

HEATING INSTRUCTIONS

SHADY BROOK
FARMS®

PRODUCT CATEGORY	PRODUCT	PRODUCT CODE	PREPARATION	HEATING INSTRUCTIONS
Sliced Turkey	Sliced Oven Roasted Turkey Breast	700262 700368	<p>For best results, thaw under refrigeration 40°F or less for 48 hours. (For faster thawing, remove the package from the box and thaw under refrigeration 40°F).</p> <p>After thawed, keep fully cooked products refrigerated.</p>	Ready to eat after thawing.
	Sliced Mesquite Smoked Turkey Breast	700263		
	Sliced Canadian Bacon-Style Turkey Ham	700276		
	Sliced Turkey Ham	700375 700373		
	Premium Thick Cut Oven Roasted Turkey Breast	700369		
Turkey Franks	Turkey Franks (8:1)	757916 700196		Heat at 350°F for an hr or until the internal temp reaches 165°F.
Pot Roast	Turkey Pot Roast - Breast & Thigh	700329 700287		<p>For best results, thaw product in cooler. However, product can still be cooked in a frozen state. Remove outer bag prior to reheating. Boil from frozen: 2 hours 55 minutes.</p>
	Turkey Pot Roast - Dark Meat	700259		
Patties/Crumbles (IQF)	Turkey Crumbles	700304		Convection oven at 350°F. Cooking time will vary with quantity
	Turkey Sausage Patties	700305		Convection Oven 350°F 10-15 minutes.
	Turkey Patties	700306		
Netted Roast	Cooked White & Dark Meat Netted Roast	700274	Convection oven at 350°F. Cooking time will vary with quantity	
Ready To Cook	Raw White & Dark Meat Netted Roast	700339	Place cook-in-bag product in a conventional oven at 325°F. Cook until temperature reaches 165°F (approximately 3 to 4 hours*). Remove product from bag and slice product lengthwise.	
	Raw White & Dark Meat Netted Roast	8700131		
Drummettes	Colossal Turkey Drummettes	700300	Baking or frying are the suggested methods for retherming the turkey drummettes. Product should be fully thawed for frying. Frying: 350°F for 8 minutes. Baking: 375°F for 30-35 minutes	

*Cooking time may vary depending on the weight of the individual piece as well as the type of equipment. Adjust times to fit your equipment and desired product results. Please use these times and temperatures as a guideline to heating Shady Brook Farms K12 products.

For nutritional facts, please visit www.K12.shadybrookfarms.com.

INSTRUCCIONES DE CALENTAMIENTO

SHADY BROOK
FARMS®

CATEGORÍA DE LOS PRODUCTOS	PRODUCTO	CÓDIGO DEL PRODUCTO	PREPARACIÓN	INSTRUCCIONES DE CALENTAMIENTO
Cortes / Lonchas de Pavo	Pechuga de Pavo Asada al Horno En Lonchas / Rodajas	700262 700368		Listo para comer después de descongelar.
	Pechuga de Pavo Asada al Horno en Lonchas / Rodajas	700263		
	Rebanadas de Jamón de Pavo Estilo Tocino Canadiense	700276		
	Jamón de Pavo en Rodajas	700375 700373		
	Pechuga de Pavo Asada al Horno en Rodajas Gruesas Calidad Superior	700369		
Salchichas de Pavo	Salchichas de Pavo (8:1)	757916 700196	Para obtener los mejores resultados, descongelar bajo refrigeración a 40°F o menos durante 48 horas.	Calentar a 350°F durante una hora o hasta que la temperatura interna alcance los 165°F.
Asados/ Estofado	Estofado de Pavo - Pecho y Muslo	700329 700287	(Para una descongelación más rápida, sacar el paquete de la caja y descongelar en refrigeración a 40°F).	Para obtener mejores resultados, descongelar el producto en el refrigerador. Sin embargo, el producto puede ser cocinado en estado congelado. Retirar la bolsa exterior antes de recalentarlo. Hervir de congelado: 2 horas 55 minutos.
	Estofado de Pavo - Carne Oscura	700259	Una vez descongelados, mantener refrigerados los productos completamente cocidos.	
Pavo Molido / Forma de Hamburguesa (IQF = Congelado Rápidamente)	Pavo Molido Cocinado	700304		Horno de convección a 350°F. El tiempo de cocción variará según la cantidad
	Salchicha de Pavo en Forma de Hamburguesa	700305		Horno de convección a 350°F 10-15 minutos.
	Pavo en Forma de Hamburguesa	700306		
Asado Atado con Malla	Carne Blanca y Oscura Cocinada con Malla	700274		Horno de convección a 350°F. El tiempo de cocción variará según la cantidad.
Listo Para Cocinar	Carne Blanca y Oscura Cruda con Malla	700339		Poner el producto de "cocción en bolsa" en un horno convencional a 325°F. Cocinar hasta que la temperatura alcance los 165°F (aproximadamente 3 a 4 horas*). Sacar el producto de la bolsa y cortarlo a lo largo.
	Carne Blanca y Oscura Cruda con Malla	8700131		
Drummettes (Alas)	Drummettes (Alas) de Pavo Colossal	700300		Hornear o freír son los métodos sugeridos para recalentar (retermalizar) los drummettes de pavo. El producto debe ser completamente descongelado para ser frito. Freír: 350°F durante 8 minutos. Hornear: 375°F durante 30-35 minutos

*El tiempo de cocción puede variar dependiendo del peso de la pieza individual así como del tipo de equipo. Ajustar los tiempos para que encajen con su equipo y los resultados deseados del producto. Por favor, utilizar estos tiempos y temperaturas como guía para calentar los productos de Shady Brook Farms K12.

Para obtener información nutricional, por favor visite www.K12.shadybrookfarms.com.