

RECETAS CON BEBIDAS FUNCIONALES

Vidalia[®]

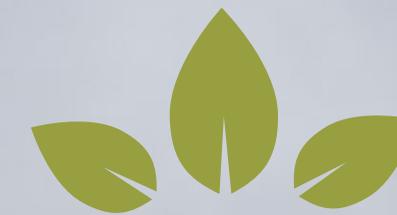




Nuestra razón de ser es **impactar positivamente la vida de los colombianos** ofreciéndoles alimentos con nutrientes esenciales de **origen natural** para generar vitalidad y bienestar.

En esta oportunidad queremos enseñarte preparaciones diferentes que puedes hacer con **nuestras bebidas funcionales de Vidalia®**.

Consiente a los que más quieres con deliciosas recetas y lo mejor con **grandes beneficios para tu salud y para los tuyos**.



NUESTRAS BEBIDAS FUNCIONALES



PARA TU BIENESTAR MENTAL

Nuestra línea de productos para tu bienestar mental son científicamente diseñados para contribuir al funcionamiento normal de tu cerebro, son una mezcla de nutrientes esenciales que el cuerpo no es capaz de producir, **para cumplir con funciones específicas como complemento de la alimentación.**



TÉ FUNCIONAL CHAI



El **TÉ FUNCIONAL CHAI VIDALIA®** es una bebida para preparar, con excelente fuente de Omega 3 que contribuye al funcionamiento normal del cerebro. Tiene un exquisito sabor y aroma a TÉ CHAI por que contiene extracto natural. Puedes prepararlo en agua o en tu bebida vegetal favorita y disfrutar su delicioso sabor frío o caliente en cualquier momento del día.

BENEFICIOS

- Contiene ácidos grasos de cadena media (MCTs) que son una fuente de energía para tu cerebro.
- Con una exclusiva mezcla de extractos naturales (té negro, jengibre, canela, lemongrass, cardamomo y clavo de olor).
- Con antioxidantes naturales.

TÉ FUNCIONAL MATCHA



El **TÉ FUNCIONAL MATCHA VIDALIA®** es una deliciosa bebida para preparar que contiene Omega 3 y MCTs que contribuye al funcionamiento normal del cerebro. Tiene un exquisito sabor y aroma a TÉ MATCHA por que contiene extracto natural. Puedes prepararlo en agua o en tu bebida vegetal favorita y disfrutar su delicioso sabor frío o caliente en cualquier momento del día.

BENEFICIOS

- Contiene ácidos grasos de cadena media (MCTs) que son una fuente de energía para tu cerebro.
- Con extracto natural del Té Matcha.
- Con antioxidantes naturales.



PARA TU ENERGÍA Y METABOLISMO

Nuestra línea de productos desarrollada **para darle a tu cuerpo la energía natural que necesita diariamente.**



CAFÉ FUNCIONAL LATTE



EL CAFÉ FUNCIONAL LATTE

VIDALIA® es una deliciosa bebida funcional que recarga y activa tu día. Los ácidos grasos de cadena media (MCTs) que contiene el CAFÉ LATTE VIDALIA® son una fuente de energía para todo el cuerpo. Puedes prepararlo en agua o en tu bebida vegetal favorita y disfrutar su delicioso sabor con café natural en cualquier momento del día.

BENEFICIOS

- Los ácidos grasos de cadena media (MCTs) que aporta Vidalia® Café Funcional Latte son una fuente de energía para todo tu cuerpo.
- Recarga y activa tu día a día con Vidalia® Café Funcional Latte.
- Con extracto natural de Café.
- Con antioxidantes naturales.
- Sin azúcar añadida, sin colorantes artificiales y sin lactosa.



NUESTRAS RECETAS



TORTA DE TÉ CHAI



Si eres de los que piensas que el Té Chai solo lo podías disfrutar en bebida, te presentamos esta receta para preparar una deliciosa torta de Té Chai y así puedes seguir disfrutando de las propiedades de tu **Té funcional Chai de Vidalia®**.



01.

