

MASSA

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 10 colheres (sopa) de manteiga
- 8 colheres (sopa) açúcar de confeiteiro
- 1 ovo
- 1 pitada de sal

RECHEIO

- 4 pêssegos em fatias
- 30g de bolacha Maria
- 1 ovo
- 50ml de vinho branco suave
- 50g de casca de laranja cristalizada
- 50g de amêndoas trituradas

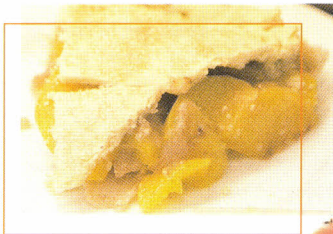
COBERTURA

- 200ml de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 gema
- 6 colheres (sopa) de farinha
- 1/2 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1. Misture bem os ingredientes da massa, enrole em um filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
2. Faça uma farofa com os ingredientes do recheio, menos o pêssego e o vinho. Forre uma forma de fundo removível com a massa, arrume os pêssegos em fatias, coloque por cima a farofa e regue com o vinho.
3. Bata os ingredientes da cobertura e despeje sobre o recheio.
4. Asse em forno médio por 40 minutos. Depois de frio, desenforme e polvilhe açúcar de confeiteiro.

Torta de Pêssego ao Vinho



Imagens meramente ilustrativas.

Frutos de qualidade gerando saúde para você.

FD00057

CNPUV

2008

FD-08.00057



Frutos de qualidade gerando

2008 FD-08.00057



10388-1

EMPRESA UVA E VINHO
SETOR DE INFORMAÇÃO
BIBLIOTECA
BENTO GONÇALVES-RS

Realização:



SEBRAE

Empresa
Uva e Vinho

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



Apoio: Cooperativa Agroindustrial Pradense, Super Apolo, UFPel, CNPq.

Responsabilidade Técnica: César Luís Girardi - Empresa Uva e Vinho
Bento Gonçalves - outubro/2008 - tiragem 50.000 exemplares

CC.ditta.com.br

O Pêssego e seus Benefícios

Refrescante e moderadamente energético, o pêssego possui propriedades hidratantes graças ao seu alto conteúdo de água, seu teor limitado em açúcares e a presença de ácidos orgânicos em proporções equilibradas. Apresenta um teor de fibras importante para o bom funcionamento dos intestinos. Apresenta também um valor considerável de vitamina C, carotenóides e pigmentos flavonóides que agem como fatores antioxidantes indispensáveis no combate ao câncer e o envelhecimento precoce.

Enfim, o pêssego, assim como muitas outras frutas, participa para o bom equilíbrio mineral do organismo, em particular o potássio, cálcio, magnésio, sódio e fósforo.



Valor Nutricional*

Água: 87%
Açúcar: 9%
Proteínas: 0,7%
Gorduras: 0,10%
Minerais: 0,2%
Vitamina C: 7mg/100g
Fibras: 2%
Calorias: 40 cada 100g



* Esses valores são considerados como indicativos, suscetíveis de alteração segundo a variedade, grau de maturidade, região e ano de produção.

O que é Produção Integrada

A Produção Integrada surgiu na Europa, na década de 70, através da Organização Internacional da Luta Biológica (OILB), com sede em Bruxelas (Bélgica).

No Brasil, a Produção Integrada começou a ser pesquisada em 1997, sendo a maçã a primeira fruta a ter o sistema estabelecido. Trata-se de um sistema de cultivo que controla e registra todo o processo de produção, sendo fiscalizado durante a produção e comercialização, por instituições credenciadas no Inmetro, gerando produtos certificados, de alta qualidade. O pêssego é a sexta fruta brasileira a receber esse atestado de conformidade.

Antes da fruta alcançar o ponto de venda são realizadas análises de resíduos de agrotóxicos. Ao final do processo, após a sua aprovação, a fruta recebe um selo oficial que garante a sua qualidade, segurança e rastreabilidade, permitindo conhecer sua origem e controles realizados durante o ciclo produtivo baseado nas normas e regulamentos em vigor.

Por seguir normas estritas e precisas de produção, o fruto gerado pela Produção Integrada, possui qualidade atestada por órgãos fiscalizadores, trazendo benefícios tanto para os consumidores, quanto para o produtor, devido à redução no

Benefícios da Produção Integrada

uso de agrotóxicos.

O estabelecimento de normas visa, ainda, a obtenção de frutas de qualidade, saborosas, provenientes de pomares com as mais modernas técnicas de cultivo, além da preservação ambiental.

Dicas de Compra

Itens a serem observados na hora da compra:
se está aromático,
se é tenro e suculento,
cor amarelada e avermelhada,
ausência de podridões e ferimentos.

O pêssego não se conserva por muito tempo após colhido, devendo ser consumido preferencialmente entre 2 a 3 dias após a sua compra, preservando assim seu aroma e sabor.