

Guía de Productos de Pan:

Preparación, Almacenamiento y Vida útil

Producto Congelado	Preparación - Usa uno de estos procedimientos:
Pan de Molde	• Pan es mejor cuando se calienta en un horno. • Cortar el pan y envolverlo en papel de aluminio. • Colocar en el horno precalentado a 325 °F (163 °C) durante 15 minutos.
Pan Crujiente	• Descongelar a temperatura ambiente. • Descongelar en el microondas durante 15 segundos. • Colocar en un horno precalentado a 325 °F (160 °C) durante 5 minutos.
Pan de Centeno	• Descongelar a temperatura ambiente. • Descongelar en el microondas durante 15 segundos. • Colocar en un horno precalentado a 325 °F (160 °C) durante 5 minutos.
Panecillos Individuales	• Descongelar a temperatura ambiente. • Descongelar en el microondas durante 15 segundos. • Colocar en un horno precalentado a 325 °F (160 °C) durante 5 minutos.

Producto Terminado	Almacenamiento
Pan de Molde	Almacenar a temperatura ambiente o congelar.
Pan Crujiente	Almacenar a temperatura ambiente en papel o plástico perforado, o congelar.
Pan de Centeno	Almacenar a temperatura ambiente o congelar.
Panecillos Individuales	Almacenar a temperatura ambiente o congelar.

Producto Terminado	Vida Útil
Pan de Molde	48 horas empaquetado; 24 horas sin empaquetar
Pan Crujiente	24 horas empaquetado; 8 horas sin empaquetar
Pan de Centeno	24 horas empaquetado; 8 horas sin empaquetar
Panecillos Individuales	24 horas sin empaquetar; 48 horas si se empaqueta después de cocinarse