RECETA

TORTA DE TÉ CHAI



10 min

PREPARACIÓN



30 min

COCCIÓN



8

PORCIONES



INGREDIENTES

Cantidad	
1 sobre	Té Funcional Chai de Vidalia®
1 taza	Bebida vegetal (almendra o coco)
3/4 de taza	Aceite Virgen Orgánico de Coco de Vidalia®
2 unidades	Bananos
4 unidades	Huevos
3 tazas	Harina de avena o coco, según preferencia
1 cucharadita	Polvo de hornear
1/2 cucharadita	Sal
1 cucharadita	Canela en polvo



PREPARACIÓN

- 01.** Prepara el Té funcional Chai Vidalia® en la taza de bebida vegetal y deja enfriar.
- 02.** En un bowl, mezcla la harina de avena, la canela, el polvo de hornear y la sal.
- 03.** Con ayuda de una batidora puede ser eléctrica o manual, mezcla el aceite de coco (derretido) y los bananos, después agrega los huevos uno por uno y añade intercalados la mezcla de harina y la preparación del Té Chai.
- 04.** Vierte en un molde previamente engrasado y hornea durante 30 minutos a 180°C.
- 05.** Dejar enfriar antes de servir.

01.

¡DISFRUTA!



HELADO DE TÉ CHAI



Para días calurosos o sencillamente cuando tengas ganas de comer helado, te presentamos una manera diferente de disfrutar nuestro delicioso **Té funcional Chai de Vidalia®**.



RECETA

HELADO DE TÉ CHAI



10 min

PREPARACIÓN



8 horas

CONGELADOR



6

PORCIONES



INGREDIENTES

Cantidad

2 sobres	Té funcional Chai Vidalia®
500 ml	Bebida vegetal (almendra o coco)
2 unidades	Bananos congelados
2 unidades	Yemas de huevo
1 cucharada	Vainilla o extracto de vainilla (opcional)

02.



PREPARACIÓN

- 01.** Prepara los dos sobres de Té funcional Chai de Vidalia® en los 500 ml de la bebida vegetal. Deja enfriar.
- 02.** Bate las yemas de huevo.
- 03.** A la mezcla de las yemas añade la preparación del Té funcional Chai de Vidalia® y revuelve hasta conseguir que se mezclen por igual.
- 04.** Vierte esta mezcla en la licuadora y adiciona los bananos congelados en trozos y licua hasta obtener una mezcla cremosa.
- 05.** Mete la mezcla en el congelador por mínimo 8 horas o hasta que tenga consistencia de helado.

➤ ¡DISFRUTA! ➤



CHAI FRÍO

¿Con ganas de una bebida fría?



Te compartimos esta deliciosa receta de Café Chai Frío preparada con nuestro **Té funcional Chai de Vidalia®**.



¡Te va a encantar!



RECETA

CHAI FRÍO



10 min

PREPARACIÓN



1

PORCIÓN



INGREDIENTES

Cantidad	
1 sobre	Té funcional Chai de Vidalia®
1 taza	Agua
Al gusto	Stevia Natural
4 cucharadas	Bebida vegetal (almendra o coco)
1 shot	Café espresso o tinto "cargado"
	Hielo



PREPARACIÓN

01. Prepara el Té funcional Chai de Vidalia® en la taza de agua.
02. Agrega la stevia en el Té y vierte la preparación en un vaso con mucho hielo.
03. Agrega la bebida vegetal y, por último, incorpora el shot de espresso.

⇒ ¡DISFRUTA! ⇒

03.



PUDÍN DE CHÍA CON TÉ MATCHA Y MANZANA



Disfruta esta receta que combina dos alimentos saludables:
Las semillas de chía y nuestro **Té funcional Matcha Vidalia®**



RECETA

PUDÍN DE CHÍA CON TÉ MATCHA Y MANZANA



10 min

PREPARACIÓN



2 horas

REFRIGERACIÓN



2

PORCIONES



INGREDIENTES

Cantidad PARA EL PUDÍN

1 sobre	Té Funcional Matcha de Vidalia®
200 ml	Bebida de coco
8 cucharadas	Semillas chía
1/4 cucharada	Vainilla

