

## **AJI-SAL®** lança sabor Parrilla com Pimenta para elevar a experiência do churrasco

*Produto traz a picância da pimenta do reino e intensifica o gosto umami nas carnes*



*Foto: Divulgação*

**São Paulo, janeiro de 2025** – Para atender à crescente demanda dos consumidores por inovações e novas experiências, **AJI-SAL®**, marca da **Ajinomoto do Brasil**, anuncia o lançamento do produto **AJISAL® Parrilla com Pimenta**, que chega para enriquecer o portfólio da marca e realçar o sabor dos preparos, trazendo a picância da pimenta do reino e deixando o momento do churrasco ainda mais delicioso.

Diante da busca por técnicas que elevem a qualidade do churrasco, incluindo peças diferenciadas e variações de cortes, os consumidores estão cada vez mais interessados em produtos que agreguem sabor. O novo AJI-SAL®, além de oferecer um alto padrão de qualidade, também ajuda a otimizar o tempo de preparo. “O grande diferencial da marca é ser um sal com umami, o quinto gosto básico do paladar humano, que realça o sabor da carne de uma maneira muito prática”, afirma Chiara Tengan, gerente de Marketing da Ajinomoto do Brasil.

Devido à sua granulometria menor, AJI-SAL® Parrilla com Pimenta tem maior contato com a carne do que o sal mais grosso, permitindo que ele seja absorvido de forma mais rápida e uniforme, o que ajuda a realçar o seu sabor natural, deixando-a mais suculenta. Indicado para cortes mais grossos, o produto pode ser utilizado durante ou após a cocção.

### **Aposta no futuro**

A marca não pensa em parar por aqui. Segundo Chiara, o foco para os próximos anos é a ampliação da linha para proporcionar um churrasco ainda mais saboroso. “O churrasco é uma paixão nacional e os churrasqueiros têm ficado cada vez mais exigentes, por isso nossa preocupação em apresentar um portfólio completo, com versões que atendam todos os paladares. Temos projeções de vendas bastante otimistas, com percentuais de pelo menos dois dígitos”, destaca.

Além disso, para alcançar o objetivo de ser a marca número 1 em churrasco até 2030, a linha AJI-SAL® Churrasco renovou o design de sua marca, incluindo a palavra “Churrasco” junto ao logo, como uma submarca, para conectar cada vez mais o produto a sua finalidade. E essa não foi a única mudança, o novo sabor Parrilla com Pimenta terá em sua embalagem o selo Umami, destacando o principal diferencial de AJI-SAL® e mostrando o pioneirismo e a referência da Ajinomoto do Brasil na descoberta e na produção de glutamato monossódico.

### **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**

A Ajinomoto do Brasil desenvolve projetos e ações alinhados aos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), definidos pela Organização das Nações Unidas (ONU), que visam alcançar um mundo mais igualitário e sustentável até 2030. [Clique aqui para conhecer mais sobre esses projetos.](#)

A divulgação deste material colabora diretamente para os seguintes ODS:



### **Sobre AJI-SAL®**

AJI-SAL® é mais que sal, porque também traz o gosto umami, que descomplica o preparo das refeições, proporcionando momentos mais divertidos. Com uma tecnologia única da Ajinomoto, cada cristal de sal é envolto por uma camada de AJI-NO-MOTO®. O produto é comercializado nas versões: Tradicional, Churrasco e Parrilla. AJI-SAL®: descubra o segredo desse sabor.

### **Sobre a Ajinomoto do Brasil**

Presente no país desde 1956, a Ajinomoto do Brasil é referência em aminoácidos e amplamente conhecida por seus produtos de varejo, como Tempero SAZÓN®, Refrescos

MID®, Sopas VONO® e o próprio AJI-NO-MOTO®, além de atuar no segmento de food service (alimentação fora do lar). A empresa oferece produtos de alta qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Tem como propósito contribuir para o bem-estar da sociedade, das pessoas e do planeta utilizando sua expertise em “AminoScience”, a ciência dos aminoácidos, da produção à aplicação, por meio de um sistema alimentar sustentável. Para isso, trabalha com produtos desenvolvidos a partir do Biociclo - processo circular de produção sustentável -, com menor impacto no meio ambiente. Com quatro fábricas no interior de São Paulo e sede na capital, emprega cerca de 3 mil pessoas e atende mercados internos e externos. Globalmente, o Grupo Ajinomoto emprega mais de 34 mil pessoas, conta com 116 fábricas e produtos vendidos em mais de 130 países. Em 2023, teve um faturamento global de US\$9,9 bilhões e nacional de R\$3,3 bilhões. Para mais informações, visite [www.ajinomoto.com.br](http://www.ajinomoto.com.br).

#### **INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL**

FSB Comunicação

[ajinomoto@fsb.com.br](mailto:ajinomoto@fsb.com.br)