

SAZÓN® lança produto voltado para o combate ao desperdício de alimentos

'SAZÓN® Tempera & Transforma' oferece uma maneira prática de reaproveitar o arroz cozido com um toque de cremosidade



Para fazer download das imagens em alta resolução, acesse o [link](#)

São Paulo, janeiro de 2025 – SAZÓN®, marca líder de temperos e caldos em pó da Ajinomoto do Brasil, anuncia o lançamento de um produto inovador voltado aos consumidores que buscam praticidade e economia na cozinha. A mistura em pó SAZÓN® **Tempera & Transforma** chega para descomplicar a rotina alimentar, oferecendo uma solução fácil e saborosa para reaproveitar o arroz que já está cozido. O produto ajuda a variar o cardápio de forma acessível, sem abrir mão do sabor, e ainda contribui para o combate ao desperdício e incentiva o reaproveitamento dos alimentos.

Disponível em três sabores – **Alho e Cebola, Queijo e Tomate com Manjeriço** – a linha permite reaproveitar o arroz do dia anterior. Basta adicionar SAZÓN® Tempera & Transforma e leite ao arroz pronto, para criar um novo prato ainda mais delicioso. O lançamento está alinhado à filosofia **Too Good To Waste** (Gostoso é não desperdiçar), uma iniciativa do Grupo Ajinomoto lançada no Japão, que tem como objetivo reduzir o desperdício de alimentos e incentivar os consumidores a aproveitarem melhor os ingredientes.

“De acordo com a Organização das Nações Unidas (ONU), o Brasil está entre os países que mais desperdiça alimentos no mundo. São cerca de 46 milhões de toneladas por ano, o equivalente a 30% do que o país produz, e o arroz tem alta representatividade entre os itens mais descartados. Nesse contexto, a chegada de SAZÓN® Tempera & Transforma no mercado se destaca entre os consumidores que se preocupam com o desperdício alimentar, ao mesmo tempo que desejam variar seu cardápio em casa de forma rápida e fácil. O produto reflete nosso compromisso com a sustentabilidade e

reforça nossa causa do aproveitamento integral e do reaproveitamento dos alimentos", explica Thiago Campos, gerente de Marketing da Ajinomoto do Brasil.

Com o lançamento, a Ajinomoto do Brasil, por meio da marca SAZÓN®, reforça sua missão de criar soluções que promovam a Criação de Valor Compartilhado (ASV), princípio do Grupo Ajinomoto que parte do entendimento de que, para além do lucro, é preciso ser sustentável, com a finalidade de ser útil e agregar valor à sociedade. "A nova linha amplia ainda mais a presença da marca na indústria de alimentos e reafirma nossa missão de atender às necessidades do consumidor brasileiro", conclui o executivo.

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 Tempero SAZÓN®

Fabricado pela Ajinomoto do Brasil, o Tempero SAZÓN® está presente há mais de 35 anos no mercado e oferece diversas versões que tornam o dia a dia de seus consumidores mais prático e saboroso. Extremamente versátil, a marca possui versões ideais para cada tipo de prato, deixando-os deliciosos e permitindo que o consumidor inove e adicione seu toque pessoal às preparações. Os lançamentos mais recentes da marca são as linhas Tempero SAZÓN® Meu Toque, disponível nos sabores Caseiro, Ervas e Tomate, e Tempero SAZÓN® Na Medida em três versões - 10 Vegetais, Cheiro-Verde e Tomate.

Sobre SAZÓN® Tempera & Prepara

A nova linha SAZÓN® Tempera & Prepara oferece opções para variar o cardápio do dia a dia com praticidade e muito sabor. SAZÓN® Tempera & Empana facilita o preparo de deliciosas milanesas sem precisar de ovo, nem de farinha. SAZÓN® Tempera & Dá Liga ajuda a pular etapas no preparo de almôndegas ou hambúrgueres. O portfólio contempla as linhas SAZÓN® Tempera & Empana (Milanesa Tradicional e Milanesa Ervas com Toque de Limão) e SAZÓN® Tempera & Dá Liga (Tradicional e Picanha). Recentemente, a marca lançou SAZÓN® Tempera & Rende Mais, que amplia o



rendimento da carne moída, e SAZÓN® Tempera & Transforma, uma solução fácil e saborosa para reaproveitar o arroz que já está cozido.

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.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

FSB Comunicação

ajinomoto@fsb.com.br