



Monte Libano

O MÁXIMO EM PÃES
DESDE 1966

DICAS E MODOS
DE AQUECIMENTO





CÁLCULO DE QUANTIDADE

POR PESSOA

ENTRADAS E MINI SALGADOS

1 opção	100g ou 3 unidades
2 opções	60g de cada ou 1 1/2 unidade

ARROZ E ACOMPANHAMENTOS

1 opção	120g
2 opções	80g de cada
3 opções	60g de cada
4 opções	40g de cada

AVES, CARNES E TORTAS SALGADAS

1 opção	200g
2 opções	150g de cada
3 opções	80g de cada

BOLOS E TORTAS

1 opção	150g
2 opções	80g de cada

MINI DOCES

1 opção	5 unidades
2 opções	3 unidades de cada
3 opções	1 unidade de cada

EMBALAGEM

- Utilizamos embalagens descartáveis.
- Não montamos as encomendas nas travessas próprias dos clientes.

TRANSPORTE

- Se o tempo de trajeto até sua residência exceder 30 min, indicamos a utilização de isopor ou bolsa térmica com gelo.
- Se já possuir, lembre-se de trazer suas próprias embalagens térmicas.

ARMAZENAGEM

- Nossos pratos são refrigerados e devem ser mantidos assim até o momento do aquecimento.
- Certifique-se de que haverá espaço suficiente em seu refrigerador.
- Não recomendamos o congelamento doméstico, pois pode alterar a qualidade do produto.



AQUECIMENTO

Como existem diferenças entre as diversas marcas de fornos, o tempo de aquecimento pode variar. Ajuste-o de acordo com as características do seu equipamento e com as quantidades do produto.

INSTRUÇÕES GERAIS POR TIPO DE ALIMENTO

PÃES, TORTAS, SALGADOS

Recomendamos o aquecimento apenas em forno convencional.

Transferir o produto para utensílio próprio compatível (ex.: alumínio, porcelana refratária, inox).

Tempo: 10 a 15 minutos, em forno pré-aquecido a 180 °C. Não cobrir com papel alumínio.

CUSCUZ

Pode ser servido frio ou quente. Para aquecer, transferir o produto para utensílio próprio compatível (ex.: alumínio, porcelana refratária, inox).



Tempo em micro-ondas: 2 a 5 minutos por quilo de produto, ou conforme o manual de seu equipamento.



Tempo em forno convencional: 15 a 20 minutos, no forno pré-aquecido a 180 °C, coberto com papel alumínio.

ACOMPANHAMENTOS

Transferir o produto para utensílio próprio compatível (ex.: alumínio, porcelana refratária, inox).



Tempo micro-ondas: 2 a 5 minutos por quilo de produto, ou conforme o manual de seu equipamento.



Tempo em forno convencional: 15 a 20 minutos, no forno pré-aquecido a 180 °C, coberto com papel alumínio.

Exceções:

- Batatas somente em forno convencional.
- Farofas à base de farinha de mandioca somente em forno convencional ou frigideira antiaderente.



MASSAS COM MOLHO

Utilizamos embalagens próprias para forno convencional.
E não aconselhamos o aquecimento em forno micro-ondas.

Tempo: 25 a 30 minutos em forno pré-aquecido a 180 °C, coberto com papel alumínio.

AVES E CARNES (EXCETO INTEIROS)

Utilizamos embalagens próprias para micro-ondas (plásticas ou alumínio importado) ou forno convencional (alumínio importado). Para melhor resultado recomendamos o forno convencional.

Tempo: 20 a 30 minutos em forno pré-aquecido a 180 °C, coberto com papel alumínio. Espalhar o molho que estiver no fundo do recipiente. Cobrir o produto antes de aquecer e regá-lo em intervalos de aproximadamente 20 minutos.

ASSADOS INTEIROS

Não aconselhamos o aquecimento em forno micro-ondas.

Utilizamos embalagens próprias para aquecimento em forno convencional.

Se houver molho extra recebido à parte, espalhar sobre o assado, cobrir com papel alumínio e levar ao forno médio pré-aquecido a 180 °C.

Regar o produto em intervalos de 20 minutos com o molho que estiver no fundo da embalagem.

Retirar o papel alumínio 5 minutos antes de finalizar o aquecimento.

Lembramos que o tempo médio sugerido pode variar em função das características de cada equipamento.

- Assados até 2 kg aquecer por 40 min.
- Acima de 2 kg: vide tabela abaixo:

PESO	AQUECIMENTO (APROXIMADO)	MOLHO (POR 1 kg)
2 kg	50 min	1 pote
3 kg	1h15	1 1/2 pote
4 kg	1h30	2 potes
5 kg	1h45	2 1/2 potes

Para molheira: aquecer o molho separadamente em forno micro-ondas de 1 a 3 minutos, ou fogão, em panela pequena, até levantar fervura. Servir em uma molheira.

