

**LAND O LAKES<sup>®</sup> Ultimate Cheddar<sup>™</sup> Cheese Sauce, Mucho Queso<sup>®</sup> Jalapeño Cheese Sauce and Ultimate White Cheese Sauce** are ready to use after heating straight from the pouch. Heat by any of the following methods:

USE CAUTION WHEN HANDLING HOT SAUCE AND POUCH

**HEATING METHODS FOR UNOPENED POUCH:**

Note: Peel off label on pouch prior to “in pouch” heating. Heat unopened pouch to 145°F - 155°F by either of the following methods. *Heating times can vary with type of equipment used and number of pouches heated. Take internal temperature by placing thermometer in fold of pouch.*

**Boiling Water for All Above Sauces:** Place unopened pouch in boiling water. Boil for 15 - 18 minutes. For even heating, rotate pouch frequently. Carefully remove using tongs.

**Steamer For All Above Sauces:** Place unopened pouch on perforated steam table pan in steamer. Heat for 12 -15 minutes. Carefully remove using tongs.

DO NOT MICROWAVE. Due to uneven heating, pouch may burst and cause employee injury.

**HEATING METHOD FOR OPENED POUCH:**

Cut open pouch at top. Pour sauce into heavy saucepan.

Heat product to 145°F - 155°F on medium heat, stirring occasionally. Sauce will be very hot, use caution to avoid burns.

**HANDLING AND REHEATING INSTRUCTIONS:**

Serve or hold hot between 145°F – 155°F. (Cover product when not serving)

Store unopened pouch in a cool, dry place. No refrigeration required for unopened pouches.

Do not freeze.

After opening, refrigerate unused portion in tightly sealed container. Date container and use within 3 days.

Chill and reheat rapidly in accordance with Federal, State and Local health regulations for food safety.

Reheat refrigerated sauce rapidly within two hours to 165°F for 15 seconds. Reheat only one time.

Never use hot-holding equipment to reheat food.

**LAND O LAKES<sup>®</sup> Ultimate Cheddar<sup>™</sup> Cheese Sauce, Mucho Queso<sup>®</sup> Jalapeño Cheese Sauce y Ultimate White Cheese Sauce** son productos completamente preparados. Solo caliente con las instrucciones seguidas:

Use **PRECAUCIÓN** AL MANIPULAR LA SALSA CALIENTE Y LA BOLSA

**MÉTODOS PARA CALENTAR BOLSA CERRADA:**

Nota: Remueve la etiqueta antes de calentar en la bolsa. Caliente la bolsa cerrada a 63°C-68°C / 145°F - 155°F in los métodos seguidos. *Los tiempos de calentamiento pueden variar según el equipo utilizado y la cantidad de bolsas calentadas. Tome la temperatura interna colocando el termómetro en el dobléz de la bolsa*

**Agua hirviendo:** Coloque la bolsa sin abrir en agua hirviendo y caliéntela por 15-18 minutos. Para calentar uniformemente, gire la bolsa frecuentemente. Remueva la bolsa cocinada con pinzas de cocina

**Vaporera:** Coloque la bolsa sin abrir en bandeja de vapor perforada y caliente 12-15 minutos. Remueva la bolsa cocinada con pinzas de cocina

NO USE MICROONDAS PARA CALENTAR. Bolsa es capaz de explotar y causar daño personal

**MÉTODOS PARA CALENTAR BOLSA ABIERTA:**

Corte bolsa en la parte de arriba. Derramé la salsa a dentro de un sartén pesado Caliente el queso a 63°C -68°C / 145°F - 155°F en temperatura mediana, batiendo ocasionalmente. Queso va estar muy caliente, use precaución para habitar quemaduras.

**INSTRUCCIONES DE USO Y CALENTAMIENTO:**

Sirva ó mantenga caliente entre 63°C -68°C / 145°F- 155°F. (Cubra cuando no esté sirviendo)

Coloque bolsa cerrada en lugar fresco y seco. Bolsas no necesitan ser refrigeradas si están cerradas. No congele el producto

Después de abrir la bolsa, ponga porción sobrante en un contenedor con tapadora fija. Ponga una fecha al contenedor y use el resto entre 3 días

Enfrié y caliente rápidamente acuerdo con las regulaciones sanitarias del consumo de comida federales, estatales, y locales.

Recalenté queso refrigerado rápidamente entre 2 horas a 74°C / 165°F por 15 segundos. Recalenté solamente una ves.

Nunca use equipaje para mantener temperatura para recalentar comida