



Feliz Natal

**Cartilha de Descongelamento
dos Pratos Especiais de Natal**





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

Em primeiro lugar, separe com antecedência a louça que será utilizada na sua ceia, verificando se as travessas podem ir ao microondas, caso vá utiliza-lo no processo de descongelamento. Tenha certeza de ter separado recipientes suficientes para todos os pratos. Você pode transferi-los ainda congelados para as travessas em que serão servidos e descongelar diretamente no microondas.

As carnes e aves levam uma quantidade generosa de molho. Portanto, necessitam de travessas baixas e que tenham uma borda que não deixe o molho transbordar.

O Arroz e a Farofa devem ficar em travessas redondas e com bordas altas, facilitando os convidados na hora de se servirem. As sobremesas ficam adequadas em travessas redondas com uma pequena borda para conter as caldas.

Na véspera, transfira as sobremesas ainda congeladas, das embalagens para as travessas em que serão servidas, e coloque na geladeira, só levando para a mesa quando os outros pratos já tiverem sido descongelados.

Para obter uma decoração mais sofisticada, utilize as embalagens para descongelar os pratos no forno convencional e depois transfira para as travessas, fazendo uma arrumação mais elaborada. Finalize a decoração com fios de ovos, cerejas, frutas cristalizadas ou outros ingredientes a seu gosto.



congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

Alguns detalhes devem ser observados para que se alcance os melhores resultados no aquecimento dos pratos, garantindo assim uma ceia com aparência, textura e sabor desejados e próprios para consumo:

01- Como existem diferenças entre fornos, o tempo de preparo dos produtos pode variar;

02- Observe que, ao descongelar, é necessário um pouco mais ou menos de tempo, dependendo do seu equipamento (microondas, forno convencional ou elétrico) e regule o tempo de acordo.

03- Centralize o recipiente dentro do seu equipamento, não deixando que as beiradas toquem as paredes do mesmo;

04- Nas embalagens próprias para microondas, retire a tampa para um descongelamento uniforme;

05- Ao utilizar o forno convencional ou elétrico para aquecer os pratos acondicionados, retire a tampa para que o alimento obtenha a melhor textura;

06- Tome cuidado ao tocar nas embalagens após ou durante o processo de aquecimento, pois as mesmas estarão muito quentes, ocorrendo risco de queimaduras. Utilize luvas próprias para forno ou um pano de copa seco.

Seguindo estas instruções você irá obter excelentes resultados no aquecimento de seus pratos.



congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NAS05 - Lombo Noel

Peso

900g

Sugestão de Consumo

4 pessoas

Descrição

Finas camadas de lombo assadas, regadas ao molho de vinho tinto, tomilho e mel.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira.

Microondas

Aquecer por aproximadamente 8 minutos em potência alta, retirar e verificar se todas as fatias descongelaram adequadamente e se o molho está homogêneo. Caso necessite, retorne ao microondas e aqueça por mais 2 minutos ou de acordo com a potência de seu aparelho.

Forno Convencional

Após retirar a tampa da embalagem, coloque-a sobre um tabuleiro sem água, se preferir cubra com papel alumínio (com a finalidade de formar vapor e umidificar o alimento) e leve ao forno brando por aproximadamente 15 minutos. Na metade do tempo, procure virar as fatias, regando-as com o molho para que descongelem por igual.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NAS07 - Lombo Recheado

Peso

1250g

Sugestão de Consumo

4 pessoas

Descrição

Lombo Recheado com presunto de parma, damasco e ameixas, servido com molho de vinho branco.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira.

Microondas

Aquecer por aproximadamente 8 minutos em potência alta, retirar e verificar se todas as fatias descongelaram adequadamente e se o molho está homogêneo. Caso necessite, retorne ao microondas e aqueça por mais 2 minutos ou de acordo com a potência de seu microondas.

Forno Convencional

Após retirar a tampa da embalagem coloque-a sobre um tabuleiro sem água, se preferir cubra com papel alumínio (com a finalidade de formar vapor e umidificar o alimento) e leve ao forno brando por aproximadamente 15 minutos. Na metade do tempo, procure virar as fatias regando-as com o molho para que descongelem por igual.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NAS08 - Tender Tropical

Peso

950g

Sugestão de Consumo

6 pessoas

Descrição

Fatias de tender assadas com molho agri-doce e especiarias, servido com ameixas secas.

