

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

11/2015

Podcast: Mundo consome 8 mil kg de batata por segundo

Disponível em: http://www.aviculturaindustrial.com.br/noticia/podcast-mundo-consome-8-mil-kg-de-batata-por-segundo/20150211093530_q_247

Data: 11/02/2015

O jornalista Bruno Blecher destacou em sua coluna "CBN Agronegócios" divulgada esta semana um dado curioso: o mundo consome 8 mil kg de batata por segundo. O alimento tem origem peruana, mas hoje está presente em 160 países. "Os alemães comem mais de 100kg de batata a cada ano", afirma Blecher. Confira o podcast abaixo:

http://www.aviculturaindustrial.com.br/noticia/podcast-mundo-consome-8-mil-kg-de-batata-por-segundo/20150211093530_q_247

Rede de franquias Belga Mix chega ao sul do país

Disponível em: <http://paranashop.com.br/novo/2015/03/rede-de-franquias-belga-mix-chega-ao-sul-do-pais/>

Data: 02/03/2015

A rede de franquias Belga Mix, que comercializa batatas fritas em cone no conceito belga, anuncia sua chegada aos Estados do Paraná e Rio Grande do Sul, ainda neste primeiro semestre. Nascida em Jundiaí, São Paulo, a rede está presente em cidades do interior do Estado e capital, além da recente loja inaugurada em Salvador (BA).

“Ampliamos nosso plano de expansão com foco no sul e sudeste do país, pois a aceitação tanto pelo público final quanto por potenciais franqueados tem sido crescente”, afirma Lucas Machado, diretor da rede que hoje conta com um total de 18 lojas, entre as que estão em funcionamento e em fase de implantação.

Com um faturamento médio mensal de R\$360mil, juntas, as oito franquias em operação comercializam mais de 2mil cones de batata frita por dia e garantem aos franqueados uma margem de lucro de até 20% sobre o faturamento bruto da unidade em que são responsáveis. “A simplicidade do negócio em si, por comercializarmos um único produto, aliado ao investimento acessível e retorno em curto prazo são os principais fatores que têm impulsionado o crescimento da Belga Mix”, declara Machado.

O diferencial do produto

Com a batata frita como carro-chefe da rede, o modo de preparo faz toda a diferença, pois a inspiração é no país de origem da iguaria, a Bélgica. Além de serem frescas, as batatas recebem um corte mais grosso, o que preserva o sabor e a maciez do produto.

Servidas em cone, a Belga Mix ainda oferece opções de molhos tradicionais para acompanhamento das batatas – maionese, catchup, mostarda, rosé, barbecue, tártaro, picles, mostarda com mel e maionese com azeitonas – e mais outros três especiais: cheddar, requeijão e queijo ralado. As porções são vendidas a partir de R\$6, e podem variar de acordo com o tamanho e a quantidade de molhos.

Fonte: Laís Jímenes

Quiosque batata no cone

Disponível em: <http://www.quiosquesparashopping.com.br/quiosques/quiosque-batata-no-cone/>

O quiosque de franquia Batata no Cone é um show. Com design exclusivo e personalizado o quiosque ganha a atenção do público para seu produto, as deliciosas batatas fritas servidas em cones.

“A Batata no Cone tem orgulho de ter tido duas experiências muito boas com a Cenografia 3D: Uma foi a criação e montagem de um quiosque para shopping e a outra foi a criação de uma loja para participar de um dos maiores eventos do planeta – o Rock in Rio 2011! Os dois projetos ficaram aquém do esperado e atendeu todas as expectativas! Hoje, quando penso em algum projeto mais detalhado para PDV, já penso em Cenografia 3D.”

