



SNACKS SAUDÁVEIS



GUIA PARA NUTRICIONISTAS



RECEITAS SAUDÁVEIS E OUTRAS INFORMAÇÕES NO INTERIOR





A **Condi Alimentar** é uma marca portuguesa, com mais de 30 anos de experiência e tem como objetivo oferecer produtos deliciosos, práticos e inovadores, sem esquecer o lado saudável. É atualmente uma das principais e mais inovadoras marcas no mercado das sobremesas em pó: Gelatinas e Preparados para Bolos, Mousses e Pudins.

Lançou as primeiras Gelatinas Light, Gelatinas adoçadas com Stevia e Gelatinas Zero em Portugal. Em 2020, lançou as Gelatinas Prontas a comer e tornou-se na primeira marca portuguesa a produzir Gelatinas em pó e prontas a comer no mercado nacional.

A Condi Alimentar, SA, foi adquirida pelo Grupo Reina em 2021. O Grupo Reina, é um grande grupo espanhol de origem familiar que remonta a 1926, ano em que a família Reina inaugura uma indústria de chocolates e “*turróns*” com a marca **Reina**. A partir da década de 60 alarga o seu portefólio com outros doces e mais tarde com sobremesas já prontas.

As receitas da marca, eram as que a avó da família Reina fazia em casa, numa cidade em Espanha chamada Caravaca de la Cruz.

A marca inaugurou a primeira fábrica em Portugal em 2011, fábrica essa que produz gelatinas e outras sobremesas lácteas da marca.

Nos últimos anos, tem lançado produtos mais saudáveis como a gama rica em proteína, sem açúcares adicionados e com redução de matéria gorda, face aos tradicionais.



www.condi.pt

@condialimentar

www.facebook.com/docereina

@reina_pt



GELATINA ZERO



- 0% aspartame
- 0% açúcar⁽¹⁾
- Alto teor em proteínas⁽¹⁾

GELATINA ZERO TANGERINA

(ESTA INFORMAÇÃO VARIA CONSOANTE O SABOR)

Ingredientes: gelatina (71%), reguladores de acidez (ácido fumárico, citratos de sódio e ácido cítrico), aroma, corantes (curcumina e antocianinas) e edulcorantes (sucralose e acessulfame K).

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

(Valores Médios)	Por 100g ⁽³⁾	Por porção (92g) ⁽³⁾
Energia	36kJ / 8kcal	33kJ / 7kcal
Lípidos	0g	0g
dos quais saturados	0g	0g
Hidratos de carbono	0g	0g
dos quais açúcares	0g	0g
Fibra	0g	0g
Proteínas	2,1g	1,9g
Sal	0,06g	0,06g

⁽³⁾ de produto preparado segundo o modo de preparação indicado na embalagem.

⁽¹⁾ Fonte: Reg. 1924/2006 e as suas alterações.

⁽²⁾ Fonte: Reg. 828/2014.

EXPERIMENTE OS 10 SABORES DISPONÍVEIS:

Amora, Ananás, Frutos Vermelhos, Kiwi, Maçã, Manga, Morango Silvestre, Papaia, Pera e Tangerina.



PUDIM ZERO



- 0% de açúcares adicionados ⁽¹⁾
- Baixo teor de sódio/sal⁽¹⁾
- Vegano (chocolate, café e flan)

PUDIM ZERO DE CAFÉ

(ESTA INFORMAÇÃO VARIA CONSOANTE O SABOR)

Ingredientes: amido de milho, café solúvel (13,6%), estabilizante (carragenina), e edulcorantes (sucralose e acessulfame K).

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

(Valores Médios)	Por 100g ⁽³⁾	Por porção (92g) ⁽³⁾
Energia	192kJ / 45kcal	180kJ / 42kcal
Lípidos	0,5g	0,5g
dos quais saturados	0,1g	0,1g
Hidratos de carbono	8,2g	7,7g
dos quais açúcares	5,1g	4,8g
Fibra	0,5g	0,5g
Proteínas	3,1g	2,9g
Sal	0,14g	0,13g

⁽³⁾ de produto preparado com leite magro segundo o modo de preparação indicado na embalagem. Nota: a declaração nutricional aplica-se a todos sabores, exceto ao de chocolate e ao flan.

Contém açúcares naturalmente presentes

⁽¹⁾ Fonte: Reg. 1924/2006 e as suas alterações.

⁽²⁾ Fonte: Reg. 828/2014.

EXPERIMENTE OS 5 SABORES DISPONÍVEIS:

Chocolate, Café, Mirtilo, Pêssego-Maracujá e Flan.