Modo de Descongelamento

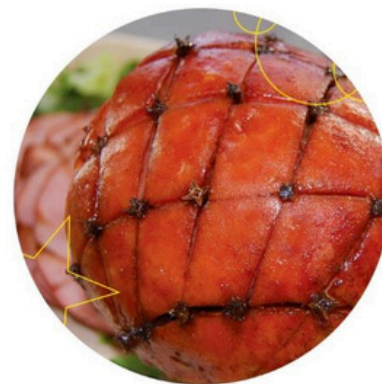
Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira.

Microondas

Aquecer por aproximadamente 8 minutos em potência alta, retirar e verificar se todas as fatias descongelaram adequadamente e se o molho está homogêneo. Caso necessite, retorne ao microondas e aqueça por mais 2 minutos ou de acordo com a potência de seu aparelho.

Forno Convencional

Após retirar a tampa da embalagem, coloque-a sobre um tabuleiro sem água, se preferir cubra com papel alumínio (com a finalidade de formar vapor e umidificar o alimento) e leve ao forno brando por aproximadamente 15 minutos. Na metade do tempo, procure virar as fatias, regando-as com o molho para que descongelem por igual.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NAV05 - Salpicão de Frango

Peso

1290g

Sugestão de Consumo

6 pessoas

Descrição

Deliciosos cubos de peito de frango assado em forno, com pimentão verde, passas, petit pois, milho e cenoura envoltos em molho e guarnecido com batata palha fios de ouro.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira. Servir frio.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NAV17 - Peru Natalino Fatiado

Peso

1600g (Aproximadamente de 20 à 24 fatias).

Sugestão de Consumo

6 pessoas

Descrição

Delicioso peru desossado e assado no forno, fatiado, coberto com molho de laranja e vinho. Acompanha Fio de Ovos para decoração.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira.

Microondas

Aquecer por aproximadamente 8 minutos em potência alta, retirar e verificar se todas as fatias descongelaram adequadamente e se o molho está homogêneo. Caso necessite, retorne ao microondas e aqueça por mais 2 minutos ou de acordo com a potência de seu aparelho.

Forno Convencional

Após retirar a tampa da embalagem, coloque-a sobre um tabuleiro sem água, se preferir cubra com papel alumínio (com a finalidade de formar vapor e umidificar o alimento) e leve ao forno brando por aproximadamente 15 minutos. Na metade do tempo, procure virar as fatias, regando-as com o molho para que descongelem por igual.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NCA21 - Rosbife com Champignon e Cerejas

Peso

1300g

Sugestão de Consumo

6 pessoas

Descrição

Finas fatias de maminha assadas, servidas com molho de champignons e decoradas com cerejas ao maraschino.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira.

Microondas

Aquecer por aproximadamente 8 minutos em potência alta, retirar e verificar se todas as fatias descongelaram adequadamente e se o molho está homogêneo. Caso necessite, retorne ao microondas e aqueça por mais 2 minutos ou de acordo com a potência de seu microondas.

Forno Convencional

Após retirar a tampa da embalagem, coloque-a sobre um tabuleiro sem água, se preferir cubra com papel alumínio (com a finalidade de formar vapor e umidificar o alimento) e leve ao forno brando por aproximadamente 15 minutos. Na metade do tempo procure virar as fatias, regando-as com o molho para que descongelem por igual.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NCA22 - Medalhão de Filé Mignon Suíno ao Molho de Vinho com Champignons

Peso 1200g

Sugestão de Consumo

4 pessoas

Descrição

Suculentos cortes de Mignon Suíno envoltos em uma delicada fatia de bacon grelhados e servidos com molho de champignon.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24 antes do freezer para a geladeira.

Microondas

Aquecer por aproximadamente 8 minutos em potência alta, retirar e verificar se todos os medalhões descongelaram adequadamente e se o molho está homogêneo. Caso necessite, retorne ao microondas por mais 2 minutos ou de acordo com a potência do microondas.

