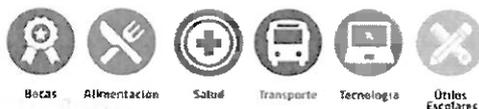

Manejo de Carnes Pouch

Procedimiento de Retermalización.

- Este producto **NO necesita REFRIGERACION o CONGELACION**, solo se debe almacenar a temperatura ambiente.
- Son productos cárneos **cocidos**, que deberán ser retermalizados y agregados al final de la preparación.
- Limpiar la bolsa antes de introducirla en agua hirviendo.
- El agua debe ser suficiente para que la bolsa quede sumergida. Hervir por unos 10 minutos.
- Con mucho cuidado, retirar la olla del fuego, sacar las bolsas y dejar reposar.
- Abrir la bolsa y vaciar el contenido en los últimos minutos de cocción de la preparación en la se agregará.
- Mezclar bien y servir.



Manejo de Carnes Pouch

Procedimiento de Retermalización.

- Este producto **NO necesita REFRIGERACION o CONGELACION**, solo se debe almacenar a temperatura ambiente.
- Son productos cárneos **cocidos**, que deberán ser retermalizados y agregados al final de la preparación.
- Limpiar la bolsa antes de introducirla en agua hirviendo.
- El agua debe ser suficiente para que la bolsa quede sumergida. Hervir por unos 10 minutos.
- Con mucho cuidado, retirar la olla del fuego, sacar las bolsas y dejar reposar.
- Abrir la bolsa y vaciar el contenido en los últimos minutos de cocción de la preparación en la se agregará.
- Mezclar bien y servir.

