

RNPA: 028-00-009099



Mezclando y variando platos a base de maíz, propios de cada cultura. La harina de maíz precocida P.A.N. es un producto único, car elle est exclusivement fabriquée à base de maïs, sans conservateurs, sans colorants, ni exhausteur de goût et est produite de manière mécanique, aucun produit chimique n'est nécessaire à sa fabrication. P.A.N. permet de confectionner instantanément une pâte, simplement en y ajoutant de l'eau, et grâce à sa versatilité et sa facilité d'utilisation, elle permet de préparer une grande variété de délicieux plats à base de maïs qui peuvent s'adapter à différents goûts et usages.

**HOW TO PREPARE THE DOUGH - CÓMO PREPARAR LA MASA: - COMMENT PRÉPARER LA PÂTE:**



2 1/2 cups water  
2 1/2 tazas de agua  
2 1/2 tasses d'eau



2 cups P.A.N., 1 teaspoon salt  
2 tazas de P.A.N., 1 cucharadita de sal  
2 tasses de P.A.N., 1 cuiller à café de sel



Pour water into a container. Add the salt and the corn meal gradually.  
Verter el agua en un recipiente. Agregar la sal e incorporar la harina poco a poco.  
Verser l'eau dans un récipient. Ajouter le sel et incorporer la farine petit à petit.



Knead until a smooth dough is formed and let rest for 5 minutes.  
Mezclar hasta obtener una masa suave y dejar reposar por 5 minutos.  
Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et laisser reposer pendant 5 minutes.

**HOW TO PREPARE THE AREPA / CÓMO PREPARAR LA AREPA / COMMENT PRÉPARER L'AREPA**



Separate dough into 10 portions. Take one portion in your hands and shape it into a ball, then press it with your palms to form a large patty shape of about 10 cm (3 1/2 in.) in diameter. Place onto a griddle or frying pan over medium heat for 5 minutes on each side. Brown on both sides and serve hot. Open the arepa and fill it to taste.  
Dividir la masa en 10 porciones. Formar bolitas de masa y aplanar con las manos hasta obtener unos discos de 10 cm (3 1/2 pulg.) de diámetro. Cocinar en una plancha a fuego medio por 5 minutos cada lado. Abrir y rellenar al gusto.  
Diviser la pâte en 10 portions. Avec chacune, former des boules puis les aplatir avec les mains afin d'obtenir des disques de 10 cm de diamètre. Cuire à la poêle à feu moyen 5 minutes de chaque côté. Ouvrir et remplir selon votre goût.

**PERFECT TO MAKE: / PERFECTA PARA PREPARAR: / PARFAITE POUR PRÉPARER:**



Arepa Reina Pepiada



Empanada de Carne



Cornbread



Porridge



Tostitos



Corn Pasañudo

**BEST BEFORE: - CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: - MEILLEUR AVANT:**

12/ABR/20  
L: 22042816

02-34  
NUC12





Importado por: Alejandro Guido  
Purcaro Cuit: 24252011788  
Tucuman 1484 2 Piso B 1050  
- Buenos Aires, Argentina  
info@harinapan.com.ar  
RNE 00-306014 RNPA  
028-00-009099

RNPA N° 052-00-000944




La harina de maíz precocida P.A.N. es un producto único, car elle est exclusivement fabriquée à base de maïs. Elle est produite de manière mécanique, sans conservateurs, sans colorants, ni exhausteur de goût et est produite de manière mécanique. Son produit chimique n'est nécessaire à sa fabrication. P.A.N. permet de confectionner instantanément une pâte simplement en y ajoutant de l'eau, et grâce à sa versatilité et sa facilité d'utilisation, elle permet de préparer une grande variété de délicieux plats à base de maïs qui peuvent s'adapter à différents goûts et usages.

**HOW TO PREPARE THE DOUGH - CÓMO PREPARAR LA MASA: - COMMENT PRÉPARER LA PÂTE:**

- |   |   |
|---|---|
|  <p>1 2 1/2 cups water<br/>2 1/2 tazas de agua<br/>2 1/2 tasses d'eau</p>  |  <p>2 2 cups P.A.N., 1 teaspoon salt<br/>2 tazas de P.A.N., 1 cucharadita de sal<br/>2 tasses de P.A.N., 1 cuiller à café de sel</p> |
|  <p>3 Pour water into a container. Add the salt and the corn meal gradually.<br/>Verter el agua en un recipiente. Agregar la sal e incorporar la harina poco a poco.<br/>Verser l'eau dans un récipient. Ajouter le sel et incorporer la farine petit à petit.</p> |   |
|  <p>4 Knead until a smooth dough is formed and let rest for 5 minutes.<br/>Mezclar hasta obtener una masa suave y dejar reposar por 5 minutos.<br/>Pétrir jusqu'a obtenir une pâte lisse et laisser reposer pendant 5 minutes.</p>                                 |   |

**HOW TO PREPARE THE AREPA / CÓMO PREPARAR LA AREPA / COMMENT PRÉPARER L'AREPA**

- |  |   |
|--|---|
|  <p>5</p> | <p>Separate dough into 10 portions. Take one portion in your hands and shape it into a ball, then press it with your palms to form a large patty shape of about 10 cm (3 1/2 in.) in diameter. Place onto a griddle or frying pan over medium heat for 5 minutes on each side. Brown on both sides and serve hot. Open the arepa and fill it to taste.</p> <p>Dividir la masa en 10 porciones. Formar bolitas de masa y aplanar con las manos hasta obtener unos discos de 10 cm (3 1/2 pulg.) de diámetro. Cocinar en una plancha a fuego medio por 5 minutos cada lado. Abrir y rellenar al gusto.</p> <p>Diviser la pâte en 10 portions. Avec chacune, former des boules puis les aplatir avec les mains afin d'obtenir des disques de 10 cm de diamètre. Cuire à la poêle à feu moyen 5 minutes de chaque côté. Ouvrir et remplir selon votre goût.</p> |
|--|---|

**PERFECT TO MAKE / PERFECTA PARA PREPARAR:  
PARATE PARA PREPARAR:**

**BEST BEFORE: - CONSUMIR PREFERENTEMENTE  
ANTES DE: - MEILLEUR AVANT:**



11 JUN/2020 16:09  
L: 020827 PL: 1.2  
Importado por: Alejandro Guido  
Purcuro  
Cult: 24252011788  
Tucuman 1484 2 Piso B  
1050 - Buenos Aires, Argentina  
info@harinapan.com.ar  
RNE: 03-306014 RNPA: 052-00-000944