Forno Convencional

Após retirar a tampa da embalagem, coloque-o sobre um tabuleiro sem água, se preferir cubra com papel alumínio (com a finalidade de formar vapor e umidificar o alimento) e leve ao forno brando por aproximadamente 15 minutos. Na metade do tempo procure virar os medalhões regando-os com o molho para que descongelem por igual.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NPX01 - Bacalhau com Creme de Queijo

Peso 1350g

Sugestão de Consumo

4 pessoas

Descrição

Lascas de bacalhau envoltas em um cremoso molho de queijo com crocante camada de batata palha fios de ouro.



Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira. Transferir da embalagem para o recipiente em que será servido com a finalidade de manter a montagem do prato.

Microondas

Sugerimos não utilizar microondas para que não se perca a crocância da cobertura da batata palha.

Forno Convencional

Transferir da embalagem para um refratário ainda congelado e levar ao forno brando por aproximadamente 15 minutos. Retirar e utilizar um garfo para espetar vários pontos do prato. O garfo deverá entrar com facilidade e sair quente. Caso queira adicionar mais batata palha, aqueça separadamente em forno convencional (não utilize microondas para que não perca a crocância) e espalhe sobre o prato já aquecido.



congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NPX04 - Bolo de Bacalhau

Peso

1500g

Sugestão de Consumo

6 pessoas

Descrição

Bolo cremoso elaborado com bacalhau desfiado, passas, ovos, azeitonas pretas, queijo parmesão, desenformado e servido com uma camada de farinha de rosca, decorado com lascas de cenoura.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira.

Forno Convencional

Transferir da embalagem para um refratário e levar ao forno brando, se preferir, cubra com papel alumínio. Espete o bolo com uma faca, atingindo o interior, retire e verifique se a ponta da faca está fria, caso esteja retorne ao forno até que ao enfriar a faca, esta saia aquecida.

Dica do Chef

Pode ser consumido frio, se preferir!

Sugerimos não utilizar microondas.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NPX07 - Bobó de Camarão

Peso

1350g

Sugestão de Consumo

4 pessoas

Descrição

Tradicional receita baiana feita com creme de aipim e camarões refogados em azeite de dendê.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira.

Microondas

Abra a tampa, deixando-a sobreposta e leve ao forno em potência alta por 8 minutos. Mexa com a finalidade de homogeneizar o alimento e se necessário aqueça por mais 1 minuto.

Forno Convencional

Retire a tampa e leve ao forno pré-aquecido a 200°, após 15 minutos, retire e mexa com a finalidade de homogeneizar o prato em sua textura e aquecimento.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NPX11 - Bacalhau Espiritual

Peso

1350g

Sugestão de Consumo

4 pessoas

Descrição

Bacalhau salteado no alho, cebola e cenouras, guarnecido de molho branco e crocante de farinha de pão.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira. Transferir da embalagem para o recipiente em que será servido com a finalidade de manter a montagem do prato.

Forno Convencional

Transferir da embalagem para um refratário ainda congelado e levar ao forno brando por aproximadamente 15 minutos. Retirar e utilizar um garfo para espetar vários pontos do prato. O garfo deverá entrar com facilidade e sair quente.

Sugerimos não utilizar microondas, pois a cobertura do prato precisa estar gratinado para uma melhor apreciação.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NPX17 - Bacalhoda Gratinada

Peso

1540g

Sugestão de Consumo

4 pessoas

Descrição

Bacalhau em camadas regadas com azeite extra virgem, mousseline de batatas acompanhado de molho branco e de camarão, coberto com queijo parmesão.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira. Transferir da embalagem para o recipiente em que será servido com a finalidade de manter a montagem do prato.

Forno Convencional

Transferir da embalagem para um refratário e levar ao forno brando por 15 minutos. Retirar e utilizar um garfo para espetar vários pontos da bacalhoda. O garfo deverá entrar com facilidade e sair quente.

Sugerimos não utilizar microondas, pois a cobertura do prato precisa estar gratinado para uma melhor apreciação.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NPX20 - Torta Crepe de Camarão

Peso

1600g

Sugestão de Consumo

6 pessoas

Descrição

Torta elaborada com finíssimos crepes, com camadas de camarão e catupiry.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira. Transferir da embalagem para o recipiente em que será servido com a finalidade de manter a montagem do prato.

