

Modo de Preparo: Linha dos Empanados ***Passo a passo para equipamento profissional:***

- 1º.** Aqueça o óleo na temperatura entre 175°C e 185°C.
- 2º.** Não deixe o óleo esquentar acima de 190°C, pois os salgadinhos poderão queimar por fora e o recheio vai continuar congelado, além de diminuir a vida útil do óleo.
- 3º.** Utilize um termômetro digital para melhor controle, pois muitas vezes o termostato do equipamento pode não funcionar corretamente.
- 4º.** Coloque óleo suficiente para cobrir todos os salgadinhos. Mantenha os salgadinhos submersos em óleo durante toda a fritura.
- 5º.** Fritar os salgadinhos ainda congelados, retirando diretamente do Freezer, colocando no cesto e em seguida mergulhar no óleo.
- 6º.** No cesto, preencher com apenas $\frac{3}{4}$ do espaço para os salgadinhos não grudarem um nos outros deixando encharcados ou estourados. Nunca encher o cesto ou empilhar.
- 7º.** Tempo de Fritura aproximado: 02 (dois) minutos dentro do óleo.
- 8º.** Assim que dourar, suspender o cesto e manter nessa posição por 01 (um) minuto.
- 9º.** Em um recipiente, reserve por 02 (dois) minutos e em seguida já pode servir.

****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 fritura pode variar dependendo do tipo de fritadeira ou fogão.***

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



@pagliassalgadoscongelados