



#### **IMPORTANTE:**

Descongele el producto antes de realizar cualquiera de los siguientes procesos.

#### **HORNO CONVENCIONAL**

##### **5 a 10 MINUTOS**

1. Precaliente el horno a 204 C / 400 F
2. Saque el producto del empaque e inserte en un recipiente apropiado.
3. Tapa el recipiente con papel aluminio y colócalo dentro del horno por un tiempo de 10 a 15 minutos o hasta que el producto alcance una temperatura interna de 74°C (165°F).

\* cuidado al sacarlo del horno, el contenido estará caliente.

4. Sirvé y disfrute.

#### **MICROONDAS**

##### **3 a 4 MINUTOS**

2. Haga un pequeño corte en el centro del empaque.
3. Coloque dentro del microondas y caliente.

\* Los hornos de microondas varían, los tiempos de calentamiento son aproximados.

#### **A LA PARRILLA**

##### **7 a 10 MINUTOS**

1. Precalienta la parrilla a temperatura alta. Remueve el empaque.
2. Coloque las costillas en la parrilla y cocine de 7 a 10 minutos.
3. Volté frecuentemente las costillas hasta que el producto alcance una temperatura interna de 74°C (165 °F) y la salsa se haya caramelizado.

#### **RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN:**

Manténgase en congelación. Una vez abierto consumir dentro de las 24 horas siguientes. Una vez descongelado no volver a congelar.



GASTRONOMICA SMOKEHOUSE MEXICO S.A. DE C.V.

AV. CIRCUITO UNIVERSITARIO # 15504

COL. LOS CAFETALES C.P. 31125

e-mail: comentarios@smokehouse.mx

#### **INSPECCIONADO Y APROVADO POR SAGARPA MÉXICO.**

#### **PROCESO DE AHUMADO**

Nosotros hacemos BBQ

**AHUMADO:** Nuestros productos de ahúman con leña de encino y manzano por periodos de tiempos largos que van desde las 4 hasta las 10 horas, dependiendo del corte de la carne, dentro de las primeras dos horas es el tiempo considerado para que la carne adquiera ese característico sabor a humo.

**BBQ:** Sele llama el tiempo de cocción y se resume en cocciones de periodos largos a una temperatura baja y constante, es decir "low and slow".

El hacer BBQ es la cocción de carne con fuego indirecto, lo que hace que nuestros productos se mantengan con un sabor único.

**ANILLO DE HUMO:** Esto se genera a través de la combinación del humo, agua de la carne y la temperatura, generando un anillo rosado por la parte superior de la carne.

#### **INGREDIENTES:**

Costilla de cerdo, salsa BBQ (Agua, azúcar, pasta de tomate, sal yodatada, almidón, ácido acético, saborizante natural, aceite de soya, especias, condimentos, colorante caramelo clase IV, benzoato de sodio, goma xantana y chile. **CONTIENE: SOYA.** Marinado (ajo en polvo, cebolla en polvo, paprika en polvo, pimienta en polvo, sal seca, azúcar morena, especias, (mostaza amarilla), humo (leña de encino y manzano).

**CONTIENE: Soya.**

**PUEDEN CONTENER TRAZAS DE:** Almendra, mostaza, trigos, sulfitos, tartrazina.

**BEST  
RIBS IN  
TOWN**