



RECOMMENDATION SHEET

You have purchased a U.S.D.A. Grade A turkey. This turkey has been cooked 100% with wood heat and smoke, seasoned with salt and pepper only. This Grade A turkey, dressing, and gravy will need to be refrigerated immediately. The dark meat of this fowl is red, which is the natural color for the dark meat of any barbecued fowl. **The meat is not rare.**

HEATING INSTRUCTIONS

TURKEY- Your turkey is fully cooked and just needs to be reheated.

We recommend that you carve the turkey when it is cold, carving only the amount of meat needed for this meal. Continue to refrigerate the turkey carcass, carving from it as needed for future meals. Please remember that our products are fresh and contain no preservatives.

Heating Instructions: (Whole Turkey)

1. Preheat the oven to **350°F** while you remove the turkey from the plastic bag.
2. Place the turkey in a broiler pan or properly sized aluminum tray along with 2 cups of water and cover tightly with foil.
3. Place in preheated 350°F oven until temperature reaches 165°F measured at the thickest part of the thigh or breast.

HEN – approximately 1 hour TOM – approximately 1 ½ hours

Heating Instructions: (Carved Turkey)

1. Preheat the oven to **275°F**.
2. Add water to the pan (see amounts below) and cover tightly with foil.
3. Place in preheated 275°F oven until temperature reaches 165°F measured at the thickest part of the thigh or breast meat.

HEN – 1 cup of water, cook for approx. 35 minutes TOM – 1 ½ cups of water, cook approx. 45 minutes

DRESSING- Our cornbread dressing is raw and needs to be baked before serving. While many of our customers enjoy our delicious dressing just the way it is, you CAN customize it to suit your taste. Some suggestions would be adding mushrooms and chopped pecans sautéed in butter, chopped up jalapeños, or anything else you'd like to add that you think would taste good!

To bake the dressing, put it in an oven-safe pan and bake at **350°F** for approximately 1 ½ hours, until it is golden brown, crusty on top and at least 165°F in the center.

GRAVY- Our giblet gravy is fully cooked and just needs reheating.

Heating Instructions:

1. Remove the unopened pouch from the zip-top bag.
2. Place the unopened pouch into a pot of boiling water.
3. Heat until the internal temperature reaches a minimum of 165°F (approximately 5-10 minutes).
4. Cover and refrigerate any leftover gravy after opening the pouch.
5. Gravy must not be heated in the microwave while in the unopened pouch.

HONEY GLAZED HAM- Your ham is fully cooked and may be served as soon as you get it home. To remove the ham slices from the bone, refer to the directions that came inside the box with your ham.

Heating Instructions: (Whole Ham)

1. Preheat the oven to **275°F** while you remove the ham from the box and plastic bag.
2. Open the gold foil to remove and discard the absorbent pad underneath the ham.
3. Close the gold foil back around the ham, leaving it slightly open at the top.
4. Place the ham in a broiler pan or properly sized aluminum tray along with 1 cup of water and cover tightly with foil.
5. Place in preheated 275°F oven for 2 hours or until temperature reaches 165°F measured at the thickest part of the ham.

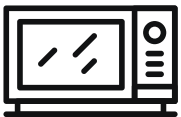
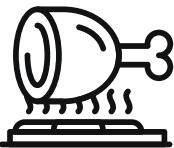
Heating Instructions: (Carved Ham)

1. Preheat the oven to **275°F**.
2. Add 1 cup of water to the pan and cover tightly with foil.
3. Place in preheated 275°F oven for approximately 30 minutes or until temperature reaches 165°F.

MICROWAVE INSTRUCTIONS

Since microwave ovens vary, please refer to your microwave oven's instructions for heating up the turkey, gravy, or honey glazed ham. Please remember to remove gravy from pouch and place in a microwave safe container before placing in microwave.

We do **NOT** recommend cooking the dressing in the microwave because it will not brown properly.



HAPPY HOLIDAYS FROM OUR FAMILY TO YOURS!





