

RNPA N° 52-01-000232



...alaborantes y se obtiene solo de procesos mecánicos, por lo que no
 requiere el uso de conservadores, ni colorantes, ni exhaustores de gusto y gracias a su versatilidad y
 facilidad permite al consumidor preparar una gran variedad de sabrosos y variados platos a base de maíz, propios de cada cultura.
 La harina de maíz pre-cooked P.A.N. es un producto único, car elle est exclusivement fabriquée à base de maïs. Elle
 est sans gluten, sans conservateurs, sans colorants, ni exhausteur de goût et est produite de manière mécanique,
 sans produit chimique et 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 un
 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:

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

3  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.

4  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

5  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 in.) 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:

BEST BEFORE - CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE - MEILLEUR AVANT:



18/JUN/2020 02:47
 L: 020893 PL: 1.1
 Importado por: YongHui SRL
 Dirección: Juramento 1518,
 CABA, Argentina
 CUIT: 30-71527907-6
 RNE: 00306053
 RNPA: 52-01-000232

