

RAGAZZO!

Modo de preparo para produtos congelados



COXINHA

de quatro queijos

MODO DE PREPARO

Remova a cinta e siga as instruções. Retire da embalagem. Em uma panela funda/fritadeira elétrica, coloque gordura suficiente para cobrir a Coxinha de Quatro Queijos e deixe esquentar a 180°C. Frite por 5 minutos, retire as coxinhas e coloque-as no papel absorvente até que fiquem bem secas. Cuidado, recheio quente.

FRITADEIRA

FRITAR 180°C

Congelado

Resfriado

TEMPO

5 min

4 min

AIRFRYER

NÃO RECOMENDADO

Dica: Após a fritura aguarde pelo menos 2 minutos para o consumo, assim o produto estará mais aquecido internamente.

Atenção: Não frite o produto em descongelamento, risco de respingar óleo quente ao fritar. Manter as crianças longe do fogão ou fritadeira no momento da fritura, risco de queimaduras

CHICKEN

Ball

MODO DE PREPARO

Remova a cinta e siga as instruções. Retire da embalagem. Em uma panela funda/fritadeira elétrica, coloque gordura suficiente para cobrir o ChickenBall e deixe esquentar a 180°C. Frite por 5 minutos, retire os ChickenBalls e coloque-os no papel absorvente até que fiquem bem secos.

FRITADEIRA

FRITAR

TEMPO

Congelado

5 min

Resfriado - não recomendado, altera coloração e textura do produto.

AIRFRYER

NÃO RECOMENDADO

Dica: Não fritar o produto resfriado, pois o mesmo terá alteração de cor e textura (ficará encharcado de gordura), frite congelado.

Atenção: Não frite o produto em descongelamento, risco de respingar óleo quente ao fritar. Manter as crianças longe do fogão ou fritadeira no momento da fritura, risco de queimaduras.

COXINHA

de calabresa

MODO DE PREPARO

Remova a cinta e siga as instruções. Retire da embalagem. Em uma panela funda/fritadeira elétrica, coloque gordura suficiente para cobrir a Coxinha de Calabresa e deixe esquentar a 180°C. Frite por 5 minutos, retire as coxinhas e coloque-as no papel absorvente até que fiquem bem secas.

FRITADEIRA

FRITAR 180°C

Congelado

Resfriado

TEMPO

5 min

4 min

AIRFRYER

NÃO RECOMENDADO

Dica: Após a fritura aguarde pelo menos 2 minutos para o consumo, assim o produto estará mais aquecido internamente.

Atenção: Não frite o produto em descongelamento, risco de respingar óleo quente ao fritar. Manter as crianças longe do fogão ou fritadeira no momento da fritura, risco de queimaduras

BOLINHO

de bacalhau

MODO DE PREPARO

Remova a cinta e siga as instruções. Retire da embalagem. Em uma panela funda/fritadeira elétrica, coloque gordura suficiente para cobrir o Bolinho de Bacalhau e deixe esquentar a 180°C. Frite por 3 minutos, retire os bolinhos e coloque-os no papel absorvente até que fiquem bem secos.

FRITADEIRA

FRITAR 180°C

TEMPO

Congelado

3 min

Resfriado - não recomendado, altera coloração e textura do produto.

AIRFRYER

NÃO RECOMENDADO

Dica: Não fritar o produto resfriado, pois o mesmo terá alteração de cor e textura (ficará encharcado de gordura), frite congelado.

Atenção: Não frite o produto em descongelamento, risco de respingar óleo quente ao fritar. Manter as crianças longe do fogão ou fritadeira no momento da fritura, risco de queimaduras.

COXINHA

de frango com cremely

MODO DE PREPARO

Remova a cinta e siga as instruções. Retire da embalagem. Em uma panela funda/fritadeira elétrica, coloque gordura suficiente para cobrir a Coxinha de Frango com Cremely e deixe esquentar a 180°C. Frite por 5 minutos, retire as coxinhas e coloque-as no papel absorvente até que fiquem bem secas. Cuidado, recheio quente.

FRITADEIRA

FRITAR 180°C

Congelado

Resfriado

TEMPO

5 min

4 min

AIRFRYER

NÃO RECOMENDADO

Dica: Após a fritura aguarde pelo menos 2 minutos para o consumo, assim o produto estará mais aquecido internamente.

