



Rotisseria

dicas e modo de aquecimento



Casa
Santa Luzia
1926

🍴 CÁLCULO DE QUANTIDADE POR PESSOA

ENTRADA

1 opção 100g ou 3 unidades

2 opções 60g de cada ou 1 1/2 unidade

ARROZ E ACOMPANHAMENTOS

1 opção 120g

2 opções 80g de cada

3 opções 60g de cada

4 opções 40g de cada

AVES, PEIXES E CARNES (SEM OSSO)

1 opção 200g

2 opções 150g de cada

3 opções 80g de cada

BOLOS E TORTAS

1 opção 100g

2 opções 60g de cada

MINI DOCES

1 opção 3 unidades

2 opções 2 un. de cada

3 opções 1 1/2 un. de cada

📦 EMBALAGEM

- Utilizamos embalagens descartáveis.
- Não montamos as encomendas nas travessas próprias dos clientes, mas oferecemos refratários emprestados, mediante cheque caução e de acordo com a disponibilidade.

🚗 TRANSPORTE

- Disponibilizamos caixas recicláveis de papel cartão virgem para acomodar os produtos de maneira segura.
- Se o tempo de trajeto até sua residência exceder 30min., indicamos a utilização de isopor ou bolsa térmica com gelo, que podem ser adquiridos em nossa loja.
- Se já possuir, lembre-se de trazer suas próprias embalagens térmicas.

🏠 ARMAZENAGEM

- Nossos pratos são refrigerados e devem ser mantidos assim até o momento do aquecimento.
- Certifique-se de que haverá espaço suficiente em seu refrigerador.
- Não recomendamos o congelamento doméstico, pois pode alterar a qualidade do produto.
- Ao adquirir algum item da linha de congelados, conservar em freezer e seguir as orientações de cada embalagem.

🗄️ AQUECIMENTO

Como existem diferenças entre as diversas marcas de fornos, o tempo de aquecimento pode variar. Ajuste-o de acordo com as características de seu equipamento e com as quantidades do produto.

INSTRUÇÕES GERAIS POR TIPO DE ALIMENTO

ENTRADAS QUENTES, TORTAS, SALGADOS E WELLINGTONS: recomendamos o aquecimento apenas em forno convencional. Transferir o produto para utensílio próprio compatível (ex.: alumínio, porcelana refratária, inox). Tempo: 10 a 15 minutos, em forno pré-aquecido a 180°C. Não cobrir com papel alumínio.

Condições de encomenda

Consulte nossas opções de pratos prontos no Balcão da Rotisseria ou no Serviço de Nutrição.

ATENDIMENTO

- Será feito pessoalmente no setor de Nutrição, por e-mail ou telefone, diariamente das 8h às 20h.
 - O pedido deve ser feito com no mínimo 48h de antecedência a data de entrega.
- Em datas comemorativas adotamos prazos especiais, consulte.
- A encomenda será confirmada somente após o pagamento de 50% do valor total do pedido.

RETIRADA

A retirada de encomendas é feita no Mezanino da loja.

EMBALAGEM E TRANSPORTE

Os pratos serão condicionados em embalagens descartáveis próprias para aquecimento.

Sempre atentos em favorecer a sustentabilidade, os pratos serão acomodados em caixas recicláveis de papel cartão virgem, garantindo um transporte seguro e adequado, não havendo necessidade de retorná-las à loja.

MAIS INFORMAÇÕES

Tel. (11) 3897-5023 ou 3897-5013
e-mail: encomendas@santaluzia.com.br
Alameda Lorena, 1471 - São Paulo



www.santaluzia.com.br

CUSCUZ: pode ser servido frio ou quente.

Para aquecer, transferir o produto para utensílio próprio compatível (ex.: alumínio, porcelana refratária, inox).

Tempo em micro-ondas: 2 a 5 minutos por quilo de produto, ou conforme o manual de seu equipamento.

Tempo em forno convencional: de 15 a 20 minutos, no forno pré-aquecido a 180°C, coberto com papel alumínio.

Sugestão: experimente com molho de camarão aquecido, que deve ser regado sobre o cuscuz frio.

ACOMPANHAMENTOS: transferir o produto para utensílio próprio compatível (ex.: alumínio, porcelana refratária, inox).

Tempo em micro-ondas: 2 a 5 minutos por quilo de produto, ou conforme o manual de seu equipamento.

Tempo em forno convencional: deixe de 15 a 20 minutos, no forno pré-aquecido a 180°C, coberto com papel alumínio.

Exceção 1: batatas somente em forno convencional.

Exceção 2: farofas à base de farinha de mandioca somente em forno convencional ou frigideira antiaderente.

MASSAS, PEIXES, AVES E CARNES (EXCETO INTEIROS): utilizamos embalagens próprias para micro-ondas (plásticas e/ou alumínio importado) ou forno convencional (alumínio importado). Para melhor resultado recomendamos o forno convencional.

Tempo: 20 a 30 minutos em forno pré-aquecido a 180°C, coberto com papel alumínio. Espalhar o molho que estiver no fundo do recipiente. Cobrir o produto antes de aquecer e regá-lo em intervalos de aproximadamente 20 minutos.

Massas recebidas com molho à parte: em sua travessa distribua metade do molho no fundo, acomode a massa e cubra com a outra metade.

Atenção o Roast beef perde naturalmente o aspecto rosado após o aquecimento.

ASSADOS INTEIROS: não aconselhamos o aquecimento em forno micro-ondas. Utilizamos embalagens próprias para aquecimento em forno convencional.

Se houver molho extra recebido à parte, espalhar sobre o assado, cobrir com papel alumínio e levar ao forno médio pré-aquecido a 180°C.

Regar o produto em intervalos de 20 minutos com o molho que estiver no fundo da embalagem.

Retirar o papel alumínio 5 minutos antes de finalizar o aquecimento.

Lembramos que o tempo médio sugerido pode variar em função das características de cada equipamento.

Assados até 2 kg: aquecer de 45 a 60 min.

Acima de 3 kg : vide tabela abaixo.

Peso	Aquecimento (aproximado)	Molho (pote)
2 kg	50 min	1 pote
3 kg	1h15	1 1/2 pote
4 kg	1h30	2 potes
5 kg	1h45	2 1/2 potes

Se houver molho à parte, aquecer separadamente em forno micro-ondas de 1 a 3 minutos, ou fogão, em panela pequena, até levantar fervura. Servir em uma molheira.



Acompanhe cuidadosamente o processo de aquecimento recomendado e bom apetite!