



COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES:

PURÊ DE MANDIOCA COM CARNE SECA DESFIADA; PURÊ DE MANDIOQUINHA COM CARNE MOÍDA; PURÊ DE BATATA COM FRANGO	450 Gr
---	--------

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM MICROONDAS PARA SERVIR NA PRÓPRIA EMBALAGEM

Visor Local	Visor Sugerido	Descrição
		➤ Cortar a embalagem com o auxílio de uma tesoura, aproximadamente 2 cm abaixo da linha de solda, para saída do ar quente. ➤ Coloque a embalagem no microondas
	09min	➤ Programe o microondas para 9 minutos potência alta;
	05min	➤ Aos 5 minutos retira do microondas, conferindo a temperatura que deve alcançar um mínimo de 65°, caso não atinja, aquecer por mais os minutos restantes parando de 01 em 01 minuto checando a temperatura.
		➤ Retirar o saco plástico e colocar a embalagem com o escondidinho sobre um prato para servir

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM MICROONDAS PARA SERVIR NO REFATÁRIO

Visor Local	Visor Sugerido	Descrição
		➤ Cortar a embalagem com o auxílio de uma tesoura; ➤ Retire o escondidinho da bandeja ainda congelado, bastando para isso apenas torcer um pouco a mesma para que ele se solte; ➤ Acondicionar o produto dentro de uma louça refratária; ➤ Cobrir a louça com plástico filme PVC e depois fazer uns pequenos furos para saída do vapor; ➤ Coloque a louça refratária no microondas
	09min	➤ Programe o microondas para 9 minutos potência alta;
	05min	➤ Aos 5 minutos retira do microondas, conferindo a temperatura no centro do produto que deve alcançar um mínimo de 65°, caso não atinja, aquecer por mais os minutos restantes parando de 01 em 01 minuto checando a temperatura.
		➤ Depois de aquecido, retirar o filme plástico com cuidado por conta do vapor quente e colocar a louça refratária com o escondidinho sobre um prato base para servir.

DICAS

- Para uma melhor apresentação, pode-se antes de decorar o prato para servir, colocar um pouco de queijo misturado com farinha de rosca por cima e levar para gratinar em forno elétrico ou com um maçarico.