

**MEXICAN STYLE
ROLL-UPS**

Our Mexican style roll-ups are made with white meat chicken, Monterey Jack cheese, spinach, corn and black beans wrapped in a flour tortilla.

Cooking Instructions for Ruiz Foods'
Mexican Style Roll-ups

Caution: Ice crystals on frozen foods can cause spattering when added to hot oil. Add product carefully.

*Product must be fully cooked.

Microwave preparation not recommended. Caution: Product will be HOT.

Cooking Method	Temperature Settings	Product State	Cook Time	Special Instructions
Conventional Oven	350°F	Frozen	27 minutes	Place 3 Mexican Roll-ups on a greased baking sheet.
Conventional Oven	350°F	Thawed	16 minutes	Place 3 Mexican Roll-ups on a greased baking sheet.
Deep Fry	350°F	Frozen	10 minutes	Fry 3 Mexican Roll-ups with a small amount of butter or vegetable oil until golden brown.



*Nuestros roll-ups estilo Mexicano
están hechos con pechuga de pollo,
queso Monterey Jack, espinacas,
elote amarillo y frijoles negros,
envueltos en tortilla de harina.*

Ruiz Foods: Instrucciones para preparar
Roll-ups Estilo Mexicano

Precaución: Cristales de hielo que se forman en alimentos congelados pueden salpicar aceite caliente cuando el alimento es puesto en la freidora. Añada el producto cuidadosamente al aceite caliente.

*El producto debe ser cocinado completamente. No se recomienda la preparación en microondas.

Precaución: El producto va a estar muy CALIENTE.

Método	Temperatura	Estado de Producto	Tiempo de Cocinado	Instrucciones
Horno Convencional	350°F	Congelado	27 minutos	Ponga 3 Roll-ups estilo Mexicano en una cacerola o bandeja ligeramente engrasada.
Horno Convencional	350°F	Descongelado	16 minutos	Ponga 3 Roll-ups estilo Mexicano en una cacerola o bandeja ligeramente engrasada.
Sartén para Freír	350°F	Congelado	10 minutos	Freír 3 Roll-ups estilo Mexicano con una pequeña cantidad de mantequilla o aceite hasta que estén dorados.

