

**COCINA ASIÁTICA ARTESANA ELABORADA
CON EL MEJOR PRODUCTO DEL MEDITERRÁNEO**



HONEST ORIENTAL FOOD





BAOS



PAN BAO BLANCO 15G

Masa de harina fermentada.

CÓMO COCINAR



SARTÉN O PLANCHA - N/H



FREIR - 1 minuto a 170° desde congelado.



VAPOR - 2 minutos desde congelado.

CÓMO CONSERVAR

CONGELAR

A -18 grados.

REFRIGERAR

Duración de 3 días en refrigeración
después de congelado.



PAN BAO BLANCO 30G

Masa de harina fermentada.

CÓMO COCINAR



SARTÉN O PLANCHA - N/H



FREIR - 1 minuto a 170° desde congelado.



VAPOR - 2 minutos desde congelado.

CÓMO CONSERVAR

CONGELAR

A -18 grados.

REFRIGERAR

Duración de 3 días en refrigeración
después de congelado.



PAN BAO BLANCO 60G

Masa de harina fermentada.

CÓMO COCINAR



SARTÉN O PLANCHA - N/H



FREIR - 1 minuto a 170° desde congelado.



VAPOR - 2 minutos desde congelado.

CÓMO CONSERVAR

CONGELAR

A -18 grados.

REFRIGERAR

Duración de 3 días en refrigeración
después de congelado.



PAN BAO NEGRO 15G

Masa de harina fermentada.

CÓMO COCINAR



SARTÉN O PLANCHA - N/H



FREIR - 1 minuto a 170° desde congelado.



VAPOR - 2 minutos desde congelado.

CÓMO CONSERVAR

CONGELAR

A -18 grados.

REFRIGERAR

Duración de 3 días en refrigeración
después de congelado.



PAN BAO NEGRO 30G

Masa de harina fermentada.

CÓMO COCINAR



SARTÉN O PLANCHA - N/H



FREIR - 1 minuto a 170° desde congelado.



VAPOR - 2 minutos desde congelado.

CÓMO CONSERVAR

CONGELAR

A -18 grados.

REFRIGERAR

Duración de 3 días en refrigeración
después de congelado.



PAN BAO NEGRO 60G

Masa de harina fermentada.

CÓMO COCINAR



SARTÉN O PLANCHA - N/H



FREIR - 1 minuto a 170° desde congelado.



VAPOR - 2 minutos desde congelado.

CÓMO CONSERVAR

CONGELAR

A -18 grados.

REFRIGERAR

Duración de 3 días en refrigeración
después de congelado.





LA TERRENAL GOURMET 1739 S.L

C/ ÁREA DE SERVICIO A92 SALIDA 26

18800 BAZA (GRANADA)