Forno Convencional

Transferir da embalagem para um refratário e levar ao forno baixo por 25 minutos. Retirar e utilizar um garfo para espetar o centro do prato. O garfo deverá entrar com facilidade e sair quente.

Sugerimos não utilizar microondas.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NRS06 - Risoto de Lombinho com Limão Siciliano

Peso

1350g

Sugestão de Consumo

4 pessoas

Descrição

Delicioso risoto feito com arroz arbóreo, lombinho cortado em cubos e queijo parmesão para realçar o sabor do prato, com um belo toque de limão siciliano.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira.

Forno Microondas

Abrir parcialmente a tampa da embalagem e levar ao micro-ondas em potência alta (100%) por aproximadamente 12 minutos. Na metade do tempo, mexer com um garfo para descongelar por igual. Retirar a embalagem do microondas, mexer novamente com um garfo e servir imediatamente.

Forno Convencional

Sugerimos não utilizar o forno convencional pois altera a textura.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NCE01 - Arroz à Grega

Peso

1200g

Sugestão de Consumo

6 pessoas

Descrição

Arroz soltinho com pimentão, cenoura e passas.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira.

Microondas

Untar com 5ml de água filtrada e levar ao forno com a tampa sobreposta por 8 minutos.

Forno Convencional

Untar com 5 ml de água filtrada e levar ao forno brando por 15 minutos, se preferir cubra com papel alumínio ou deixe a tampa sobreposta (com a finalidade de formar vapor e umidificar o alimento).





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NCE15 - Arroz com Amêndoas

Peso

1200g

Sugestão de Consumo

6 pessoas

Descrição

Arroz elaborado com azeite extra-virgem servido com lâminas de amêndoas torradas.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira.

Microondas

Untar com 5ml de água filtrada e levar ao forno com a tampa sobreposta por 8 minutos.

Forno Convencional

Untar com 5 ml de água filtrada e levar ao forno brando por 15 minutos, se preferir cubra com papel alumínio ou deixe a tampa sobreposta (com a finalidade de formar vapor e umidificar o alimento).





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NCE16 - Farofa Natalina

Peso

1000g

Sugestão de Consumo

6 pessoas

Descrição

Farofa com passas, cubinhos de abacaxi, miúdos de peru e peito de peru desfiado.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira.

Microondas

Aquecer por aproximadamente 5 minutos em potência média, na metade do tempo misture para aquecer por igual; caso necessite, retorne ao microondas e aqueça por mais 2 minutos ou de acordo com a potência de seu microondas.

Forno Convencional

Após retirar a tampa da embalagem coloque-a sobre um tabuleiro sem água, se preferir cubra com papel alumínio ou deixe a tampa sobreposta e leve ao forno por 10 minutos.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NCE20 - Arroz à Piamontese

Peso

1970g

Sugestão de Consumo

6 pessoas

Descrição

Arroz cremoso refogado com alho, caldo de carne e vinho cozido com champignon, envolvido em creme de leite e requeijão salpicado com muçarela.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira.

Microondas

Aquecer por aproximadamente 5 minutos em potência média, na metade do tempo misture para aquecer por igual; caso necessite, retorne ao microondas e aqueça por mais 2 minutos ou de acordo com a potência de seu microondas.

Forno Convencional

Após retirar a tampa da embalagem coloque-a sobre um tabuleiro sem água, se preferir cubra com papel alumínio ou deixe a tampa sobreposta e leve ao forno por 10 minutos.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NLV15 - Batata Palha Fios de Ouro

Peso

400g

Sugestão de Consumo

6 pessoas

Descrição

Batata palha finíssima, frita, bem sequinha e crocante.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira.

Forno Convencional

Retire a tampa e leve ao forno brando por 8 minutos.

