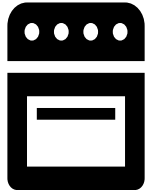




# BAGEL DE PIZZA DE QUESO GIGANTE

## 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 350°F (horno convencional a 375°F).
2. Coloque bagel de pizza de queso gigante **congelado** en una sartén forrada con papel de horno.
3. Hornear palitos de pan 5-7 minutos.
4. Dejar reposar durante 3-5 minutos ya que el producto estará caliente.
5. Disfrute



### MICROONDAS – DESE CONGELADO

1. Coloque bagel de pizza de queso gigante **congelado** en un plato apto para microondas.
2. Caliente durante 1-2 minutos a temperatura alta.
3. Deje reposar durante 3-5 minutos ya que el producto estará caliente.
4. Disfrute



### NOTAS

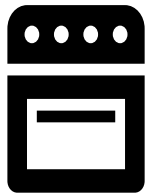
1. No descongele ni prepare a partir de la descongelación.
2. El equipo de cocina, la configuración del equipo y las condiciones de la cocina variarán, por lo que es posible que sea necesario ajustar el tiempo de cocción. Cocine bien todos los alimentos a 165°F.



# BAGEL DE PIZZA DE QUESO GIGANTE

## 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 350°F (horno convencional a 375°F).
2. Coloque bagel de pizza de queso gigante **congelado** en una sartén forrada con papel de horno.
3. Hornear palitos de pan 5-7 minutos.
4. Dejar reposar durante 3-5 minutos ya que el producto estará caliente.
5. Disfrute



### MICROONDAS – DESE CONGELADO

1. Coloque bagel de pizza de queso gigante **congelado** en un plato apto para microondas.
2. Caliente durante 1-2 minutos a temperatura alta.
3. Deje reposar durante 3-5 minutos ya que el producto estará caliente.
4. 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.