HOJA DE RECOMENDACIONES

Has comprado un pavo de grado A de la U.S.D.A. Este pavo ha sido cocinado al 100% con calor y leña, sazonado únicamente con sal y pimienta. Este pavo de grado A, junto con el relleno y la salsa, debe ser refrigerado de inmediato. La carne oscura de este ave es roja, que es el color natural de la carne de cualquier ave asada a la parrilla. **La carne no está cruda.**

INSTRUCCIONES DE CALENTAMIENTO



PAVO. Su pavo está completamente cocido y solo necesita ser recalentado. Recomendamos que corte el pavo cuando esté frío, cortando solo la cantidad de carne necesaria para esta comida. Continúe refrigerando el esqueleto del pavo, cortando lo que se necesite para futuras comidas. Recuerde que nuestros productos son frescos y no contienen conservadores.

Instrucciones de calentamiento: (Pavo Entero)

1. Precaliente el horno a **350°F** mientras retira el pavo de la bolsa de plástico.
2. Coloque el pavo en una bandeja para hornear de tamaño adecuado junto con 2 tazas de agua y cubra con papel aluminio.
3. Coloque en el horno precalentado a 350°F hasta que la temperatura alcance 165°F en la parte más gruesa del muslo o del pecho.

HEN – aproximadamente 1 hora

TOM – aproximadamente 1 ½ hora

Instrucciones de calentamiento: (Pavo Cortado)

1. Precaliente el horno a **275°F**
2. Agregue agua a la bandeja (ver cantidades abajo) y cubra bien con papel aluminio.
3. Coloque en el horno precalentado a 275 °F hasta que la temperatura alcance 165°F en la parte más gruesa del muslo o del pecho.

HEN – 1 taza de agua, cocine durante aproximadamente 35 minutos

TOM – 1 ½ tazas de agua, cocine aproximadamente 45 minutos.

RELLENO. Nuestro relleno de pan de maíz está crudo y debe ser horneado antes de servir. Mientras que muchos de nuestros clientes disfrutaron de nuestro delicioso relleno tal como está, ¡PUEDES personalizarlo a tu gusto! Algunas sugerencias serían agregar champiñones y nueces picadas salteadas en mantequilla, jalapeños picados, o cualquier otra cosa que desees añadir. Para hornear el relleno, colócalo en una bandeja apta para horno a **350°F** durante aproximadamente 1 ½ horas, hasta que esté dorado, crujiente por encima y al menos a 165°F en el centro.

SALSA. Nuestra salsa está completamente cocida y solo necesita ser recalentada.

Instrucciones de calentamiento:

1. Retire la bolsa no abierta de la bolsa con cierre.
2. Coloque la bolsa no abierta en una olla con agua hirviendo.
3. Caliente hasta que la temperatura interna alcance un mínimo de 165°F (aproximadamente 5-10 minutos).
4. Cubra y refrigere cualquier salsa sobrante después de abrir la bolsa.
5. La salsa no debe calentarse en el microondas mientras esté en la bolsa no abierta.

JAMÓN GLAZE DE MIEL. Su jamón está completamente cocido y puede servirse tan pronto como lo reciba en casa.

Para retirar las rebanadas de jamón del hueso, consulte las instrucciones que vinieron dentro de la caja con su jamón.

Instrucciones de calentamiento: (Jamón Entero)

1. Precaliente el horno a **275°F** mientras retira el jamón de la caja y la bolsa de plástico.
2. Abra el papel aluminio dorado para retirar y desechar la almohadilla absorbente debajo del jamón.
3. Cierre el papel aluminio dorado alrededor del jamón, dejándolo ligeramente abierto en la parte superior.
4. Coloque el jamón en una bandeja para hornear del tamaño adecuado junto con 1 taza de agua y cubra bien con papel aluminio.
5. Coloque en el horno precalentado a 275°F durante 2 horas o hasta que la temperatura alcance 165°F en la parte más gruesa del jamón.

Instrucciones de calentamiento: (Jamón Cortado)

1. Precaliente el horno a **275°F**
2. Agregue 1 taza de agua a la bandeja y cubra bien con papel aluminio.
3. Coloque en el horno precalentado a 275 °F durante aproximadamente 30 minutos o hasta que la temperatura alcance 165°F.

INSTRUCCIONES PARA MICROONDAS

Dado que los microondas varían, consulte las instrucciones de su microondas para calentar el pavo, la salsa o el jamón glaze de miel. Recuerde retirar la salsa de la bolsa y colocarla en un recipiente apto para microondas antes de colocarla en el microondas.

NO recomendamos cocinar el relleno en el microondas porque no se dorará adecuadamente.



HAPPY HOLIDAYS FROM OUR FAMILY TO YOURS!

