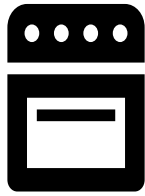




MINI RAVIOLI DE QUESO EMPANIZADO

INSTRUCCIONES DE CONCINA CASERA

ETSE PRODUCTO DEBE CALENTARSE DESDE CONGELADO
NO LO CALIENTE DESDE LA REFRIGERACIÓN



HORNO – DESE CONGELADO

1. Precaliente el horno de convección a 375°F (horno convencional a 400°F).
2. Retire los raviolos empanados **congelados** del paquete.
3. Coloque los raviolos congelados en una sola capa sobre una bandeja para hornear.
4. Hornear durante 7 min. hasta que esté bien cocido. (El sobrecalentamiento puede causar pérdida de queso).
5. Dejar reposar durante 2-3 minutos ya que el producto estará caliente.
6. Disfruta



MICROONDAS – DESE CONGELADO

1. Retire los raviolos empanados **congelados** del paquete.
2. Coloque los mini raviolos empanados congelados en un plato apto para microondas.
3. Caliente durante 2-3 minutos a temperatura alta.
4. Deje reposar durante 1-2 minutos ya que el producto estará caliente.
5. Disfrute



NOTAS

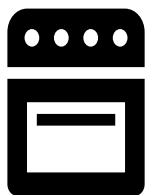
1. No descongele ni prepare a partir de la descongelación.
2. El equipo de cocina, la configuración del equipo y las condiciones de la cocina variarán, por lo que es posible que sea necesario ajustar el tiempo de cocción. Cocine bien todos los alimentos a 165°F.



MINI RAVIOLI DE QUESO EMPANIZADO

INSTRUCCIONES DE CONCINA CASERA

ETSE PRODUCTO DEBE CALENTARSE DESDE CONGELADO
NO LO CALIENTE DESDE LA REFRIGERACIÓN



HORNO – DESE CONGELADO

1. Precaliente el horno de convección a 375°F (horno convencional a 400°F).
2. Retire los raviolos empanados **congelados** del paquete.
3. Coloque los raviolos congelados en una sola capa sobre una bandeja para hornear.
4. Hornear durante 7 min. hasta que esté bien cocido. (El sobrecalentamiento puede causar pérdida de queso).
5. Dejar reposar durante 2-3 minutos ya que el producto estará caliente.
6. Disfruta



MICROONDAS – DESE CONGELADO

1. Retire los raviolos empanados **congelados** del paquete.
2. Coloque los mini raviolos empanados congelados en un plato apto para microondas.
3. Caliente durante 2-3 minutos a temperatura alta.
4. Deje reposar durante 1-2 minutos ya que el producto estará caliente.
5. Disfrute



NOTAS

1. No descongele ni prepare a partir de la descongelación.
2. El equipo de cocina, la configuración del equipo y las condiciones de la cocina variarán, por lo que es posible que sea necesario ajustar el tiempo de cocción. Cocine bien todos los alimentos a 165°F.