

Para la semana del 22 de febrero, puede recibir las siguientes opciones en las bolsas de entrega:

Hamburguesas Crudas

Instrucciones de cocina:

Grill: fuego medio-alto durante 3 minutos por lado

Horno: 375 grados durante 10-12 minutos

Conservar en el refrigerador hasta por 4 días o congelar hasta por 6 meses.

Pollo cortado en cubitos: bueno para pastel, sopa, salsa de pollo Buffalo, ensalada de pollo

Instrucciones de cocina:

Microondas: 1 a 2 minutos

Horno: 375 grados durante 10-12 minutos

Conservar en el refrigerador hasta por 4 días o congelar hasta por 6 meses.

Alitas de pollo deshuesadas

Instrucciones de cocina:

Microondas: 1 a 2 minutos

Horno: 375 grados durante 10-12 minutos

Conservar en el frigorífico hasta 4 días o congelar hasta 6 meses.

Macarrones con queso

Instrucciones de cocina:

Microondas: 1 a 2 minutos

Estufa: cocine en una olla pequeña hasta que esté bien caliente.

Conservar en el frigorífico hasta 4 días o congelar hasta 6 meses.

Verduras congeladas

Instrucciones de cocina:

Cocine en el microondas en un tazón agregando 2 cucharadas de agua o hierva en la estufa hasta que esté bien cocido. El producto debe estar caliente al tacto cuando esté cocinado.

Caducidad: Si se mantiene congelado, deséchelo después de seis meses. Si está descongelado, úselo dentro de los 7 días posteriores a la recepción.

Cartones de jugo

Una vez descongelado, desechar a las dos semanas.

* Todo producto fresco debe consumirse dentro de los 7 días posteriores a su recepción. Use toda la leche antes de la fecha de vencimiento que figura en la jarra / caja. Tenga en cuenta que todos los productos nos llegan para ser enviados a los pocos días de enviar el producto, lo que garantiza que el producto no esté caducado. Empaquetamos artículos en bolsas más pequeñas a granel y todo el producto es manipulado por empleados del servicio de alimentos del distrito con guantes, mascarillas y redecillas para el cabello en un ambiente desinfectado. *