incorporar. Cozinhar por 1 minuto e finalizar com o creme de leite.

Tempere a gosto



1



2

Pode modificar a consistência adicionando ou diminuindo a quantidade de flocos em escamas.

CREPES DE ABÓBORA / CENOURA



RENDIMENTO
1 kg



TEMPO DE PREPARAÇÃO
10 min

INGREDIENTES

Abóbora / cenoura flocos ROLLFOOD.....	70 g
Leite	610 ml
Ovo	100 g (2 un)
Farinha	200 g
Manteiga derretida	10 g
Sal	Uma pitada

MODO DE PREPARAR

1. Em um recipiente colocar os flocos em escamas de abóbora / cenoura ROLLFOOD e hidratar com o leite.
2. Adicione o ovo batido, sal, manteiga derretida (deixe em temperatura ambiente previamente)
3. Adicionar a farinha e continuar misturando até ter uma massa uniforme.
4. Deixa descansar a massa preparada na geladeira por 30 minutos.
5. Em uma panquequeira, untar com manteiga, adicionar uma concha para o preparo e espalhar por toda a superfície da panquequeira. Cozinhar em fogo lento, até que a massa desprenda facilmente, vire e cozinhe um pouco mais.
6. Repetimos o processo com toda a massa.

Esta receita é ideal para calzones, recheio com espinafre, presunto e queijo, frango, carne.



MUFFINS DE ABÓBORA / CENOURA



RENDIMENTO
28 unidades



TEMPO DE PREPARAÇÃO
30 min

INGREDIENTES

Abóbora / cenoura flocos ROLLFOOD	162 g
Farinha 0000.....	150 cc
Óleo	250 ml
Açúcar	490 g
Ovos	300 g (6 un)
Fermento em pó	2 colheres (chá)
Essência de baunilha	1 colher (chá)
Canela em pó	½ colher (chá)

MODO DE PREPARAR

1. Em uma vasilha colocar 3 ovos batidos com açúcar até formar um creme.
2. Em outro recipiente, misturar os flocos em escamas de abóbora e cenoura ROLLFOOD com farinha e o fermento.
3. Incorporar na mistura de farinha o creme de ovos em três partes, assegurando que cada vez se integre completamente antes de seguir para o próximo.
4. Colocar a massa em uma assadeira ou em moldes de muffins.
5. Levar ao forno a 180°C por 20 minutos ou até que coloque um palito e esteja seco.

MISTURA PARA EMPANAR



RENDIMENTO:
1 kg



TEMPO DE PREPARAÇÃO
2 min

INGREDIENTES

Abóbora flocos ROLLFOOD	250 g
Cenoura flocos ROLLFOOD	250 g
Pão ralado	500 g

MODO DE PREPARAR

1. Em um recipiente, misture todos os ingredientes.
2. Pronto para revestir o preparo culinário.

Você pode substituir o pão ralado por aveia ou massa de arroz.





RECHEIO PARA TORTA



RENDIMENTO
1 kg



TEMPO DE PREPARAÇÃO
10 min

INGREDIENTES

Abóbora / Cenoura flocos ROLLFOOD	100 g
Água	500 ml
Cebola cubos	200 g
Alho pó	1 colher
Ovos	100 g (2 un)
Crema de leite	100 ml
Sal e pimenta	A gosto
Curry pó	1 colher (chá)

MODO DE PREPARAR

1. Em um recipiente, hidratar os flocos em escamas ROLLFOOD de abóbora / cenoura com água.
2. Em uma panela dourar a cebola com azeite de oliva e colocar a abóbora/cenoura hidratada.
3. Adicionar os ovos batidos, crema de leite e condimentar com sal, pimenta, alho em pó e curry.
4. Utilize como recheio para tortas salgadas.

BOLINHOS DE ABÓBORA / CENOURA



RENDIMENTO
1 kg



TEMPO DE PREPARAÇÃO
15 min

INGREDIENTES

Abóbora / Cenoura flocos ROLLFOOD	120 g
Água/leite.....	480 ml
Ovos.....	100 g (2 un)
Farinha 0000.....	2 colheres (chá)
Azeite de Oliva	1 colher (chá)
Alho Pó	1 colher (chá)
Bicarbonato de sódio.....	1 colher (chá)
Sal e Pimenta	A gosto

MODO DE PREPARAR

1. Em uma vasilha colocar os flocos em escamas ROLLFOOD de abóbora / cenoura, sal, pimenta e alho em pó.
2. Hidratar com água/leite e misturar, adicionar o ovo batido e o azeite de oliva.
3. Adicionar a farinha de trigo junto ao bicarbonato e misturar até obter uma massa homogênea.
4. Coloque óleo para fritar os bolinhos. Com uma colher tire parte da mistura para adicionar ao óleo quente. Quanto estiver dourado vire para o outro lado para fritar por igual.
5. Retire e sirva com algum acompanhamento a gosto.

Esta mistura pode ser adicionado vegetais cortados e cozidos como milho, cebola caramelizada, ervilhas, berinjelas em cubos refogadas, etc.



RollFood

INNOVACIÓN EN ALIMENTOS



+54 9 2615 17-1998



www.rollfood.com.ar



[@rollfood.alimentos](https://www.instagram.com/rollfood.alimentos)



rollfood@rollfood.com.ar



[linkedin.com/company/roll-food/](https://www.linkedin.com/company/roll-food/)



Carril Rodríguez Peña 2163 (Galpón 23 y 24), Maipú, Mendoza.



LUSIANA HAMASAKI
Vendas Brasil



+55 11 98202-1289



brasil@rollfood.com.ar