

Já está pronto! Apenas aquecer no Forno

Modo de Preparo: Linha dos Assados – Padaria 120g

Passo a passo para equipamentos profissionais:

1º. Considerando os Salgados no Freezer “congelados”, escolher a melhor opção para seu modelo de negócio, abaixo segue:

Opção 1º - Retirar do Freezer e passar para a geladeira no final do dia **(para servir no próximo dia)**.

Opção 2º - Retirar do Freezer e deixar descongelar por 90 minutos em temperatura ambiente **(para servir no mesmo dia)**.

Observação: Tanto a opção 1º quanto a opção 2º, a Temperatura interna “Núcleo do Recheio do Salgadinho, o ideal é de 3°C á 7°C Refrigerado para só depois colocar no Forno”.

Dica Importante: Medir com Termômetro de Espeto para melhor precisão.

2º. Pré-aquecer o Forno à temperatura de 100°C por 10 (dez) minutos. “Forno em temperatura Baixa”

3º. Depois de pré-aquecer o forno, colocar os Salgados resfriados em uma Bandeja untada com óleo ou gordura, “Borrifar com água por cima dos Salgados” e levar ao Forno.

4º. Em seguida, consumir os salgadinhos imediatamente ou manter em “Estufa úmida”.

**Em caso de utilização parcial do pacote, mantenha o mesmo bem fechado e congelado.*


***Não utilize forno micro-ondas para descongelar o produto.*


**** Tempo de assar pode variar de acordo com o forno.*

Sabor, Tamanho e Aparência Padrão


“Ofereça aos seus clientes uma experiência inconfundível, HOJE, AMANHÃ E SEMPRE!”

Fale Conosco:

 11 2382 9663 | 2533 1348

 11 97527 2229

 atendimento@paglias.com.br

 www.paglias.com.br

