

Duas Terezas
RESTAURANTE

ENCOMENDAS DE NATAL

Como aquecer sua ceia
e outras recomendações importantes



1

ARMAZENAMENTO EM GELADEIRA:

**Para garantir que sua
experiência gastronômica
permaneça deliciosa,
aqui estão algumas
instruções simples de
armazenamento na
geladeira:**

1. Mantenha resfriado:

Assim que chegar em casa, guarde seus pratos da Ceia Duas Terezas na geladeira para manter o frescor dos ingredientes.

2. Embalagem Original:

Você pode armazenar os pratos na mesma embalagem em que foram entregues. Nossas embalagens são pensadas para manter a qualidade dos alimentos.

3. Evite Empilhar:

Para preservar a apresentação e evitar o esmagamento, recomendamos não empilhar os pratos na geladeira. Posicione-os lado a lado.

2

INSTRUÇÕES DE AQUECIMENTO PARA PRATOS DE CARNE EM TRAVESSAS DE VIDRO

Importante: Retire película que cobre o prato antes de aquecer. Siga as instruções abaixo para desfrutar da sua refeição perfeitamente aquecida.

- **Pré-aqueça o forno a 180°C, por 10 min.**
- **Para preservar a suculência, cubra com papel alumínio durante o aquecimento.**
- **Coloque a travessa no forno por aproximadamente 20-30 minutos ou até que esteja completamente aquecido.**
- **Durante os últimos 5-10 minutos, retire o papel alumínio para finalizar.**

3

INSTRUÇÕES DE AQUECIMENTO E GRATINAÇÃO

- Pré-aqueça o forno a 180°C, por 10 minutos. Caso o prato esteja na geladeira, retire com a mesma antecedência.
- Transfira o conteúdo para uma travessa ou deixe na embalagem de alumínio, se preferir.
- Leve ao forno por 15 minutos para gratinar ou até estar dourado.
- Sirva ainda quente para uma experiência perfeita!



5

SOBREMESAS

Importante manter resfriados até a hora de consumir.

Caso prefira não consumir gelado, retirar 15 min. antes de servir.

Polvilhe açúcar de confeiteiro por cima para um efeito "nevado".

Sirva uma porção generosa. Repita se necessário!



BOAS FESTAS!

Somos muito felizes por você ter escolhido nossos pratos para compor sua Ceia de Natal. Por aqui, trabalhamos sempre pra levar sabor e afeto da cozinha para a mesa.

Feliz Natal e um Ano Novo com mais amor!

@duasterezas