



PARA LOGRAR ALIMENTOS MÁS CROCANTES

y un mejor rendimiento de la manteca,
SIGA ESTAS RECOMENDACIONES:



Fría entre 160 °C y 190 °C.



Fría porciones moderadas.



Seque bien los alimentos
antes de freírlos.



No mezcle con otros
aceites o grasas.



Retire los residuos
después de cada uso.



Cambie la manteca cuando
presente espuma persistente,
olor intenso, humo excesivo
o se oscurezca.



Síguenos en:



@los3chanchitosec

Los 3
Chanchitos®