

DESCONGELA • CALIENTA • SIRVE

Ficha Técnica



BBQ Ribs

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



Ingredientes

- Costillas de cerdo
- Salsa Barbacoa
- Memphis rub para sazonar

Características del producto

1. Empacado al alto vacío
2. Fecha de caducidad 7 meses posteriores a la fecha de empaque. SIEMPRE 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, consérvelo en congelación
5. Carne cocinada y lista para servi

Acompaña con

1. Elote amarillo al vapor
2. Verduras al vapor
3. Puré de papa
4. Ensalada mixta
6. Limón amarillo

Cómo descongelar el producto

A. TEMPERATURA AMBIENTE, tiempo aproximado 20 minutos.
Colocar el producto en el empaque original en un recipiente con agua FRIA hasta alcanzar el descongelamiento total del producto y calentar de acuerdo a las especificaciones.

Para extra marinar

Salsa BBQ marca Pork Shop®

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

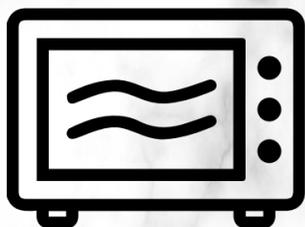
C. MICROONDAS
Colocar el producto en su empaque original en microondas en la función "descongelar" y seguir las instrucciones de su microondas.

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 para micro.
3. Caliente a temperatura alta de 10 a 15 minutos y si es necesario vuelva a calentar 10 minutos mas o hasta alcanzar la temperatura deseada.
4. Sirva y si lo desea puede acompañar con las guarniciones sugeridas.



Baño María

1. Coloque el paquete cerrado en un recipiente con agua muy caliente
2. Déjelo reposar hasta alcanzar la temperatura deseada y sirva



HORNO CONVENCIONAL

HORNO CONVENCIONAL

1. Descongele de acuerdo a las sugerencias
 2. Coloque el contenido en un refractario para horno
 3. Caliente a 160 grados por aproximadamente 15 minutos o hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Se sugiere cubrir el refractario con papel aluminio para conservar la textura de la salsa**