



HEATING INSTRUCTIONS

Prepared Eggs & French Toast

Thaw

- Fully thaw for best results
- Thaw in case 3-5 days under refrigeration
- Quick thaw: 24 hrs. unpack, place on sheet pans in refrigerator

Prep

- Line sheet trays with pan liner or non-stick spray
- Bulk product - cover with foil before placing in the oven

Heat

- Place sheet pan in oven at 350°F

HEATING TIMES

PRODUCT	CONVECTION COMBINATION OVEN HEATING TEMP: 350°F		STEAMER		MICROWAVE CONVECTION / IMPINGEMENT OVEN Heat uncovered		MICROWAVE Place product on microwave-safe plate. Heat uncovered in microwave on full power.	
	THAWED	FROZEN	THAWED	FROZEN	THAWED	FROZEN	THAWED	FROZEN
Bites	10-15 min	20-25 min	-	-	~1:15 at 500°F; top fan: 50%; bottom fan: 80%; microwave: 50%	~1:40 at 500°F; top fan: 40%; bottom fan: 80%; microwave: 80%	One bite = 45-55 sec, two bites = 80-90 sec	One bite = 60-70 sec, two bites = 1 min 50 sec
Precooked Scrambled	40 min	55 min	12 min	12 min	Time will depend on oven settings		Time will depend on settings	
Patties	10 min	20 min	10 min	15 min				
Omelets	10 min	20 min	10 min	15 min				
Frittatas	20 min	25 min	10 min	15 min				
French Toast	10 min	12 min	10 min	15 min				

All Cargill Kitchen Solutions products are ready-to-eat (RTE). Per FDA, RTE heating requirement states internal minimum temperature should reach 135°F for holding.

Note: Times vary due to oven differences. Please use these times and temperatures as a guide to heating Sunny Fresh brand products. Adjust times to fit your equipment and desired product results.

For more information, call 1.800.872.3447 or visit our website www.sunnyfresh.com.





INSTRUCCIONES PARA CALENTAMIENTO

Huevos Preparados y Tostadas Francesas

Descongelar

- Descongelar completamente para obtener los mejores resultados
- Descongelar en caja 3-5 días bajo refrigeración
- Descongelación rápida: Desembalar en bandejas en el refrigerador por 24 horas

Preparar

- Forrar las bandejas con papel de cocina o spray antiadherente
- Producto a granel – cubrir con papel de aluminio antes de ponerlo en el horno

Calentar

- Poner la bandeja en el horno a 350°F

TIEMPO DE CALENTAMIENTO

PRODUCTO	HORNO COMBINADO DE CONVECCIÓN TEMPERATURA DE CALENTAMIENTO: 350°F		VAPORIZADOR		MICROONDAS HORNO DE CONVECCIÓN Calentar descubierto		MICROWAVE Colocar el producto sobre un plato para microondas. Calentar descubierto en microondas a potencia máxima.	
	DESCONGELADO	CONGELADO	DESCONGELADO	CONGELADO	DESCONGELADO	CONGELADO	DESCONGELADO	CONGELADO
Bites	10-15 min	20-25 min	–	–	~1:15 a 500°F; ventilador superior: 50%; ventilador inferior: 80%; microondas: 45 – 50%	~1:40 a 500°F; ventilador superior: 40%; ventilador inferior: 80%; microondas: 80%	One bite = 45-55 sec, two bites = 80-90 sec	One bite = 60-70 sec, two bites = 1 min 50 sec
Huevos Revueltos Precocidos	40 min	55 min	12 min	12 min	El tiempo dependerá de los ajustes del horno			
Tortilla de Huevo (Patty)	10 min	20 min	10 min	15 min				
Tortilla de Huevo (Omelet)	10 min	20 min	10 min	15 min				
Frittatas	20 min	25 min	10 min	15 min				
Tostadas Francesas	10 min	12 min	10 min	15 min				

Todos los productos de Cargill Kitchen Solutions están listos para consumir (RTE). Según la FDA, el requisito de calentamiento de los productos RTE establece que la temperatura mínima interna debe alcanzar los 135°F para mantenerse.

Nota: Los tiempos varían debido a las diferencias de los hornos. Por favor, utilizar estos tiempos y temperaturas como guía para calentar los productos de la marca Sunny Fresh. Ajustar el tiempo para que encaje con su equipo y con los resultados deseados del producto. Para más información, llamar al 1.800.872.3447 o visitar nuestra página web www.sunnyfresh.com.





