

DESCONGELA • CALIENTA • SIRVE

Ficha Técnica



Carnitas

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

Ingredientes

- Carne de Cerdo
- Manteca de Cerdo
- 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. Carnitas marca Pork Shop®
4. Salsa de hsu preferencia

SOPES

1. Sopes de maza de maiz
2. Frijolitos refritos
3. Carnitas 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

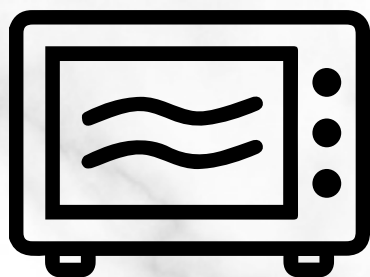


Sugerencias para calentar



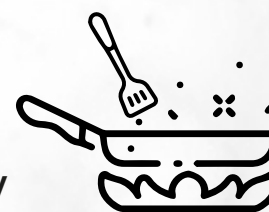
PORKLUNCH

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. Sirva



Sartén

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