SUA MAIS LEVE COM Flamboyant Bemestar





O E-book

O E-Book Flamboyant Bem Estar criou-se com o intuito de transmitir a ideia de que o bem-estar não é apenas uma sensação momentânea, mas uma transformação positiva no estilo de vida de quem consome Flamboyant.

O objetivo consiste em oferecer soluções que tornam o cotidiano mais equilibrado e prazeroso. A seleção das receitas e das informações aqui inseridas, sugerem que cuidar de si mesmo é simples, acessível e transformador quando se faz boas escolhas.



Produtos Flamboyant Bem Estar - Conheça eles



Flamboyant logurte Natural Integral

Como o próprio nome já diz, ele consiste em um versão de iogurte menos processada que você pode encontrar no mercado. Por isso, ele carrega uma boa quantidade de gordura, proteína e cálcio, que fazem dele, uma alternativa saudável e nutritiva para o dia a dia.



Flamboyant logurte Natural Desnatado

Variante do iogurte natural integral, ele oferece os mesmos benefícios que o primeiro. A única diferença entre eles é que o desnatado possui um menor percentual de gordura, sendo uma ótima opção para quem deseja emagrecer.



Flamboyant logurte Natural Zero Lactose

Ideal para quem tem restrições alimentares, em especial, a intolerância à lactose, essa versão possui os mesmos benefícios que os demais, sendo uma boa opção para quem busca um alimento saudável e saboroso.

LEMBRETE: todos eles podem ser utilizados nas receitas com iogurte natural na base. Coloque a mão na massa e utilize eles como preferir.



Produtos Flamboyant Bem Estar - Conheça eles



Flamboyant logurte Protein Sabor Morango

Com um alto índice de protéina na composição, sendo 29g por embalagem, a linha PROTEIN é conhecida por ser um produto TRIPLO ZERO (sem lactose, sem adição de açúcares e sem gorduras), sendo um ótimo aliado para quem pratica atividade física e deseja manter o foco. Disponível no sabor morango.



Flamboyant logurte Protein Sabor Jabuticaba

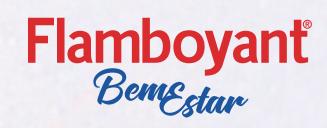
Com um alto índice de protéina na composição, sendo 29g por embalagem, a linha PROTEIN é conhecida por ser um produto TRIPLO ZERO (sem lactose, sem adição de açúcares e sem gorduras), sendo um ótimo aliado para quem pratica atividade física e deseja manter o foco. Disponível no sabor jabuticaba.



Flamboyant Leite Fermentado | 170g e 1250g

Disponíveis nas gramaturas 170g e 1250g, o leite fermentado é um alimento à base de leite com lactobacilos vivos paracasei*, que auxiliam na regularização das funções intestinais e na proteção do sistema digestivo.

• PATÊ DE FRANGO FIT







Patê de Frango Fit



20 min



Fácil



4 Porções

Do que você vai precisar

- 2 potes de Flamboyant logurte Natural
- cenoura pequena (55 gramas);
- 2 colheres de sopa de cebolinha (ou a gosto);
- 1/2 colher de café de sal (ou a gosto);

Com a mão na massa!

- 1. Reúna os ingredientes para fazer esse patê de frango fit, que é feito à base de iogurte natural saudável e delicioso!
- 2. Descasque e rale a cenoura na parte mais fina do ralador. Lave e pique a cebolinha;
- 3. Em um recipiente, coloque o frango desfiado, a mostarda e o iogurte. Misture os ingredientes até incorporar;
- 4. Adicione a cenoura e a cebolinha, misturando novamente até incorporar. Prove e, se necessário, adicione sal.
- 5. Se quiser, leve à geladeira por alguns minutos para gelar, se não, já pode servir!



