

INSTRUCCIONES: Cómo calentar adecuadamente sus comidas



Burrito de Frijoles con Queso:

- Temperatura del horno - 300°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 11-13 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Sándwich de Jamon Pavo y Queso:

- Temperatura del horno - 350°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 18-20 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Tostadas Francesas con Canela:

- Temperatura del horno - 350°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 10-12 minutos (No quite ni abra el envoltorio exterior. No permita que el envoltorio toque los bordes del molde, no lo cubra con papel de aluminio)
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Sándwich de Panqueques con Salchicha de Carne:

- Temperatura del horno - 325°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 12-15 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Trocitos de Pollo y Elote:

- Temperatura del horno - 350°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 14-18 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 165°F

Pizza de Queso en Pan Integral:

- Temperatura del horno - 325°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 12-16 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F (*Deje que la pizza repose en la envoltura durante 1 minuto antes de abrir y retirar la pizza*)

Burrito de Carne de Pavo con Queso:

- Temperatura del horno - 300°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 14-19 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F (Tenga en cuenta: no sobrecalentar por encima de 165 °F pues puede causar fugas del relleno)

Papas Mini Tots:

- Temperatura del horno - 425°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 19-21 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Elote Cocido: (en bolsa)

- Temperatura del horno - 375°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 10-15 minutos (Coloque las bolsas en una bandeja antiadherente boca abajo)
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F (Una vez retirado del horno, espere 5 minutos para liberar vapor y enfriar)
- Instrucciones de microondas: Despegue la tapa hasta la mitad y colóquela en un plato apto para microondas, caliente de 45 segundos a 1 minuto

Elote Cocido: (en bandeja)

- Temperatura del horno - 375°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 10-15 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Los productos deben calentarse y consumirse dentro de dos a cuatro horas.