

MaxiVe

LÍNEA PREMIUM



HECHO POR:



TENDER DE PECHUGA

Trozos de pechuga de pollo seleccionado, sin hueso ni piel, marinado al vacío, que una vez mezclada con aditivos es empanizada, precocida y congelada.

CÓDIGO PT15004

PESO DE CAJA	BOLSAS POR CAJA	PESO POR BOLSA	PESO POR PIEZA	VIDA DE ANAQUEL
5 Kg	2	2.5 Kg	60 a 75 g aprox.	12 meses -18°C

INGREDIENTES:

Pechuga de pollo, empanizadores, colorantes y saborizantes naturales, agua, sal y especias.
Precocidos en aceite de palma.

MODO DE PREPARACIÓN*

FREIDORA:



1. Precalentar el aceite 170 °C (340 °F).
2. Freír los tender de 4 a 5 min.
3. Escorra y prepare al gusto.

SARTÉN:



1. En la sartén frío coloque un poco de aceite.
2. Ponga la sartén a fuego lento.
3. Coloque los tender y tape. Mueva esporádicamente
4. Cocine los tender de 4 a 5 min.

HORNO CONVENCIONAL



1. Precalentar el horno a 180 °C 360 °F).
2. Coloque los tender en una charola para hornear.
3. Hornear durante 15 min. máximo, voltear los tender a la mitad del tiempo de calentamiento.

* MÉTODO RECOMENDADO

Las aplicaciones pueden variar. Los tiempos de calentamiento y cocción son aproximados y pueden variar según los equipos utilizados. Una vez descongelado no deberá volver a congelarse