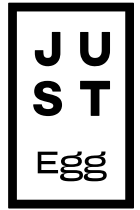


# JUST Egg Folded



## How to cook

To ensure the highest quality product, JUST Egg Folded should be held for a maximum of 2 hours.

### Combi-Oven

Arrange frozen folded eggs on a full size sheet pan lined with parchment paper. Cover pan with aluminum foil and bake in an oven at 250°F (121°C) until internal temperature reaches 165°F (74°C) for 8 minutes and 30 seconds.

### TurboChef

Individual folded egg: 425°F (218°C) for 45 seconds.  
Frozen built sandwich: 425°F (218°C) for 1 minute and 20 seconds.

### Convection Oven

Cover pan with aluminum foil and bake in a convection oven at 350°F (177°C) until internal temperature reaches 165°F (74°C) for 15 minutes.

### Flattop Griddle

Warm a bit of oil and sear frozen folded egg for 90 seconds. Flip and cover with a steam cap for approximately 2–3 minutes (depending on griddle temperature).

### Skillet

Warm a bit of oil in a non-stick skillet over medium heat. Cook JUST Egg for 5 minutes and flip halfway through.

## Cómo cocinar

Para garantizar un producto de la más alta calidad, JUST Egg Folded debe mantenerse durante un máximo de 2 horas.

### Combi-Oven

Organizar huevos congeladas en una bandeja de tamaño completo y forrada con papel de horno. Cubra el sartén con papel de aluminio y hornee en el horno a 250°F (121°C) hasta que la temperatura interna alcance 165°F (74°C) durante 8 minutos 30 segundos.

### TurboChef

Huevo congelado: 400°F (204°C) 80% en el microondas durante 1 minuto.  
Sándwich congelado: 425°F (218°C) durante 1 minuto y 20 segundos.

### Convection Oven

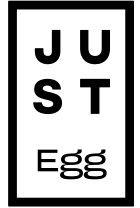
Cubra el sartén con papel de aluminio y ponga en el horno de convección a 350°F (177°C) hasta que la temperatura interna alcance 165°F (74°C) durante 15 minutos.

### Plancha

Caliente un poco de aceite y dore el huevo doblado y congelado para 90 segundos. Voltee y cubra con capa de vapor por aproximadamente 2 o 3 minutos (dependiendo en la temperatura de la plancha).

### En un sartén

Cocinas el JUST Egg con poco aceite al fuego mediano. Cocinas por 5 minutos total. Volteas el JUST Egg cada 2½ minutos.



---

## How to cook

To ensure the highest quality product, JUST Egg should be held for a maximum of 30 minutes.

- Thaw completely and shake well before use.
- Pour JUST Egg into preheated (non-stick) skillet or sauté pan. Pan should be coated evenly with butter or oil.
- Cook on medium to medium-high heat in small batches.
- Use a rubber spatula to occasionally scrape and pull mixture across pan, until product is cooked and no longer appears liquid.
- Serve immediately while hot.

---

## Cómo cocinar

Para garantizar un producto de la más alta calidad, JUST Egg debe mantenerse durante un máximo de 30 minutos.

- Descongele completamente y agite bien antes de usar.
- Vierta JUST Egg en una sartén precalentada (antiadherente) o en una sartén para saltear. La sartén debe cubrirse uniformemente con mantequilla o aceite.
- Cocine a fuego medio a medio-alto en pequeñas porciones.
- Usa una espátula de goma para raspar ocasionalmente y arrastrar la mezcla en el sartén, hasta que el producto esté cocido y ya no parezca líquido.
- Servir inmediatamente mientras está caliente.