

# Meatballs AT HOME HEATING INSTRUCTIONS

---

## Microwave:

*Instructions based on heating single portion. Heating times may vary based on number of portions being heated at one time. If heating more than one serving, increase microwave time by 30 seconds for each additional portion.*

1. Place meatballs, and sauce if included, into a microwave safe bowl or container. Cover bowl with damp paper towel.
2. Heat on high for 90 seconds or until the product reaches the desired serving temperature.
3. Carefully remove from microwave and stir prior to enjoying.

## Stove Top:

*Instructions based on heating single portion. If heating two or more portions, use a larger pan/pot and increase cook time by an additional two to three minutes per serving.*

1. Place meatballs in an 8" sauté pan or small pot. If sauce was included, add to the pan/pot and gently stir to combine.
2. Heat on medium to low setting for 12-15 minutes. Stir throughout cooking process.
3. Remove from heat, stir and serve.

## Oven:

*Instructions based on heating single portion. If heating more than one portion, increase the size of the pan and increase cook time: 2-3 portions, increase time to 15-20 minutes, 4 or more portions, increase time to 25-30 minutes.*

1. Preheat oven to 350°F.
2. Place one serving of meatballs (and sauce if included) in an oven approved pan.
3. Place a lid or aluminum foil or the container and heat for 12-15 minutes.
4. Remove from oven, uncover, and stir before serving.

## Leftovers:

1. Place any uneaten meatballs in storage container (plastic or glass bowl w/lid or Ziploc bag).
2. Store in the refrigerator until next use, but no longer than 3 days.

---

800.626.2308 | [jtmfoodgroup.com](http://jtmfoodgroup.com) **J.T.M.**<sup>®</sup>

# Meatballs AT HOME HEATING INSTRUCTIONS

---

## Microwave:

*Instructions based on heating single portion. Heating times may vary based on number of portions being heated at one time. If heating more than one serving, increase microwave time by 30 seconds for each additional portion.*

1. Place meatballs, and sauce if included, into a microwave safe bowl or container. Cover bowl with damp paper towel.
2. Heat on high for 90 seconds or until the product reaches the desired serving temperature.
3. Carefully remove from microwave and stir prior to enjoying.

## Stove Top:

*Instructions based on heating single portion. If heating two or more portions, use a larger pan/pot and increase cook time by an additional two to three minutes per serving.*

1. Place meatballs in an 8" sauté pan or small pot. If sauce was included, add to the pan/pot and gently stir to combine.
2. Heat on medium to low setting for 12-15 minutes. Stir throughout cooking process.
3. Remove from heat, stir and serve.

## Oven:

*Instructions based on heating single portion. If heating more than one portion, increase the size of the pan and increase cook time: 2-3 portions, increase time to 15-20 minutes, 4 or more portions, increase time to 25-30 minutes.*

1. Preheat oven to 350°F.
2. Place one serving of meatballs (and sauce if included) in an oven approved pan.
3. Place a lid or aluminum foil or the container and heat for 12-15 minutes.
4. Remove from oven, uncover, and stir before serving.

## Leftovers:

1. Place any uneaten meatballs in storage container (plastic or glass bowl w/lid or Ziploc bag).
2. Store in the refrigerator until next use, but no longer than 3 days.

---

800.626.2308 | [jtmfoodgroup.com](http://jtmfoodgroup.com) **J.T.M.**<sup>®</sup>

## ALBÓNDIGAS INSTRUCCIONES PARA CALENTAR EN EL HOGAR

---

### Microondas:

Instrucciones basadas en calentar una sola porción. Los tiempos de misma calentar pueden variar según el número de porciones que se calientan a la misma vez. Si calienta más de una porción, aumente el tiempo de microondas 30 segundos por cada porción adicional.

1. Coloque las albóndigas y la salsa, si están incluidas, en un recipiente que sea seguro para microondas. Cubra el tazón con una toalla de papel húmeda.
2. Caliente a temperatura alta durante 90 segundos o hasta que el producto alcance la temperatura deseada.
3. Retire con mucho cuidado del microonda. Revuelva antes de servir

### Estufa:

Instrucciones basadas en calentar una sola porción. Si calienta dos o más porciones, use una sartén/olla más grande y aumente el tiempo de calentar a dos o tres minutos adicionales por porción.

1. Coloque las albóndigas en una sartén de 8" o en una olla pequeña. Si se incluyó salsa, añadir a el sartén/olla y mezclar suavemente.
2. Calentar a fuego medio/bajo durante 12-15 minutos. Revuelva durante el proceso de cocinar.
3. Retirar del fuego. Revuelva antes de servir.

### Horno:

Instrucciones basadas en calentar una sola porción. Si calientas más de una porción, aumente el tamaño de el sartén y aumente el tiempo de calentar: 2-3 porciones, aumente el tiempo a 15-20 minutos, 4 o más porciones, aumente el tiempo a 25-30 minutos.

1. Precaliente el horno a 350°F.
2. Coloque una porción de albóndigas (y salsa si están incluidas) en una bandeja de hornear.
3. Coloque un papel de aluminio en la bandeja de hornear y caliente durante 12-15 minutos.
4. Retire del horno, descubra. Revuelva antes de servir.

### Sobras:

1. Coloque las albóndigas sin consumir en un recipiente de almacenamiento (plástico o tazón de vidrio con tapa o bolsa Ziploc).
2. Conservar en la nevera hasta el próximo uso, pero no más de 3 días.

---

800.626.2308 |

jtmfoodgroup.com



## ALBÓNDIGAS INSTRUCCIONES PARA CALENTAR EN EL HOGAR

---

### Microondas:

Instrucciones basadas en calentar una sola porción. Los tiempos de misma calentar pueden variar según el número de porciones que se calientan a la misma vez. Si calienta más de una porción, aumente el tiempo de microondas 30 segundos por cada porción adicional.

1. Coloque las albóndigas y la salsa, si están incluidas, en un recipiente que sea seguro para microondas. Cubra el tazón con una toalla de papel húmeda.
2. Caliente a temperatura alta durante 90 segundos o hasta que el producto alcance la temperatura deseada.
3. Retire con mucho cuidado del microonda. Revuelva antes de servir

### Estufa:

Instrucciones basadas en calentar una sola porción. Si calienta dos o más porciones, use una sartén/olla más grande y aumente el tiempo de calentar a dos o tres minutos adicionales por porción.

1. Coloque las albóndigas en una sartén de 8" o en una olla pequeña. Si se incluyó salsa, añadir a el sartén/olla y mezclar suavemente.
2. Calentar a fuego medio/bajo durante 12-15 minutos. Revuelva durante el proceso de cocinar.
3. Retirar del fuego. Revuelva antes de servir.

### Horno:

Instrucciones basadas en calentar una sola porción. Si calientas más de una porción, aumente el tamaño de el sartén y aumente el tiempo de calentar: 2-3 porciones, aumente el tiempo a 15-20 minutos, 4 o más porciones, aumente el tiempo a 25-30 minutos.

1. Precaliente el horno a 350°F.
2. Coloque una porción de albóndigas (y salsa si están incluidas) en una bandeja de hornear.
3. Coloque un papel de aluminio en la bandeja de hornear y caliente durante 12-15 minutos.
4. Retire del horno, descubra. Revuelva antes de servir.

### Sobras:

1. Coloque las albóndigas sin consumir en un recipiente de almacenamiento (plástico o tazón de vidrio con tapa o bolsa Ziploc).
2. Conservar en la nevera hasta el próximo uso, pero no más de 3 días.

---

800.626.2308 |

jtmfoodgroup.com

