

# LLENÁ TU FREEZER

PACKS DE VIANDAS CONGELADAS  
A DOMICILIO



261 4687817

261 4190538



**PEDIDOS DESDE EL LUNES Y/O HASTA AGOTAR CUPOS  
DE ELABORACION Y ENTREGA.**

PAGO PREFERENTEMENTE EFECTIVO AL MOMENTO DE ENTREGA.

**-CONSULTA SI LLEGAMOS A TU ZONA PREVIAMENTE!**

-EN CASO DE NO LLEGAR A TU ZONA O SI NO ESTAS EL DIA Y  
HORARIO DE ENTREGA PODES RETIRAR EL PEDIDO EN EL LOCAL

**DIA DE ENTREGA DEPENDIENDO DE LA ZONA**

**CONSULTA COSTOS DE ENVIO**

*Los productos deben ser cocinados  
ya sea en horno a gas o electrico  
antes de ser consumidos*



PODÉS HACER TU PEDIDO MARCANDO EN EL CASILLERO EN  
UNA CAPTURA DE PANTALLA, MANDANDO LOS NÚMEROS Y LETRAS DE LOS  
PRODUCTOS QUE ELEGISTE O ESCRIBIENDO LOS PRODUCTOS EN EL CHAT!

**ELIGE 6 PRODUCTOS DE LA PRIMERA LISTA Y AGREGA 2 DE LA  
SEGUNDA: TOTAL 8 PRODUCTOS**

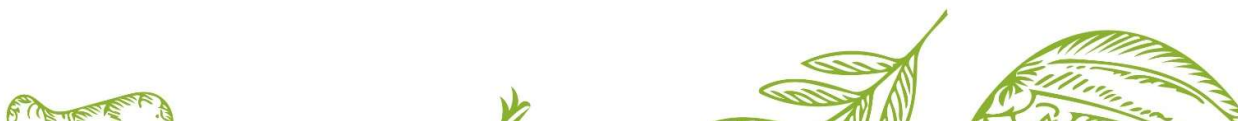
***Elige 6 productos de esta lista:***

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1- 6 Hamburguesas de brócoli y coliflor.....                            | <input type="checkbox"/> |
| 2- 6 Hamb. de arroz yamani, remolacha y zanahoria...                    | <input type="checkbox"/> |
| 3- Pizza con berenjenas y tomates secos.....                            | <input type="checkbox"/> |
| 4- Pizza de zanahoria, cebolla y pimiento.....                          | <input type="checkbox"/> |
| 5- Tarta de acelga.....   | <input type="checkbox"/> |
| 6- Tarta de espinaca con ricota.....                                    | <input type="checkbox"/> |
| 7- Tarta de calabaza y ricota.....                                      | <input type="checkbox"/> |
| 8- Pastel sin masa de carne de soja y crema de choclo                   | <input type="checkbox"/> |
| 9- Tarta integral (zanahoria, cebolla, perejil, queso y tomate seco)... | <input type="checkbox"/> |
| 10- Guiso de lentejas y verduritas.....                                 | <input type="checkbox"/> |
| 11- Chop suey de verduras con salsa de soja.....                        | <input type="checkbox"/> |
| 12- 6 Canelones de choclo.....  | <input type="checkbox"/> |
| 13- 6 Canelones de acelga.....  | <input type="checkbox"/> |
| 14- 4 crepas de zapallo rellenas de verdura y queso....                 | <input type="checkbox"/> |
| 15- Tarta de verduras salteadas y queso.....                            | <input type="checkbox"/> |
| 16- 6 Hamburguesas de verdura.....                                      | <input type="checkbox"/> |
| 17- 6 Hamburguesas de lentejas.....                                     | <input type="checkbox"/> |
| 18- Graten de papas, jamón, cebolla, pimiento y queso...                | <input type="checkbox"/> |
| 19- Lasaña de acelga con ricota y choclo .....                          | <input type="checkbox"/> |
| 20- 12 Empanadas de verdura.....  | <input type="checkbox"/> |



PODÉS HACER TU PEDIDO MARCANDO EN EL CASILLERO EN  
UNA CAPTURA DE PANTALLA, MANDANDO LOS NÚMEROS Y LETRAS DE LOS  
PRODUCTOS QUE ELEGISTE O ESCRIBIENDO LOS PRODUCTOS EN EL CHAT!

- 21- 6 Tarteletas de choclo y acelga..... ☐
- 22- 4 Berenjenas rellenas de arroz y verduritas..... ☐
- 23- 10 croquetas de coliflor y zanahoria..... ☐
- 24- Arroz con verduras y hongos..... ☐
- 25- Pastel de brócoli ,zanahoria y cebolla..... ☐
- 26- Bombas de camote y acelga con queso..... ☐
- 27- Locro vegetariano..... ☐
- 28- Lasagna de espinaca , ricota y calabaza..... ☐
- 29- 12 Milanesas de berenjena..... ☐
- 30- 6 Zapallitos rellenos de arroz verduras y carne..... ☐
- 31- Pastel de acelga con cebolla y queso..... ☐
- 32- Soufflé tricolor de zapallo , acelga y choclo..... ☐
- 33- Tortilla de papas..... ☐
- 34- Pastel de choclo con cebolla , pimiento y queso.... ☐
- 35- 4 Calabacines rellenos de espinaca, cebolla y queso.. ☐
- 36- Tortilla de acelga, zapallitos y zanahoria..... ☐
- 37- 10 Milanesas de soja..... ☐
- 38- 10 Torrejas de acelga y zanahoria..... ☐
- 39- Pastel de zanahoria, verdeo y queso azul..... ☐
- 40- 8 albóndigas de zanahoria y acelga con queso..... ☐
- 41- Tarta de calabaza con cebolla y queso azul..... ☐
- 42- Tarta de verduritas con masa integral y semillas... ☐
- 43- 10 Croquetas de arroz integral y calabaza..... ☐



