

# SEASONED Meat

PROCESADORA LA HACIENDA

- Carne Lista Para:
- Cocinar de Inmediato
  - Hacer Rellenos
  - Hacer Albondigas
  - Hacer Hamburgers



Una vez que la preparación de carne se haya completado, se debe refrigerar inmediatamente. Algunos productos pueden contener bacterias que pueden causar enfermedades si se consumen sin haber sido refrigerados inmediatamente. Para su protección, siga estas instrucciones de seguridad.

Siempre se produce en la carne y al refrigerar siempre se debe cubrir adecuadamente. Leer bien las etiquetas de los alimentos y las áreas que se venden en áreas separadas. Cuidar especialmente de mantener los alimentos cubiertos. Mantenga las carnes cubiertas en el momento de servirlos.

MANTENGASE REFRIGERADO

Ingredientes: carne de cerdo, carne de res, agua, galleta molida, sazón para carne adobada de cerdo y res (sal, azúcar, ajo granulado, proteína vegetal hidrolizada, cebolla en polvo y pimienta negra molida).

Net Wt. \_\_\_\_\_

## Nutrition Facts

Serving Size 1/40 oz or 1/2 lb (113g/2.4oz)  
 Servings per Container 40

Amount per Serving		% Daily Value
Calories 130	Calories from Fat 60	
<b>Total Fat</b> 1g		2%
<b>Saturated Fat</b> 2 g		4%
<b>Cholesterol</b> 35 mg		7%
<b>Sodium</b> 870mg		17%
<b>Total Carbohydrate</b> 1g		2%
<b>Dietary Fiber</b> 0g		0%
<b>Sugars</b> less than 1g		
<b>Protein</b> 10g		20%
<b>Vitamin A</b> 0%	<b>Vitamin C</b> 0%	
<b>Calcium</b> 0%	<b>Iron</b> 0%	

\*Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets. Your daily intake may be higher or lower depending on your genetic needs.

Amount per Serving		% Daily Value
<b>Total Fat</b> 1g	Less than 1g	2%
<b>Saturated Fat</b> 2g	Less than 2g	4%
<b>Cholesterol</b> 35mg	Less than 35mg	7%
<b>Sodium</b> 870mg	Less than 2,400mg	17%
<b>Total Carbohydrate</b> 1g	1g	2%
<b>Dietary Fiber</b> 0g	0g	0%
<b>Sugars</b> per gram	0g	0%

Fat & Carbohydrates: 4 • Protein: 4

Procesado por: Procesadora La Hacienda  
 Carr. 183 Int. 919 K.O.1  
 Bo Valenciano arriba Juncos P.R.

## ALBONDIGAS

Ingredientes:  
 1 lb. Carne para Patty Mix  
 3 Cucharadas aceite  
 1 Taza de agua  
 1 Cebolla  
 1 Diente de ajo  
 1 Pimiento picadito  
 2 Cucharadas aceitunas  
 Sal al gusto  
 1 Lata salsa tomate

Procedimiento:  
 1. Hacer bolitas de carne para Patty Mix y freír en el aceite.  
 2. Freír en aceite la cebolla, el ajo y el pimiento.  
 3. Añadir al sofrito la salsa de tomate, el agua, la sal y las aceitunas.  
 4. Cubrir las albondigas con la salsa resultante.

BUEN PROVECHO LA HACIENDA

## PASTELON DE AMARILLOS

Ingredientes:  
 1 lb. carne Patty Mix  
 5 Uncts. Amarillos  
 1 Cdz. Mantecquilla  
 Queso Rallado  
 2 Cucharadas aceite  
 Sal (al gusto)

Procedimiento:  
 1. Hervir los plátanos con la sal.  
 2. Hacer un puré con los Plátanos cocidos y la mantecquilla.  
 3. Sofreír la carne para Patty Mix en el aceite.  
 4. Poner capas de amarillos y de carne para Patty Mix en un pirez (empazar y terminar con capas de amarillos).  
 5. Colocar el queso rallado.  
 6. Hornear a 350 grados durante 10 minutos.

BUEN PROVECHO LA HACIENDA