

Leite de arroz Risovita

<https://sem lactose.com/index.php/2016/01/21/leite-de-arroz-risovita/>

Última atualização em: 21/01/16

Em meio a tantos lançamentos de lácteos zero lactose, surge uma bebida 100% de origem vegetal, o leite de arroz Risovita.

Eu já havia testado várias marcas de leites vegetais. A maioria são bebidas importadas com um custo bastante alto e sabor que muitas vezes deixa a desejar. Há também algumas marcas nacionais, mas com sabor residual forte. O Risovita foi uma surpresa para mim, pois já havia desistido de encontrar leites vegetais prontos para o consumo que fossem suaves e ao mesmo tempo saborosos. A bebida não contém lactose, proteínas do leite ou glúten. Por ser 100% de origem vegetal, o Risovita é uma ótima opção para vegetarianos e veganos.

A Cerealista Fumacense, de Santa Catarina, trouxe a tecnologia da Italia para desenvolver a produção do leite de arroz no Brasil. Foram quase quatro anos trabalho e pesquisas para desenvolver o produto. A empresa optou por desenvolver esta linha de leites vegetais totalmente isenta de aditivos químicos ou conservantes. Mais um ponto positivo!

Restava apenas uma dúvida: se a tecnologia utilizada pelas empresas europeias era a mesma usada aqui no Brasil, porque o leite de arroz da Risovita tem um sabor mais suave? Gisele Comim, do departamento de P&D da empresa, explica que o tipo de arroz utilizado na fabricação da bebida na Europa é diferente dos grãos produzidos no Brasil para este fim, e por este motivo o resultado é uma bebida mais suave, sem sabor residual.

O leite é super levinho e fica uma delícia quando usado em shakes. Também pode funcionar como um substituto do leite de vaca na preparação de pratos doces ou salgados.



Nós testamos todos os sabores da linha e abaixo damos sugestões para você testar em casa:

- **Coffeolate** – tome purinho, gelado, no lanche da tarde. Uma delícia!
- **Arroz com baunilha** – prepare um capuccino fazendo leite de arroz vaporizado (se você tem uma

- cafeteira de expresso) ou prepare um shake de cacau gelado adoçado com um açúcar mascavo ou mel.
- **Arroz com coco** – (o meu favorito!) faça um shake de banana colocando pedaços de banana madura no freezer por uns 30 minutos. Bata com o leite de arroz e um pouquinho de mel.
 - **Original com cálcio** – uma ótima opção de substituição do leite de vaca em receitas doces ou salgadas.

“Estamos testando novos sabores e em breve teremos lançamentos no mercado”, explica Gisele. Além da linha de bebidas de arroz, a Risovita também produz o leite de arroz em pó e a farinha de arroz.

Os produtos estão disponíveis em diversas redes de supermercado e lojas especializadas em alimentos sem lactose e sem glúten. Para saber mais, acesse o site www.risovita.com.br

Ficha do Produto

Bebida de Arroz Risovita

Fabricante: Cerealista Fumacense

Ingredientes: água, arroz, óleo de girassol, sal marinho e aromas de acordo com o sabor de cada bebida.
Não contém glúten / lactose / proteínas do leite / soja.