



## MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN



### MÉTODO RECOMENDADO ✓

- 1 - Perforar el envase con un objeto punzante.
- 2 - Introducir el producto en el frigorífico. 
- 3- Mantener el producto a temperatura de refrigeración ( 1-4 °C ) en el frigorífico durante 8 h.
- 4- Desmoldar del envase el producto y dejar reposar 10 minutos a temperatura ambiente.
- 5- EL PRODUCTO ESTARA PERFECTAMENTE DESCONGELADO.



### MÉTODO MICROONDAS

- 1 - Abrir el envase.
- 2 - Desmoldar el producto en un recipiente apto para el microondas.
- 3 - Introducir el producto en el Microondas y descongelar durante 15 minutos, en intervalos de 5 minutos. (entre cada intervalo se recomienda remover el producto para una perfecta descongelacion.)



Ejemplo Producto



Producto Descongelado

## ¡ERRORES DE LA DESCONGELACIÓN!

No deben descongelarse los alimentos a temperatura ambiente o en agua caliente.

El riesgo de contaminación es mucho mayor (el crecimiento de bacterias se produce sobre todo entre 4°C y 60°C).

Una vez descongelado, no deben volver a congelarse salvo que se cocinen a más de 70°C durante al menos dos minutos.

Debe evitarse el contacto directo entre alimentos que se descongelen y otros que ya estén cocinados, para evitar contaminaciones cruzadas.