



- 1.** Keep product frozen at 0°F to -10°F until ready to use.



- 2.** Remove desired number of crusts from case, being sure to keep them on the pan provided in the case, to prevent cross-contamination.



- 3.** Using separate utensils, add sauce, cheese, and additional toppings.



- 4.** Bake as mentioned below, or until desired crust color is achieved and cheese is melted.
 - **FORCED AIR CONVEYOR OVEN:** 450°F for 3 - 5 minutes
 - **DECK OVEN:** 400°F for 5 - 7 minutes
 - **CONVECTION OVEN:** 375°F for 6 - 9 minutes



- 5.** Remove pizza from oven, and let sit at room temperature for 3 - 5 minutes before slicing and serving.



1. Mantenga el producto congelado entre 0°F y -10°F hasta estar listo para utilizarlo.



2. Saque de la caja el número deseado de masas cocidas, asegurándose de mantenerlas en la bandeja que viene en la caja para evitar que se contaminen.



3. Usando distintos utensilios, añada la salsa, el queso y los demás aditamentos.



4. Hornéela según se indica a continuación o hasta obtener el color deseado en la masa cocida y que se derrita el queso.

- **HORNOS CON AIRE FORZADO:** 450°F de 3 a 5 minutos
- **HORNOS DE GAVETAS:** 400°F de 5 a 7 minutos
- **HORNOS DE CONVECCIÓN:** 375°F de 6 a 9 minutos



5. Saque la pizza del horno y déjela reposar a temperatura ambiente durante 3 a 5 minutos antes de cortarla y servirla.