**Agrega 2 productos de ésta lista:**

- A- Pastel de camote..... ☐
- B- Pastel de carne y choclo..... ☐
- C- Pastel de pollo y zapallo..... ☐
- D- 6 crepes de espinaca, con pollo , cebolla y crema..... ☐
- E- 10 Paquetitos de cerdo..... ☐
- F- 6 tarteletas de pollo con ceb., pim. y zanahoria..... ☐
- G- 10 Paquetitos de carne y choclo..... ☐
- H- Lasaña de verdura jamón y queso..... ☐
- I- 6 Crepes de verdura y pollo..... ☐
- J- 10 Paquetitos de atún..... ☐
- K- Tarta de pollo, acelga y cebolla caramelizada..... ☐
- L- Tarta de jamón y queso..... ☐
- M- 12 Empanadas de carne..... ☐
- N- 6 pancitos rellenos de pollo y queso crema ..... ☐
- O- 4 wraps de cerdo con verduritas y queso..... ☐
- P- 2 panes árabes de ternera (ternera, poroto negro, queso y verduras)..... ☐


**ELIGE 6 PRODUCTOS DE LA 1ERA LISTA  
Y 2 PRODUCTOS DE LA 2DA LISTA**

**Total 8 productos por \$ 6400**

**Costo por envío \$100, también lo podés retirar en el local**


***Cada producto rinde para dos porciones***

***Puede contener: TACC, huevo, leche, maní, soja, frutas secas, pescado, sulfitos***

**Envíalo al  261 4190538/261 4687817**

*ENTREGAS A DOMICILIO SIEMPRE Y CUANDO QUEDE  
DENTRO DE NUESTRO RECORRIDO Y SE ADAPTEN A LOS  
HORARIOS DE ENTREGA*

# ***Tips para cocinar nuestros productos.***



- **TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN SER COCINADOS** antes de ser consumidos ya sea en horno convencional a gas o eléctrico (no microondas) sin necesidad de precalentarlo.

- **NADA SE DESCONGELA:** Los productos se colocan directamente del freezer al horno sin descongelar previamente, *en asadera de horno aceitada siendo lo mas recomendable rociarla con **aceite vegetal en aerosol** tipo FRITOLIN o similares* (ya que evita que se pegue el producto)

- **EL HORNO SE PRENDE AL MÁXIMO (SIN PRECALENTAR)**  
Se coloca el producto en el estante del medio del horno, entonces mientras precalienta el horno descongela el producto y ya luego empieza a cocinar.


- **TIEMPO DE COCCIÓN ESTIMADO ES DE 50 MINUTOS A UNA HORA APROXIMADAMENTE** (dependiendo del tamaño del producto) Las empanadas, milanesas de soja, torrijas, canelones, y pastelitos tardan menos tiempo, aproximadamente 25 minutos.



- **LA MAYORÍA DE LOS PRODUCTOS DESPIDEN AGUA DURANTE LA COCCIÓN:** Es recomendable ir quitándola para acelerar el proceso de evaporación y cocción del producto.




## Ayuda para algunos productos:



- **Tartas y productos con masa:** Lo último que se cocina es la masa por eso te darás cuenta cuando ya esté cocido al verse seca y dorada. El tiempo estimado es de 40 minutos aproximadamente.


 **Guiso de lentejas:** Se cocina en olla con un poquito de agua y revolviendo para que no se pegue.



- **Mil hojas, soufflés, budines y tortillas de verduras** (todo  producto que vaya en bandeja de aluminio): Se cocinan en su envase de aluminio. Estarán cocidos una vez que en el centro se hagan burbujas de ebullición. Los más grandes tardan hasta una  hora en horno. *Si el producto está pegado a la bolsa, se puede poner bajo el agua fría hasta despegar las bolsas.*

- **Chop Suey de fideos:** Este producto es el único que si desea puede calentar unos minutos en microondas para acelerar el proceso y luego poner en una sartén tipo wok; de lo contrario calentar en una sartén wok y revolver de vez en cuando para  integrar las verduras y los fideos hasta que estén bien calientes.


- **Tortilla de papas:** Se pone al horno en asadera aceitada invertida (es decir que la parte con más cantidad de huevo quede hacia arriba) para que al descongelar decante el huevo y quede bien armada y sin necesidad de dar vuelta.

 También se puede hacer en sartén antiadherente precalentar,  aceitar, colocar tortilla, bajar el fuego al mínimo y colocar una tapa para acelerar la cocción. Después dar vuelta y terminar la cocción del otro lado.

 **Canelones y lasañas:** Se deben sacar de su envase y colocar en horno en asadera aceitada sin salsa; una vez que estén crocantes (canelones) y bien calientes en el centro (lasaña) se puede salsear a gusto (crema, tuco, queso o lo que más guste).

 **Hamburguesas de verdura o lentejas y albondigas:** Deben dorarse bien de un lado antes de dar vuelta para que no se te desarmen. 





- **Arroz con verduritas:** Se cocina en sartén u olla con la misma proporción de agua que de arroz 20 minutos aproximadamente según el punto que prefieran de cocción, condimentar a gusto.

- **Zapallitos rellenos, berenjenas rellenas ,calabacines rellenos:** Se cocinan al horno con fuego fuerte en asadera aceitada, ir quitando el agua sobrante del producto para acelerar el proceso de calentado, una vez crocantes y sequitos ya está para consumir. Tiempo largo de cocción. Si se desea salsear se debe hacer una vez ya listo el producto.

