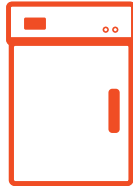




## Nuestras Mejores Recomendaciones



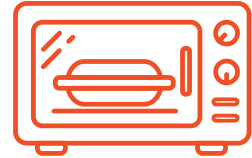
VIANDAS  
CRIOCONGELADAS



GUARDALAS  
EN EL FREEZER



DESCONGELALAS  
EN HELADERA  
O MICROONDAS



CALENTALAS

TODAS NUESTRAS VIANDAS SON APTAS PARA MICROONDAS. SE PUEDEN DESCONGELAR DIRECTO EN MICROONDAS O DESCONGELAR EN HELADERA, HASTA 24 HORAS ANTES. EN ESE CASO, LAS VIANDAS VAN A COMENZAR A DESCONGELARSE LENTAMENTE Y LOS TIEMPOS DE CALENTAMIENTO SERÁN MENORES.

### POR ESO RECOMENDAMOS

- Calentar la vianda con tapa para conservar su humedad.
- Calentar la vianda durante 4 minutos a potencia máxima.
- Controlar la vianda a los 4 minutos de calentamiento para ver si alcanzó la temperatura que buscás.
- Mezclar ocasionalmente para un calentamiento uniforme. Para acelerar el proceso, una alternativa es cortar la porción en mitades y continuar calentando.
- Calentar la vianda unos minutos adicionales hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Para saber si la vianda llegó a la temperatura deseada, sugerimos pinchar el interior.
- Tener en cuenta que el tiempo de calentamiento deseado dependerá de la vianda que elijas y de la potencia del microondas que estás utilizando.

### ALGUNAS CONSIDERACIONES PARTICULARES

- Tartas: para una vianda más crocante, recomendamos descongelar en microondas o heladera y calentar en horno convencional o grill eléctrico.
- Risottos: nuestros cocineros dejan estos platos a media cocción para que elijas tu punto preferido. Mezclar ocasionalmente es importante para un calentamiento homogéneo. Si, para tu gusto, al arroz aún le falta cocción se puede agregar un chorrito de agua y calentar unos segundos más.