HEATING INSTRUCTIONS

Liquid Scrambled

Thaw

Prep

Heat

Serve

WATER BATH METHOD

<ul style="list-style-type: none"> - No thawing required 	<ul style="list-style-type: none"> - Use pot or steam kettle large enough for bags to float - Fill vessel 3/4 full with water - Heat to simmer 	<ul style="list-style-type: none"> - Immerse bags in water, adjust heat to maintain low simmer (180°F-190°F) - Stir water and bags of eggs occasionally (about every 5 min.) - Remove bags from vessel when cooked to desired texture - Knead bags vigorously to break up the cooked mass 	<ul style="list-style-type: none"> - Store unopened bags in pans covered without heat (will stay hot up to 1.5 hrs) - Caution - additional cooking takes place when held - To serve, slit bags
---	---	---	---

STEAMER OVEN

<ul style="list-style-type: none"> - Quick thaw: Place under cold running water - Unpacked thaw: Remove bags and place in refrigerator for 24-48 hours - Case thaw: Place case in refrigerator for 5-7 days 	<ul style="list-style-type: none"> - In bag: Place unopened bag in perforated hotel pan - Poured liquid: Empty bag or carton of liquid egg into prepared pan; cover with film wrap 	<ul style="list-style-type: none"> - Place steamer in cabinet - Steam heat 30 minutes 	<ul style="list-style-type: none"> - Carefully remove tray from steam cabinet <ul style="list-style-type: none"> • Bag: Shake bag • Poured liquid: Stir slightly to break up egg - Repeat shaking/stirring step to redistribute liquid until fully cooked - Return to open steamer until fully cooked
--	--	---	---

Please use these times and temperatures as a guide to heating Sunny Fresh brand products. Adjust times to fit your equipment and desired product results. For more information, call 1.800.872.3447 or visit our website www.sunnyfresh.com.





INSTRUCCIONES PARA CALENTAMIENTO

Huevos Revueltos Líquidos

Descongelar

Preparar

Calentar

Servir

MÉTODO DEL BAÑO DE AGUA

<ul style="list-style-type: none"> – No se requiere descongelación 	<ul style="list-style-type: none"> – Usar una olla o hervidor de vapor lo suficientemente grande para que las bolsas floten – Llenar el recipiente 3/4 de su capacidad con agua – Cocer a fuego lento 	<ul style="list-style-type: none"> – Sumergir las bolsas en agua, ajustar el calor para mantener el fuego lento (180°-190°F) – Revolver el agua y las bolsas de huevos de vez en cuando (aproximadamente cada cinco minutos) – Quitar las bolsas del recipiente cuando se hayan cocinado hasta alcanzar la textura deseada – Amasar las bolsas vigorosamente para romper la masa cocida 	<ul style="list-style-type: none"> – Guardar las bolsas sin abrir en cacerolas cubiertas sin calor (se mantendrán calientes hasta 1.5 horas) – Advertencia: se produce una cocción adicional cuando se sujeta – Para servir, cortar las bolsas
---	--	---	---

STEAMER OVEN

<ul style="list-style-type: none"> – Descongelación rápida: colocar bajo agua corriente fría – Descongelación desempaquetados: Quitar las bolsas y colocarlas en el refrigerador durante 24-48 horas – Descongelación de la caja: Poner la caja en el refrigerador durante 5-7 días 	<ul style="list-style-type: none"> – En la bolsa: colocar la bolsa sin abrir en bandeja de horno perforada – Líquido: vaciar la bolsa o el cartón de huevo líquido en una bandeja preparada; cubrirlo con una película de envoltura 	<ul style="list-style-type: none"> – Poner el vaporizador en el gabinete – Calentar a vapor 30 minutos 	<ul style="list-style-type: none"> – Retirar con cuidado la bandeja del gabinete <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bolsa: Sacudir la bolsa</i> • <i>Líquido: remover ligeramente hasta romper el huevo</i> – Repetir el paso de sacudir/agitar para redistribuir el líquido hasta que esté completamente cocido – Devolver a la vaporera abierta hasta que esté completamente cocido
--	---	--	--

Por favor, utilice estos tiempos y temperaturas como guía para calentar los productos de la marca Sunny Fresh. Ajuste los tiempos para que se adapten a su equipo y a los resultados deseados del producto. Para más información, llame al 1.800.872.3447 o visite nuestra página web www.sunnyfresh.com.