Atenção: Não frite o produto em descongelamento, risco de respingar óleo quente ao fritar. Manter as crianças longe do fogão ou fritadeira no momento da fritura, risco de queimaduras

COXINHAS

as mais amadas

MODO DE PREPARO

Remova a cinta e siga as instruções. Retire da embalagem. Em uma panela funda/fritadeira elétrica, coloque gordura suficiente para cobrir as coxinhas e deixe esquentar a 180°C. Frite por 5 minutos, retire as coxinhas e coloque-as no papel absorvente até que fiquem bem secas. Cuidado, recheio quente.

FRITADEIRA

FRITAR 180°C

Congelado

Resfriado

TEMPO

5 min

4 min

AIRFRYER

NÃO RECOMENDADO

Dica: Após a fritura aguarde pelo menos 2 minutos para o consumo, assim o produto estará mais aquecido internamente.

Atenção: Não frite o produto em descongelamento, risco de respingar óleo quente ao fritar. Manter as crianças longe do fogão ou fritadeira no momento da fritura, risco de queimaduras.

MINICHURRO

de doce de leite

MODO DE PREPARO

Remova a cinta e siga as instruções. Retire da embalagem. Em uma panela funda/fritadeira elétrica, coloque gordura suficiente para cobrir o Minichurro de Doce de Leite e deixe esquentar a 180°C. Frite por 4 minutos, retire os minichurros e coloque-os no papel absorvente até que fiquem bem secos. Cuidado, recheio quente.

FRITADEIRA

FRITAR

TEMPO

Congelado

4 min

Resfriado - não recomendado, altera coloração e textura do produto.

AIRFRYER

NÃO RECOMENDADO

Dicas: Não fritar o produto resfriado, pois o mesmo terá alteração de cor e textura (ficará encharcado de gordura), frite congelado.

Para ter um produto mais saboroso, misture açúcar e canela em pó e polvilhe sobre os minichurros. Atenção: Não frite o produto em descongelamento, risco de respingar óleo quente ao fritar. Manter as crianças longe do fogão ou fritadeira no momento da fritura, risco de queimaduras.

STICK

de queijo

MODO DE PREPARO

Remova a cinta e siga as instruções. Retire da embalagem. Em uma panela funda/fritadeira elétrica, coloque gordura suficiente para cobrir o Stick de Queijo e deixe esquentar a 180°C. Frite por 5 minutos, retire os Sticks de Queijo e coloque-os no papel absorvente até que fiquem bem secos. Cuidado, recheio quente.

FRITADEIRA

FRITAR 180°C

Congelado

Resfriado

TEMPO

5 min

4 min

AIRFRYER

NÃO RECOMENDADO

Dica: Após a fritura aguarde pelo menos 2 minutos para o consumo, assim o produto estará mais aquecido internamente.
Atenção: Não frite o produto em descongelamento, risco de respingar óleo quente ao fritar. Manter as crianças longe do fogão ou fritadeira no momento da fritura, risco de queimaduras.

PASTEL *de Belém*

MODO DE PREPARO

Remova a cinta e siga as instruções. Retire da embalagem, pré-aqueça o forno em 180°C por 10 minutos, tire os Pastéis de Belém da forminha, coloque-os em uma assadeira sem untá-la e leve ao forno por 12 minutos a 180°C.

FORNO ELÉTRICO

Posição Assar ou 180°C	TEMPO
Congelado	10 min
Resfriado	8 min

FORNO CONVENCIONAL

Posição Média ou 180°C	TEMPO
Congelado	12 min
Resfriado	10 min

Dica: Não aquecer em micro-ondas. Não colocar o Pastel de Belém no forno até que esteja pré-aquecido, pois existem diferenças entre fornos e o tempo pode variar.

Atenção: Produto quente, recomenda-se o uso de luva térmica para auxiliar na retirada do produto no forno.

TORTA

de limão

MODO DE PREPARO

Retire do freezer com 1 a 2 horas antes de servir e mantenha em refrigeração. Para servir remova a tampa e a cinta plástica.

Atenção: NÃO DESCONGELAR O PRODUTO EM TEMPERATURA AMBIENTE .

TORTA

mousse de chocolate

MODO DE PREPARO

Retire do freezer com 1 a 2 horas antes de servir e mantenha em refrigeração. Para servir remova a tampa e a cinta plástica.

Atenção: NÃO DESCONGELAR O PRODUTO EM TEMPERATURA AMBIENTE.