

DESCONGELA • CALIENTA • SIRVE



# Ficha Técnica



## Albóndigas en salsa verde

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



### Ingredientes

- Carne de Cerdo
- Tomate verde
- Cebolla
- Cilantro
- Sal
- Pimienta molida

### 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

### Acompaña con

1. Arroz blanco
2. Arroz rojo
3. Verduras
4. Ensalada verde

### 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.

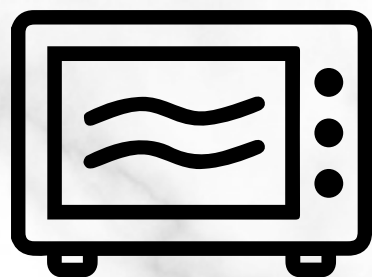
**C. MICROONDAS**  
Colocar el producto en su empaque original dentro del microondas, con la función "descongelar" y seguir las instrucciones de su microondas.

## Sugerencias para calentar



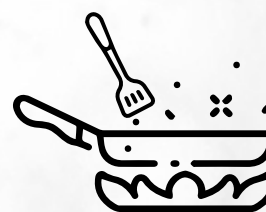
PORKLUNCH

### 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. Sirva



Sartén

1. Descongele de acuerdo a las sugerencias
2. Vacie el contenido en una sartén antiadherente, y caliente a fuego bajo, moviendo 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 y sirva