COCINAR CON IMPOSSIBLE™

Si sabe cómo cocinar carne de vaca, usted sabe cómo cocinar los productos de Impossible. Impossible se cocina y sabe como carne de vaca, ¡pero está hecha de plantas!

¿QUÉ LO HACE TAN IMPOSSIBLE?

La carne de Impossible está hecha principalmente de proteína de soja, aceite de coco y aceite de girasol, con hemo. Hemo es el ingrediente "mágico" que hace que nuestra carne cocida se cocine como carne de vaca y tenga el mismo sabor. Para obtener la información nutricional y la lista de ingredientes más actualizada, visite Impossiblefoods.com/FAQ.

MANIPULACIÓN IMPOSSIBLE

La carne de Impossible es perecedera y debe mantenerse congelada o refrigerada. Mantenga el producto congelado hasta que esté listo para usarlo y cocine antes de la fecha de caducidad indicada. Descongele en el refrigerador durante 24 horas antes de usar y guarde refrigerado durante un máximo de 10 días sin abrir o 3 días abierto. La carne de Impossible no debe descongelarse en agua.

Trabajar con la carne de Impossible a partir de un estado frío, refrigerado es lo más recomendado para obtener mejores resultados.

COCINAR CON IMPOSSIBLE™

Impossible se puede cocinar en una variedad de superficies, incluidos la parrilla con llama abierta, la plancha, el hierro fundido, la superficie antiadherente y el acero inoxidable.

Coloque con cuidado 4 onzas de hamburguesas Impossible sobre una superficie precalentada y cocine durante 2-3 minutos de cada lado o hasta que haya formado un leve dorado. La carne de Impossible se cocina totalmente a una temperatura interna de 160 °F. Se obtiene mejores resultados de medio cocida a media y ligeramente dorada.*

Tenga en cuenta que la carne de Impossible no se reduce como la carne de vaca, de manera que las hamburguesas se deben hacer al tamaño deseado terminado.

IMAGINE LAS IMPOSSIBILITIES

La carne de Impossible es un ingrediente versátil y puede usarse en todas las mismas aplicaciones que la carne de vaca convencional. Ofrece buenos resultados con una amplia gama de especias y plantas aromáticas.

- Para hornear y asar, se recomienda una temperatura de horno entre 350 y 400 °F.
- Para saltear, dore primero en una sartén caliente, agregue aderezos, luego remueva y cocine.
- Para sopas y salsas, dore la carne antes de agregar cualquier líquido.

**El consumo de aves, mariscos, huevos o carnes crudas o poco cocidas puede aumentar su riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente si tiene ciertas afecciones médicas.*

Para una inspiración y guía culinaria en profundidad, visite

IMPOSSIBLEFOODS.COM/FOODSERVICE

O comuníquese con nosotros en

HELLO@IMPOSSIBLEFOODS.COM