- Frank M. Gerritsen, CEO do Batata no Cone

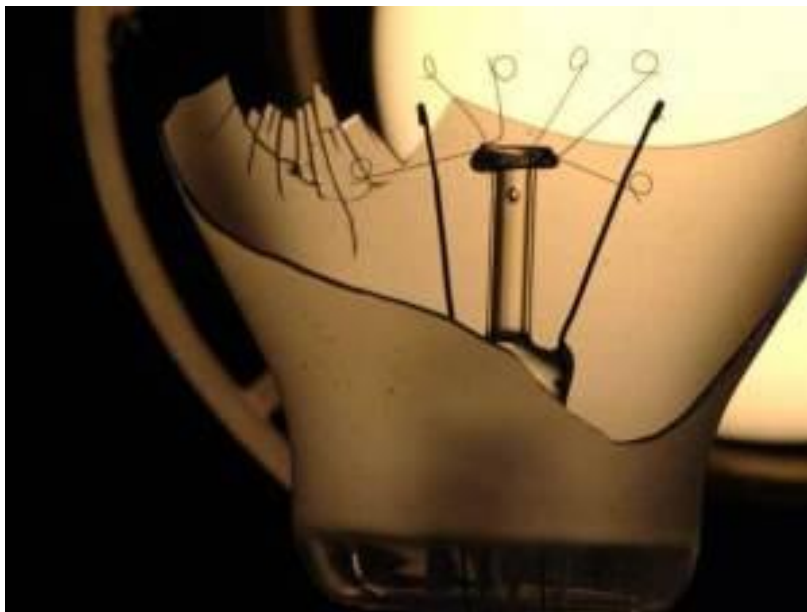




Use uma batata para trocar as lâmpadas quebradas

Disponível em: <https://www.bemparana.com.br/noticia/374004/como-acabar-com-o-mofo-no-guarda-roupas>

Data: 25/02//2015



Já quebrei a cabeça para tentar entender como trocar uma lâmpada quebrada, sem usar ferramentas, sem cortar a pele e sem perder tempo.

A resposta é: batata! Na hora de trocar a lâmpada quebrada, a batata é realmente “batata”, uma mão na roda.

Pressione uma batata no bocal com a lâmpada quebrada e depois gire em sentido horário (ou anti-horário, o que importa é que não fique caquinhos). O legume consegue prender os cacos, sem fazer sujeira. Depois é só descartar a batata. Moleza, não??

Museu Canadense da Batata ganha importante prêmio de turismo

Disponível em: <http://www.cbc.ca/news/canada/prince-edward-island/canadian-potato-museum-wins-major-tourism-award-1.2983412>

Data: 05/03/2015



O Museu Canadense de Batata ganhou o prêmio de 2014 da Premier do Turismo.
(Tourism PEI)

O Museu Canadense de Batata em O'Leary foi escolhido vencedor do Prêmio de 2014 da Premier do Turismo.

O prêmio foi apresentado na Tourism Industry Association of Prince Edward Island gala de premiação na noite de quarta.

"Em 2014 o Museu Canadense de Batata em O'Leary teve a melhor temporada de sua história, com mais de 10.000 visitas à academia", disse Wade Premier MacLauchlan.

O museu de gerência comunidade, fundada em 1993, é projetado para ajudar Islanders e os visitantes aprendem sobre as batatas, como eles são cultivadas e colhidas, como eles são usados, e sobre as pessoas e as comunidades no centro da indústria da batata no Canadá .

O museu também oferece uma loja de presentes e um restaurante especializado em pratos com batata.

Batata-frita na pressão

Disponível em: <http://idealreceitas.com.br/batata-frita-na-pressao>

Data: 12/12/2013



Ingredientes

1 L de óleo
1 kg de batatas cortadas

Modo de Preparo

Na panela de pressão coloque:

1 L de óleo e 1 kg de batatas cortadas em quatro.

Tampe a panela Sem o pino e quando ferver,começar sair vapor, DESLIGUE o fogo e deixe meia hora.

Fica uma coisa louca de gostosa e sequinha!

Obs.: As batatas devem ficar na panela de pressão, como fogo desligado por meia hora.