

**DESCONGELA • CALIENTA • SIRVE**

# Ficha Técnica



## Chicharron en salsa verde

**CARNE DE CERDO COCINADA , LISTA PARA SERVIR**  
solo descongele, caliente y sirva.  
La carne se encuentra totalmente cocinada



### Ingredientes

- Chicharrón de Cerdo
- Manteca de Cerdo
- Tomate verde
- Chile serrano
- Especias

### Características del producto

1. Empacado al alto vacío
2. Fecha de caducidad 7 meses posterior a la fecha de empaque, MANTENER en congelación
3. Una vez abierto el producto consumir en su totalidad en los próximos 5 días
4. Una vez que reciba el producto y que no lo vaya a consumir, conservarlo en congelación
5. Carne cocinada y lista para servir

### Recetas

#### TACOS

1. Tortillas de Maiz hechas a mano o de máquina
2. Cebollita y cianthro picado
3. Chicharrón marca Pork Shop®
4. Salsa de su preferencia

#### SOPES

1. Sopes de maza de maiz
2. Frijolitos refritos
3. Chicharrón marca Pork Shop®
4. Salsa de su preferencia

#### COMPLEMENTOS

1. Sobre cualquier platillo como complemento

### Cómo descongelar el producto

#### A. TEMPERATURA AMBIENTE

Coloque el producto en el empaque original a temperatura ambiente en un recipiente con poca agua FRIA, una vez descongelado, caliente de acuerdo a las especificaciones.

#### B. REFRIGERACION

Colocar el producto un día antes en refrigeración en su empaque original, una vez descongelado calentar de acuerdo a las especificaciones sugeridas.

#### C. MICROONDAS

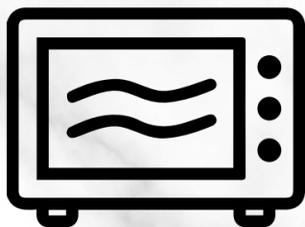
Colocar el producto en su empaque original dentro del microondas, con la función "descongelar" y seguir las instrucciones de su microondas

## Sugerencias para calentar



PORKLUNCH

### SUGERIDA



**Microondas**

1. Descongele de acuerdo a las sugerencias
2. Coloque el contenido en un recipiente apto para microondas y cubra con tapa especial de microondas de preferencia.
3. Caliente a temperatura alta de 15 a 20 minutos y si es necesario vuelva a calentar 10 minutos mas o hasta alcanzar la temperatura deseada.
4. Puede cortar en trozos.
5. Sirva.



**Sartén**

1. Descongele de acuerdo a las sugerencias
2. Vacie el contenido en una sartén antiadherente, y caliente a fuego bajo, moviendo el chicharrón en salsa verde para evitar que se pegue, si se requiere puede poner un poco de agua.
3. Sirva



**Baño María**

1. Coloque el paquete cerrado en un recipiente con agua muy caliente
2. Déjelo reposar hasta alcanzar la temperatura deseada.
3. Puede cortar en trozos.
4. Sirva.