· OVERNIGHT OATS ·







Overnight Oats

10min



Fácil



1 Porção

Do que você vai precisar

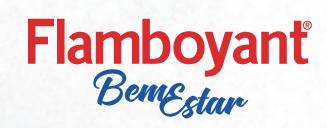
- 2 colheres de sopa de aveia;
- 6 colheres de sopa de leite desnatado;
- 1 pote de Flamboyant logurte Natural (120 gramas);
- 1 colher de sopa de chia;
- frutas a gosto (morango, banana, kiwi, etc);
- castanhas a gosto (castanha de caju, nozes, castanha-do-pará, etc).

Com a mão na massa!

- 1. Misturar a aveia, o iogurte e o leite, e despejar no fundo de um pote de vidro ou plástico limpo.
- 2. Cobrir essa mistura com metade das frutas e castanhas (a gosto).
- 3. Na próxima camada, adicionar metade do iogurte misturado com a chia. Em seguida, colocar a outra metade das frutas ou castanhas (a gosto).
- 4. Deixar descansar na geladeira de um dia para o outro.



• TORTA DE FRANGO DE LIQUIDIFICADOR





Torta de Frango Fit de Liquidificador

Flamboyant Bemestar



50 min



7 Média



10 Porções

Do que você vai precisar

- Frango desfiado e temperado a gosto;
- 4 ovos;
- 2 colheres de sopa de azeite;
- 1 Flamboyant logurte Natural (120 gramas);
- Sal e pimenta-do-reino (a gosto);
- 1 xícara de chá de farinha de aveia;
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó (fermento para bolos);
- 150 gramas de creme de ricota de sua preferência;
- Parmesão ralado para decorar;

Com a mão na massa!

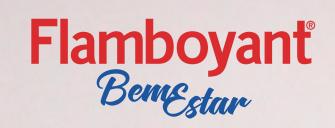
- 1. No liquidificador, adicione os ovos, o azeite, o iogurte, o sal, a pimenta e a farinha de aveia. Bata por cerca de 3 minutos e acrescente o fermento.
- 2. Transfira metade da massa para uma assadeira untada e enfarinhada.
- 3. Cubra com uma camada de frango, espalhe com uma colher e distribua o creme de ricota por cima;
- 4. Despeje o restante da massa e salpique parmesão ralado para decorar;
- 5. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de

30 a 40 minutos ou até ficar dourado por cima;



Flamboyant logurte Natural

• MILKSHAKE PROTEICO DE MORANGO







Milkshake Proteico de Morango

15 min



Fácil



1 Porção

Do que você vai precisar

- logurte Flamboyant PROTEIN Sabor Morango (300 gramas);
- ½ xícara leite desnatado;
- 2 colheres de sopa aveia;
- 1 colher de granola (da sua preferência);
- 1 porção morango (a gosto).

Com a mão na massa!

- 1. Em um liquidificador adicione o iogurte Flamboyant PROTEIN sabor morango, o leite desnatado, a aveia e a porção de morango (a gosto).
- 2. Aguarde os ingredientes baterem no liquidificador por alguns minutos.
- 3. Em seguida, despeje a mistura em um copo e adicione a granola por cima.
- 4. Pronto! Agora é só beber



Flamboyant logurte PROTEIN Sabor Morango Grf. 300g



Flamboyant

Picolé RedMix Proteico

60 min





6 a 8 Porções

Do que você vai precisar

- logurte Flamboyant PROTEIN Sabor Jabuticaba (300 gramas);
- ½ xícara leite desnatado;
- 6 morangos picados ou frutas vermelhas;

Com a mão na massa!

- 1. Em uma tigela misture o iogurte Flamboyant PROTEIN sabor jabuticaba 300g e o leite
 - desnatado. Mexa bem e acrescente os morangos ou as frutas vermelhas.
- 2. Coloque a mistura em forminhas de picolé e leve ao congelador por 40 a 50 minutos.
- 3. Assim que congelados, desenforme-os das forminhas e refresque-se com moderação.



Flamboyant logurte PROTEIN Sabor Jabuticaba Grf. 300g

Flamboyant



