

# PREGUNTAS FRECUENTES

---

**1. ¿Se pueden pedir bandejas con sabores mixtos o deben ser de un único sabor?**

Se pueden pedir bandejas mixtas, de todos los sabores, y/o de un único sabor.

**2. ¿Se deben mantener frezadas hasta consumirlas?**

Sí. Es lo que se recomienda, para que mantengan las propiedades organolépticas de textura y sabor.

**3. ¿Cómo se deben cocinar para que no se rompan?**

Lo recomendable es retirarlas del freezer e inmediatamente colocarlas en la cocción, procurando siempre usar una superficie antiadherente o untada con aceite o con rocío vegetal para evitar que no se peguen y se rompan.

**4. ¿Cuánto tiempo se deben cocinar?**

Se recomienda cocinarlas hasta que se doren y/o se puedan despegar de la superficie sin romperse. El tiempo estimado es de 20 minutos aproximadamente.

**5. ¿Son aptas para celíacos y/o intolerantes al gluten?**

NO. Ya que las hamburguesas tienen pan de harina de trigo rallado.

**6. ¿Son aptas para personas con diabetes o colesterol alto?**

Sí, gracias a su aporte de fibra, las hamburguesas ayudan al tratamiento de ambas patologías.

**7. ¿Son aptas para personas con hipertensión?**

Depende de la cantidad de sodio que el médico le indique que puede consumir. Las hamburguesas tienen sal agregada.

**8. ¿Se pueden comer frías?**

Si. Una vez cocidas, pueden guardarse en la heladera y comerse frías.

**9. ¿Pueden comerse en sándwich como las hamburguesas de carne?**

Si. Puede comerse de la misma manera que las hamburguesas de carne

**10. ¿Pueden cocinarse por medio de la fritura?**

Lo recomendable es cocinarlas en el horno o en sartén o en plancha. Al freirlas, cabe la posibilidad de que se rompan en la cocción.