



PIZZAS

(AMERICANA - DE VEGETALES - MARGARITA)

COMPONENTES: Congelar a -18°C

- Disco de Pizza

UTENSILIOS NECESARIOS EN CASA:

- Horno convencional
- Placa delgada de metal
- Tijeras para cortar las bolsas al vacío

RECOMENDACIONES IMPORTANTES:

1. Los productos ABATIDOS deben mantenerse en su empaque original y en la congeladora aprox a -18°C. La duración de este producto es de hasta 3 meses en su empaque original en congelación.
2. Para preservar la calidad de los insumos ABATIDOS se recomienda descongelarlos en sus empaques originales dentro de la refrigeradora.
3. Los productos refrigerados deben mantenerse en su empaque original y en refrigeración a 4°C hasta el momento de su uso como se indica en la receta. La duración de este producto es de hasta 6 días en su empaque original y en refrigeración.
4. Después de abierto el producto conservar en refrigeración y consumir máximo en 3 días.

PREPARACIÓN:

- 01 Mantenga la pizza en congelación a -18°C hasta el momento de su uso.
- 02 Pre caliente el horno a 180°C durante 20 minutos.
- 03 Corte la bolsa al vacío con ayuda de unas tijeras y coloque la pizza dentro del horno en una placa delgada para horno de 10 a 12 minutos o hasta notar que la masa está crocante y el queso bien derretido.

EMPLATADO:

Preparar y consumir inmediatamente para conservar su textura crocante.

¿QUE ES ABATIMIENTO?

Es un proceso al que se someten ciertos alimentos recién cocinados o frescos, en un equipo de alta tecnología, en la que su función principal es bajar la temperatura rápidamente y así mantener las propiedades en cuanto a frescor, sabor, textura y olor. Asimismo, evita la proliferación de bacterias y da una mayor vida útil al producto.