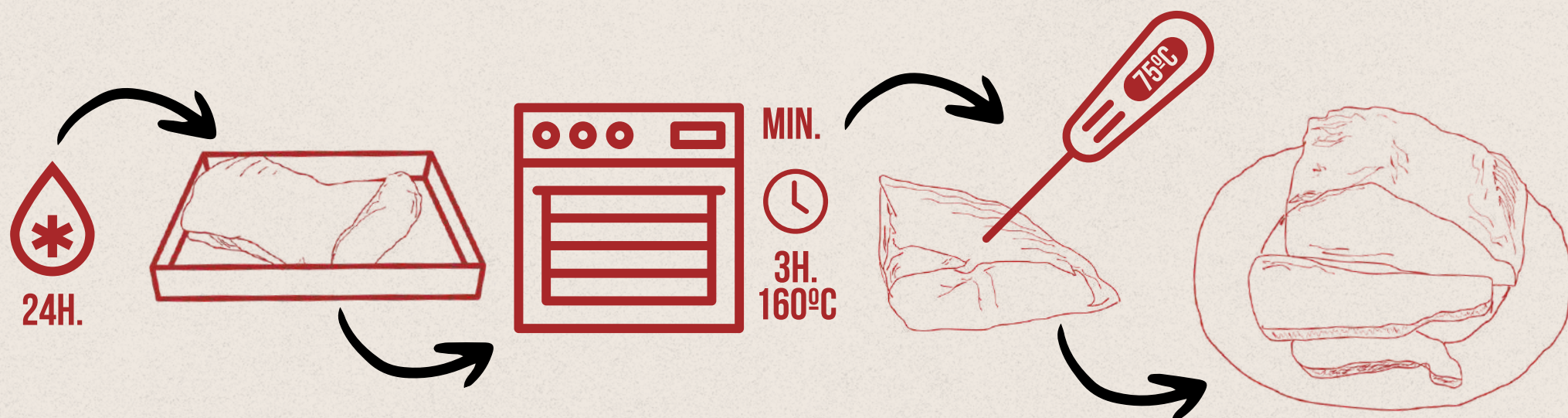


simplifies cooking
READY to ROAST
simplifies cooking

ROAST BEEF DE VACA



MODO ASADO CRUJIENTE

1. Descongelar previamente durante 24h en su envase original.
2. Quitar del envase y poner sobre bandeja apta para horno.
3. 1h > 191°C (vapor 100%)
1:15h > 100°C (vapor 100%)
45' > 74°C
TIEMPO TOTAL: 3h
4. Servir con su mismo jugo o añadir salsa según receta específica.

INGREDIENTES

Carne de vaca 90%, agua, sal, fibra vegetal, estabilizante (E401), antioxidantes (E331iii, E301), proteína vegetal y aroma.

