

Storage & 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.

Permite 5 días de vida en estante a temperatura ambiente.



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.

