



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



- 2.** Remove desired number of crusts from case, and place on pizza screens/pans, sprayed with pan release.



- 3.** 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:** 500°F for 4 - 5 minutes
 - **DECK OVEN:** 500°F for 7 - 10 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 y colóquelas sobre rejillas o bandejas para pizza rociadas con antiadherente.



3. Añada la salsa, el queso y los demás aditamentos.



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

- **HORNOS CON AIRE FORZADO:** 500°F de 4 a 5 minutos
- **HORNOS DE GAVETAS:** 500°F de 7 a 10 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.