

California-based Startup Apresenta Manteiga Feita do Ar **sport e fortaleza** vez de Leite

Uma startup com sede na Califórnia afirma ter desenvolvido um processo complexo que elimina a necessidade de animais enquanto produz **sport e fortaleza** alternativa sem lactose que sabora tão bem quanto o original.

A Savor, apoiada pelo bilionário da Microsoft Bill Gates, tem experimentado a produção de alternativas sem lactose para sorvete, queijo e leite usando um processo termoquímico que permite construir moléculas de gordura, criando cadeias de dióxido de carbono, hidrogênio e oxigênio. A empresa agora anunciou uma nova alternativa sem animais para manteiga.

Reduzir o consumo de carne e lactose é uma das principais formas como a humanidade pode reduzir seu impacto ambiental, pois a produção de gado é uma fonte significativa de gases de efeito estufa, e a Savor afirma que seus produtos terão uma pegada de carbono significativamente menor do que os animais baseados. A "manteiga" tem menos de 0,8g CO₂ equivalente por kg, enquanto, **sport e fortaleza** comparação, a manteiga sem sal com 80% de gordura tem uma pegada climática padrão de 16,9kg CO₂ equivalente por kg.

Kathleen Alexander, diretora executiva da Savor, disse: "Estamos atualmente **sport e fortaleza** uma fase pré-comercial e trabalhando na aprovação regulatória para poder vender nossa manteiga. Não esperamos ser capazes de prosseguir com qualquer tipo de vendas até ao menos 2025."

As alternativas à carne e lactose tornaram-se cada vez mais populares nos últimos anos, mas algumas delas faltam **sport e fortaleza** termos de sabor. A Savor diz que o sabor da **sport e fortaleza** manteiga é mais exato.

"Até agora, tivemos painéis de sabor informais com dezenas de pessoas", disse Alexander. "Esperamos realizar um painel mais formal como parte de nossos esforços de comercialização e escala."

Agora a pergunta é se os compradores irão aceitar esses gordurosos sintéticos. Convencer as pessoas a renunciarem aos seus itens de laticínios e carne favoritos por alimentos mais "experimentais" pode ser um desafio.

Advogando pela iniciativa **sport e fortaleza** um blogue online, Gates escreveu: "A ideia de mudar para gorduras e óleos produzidos **sport e fortaleza** laboratório pode parecer estranha à primeira vista. Mas o seu potencial para reduzir significativamente nossa pegada de carbono é imenso. Aproveitando tecnologias e processos comprovados, damos um passo para alcançar nossos objetivos climáticos."

"O processo não libera gases de efeito estufa e não utiliza terras agrícolas e menos de um milésimo da água que a agricultura tradicional utiliza. E o mais importante, sabe muito bem - como o real, porque quimicamente é."

De acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, a indústria de gado, que abrange toda a agricultura de carne e lactose, é responsável por 14,5% das emissões globais de gases de efeito estufa.

Algumas pessoas consideram saladas como um exercício de moderação. Para mim, no entanto, elas são o oposto. Apenas pense **sport e fortaleza molhos: deliciosas misturas**

de vinagre, azeite e quase qualquer outra coisa. Vinagres dão um toque de acidez brilhante a tudo o que tocam, enquanto um bom azeite de oliva está repleto de ácidos graxos certos, saborosa e leva outros sabores facilmente. E, como todos os bons gordurosos, eles realmente te satisfazem.

Salada de truta defumada ao cesar com torradinhas

Uma variação de um clássico usando truta defumada para dar mais umami e torradinhas fritas **sport e fortaleza** uma frigideira para facilidade.

Preparar **15 min**

Cozinhar **10 min**

Sirve para **4**

2 fatias de pão integral , cortadas **sport e fortaleza** cubos de 3 cm

3-4 colheres de sopa de azeite de oliva extra-virgem

1/2 colher de chá de pimenta do churrasco

2 colheres de sopa de capers , esfregados **sport e fortaleza** papel de cozinha

2 grandes corações de alface

270g de filés de truta defumada

70g grana padano ou parmesão , ralado

Para o molho

2 gemas

Juice of 1/2 lemon

2 tsp red-wine vinegar

1 tsp dijon mustard

6 anchovy fillets , esfolados e picados

2 pequenos alhos , picados

Adicione sal e pimenta

100ml **olive oil**

100ml **vegetable oil**

Misture tudo no liquidificador, comece com uma gota muito lenta e muito fina e, gradualmente, aumente a velocidade até obter um fluxo fino. Misture até obter uma massa cremosa, adicionando uma ou duas colheres de sopa de água no final, até que a massa tenha a consistência de creme batido. Ajuste o sal ou suco de limão a gosto.

Para fazer as torradinhas, coloque uma frigideira **sport e fortaleza** a fogo médio. Depois de alguns minutos, adicione duas colheres de sopa de óleo e os cubos de pão, tempere com alguns pinos de sal e refogue, mexendo, por quatro a cinco minutos, até dourar e ficar crujeante de todos os lados; adicione mais óleo se necessário. Espolvoreie com pimenta do churrasco, refogue por meio minuto a mais, então transfira para um prato.

Corte as alfaces ao meio ao comprimento e desmonte as folhas, então lave e seque-as. Misture as folhas, torradinhas e truta **sport e fortaleza** em uma tigela grande, desfazendo a truta **sport e fortaleza** grandes pedaços (frite a pele na frigideira até ficar crocante e use isso para garnir o salada, se quiser). Misture tudo no molho e queijo, então arranje **sport e fortaleza** pratos e cubra com os capers crocantes e pimenta preta recém-moída. Prove: haverá salidade da parmesão, capers e molho, mas você pode precisar de um toque a mais. Quando estiver saboreando irresistivelmente, sirva.

Salada de toronja, hortelã e burrata com azeite de pistache

Bittersweet toronja, hortelã fresca, cremosa burrata e um crujiado nutty.

Preparar **10 min**

Sirve para **4**

Para o azeite de pistache

60g pistaches

2 mãos cheias de folhas de hortelã

2-3 colheres de sopa de vinagre de maçã

Juice and zest of 1 lime

½ tsp caster sugar

1 tbsp capers

150ml extra-virgin olive oil

Para o salada

3 pequenos gemas

50g roquete

2 baby cucumbers

2 tbsp extra-virgin olive oil

2 toronjas segmentadas, qualquer suco salvo

225g burrata

20g grana padano ou parmesão , ralado

Primeiro, faça o azeite de pistache. Descarte as cascas dos pistaches e coloque todos, exceto um pouco, deles **sport e fortaleza** um liquidificador com metade das folhas de hortelã, dois colheres de sopa de vinagre e todos os outros ingredientes. Ligue até combinar completamente e saboreie, ajustando a temporada com mais vinagre, sal ou açúcar se necessário.

Separe as folhas de gemas e lave e seque-as com o roquete. Misture com as folhas restantes de hortelã, pepino, óleo de oliva e suco salvo. Pile **sport e fortaleza** um prato grande, espalhe os segmentos de toronja por cima, então rompa a burrata e espalhe por cima de tudo. Polvilhe o queijo ralado e cubra com o azeite de pistache. Espalhe os pistaches reservados picados por cima e sirva.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: sport e fortaleza

Palavras-chave: **sport e fortaleza - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-08-04