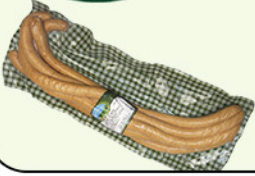




FRANKFURT 1 METER



1046: Salchicha tipo Frankfurt en tripa natural de cordero, 75% de carne de cerdo y ahumada con virutas de haya.

108: Plancha de 60 x 20 cms.



1. Calentar 2 minutos en agua caliente en un recipiente grande.
No superar los 60°C (no llevar a cocción).

2. Colocar sobre la plancha.



3. Se puede acompañar con una ración de patatas de 150 g



4. Se puede acompañar con una ración completa de patatas fritas o combinado.

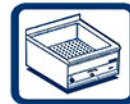
Supervivencias

> La frankfurt en agua caliente: 4 horas



Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **10 - 15 días**

Baño María



2 min. a 60°C



Complementos

