



## Já está pronto! Apenas aquecer no Forno

### Modo de Preparo: Linha dos Assados – Integral 100g

#### 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](mailto:atendimento@paglias.com.br)

 [www.paglias.com.br](http://www.paglias.com.br)