Cantidad PARA LAS MANZANAS

1 unidad	Manzana verde grande
1 cucharada	Stevia
2 cucharadas	Agua
1/2 cucharadita	Esencia de vainilla (opcional)
Gotas	Limón

TOPPINGS

- Arándanos
- Avena con bebida de almendras



PREPARACIÓN

01. Prepara el Té funcional Matcha de Vidalia® en 1/2 taza de la bebida de coco.
02. Cuando esté lista la preparación, mezcla con el resto de los ingredientes del pudín.
03. Echa la mezcla en un recipiente, revuelve todo muy bien y déjalo en la nevera bien tapado durante unas 2 horas (mínimo).
04. Por otro lado, pela la manzana, córtala en cubitos y échala en una olla pequeña junto con el resto de ingredientes de la segunda lista.
05. Cocina a fuego bajo revolviendo de vez en cuando, hasta que no quede líquido.
06. Deja enfriar.
07. Para servir, reparte la manzana en dos vasos en la base de ambos (dejando unos cuantos trocitos para echarlos encima al final), reparte luego el pudín de chía encima y añade una cucharada o dos de avena con bebida de almendra. Decora con los trocitos de manzana que guardaste y algunos arándanos fescos. A la hora de comerlo, revuelve para que se mezcle todo, ya que queda mucho más cremoso y delicioso.

¡DISFRUTA!



BOCADITOS DE TÉ MATCHA Y COCO



Estos deliciosos bocaditos de té matcha y coco son perfectos para tenerlos a la mano y tener un opción ligera cuando nos llegan esos antojos de comer algo dulce.

¡Prepáralos con nuestro **Té funcional Matcha de Vidalia®** para que en cada bocado disfrutes de sus propiedades!



RECETA

BOCADITOS DE TÉ MATCHA Y COCO



10 min

PREPARACIÓN



2 horas

REFRIGERACIÓN



20

PORCIONES



INGREDIENTES

Cantidad

1 sobre	Té funcional Matcha Vidalia®
6 cucharadas	Aceite Virgen Orgánico de Coco de Vidalia®
175gr.	Coco rallado (y algo más para cubrir)
1 cucharadita	Stevia
1/2 cucharadita	Esencia de vainilla
1 pizca	Sal

05.



PREPARACIÓN

01. Cubre un molde pequeño con papel de hornear.
02. Derrite el Aceite Virgen Orgánico de Coco de Vidalia® en un sartén pequeño a fuego lento.
03. Pon el coco rallado, la stevia, la esencia de vainilla, la sal y el sobre de Té funcional Matcha Vidalia® en un bowl y con un batidor manual revuelve todos los ingredientes junto con el aceite de coco derretido hasta que se queden bien mezclados y no haya grumos.
04. Prueba la mezcla y si no está lo bastante dulce para tu gusto, añade más stevia.
05. Con una cuchara, pasa la mezcla al molde y presiona bien para que la superficie quede uniforme.
06. Pon a enfriar en la nevera durante 1-2 horas hasta que quede firme.
07. Corta en dados y extrae el molde.
08. Espolvorea coco rallado y guarda en un recipiente hermético en la nevera.

¡DISFRUTA CADA VEZ QUE
TENGAS UN ANTOJO DULCE!



MUFFINS DE LATTE

Te presentamos una forma diferente de disfrutar nuestro **Café funcional Latte de Vidalia®** y sorprende a tu familia con estos deliciosos muffins. ¡Les van a encantar!



RECETA

MUFFINS DE LATTE



10 min

PREPARACIÓN



25 min

COCCIÓN



12

PORCIONES



INGREDIENTES

Cantidad	
1 sobre	Café funcional Latte de Vidalia®
100gr.	Avena en hojuelas
200gr.	Harina de avena o coco, según preferencia
2 cucharaditas	Polvo de hornear
1 cucharadita	Bicarbonato
1/2 cucharadita	Sal
4 unidades	Bananos
1 unidad	Huevo grande batido
60gr.	Aceite Virgen Orgánico de Coco Vidalia® derretido
85gr.	Almendras en trozos



