




Mrs.
MEISHI
美食
HONEST ORIENTAL FOOD



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



BAOS



MOCHIS



laterrenalgourmet.com



BAOS



laterrenalgourmet.com



PAN BAO BLANCO 15GR / 30GR / 60GR

Masa de harina de trigo fermentada.

CÓMO COCINAR



SARTÉN O PLANCHA - Vaporizar y marcar.



FREIR

15GR - 1 a 2 minutos a 170°C desde congelado.

30GR - 3 minutos a 170°C desde congelado.

60GR - 4 a 5 minutos a 170°C desde congelado.



VAPOR

15GR - 2 minutos desde congelado.

30GR - 3 minutos desde congelado.

60GR - 6 a 7 minutos desde congelado.

CÓMO CONSERVAR

Una vez descongelado, conservar un máximo de 3 días en refrigerado.



laterrenalgourmet.com



PAN BAO NEGRO 15GR / 30GR / 60GR

Masa de harina de trigo fermentada, elaborado con tinta de sepia.

CÓMO COCINAR



SARTÉN O PLANCHA - Vaporizar y marcar.



FREIR

15GR - 1 a 2 minutos a 170°C desde congelado.

30GR - 3 minutos a 170°C desde congelado.

60GR - 4 a 5 minutos a 170°C desde congelado.



VAPOR

15GR - 2 minutos desde congelado.

30GR - 3 minutos desde congelado.

60GR - 6 a 7 minutos desde congelado.

CÓMO CONSERVAR

Una vez descongelado, conservar un máximo de 3 días en refrigerado.



laterrenalgourmet.com



PAN BAO ROJO 15GR / 30GR / 60GR

Masa de harina de trigo fermentada, ligeramente picante.

CÓMO COCINAR



SARTÉN O PLANCHA - Vaporizar y marcar.



FREIR

15GR - 1 a 2 minutos a 170°C desde congelado.

30GR - 3 minutos a 170°C desde congelado.

60GR - 4 a 5 minutos a 170°C desde congelado.



VAPOR

15GR - 2 minutos desde congelado.

30GR - 3 minutos desde congelado.

60GR - 6 a 7 minutos desde congelado.

CÓMO CONSERVAR

Una vez descongelado, conservar un máximo de 3 días en refrigerado.



laterrenalgourmet.com



PAN BAO AMARILLO 15GR / 30GR / 60GR

Masa de harina de trigo fermentada, elaborado con cúrcuma.

CÓMO COCINAR



SARTÉN O PLANCHA - Vaporizar y marcar.



FREIR

15GR - 1 a 2 minutos a 170°C desde congelado.

30GR - 3 minutos a 170°C desde congelado.

60GR - 4 a 5 minutos a 170°C desde congelado.



VAPOR

15GR - 2 minutos desde congelado.

30GR - 3 minutos desde congelado.

60GR - 6 a 7 minutos desde congelado.

CÓMO CONSERVAR

Una vez descongelado, conservar un máximo de 3 días en refrigerado.



laterrenalgourmet.com



MANTOU 30GR

Masa de harina de trigo fermentada.

CÓMO COCINAR



SARTÉN O PLANCHA - Vaporizar y marcar.



FREIR - de 2 a 3 minutos a 170°C desde congelado.



VAPOR - de 2 a 3 minutos desde congelado.



CÓMO CONSERVAR

Una vez descongelado, conservar un máximo de 3 días en refrigerado.



BAO BURGER 20GR / 90GR

Masa de harina de trigo fermentada.

CÓMO COCINAR



SARTÉN O PLANCHA - Vaporizar y marcar.



FREIR

20GR - de 2 minutos a 170°C desde congelado.

90GR - de 6 minutos a 170°C desde congelado.



VAPOR

20GR - de 2 minutos desde congelado.

90GR - de 6 minutos desde congelado.

CÓMO CONSERVAR

Una vez descongelado, conservar un máximo de 3 días en refrigerado.



laterrenalgourmet.com



MOCHIS



laterrenalgourmet.com



MOCHIS VEGANOS 5CM / 44GR

Producto congelado (-18 °C)

MOCHI VEGANO DE FRUTA DE LA PASIÓN

MOCHI VEGANO DE PLÁTANO Y CHOCOLATE

MODO DE EMPLEO

Descongelar durante 10 minutos y servir.
No volver a congelar una vez descongelado.
No someter a tratamiento térmico.






LA TERRENAL

C/ Área de servicio A92 Salida 26 | 18800 Baza (Granada)

hola@laterrenalgourmet.com | pedidos@laterrenalgourmet.com | administracion@laterrenalgourmet.com

Tel: 958 141 574

laterrenalgourmet.com