



Chicken Chili Crispito

- All meals should be kept frozen or refrigerated until reheated.
- Once reheated, **DO NOT RE-FREEZE** for later consumption.
- Never defrost at room temperature; defrost at 41°F or below.
- Heating results and cooking times may vary; for best results use oven/conventional oven.

Crispito

- For best results, keep frozen until ready to use and cook from frozen state
- Place frozen item on a sheet pan and cook in oven at 375°F.
- Cook Time: 10 - 12 minutes
- Cook until internal temperature reaches 165° and outside is crispy.

The following items should be refrigerated immediately after pick up at a temperature of 40°F or below for a maximum of 3 days:

Fruits and vegetables should be rinsed before consuming

- Fresh Fruit
- Fresh Milk
- Fresh Vegetable
- Orange Juice
- String Cheese
- Sunbutter Sandwich
- Yogurt



Crispito de Pollo enchilado

- Toda comida tiene que permanecer refrigerada hasta que sea calentada.
- Ya que la comida sea calentada, **NO SE DEBE CONGELAR** para consumir después.
- Nunca debe descongelar comida a temperatura ambiente; descongele en temperatura 41°F.
- Resultados pueden variar al calentar, para mejor resultados usar horno/horno convencional.

Crispito

- Para obtener mejores resultados, manténgalo congelado hasta que esté listo para usar y cocine en estado congelado
- Coloque el artículo congelado en una bandeja para hornear y cocine en el horno a 375 ° F
- Tiempo: 10 - 12 minutos
- Cocine hasta que la temperatura interna alcance los 165 ° y el exterior esté crujiente

Los siguientes artículos deberían de ser refrigerados inmediatamente a 40°F después de recibir, por 3 días máximo:

Enjuague frutas y vegetales antes de consumir

- Fruta partida
- Leche
- Verduras
- Jugo de Naranja
- Queso
- Sunbutter Sándwich
- Yogur
-