Sugerimos não utilizar microondas para que não perca a crocância do alimento.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

SG56 - Bolinho de Bacalhau Assado da Casa

Peso

300g (Aproximadamente 12 bolinhos)

Sugestão de Consumo

4 pessoas

Descrição

Tradicionais bolinhos crocantes elaborados com massa de batata, bacalhau desfiado e temperos perfeitamente equilibrados.

Modo de Descongelamento

Ideal levar ao forno ainda congelado.

Forno Convencional

Retire a tampa e leve ao forno em potência alta por 8 minutos.

Sugerimos não utilizar microondas para que não perca a crocância do alimento.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NAS01 - Pudim de Leite Condensado de Natal

Peso
1200g

Sugestão de Consumo
8 pessoas

Descrição

Delicioso pudim feito com leite condensado, leite e ovos.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira até a hora de servir.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NSM01 - Brigadeirão

Peso

1300g

Sugestão de Consumo

8 pessoas

Descrição

Tradicional sobremesa feita com chocolate e leite condensado, salpicados com chocolate granulado e cerejas ao maraschino.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira até a hora de servir.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NSM02 - Mousse de Chocolate

Peso

800g

Sugestão de Consumo

8 pessoas

Descrição

Delicada e cremosa sobremesa feita com chocolate meio amargo.

Modo de Descongelamento

Transfira a embalagem 3h antes do freezer para a geladeira até a hora de servir. Transferir da embalagem para o recipiente em que será servido ainda congelada com a finalidade de manter a montagem do prato.

Obs: Retire a tampa com a sobremesa ainda congelada para que possa ser mantida a cobertura de raspas de chocolate.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NSM04 - Quindão

Peso

1800g

Sugestão de Consumo

8 pessoas

Descrição

Fina e delicada sobremesa em gemas de ovos, coco e leite de coco.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira até a hora de servir, pois é uma sobremesa que demora a descongelar. Se preferir, transfira da embalagem para o recipiente em que será servido ainda congelada.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NSM05 - Pudim de Claras com Calda de Damasco

Peso

670g

Sugestão de Consumo

8 pessoas

Descrição

Delicioso pudim feito com claras de ovos e regado com calda de damasco.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 3h antes do freezer para a geladeira até a hora de servir. Se preferir, transfira da embalagem para o recipiente em que será servido ainda congelada.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NSM06 - Prestígio Cremoso com Ganache Diet

Peso
800g

Sugestão de Consumo
8 pessoas

Descrição

Sobremesa com Creme de Coco ,Creme de Leite Light com Chocolate Amargo Dietético.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira até a hora de servir. Transferir da embalagem para o recipiente em que será servido ainda congelada com a finalidade de manter a montagem do prato.

Obs: Retire a tampa com a sobremesa ainda congelada para que possa ser mantida a cobertura.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NSM07 - Doce de Bombom

Peso

800g

Sugestão de Consumo

8 pessoas

Descrição

Creмосa sobremesa com camadas de chocolate, uma delicada cobertura de creme de leite em neve e leite condensado, salpicada com biscoito de chocolate tipo “bis”.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira até a hora de servir. Transferir da embalagem para o recipiente em que será servido ainda congelada com a finalidade de manter a montagem do prato.

Obs: Retire a tampa com a sobremesa ainda congelada para que possa ser mantida a cobertura.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NSM10 - Rabanadas

Peso

500g (Aproximadamente 8 unidades)

Sugestão de Consumo

8 pessoas

Descrição

Rabanadas assadas no forno, envolvidas em calda a base de baunilha e polvilhadas com açúcar e canela.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira até a hora de servir.

Forno Convencional

Se preferir suas rabanadas aquecidas, leve-as ao forno em temperatura branda por aproximadamente 3 minutos.





congelados artesanais

Cartilha de Descongelamento

NSM31 - Torta de Nozes

Peso

1740g

Sugestão de Consumo

12 pessoas

Descrição

A mais tradicional torta da casa, cuidadosamente elaborada desde a seleção das nozes até a confecção dos fios de ovos.

Modo de Descongelamento

Ideal transferir a embalagem 24h antes do freezer para a geladeira até a hora de servir. Se preferir, transfira da embalagem para o recipiente em que será servido ainda congelada.





Obrigado por
nos escolher para
participar desse
momento tão
especial!

Boas Festas!