

Conservar en congelador:

Patty de pollo crujiente o picante

MANTENER CONGELADO Y COCINAR DE UN ESTADO CONGELADO. PRECALENTAR EL HORNO A 400 GRADOS F. HORNEE LAS PECHUGAS DE POLLO DURANTE 8-10 MINUTOS. ALÉRGENOS COMUNES PRESENTES: TRIGO, SOYA

Palos de queso relleno Bosco

DESCONGELAR ANTES DE HORNEAR. 20 MINUTOS A TEMPERATURA AMBIENTE O DURANTE LA NOCHE EN EL REFRIGERADOR. HORNEE A 350 GRADOS DURANTE 12 A 15 MINUTOS. ALÉRGENOS COMUNES PRESENTES: TRIGO, LECHE

Croquetas de pollo

MANTENER CONGELADO Y COCINAR DE UN ESTADO CONGELADO. PRECALENTAR EL HORNO A 400 GRADOS F. HORNEAR EL POLLO 11-13 MINUTOS. ALÉRGENOS COMUNES PRESENTES: TRIGO, SOYA

Hamburguesa

MANTENER CONGELADO Y COCINAR DE UN ESTADO CONGELADO. PRECALENTAR EL HORNO A 350 GRADOS F. HORNEE 12 MINUTOS. ALÉRGENOS COMUNES PRESENTES: SOYA

Pizza

MANTENER CONGELADO Y COCINAR DE UN ESTADO CONGELADO. PRECALENTAR EL HORNO A 350 GRADOS F. HORNEE 13-17 MINUTOS. ALÉRGENOS COMUNES PRESENTES: TRIGO, SOYA, LECHE

Burritos de chile rojo/frijol/queso

DESCONGELAR BAJO REFRIGERACIÓN. NO DESCONGELE A TEMPERATURA AMBIENTE. PRECALENTAR HORNO CONVENCIONAL: 280 GRADOS F COOK DURANTE 25-30 MINUTOS. ALÉRGENOS COMUNES PRESENTES: TRIGO, SOYA, LECHE

Perro caliente de ternera

DESCONGELAR BAJO REFRIGERACIÓN. NO DESCONGELE A TEMPERATURA AMBIENTE. HERVIR O MICROONDAS HOT DOG DURANTE APROXIMADAMENTE 40 SEGUNDOS DE CONTROL O HASTA QUE ESTÉ CALIENTE. ALÉRGENOS COMUNES PRESENTES: NINGUNO

Papas fritas

MANTENER CONGELADO Y COCINAR DE UN ESTADO CONGELADO. PRECALENTAR EL HORNO A 375 GRADOS F. 12-15 MINUTOS. . ALÉRGENOS COMUNES PRESENTES: NINGUNO

Tater Tots

MANTENER CONGELADO Y COCINAR DE UN ESTADO CONGELADO. PRECALENTAR EL HORNO A 450 GRADOS F. HORNEE 20-25 MINUTOS. . ALÉRGENOS COMUNES PRESENTES: NINGUNO

Conservar en nevera:

Leche

Frutas/Vegetales Frescos

Jugo

Muffin

Pan

Almacenar a temperatura ambiente/pantry

Cereal

Pop Tarts

Cracker/graham

Craisins

MANTENGA LOS ALIMENTOS SEGUROS

Alimentos calientes preparados en casa

Consumir inmediatamente o desechar en 2 HORAS

Alimentos fríos

Refrigerar lo antes posible

Instrucciones de cocina

Retire el empaque, caliente en el horno a (165F) Tenga cuidado al manipular los alimentos calientes. Disfruta y descarta cualquier resto de comida.

Fechas de caducidad

Almacene los artículos con la fecha de vencimiento más temprana delante de los artículos con fechas posteriores.

Lavado de manos

Lávese las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos.