

DESCONGELA • CALIENTA • SIRVE

Ficha Técnica



Cerdo a la BBQ Pulled Pork

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



Ingredientes

- Carne de Cerdo
- Salsa Barbacoa
- Azúcar morena
- Azúcar mascabado
- Ajo deshidratado
- Sal de mar
- Pimienta negra molida
- Cebolla molida
- Pimienta Cayena

Recetas

BOLLOS PULLED PORK

1. Bollos artesanales
2. Pulled Pork marca Pork Shop®
3. Cebolla desfleada
4. Ensalada de col

BOLLOS PULLED PORK CON QUESO CHEDDAR

1. Bollos artesanales Bimbo
2. Pulled Pork marca Pork Shop®
3. Queso Cheddar
4. Tocino delgado marca Pork Shop®

COMPLEMENTOS

1. Mayonesa con chipotle
2. Mayonesa

ENSALADA DE COL

- 100 g de col blanca
- 80 g de col morada
- 50 g de zanahoria
- 30 g de crema ácida
- 10 g de jugo de limón recién exprimido

Características del producto

1. Empacado al alto vacío
2. Fecha de caducidad 8 meses después de la fecha de empaque, 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

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.

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.

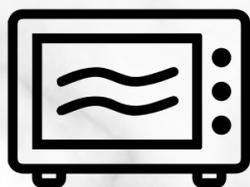
C. MICROONDAS
Colocar el producto en su empaque original en microondas en la función "descongelar" y seguir las instrucciones de su microondas

Sugerencias para calentar



PORKLUNCH

SUGERIDA



Microondas

1. Descongele por los métodos sugeridos en la ficha
2. Coloque el contenido en un recipiente apto para microondas y cubra con tapa apta para microondas.
3. Caliente a temperatura alta de 10 a 15 minutos dependiendo la cantidad a calentar y si es necesario, vuelva a calentar 15 minutos mas o hasta alcanzar la temperatura deseada
4. Sirva caliente y acompañe con las sugerencias de Pork Shop®



Sartén

1. Descongele de acuerdo a las sugerencias
2. Vacíe el contenido en una sartén antiadherente, tape y caliente a fuego lento moviendo la carne para evitar que se pegue, si es necesario agregar un poco de agua para facilitar el calentamiento.
3. Sirva caliente y acompañe con complementos



Baño María

1. Descongele de acuerdo a las sugerencias
2. Coloque el paquete cerrado en un recipiente con agua muy caliente
3. Déjelo reposar hasta alcanzar la temperatura deseada
4. Sirva caliente y acompañe con complementos