

THAW & SERVE BREADS

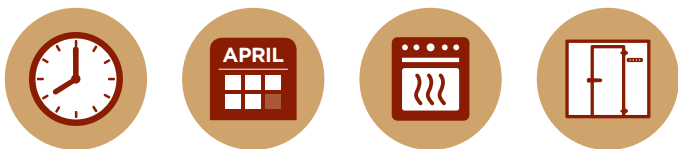


STORAGE AND HANDLING

ALMACENAJE Y TRATAMIENTO

DO's

Sí Se Hace



- **Allow bread to thaw 12 to 24 hours in the original package prior to serving. If there is condensation in the bag, the product is not fully thawed.**

Permite el pan que se descongele 12 a 24 horas en su paquete original antes de servir. Si hay condensación en la bolsa, el producto no está totalmente descongelado.

- **Allow 5 days shelf life at room temperature.**
- **All breads can be heated slightly to enhance the aroma and deliver a crisper crust to the product.**

Todos los panes se pueden calentar un poquito para aumentar su aroma y crear una masa más tostada.

- **Keep back-up stock in freezer—shelf life up to 6 months.**

Mantiene panes suplementarios en el congelador—vida en estante de 6 meses.

DO NOT's

NO Se Hace



- **Never refrigerate bread—Bread loses its moisture most rapidly when refrigerated.**

Nunca coloque el pan en el refrigerador—el pan se endurece y pierde su frescura más rápidamente cuando refrigerado.

- **Never refreeze the breads.**

Nunca recongele el pan.

- **Never store breads near ovens or chemicals.**

Nunca deje el pan colocado cerca de hornos o químicas.

For more information,
visit our support tools site at:

www.flowersfoodserviceoperatorortools.com