RIHAÜS

RESPALDADO POR TLSV GROUP



GUÍA DE CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN

Gracias por elegir **RIHAÜS.** Queremos que cada plato llegue a tu mesa con el mejor sabor, textura y calidad. Sigue estas recomendaciones para conservar, descongelar y calentar correctamente tus productos.

CONSERVA LA CALIDAD

1 CONSERVACIÓN

- Mantener refrigerado entre 0 °C y 5 °C.
- Si deseas congelar el producto, conservar a -18 °C.
- Mantener el envase cerrado hasta su uso.
- Revisar siempre la fecha de vencimiento indicada en el envase.

DESCONGELA CON SEGURIDAD

2 DESCONGELADO

- Idealmente, trasladar el producto al refrigerador entre 12 y 24 horas antes de consumir.
- Si necesitas acelerar el proceso, utiliza la función de descongelado del microondas.
- Mantener el producto en su envase o en un recipiente apto.
- No volver a congelar una vez descongelado.

CALIENTA Y DISFRUTA

3 CALENTAR

- Microondas: 2 a 4 minutos, según potencia
- Horno: 10 a 15 minutos.
- Si es necesario, revisar o remover a mitad del calentamiento.
- Consumir una vez que el producto esté bien caliente.

RECOMENDACIÓN RIHAÜS

Para una mejor experiencia, conserva la cadena de frío, sigue los tiempos sugeridos y sirve el producto apenas esté listo. Asi disfrutarás todo el sabor de casa, estés donde estés.

¿LISTO PARA TU PRÓXIMO PEDIDO?

Habla con nuestro equipo comercial y descubre los productos ideales para tu negocio.

+56 9 5403 9609 | HOLA@RIHAUS.CL | WWW.RIHAUS.CL

El sabor de casa, estés donde estés.