Iluminando el sabor de las fiestas

laarcada1200.com/tienda

811 531 7219

LA ARCADA
1200

Iluminando el sabor de las fiestas

Escanea para tener la mejor experiencia con tu cena

INDICACIONES PARA CALENTAR TU CENA

PROTEÍNAS

EN HORNO

Cuando el horno llegue a los 160° C se ingresa el alimento.

Retirar la bolsa al vacío del alimento.

Agregar un poco de agua tibia en el fondo de la bandeja y tapar con papel aluminio.

Introducir la pavera en el horno y mantener el tiempo necesario hasta que el alimento alcance una temperatura de 74° C.

EN ESTUFA

Retirar la bolsa al vacío del alimento.

Ubicar el alimento en la pavera y tapar con papel aluminio.

Colocar en la estufa una olla donde quepa la bandeja en el interior. Agregar media taza de agua. Encender la estufa a fuego medio hasta el punto de ebullición.

Introducir la pavera en la olla, asegurarse que no se filtre el agua. Calentar a fuego bajo durante 20 minutos o hasta alcanzar la temperatura adecuada.

EN MICROONDAS

Realizar un pequeño orificio en la parte superior de la bolsa al vacío de la proteína o complemento.

Colocar en un recipiente de vidrio o plástico. Cubrir la proteína con una tapa para microondas.

Calentar con potencia baja o media en intervalos de 30 segundos hasta que alcance la temperatura de 74º C.

LASAÑA

EN MICROONDAS

Colocar la lasaña en un recipiente apto para microondas.

Calentar durante 5 minutos o hasta que alcance la temperatura adecuada.

EN HORNO

Precalentar el horno a 200° C, una vez precalentado bajar la temperatura a 180° C.

Introducir la lasaña y calentar durante 20 minutos.

Posibles alergias

Almendra | Nuez | Huevo | Lactosa | Hongos

Consideraciones

La forma y tiempos para calentar son sugeridos, pueden variar de acuerdo con los implementos de cocina utilizados y el gusto de consumo. El producto se entrega empacado al vacío para asegurar la calidad, conservación y manejo de los alimentos.

Los hornos de microondas varían. El tiempo dado es aproximado. La forma y tiempos de calentar son sugeridos, pueden variar de acuerdo con los implementos de cocina utilizados y el gusto de consumo.