GELATINA LIGHT



- Alto teor em proteínas⁽¹⁾
- 0% açúcar⁽¹⁾

GELATINA LIGHT MORANGO

(ESTA INFORMAÇÃO VARIA CONSOANTE O SABOR)

Ingredientes: gelatina (67%), reguladores de acidez (ácido cítrico, ácido fumárico e citratos de sódio), maltodextrina, aroma, corantes (antocianinas, carminas e betacaroteno), edulcorantes (aspartame e acessulfame K) e antioxidante (ácido ascórbico - Vitamina C). Contém uma fonte de fenilalanina.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

(Valores Médios)	Por 100g*	Por porção (92g)*
Energia	37kJ / 9kcal	34kJ / 8kcal
Lípidos	0g	0g
dos quais saturados	0g	0g
Hidratos de carbono	0g	0g
dos quais açúcares	0g	0g
Fibra	0g	0g
Proteínas	2,2g	2,0g
Sal	0,06g	0,06g
Vitamina C	23mg (29% VRN**)	21mg (26% VRN**)

* de produto preparado segundo o modo de preparação indicado na embalagem.

** VRN - Valor de Referência do Nutriente

⁽¹⁾Fonte: Reg. 1924/2006 e as suas alterações.

EXPERIMENTE OS 6 SABORES DISPONÍVEIS:

Morango, Ananás, Limão, Manga-laranja, Mirtilo e Frutos Tropicais.



Gelado de Gelatina Zero

Receita de: Nárwen's Cuisine

Ingredientes

- 1 embalagem de Gelatina Zero Manga Condi
- 500ml de água a ferver
- 500ml de água fria
- Adoçante ou stevia a gosto



Modo de preparação

1. Comece por dissolver o conteúdo da saqueta de gelatina com água a ferver e misture para que se dissolva. Adoce a gosto e volte a mexer.
2. Acrescente a água fria e mexa uma última vez. Deixe arrefecer um pouco.
3. Verta o preparado em formas de gelado e deixe solidificar no congelador. Antes de solidificar completamente, coloque os pauzinhos de gelado.
4. Sirva fresco.

Pudim Light de Quark e Gelatina

Receita de: Nárwen's Cuisine

Ingredientes

- 1 saqueta de Gelatina Light de Mirtilo Condi
- 250ml de água
- 250g de queijo quark
- Iogurte natural q.b.
- Adoçante ou stevia a gosto
- Mirtilos q.b.
- Folhas de erva azeda/sorrel



Modo de preparação

1. Comece por ferver a água e junte-lhe a saqueta de gelatina. Acrescente adoçante ou stevia a gosto (ou omita este passo). Misture bem para dissolver.
2. Deixe amornar e acrescente o queijo quark. Envolve até obter um creme homogêneo e distribua por taças ou copos. Leve ao frigorífico por 6 horas.
3. Sirva com iogurte natural e mirtilos. Adicione uma folha de sorrel a cada taça e sirva.



RECEITAS

... COMO USAR OS PRODUTOS CONDI, DE FORMA FÁCIL E SAUDÁVEL ...

Delícia de Gelatina Zero de Maçã e Iogurte

Receita de: Nárwen's Cuisine

Ingredientes

- 2 embalagens de Gelatina Zero de Maçã Condi
- 200ml de natas light
- 200g de iogurte grego
- Adoçante ou stevia a gosto
- 500ml de água a ferver
- 500ml de água fria



Modo de preparação

1. Ferva 250ml de água e verta para um recipiente. Junte 1 saqueta de gelatina em pó, misture muito bem para que se dissolva completamente e junte mais 250ml de água fria. Coloque numa taça de vidro, grande (ou distribua o preparado por tacinhas individuais preenchendo apenas metade de cada taça).
2. Leve ao frigorífico para que a gelatina solidifique.
3. Ferva mais 250ml de água e verta para outro recipiente. Junte a outra gelatina em pó, misture muito bem para que se dissolva completamente e junte mais 250ml de água fria. Adoce a gosto.
4. Misture as natas com o iogurte, envolvendo bem. Por fim, junte a gelatina que acabou de preparar e mexa muito bem. Verta este preparado sobre a gelatina já solidificada, preenchendo o resto da taça. Leve ao frigorífico até solidificar.
5. Decore a gosto e sirva.

Dupla Delícia de Café

Receita de: Nárwen's Cuisine

Ingredientes

- 2 embalagens de Pudim de Café 0% açúcar Condi
- 2 c. de chá de Chocolate em pó 70% cacau Condi
- 1L de leite
- Chocolate em pó q.b.
- Grãos de café q.b.



Modo de preparação

1. Comece por juntar o preparado de uma das saquetas para pudim com duas colheres de chá de chocolate 70%, misture e junte com 500ml de leite, mexendo até dissolver.
2. Leve a lume brando e deixe ferver até engrossar, mexendo sempre. Distribua por tacinhas ou copos, preenchendo cerca de metade destes. Deixe amornar e leve ao frigorífico por 10 minutos.
3. À outra embalagem de pudim deve acrescentar 500ml de leite, misturar e levar ao lume brando até obter um creme espesso. Deixe amornar e coloque, delicadamente, sobre o pudim que já deve estar mais firme. Leve ao frigorífico por 2 horas.
4. Sirva polvilhado com chocolate em pó e grãos de café.