

Instrucciones de almacenamiento en el congelador y refrigerador

Los alimentos deben refrigerarse o congelarse dentro de las 2 horas posteriores de haberlas recogido y mantenerlos refrigerados o congelados hasta que estén listos para ser consumidos o cocinar (según corresponda). Los artículos que requieren un calentamiento antes de ser consumido incluirán las instrucciones.

Instrucciones para descongelar y servir

Los productos deben colocarse inmediatamente en el congelador, y si corresponde, descongelarse bajo refrigeración para su consumo. Para su seguridad, los productos descongelados deben desecharse entre 3 a 7 días, si no se consumen.

Los siguientes artículos alimenticios se pueden consumir una vez que se vuelvan a calentar. Una vez calentado, el producto deberá ser desechado después de 6 horas si no se consume.

Instrucciones de calentamiento

Salchichitas empanadas con maíz “Mini Corn Dogs”

Para mejores resultados, cocine en estado congelado. Recalentar a 140°F antes de su consumo.

Microondas: Remueva los alimentos del envase de metal. Calentar en temperatura alta durante 45-50 segundos.

Horno convencional: 350°F por 16-18 minutos (los tiempos de cocción varían según las variaciones de los hornos)

Palitos de pan rellenos con queso “Cheesy Breadsticks”

Para mejores resultados, cocine congelado en el horno.

Calentar a 140°F antes de su consumo.

Horno convencional: 400°F por 14-17 minutos (los tiempos de cocción varían según las variaciones de los hornos)

Burrito

Calentar a 140°F antes de su consumo.

Microondas: Remueva los alimentos del envase de metal, congelado 2-3 minutos a temperatura alta

Horno convencional: 325°F congelado 20-25 minutos, descongelado 14-20 minutos (los tiempos de cocción varían según las variaciones de los hornos)

Pizza de queso o pepperoni

Para mejores resultados, cocine congelado en el horno.

Calentar a 140°F antes de su consumo.

Horno convencional: 400°F por aproximadamente 15 minutos (los tiempos de cocción varían según las variaciones de los hornos)

Spaghetti/Macarrones con chili/Pollo Alfredo/arroz con brócoli Casserole/Macarrones con queso/Pollo Teriyaki con arroz

Calentar a 165°F antes de su consumo.

Microondas

Descongelado: Remueva los alimentos del envase de metal, transfíralos a un plato apto para microondas y cúbralo ligeramente.

Caliente a temperatura alta por 1 minuto, verifique que se caliente por completo. De ser necesario, revuelva y caliente durante intervalos de 30 segundos adicionales hasta que se caliente completamente.

Horno convencional

Congelado: Saque los alimentos del congelador y déjelos reposar sobre el tope de la cocina mientras precalienta el horno a 350 F grados. Hornee por 10 minutos y verifique que se caliente por completo. De ser necesario, caliente durante intervalos de 5 minutos hasta que se caliente por completo.

Vegetales congelados

Cocine los vegetales congelados al vapor colocándolos en un plato apto para microondas y agréguele unas cucharadas de agua. Caliente los vegetales en el microondas en intervalos de 90 segundos, revolviendo y verificando que esté listos, según su gusto, después de cada intervalo.