

FICHA TÉCNICA

KIT

Peito Grelhado com Abobrinha e Cenoura Juliene (350g)



Composição

Arroz Branco	150 gr
Peito Grelhado	120 gr
Abobrinha e Cenoura Juliene	80 gr

Lista de Ingredientes

Informação Nutricional

Conservação e Validade

CONGELADO (-11 ou mais frio) : 180 dias a partir da data de fabricação.

Após descongelar não re congelar

Após descongelado válido por 03 dias em refrigeração (0 - 4°C).

Após aberta a embalagem o produto é válido por 24hs.

Requisitos de Estocagem

Em câmaras frigoríficas ou freezer à temperatura de -11°C ou mais frio.

Instrução de Preparo - Microondas

Visor Sugerido	Descrição
	- Abrir o Kit separando as diversas embalagens; - Cortar a embalagem com o auxílio de uma tesoura, aproximadamente 2cm abaixo da linha de solda, para saída do ar quente;
07:00	- Programar o microondas para 8 minutos em potência alta; - Colocar o arroz e o peito grelhado;
04:00	- Após 3 minutos, agite as embalagens do arroz e retornar os itens ao microondas e dar sequência ao aquecimento;
03:00	- Após 1 minuto, retirar o arroz; - Verificar a temperatura do peixe; - Acrescentar os legumes;
01:00	- Aos 7 minutos, retirar o peito grelhado, conferindo a temperatura que deve alcançar um mínimo de 65° C; - Retirar o legumes;
	- Moldar o arroz no prato, acrescentar o peito grelhado e o legumes;
00:00	- Aquecer o prato por 1 minuto.

Instrução de Preparo - Banho Maria

Tempo Sugerido	Descrição
	- Abrir o Kit, separando as diversas embalagens; - Colocar a água para ferver;
07:00	- Colocar as embalagens de arroz, peito grelhado e legumes dentro da água fervente, sem abrí-las e deixar por aproximadamente 7 minutos; - Retirar os legumes após 2 minutos;
	- Retirar as embalagens da água, moldar o arroz no prato, acrescentar o peito grelhado e o legumes;
01:00	- Aquecer o prato por 1 minuto no microondas.

Cuidados

- Verificar a integridade das embalagens (em especial a do vácuo) antes de mergulhá-las na água fervente;
- O arroz quando não agitado durante o aquecimento, forma grumos, ficando congelado em alguns pontos e com excesso de cozimento em outros;
- Evitar o superaquecimento dos legumes para que não percam a consistência.