PREPARACIÓN

01. Precalienta el horno a 180°C.
02. Coloca en una bandeja para muffins cápsulas de papel de hornear.
03. En un recipiente grande, mezcla la avena, la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, el sobre de Café funcional Latte de Vidalia® y la sal. Revuelve para integrar todos los ingredientes.
04. Aplasta los plátanos con un tenedor en otro recipiente. Incorpora el huevo batido y el Aceite Virgen Orgánica de Coco de Vidalia® derretido.
05. Incorpora a la mezcla húmeda a la mezcla seca y ve revolviendo hasta que se incorporen bien todos los ingredientes. Si la mezcla queda demasiado espesa o algo seca, echa un poco de zumo de naranja o bebida vegetal de tu preferencia para aclararla.
06. Agrega a la mezcla las almendras en trozos y revuelve por última vez.
07. Con una cuchara, pasa la mezcla a las cápsulas de los muffins y hornea durante 20-25 minutos hasta que los muffins hayan subido y si introduces un palillo en el centro, este saldrá limpio.
08. Sirve los muffins templados o fríos. Puede conservarse en un recipiente hermético en un sitio fresco durante 2-3 días.

06.

¡DISFRUTA!



SMOOTHIE DE LATTE Y BANANO

¿Qué tal un delicioso smoothie para el snack de la tarde?

Esta preparación de smoothie con nuestro **Café funcional Latte de Vidalia®** te dará la energía necesaria para continuar con tu día. Prepáralo, ¡no te arrepentirás de probarlo!



SMOOTHIE DE LATTE Y BANANO



5 min

PREPARACIÓN



1

PORCIÓN



INGREDIENTES

Cantidad

1 sobre	Café funcional Latte de Vidalia®
3/4 de taza	Bebida Vegetal (almendra o coco)
1 unidad	Banano
	Hielo



PREPARACIÓN

- 01.** Prepara el Café funcional Latte de Vidalia® en la Bebida vegetal. Deja enfriar.
- 02.** Parte el banano en trozos y échalos a la licuadora junto con la preparación del Café funcional Latte de Vidalia®.
- 03.** Agrega hielo y licúa hasta obtener la consistencia deseada.

➤ ¡DISFRUTA! ➤



PANCAKE LATTE

¿Y si renovamos un poco las recetas de siempre?

Te presentamos una deliciosa variación de pancakes Latte preparados con nuestro **Café funcional Latte de Vidalia®**.



RECETA

PANCAKE LATTE



10 min

PREPARACIÓN



5

PORCIONES



INGREDIENTES

Cantidad

PARA LOS PANCAKES

1 sobre

Café funcional Latte de Vidalia®

1 taza

Bebida Vegetal (almendra o coco)

2 cucharaditas

Stevia natural

1 taza

Harina de avena o coco, según preferencia

2 cucharaditas

Polvo de hornear

PARA EL ADEREZO

3-4 cucharadas

Cacao en polvo (mínimo al 70%)

Bebida vegetal



PREPARACIÓN

PARA LOS PANCAKES

01. Prepara el Café funcional Latte de Vidalia® en la Bebida vegetal y deja enfriar.
02. En un bowl, mezcla la taza de harina que seleccionaste y el polvo de hornear.
03. Agrega la preparación del Café funcional Latte de Vidalia® y la stevia a la mezcla seca y revuelve bien hasta que alcance una masa suave.
04. Deja reposar la masa durante 5 minutos antes de cocinar.
05. En un sartén engrasado y a fuego medio, agrega una medida de cucharón para servir sopa de la mezcla.
06. Cuando le salga burbujitas a la mezcla, voltea con ayuda de una pala o una espátula. Tus pancakes estarán listos cuando estén dorados por ambos lados.

PARA LOS PANCAKES

01. En una taza vierte el cacao y agrega un chorrito de bebida vegetal, revuelve hasta que no queden grumos. Ve agregando bebida vegetal hasta obtener consistencia a jarabe. Si te queda muy líquido, agrega más cacao hasta obtener la consistencia deseada.

08.

¡DISFRUTA!



----- **SÍGUENOS** -----

 @VidaliaCol

 @vidalia_col

 www.vidalia.com.co