

Come conservare i Nostri prodotti

PASTICCINI & TORTE RITIRATE CON ORDINE **CONSERVARE IN FRIGORIFERO FINO AL CONSUMO**

TORTE DELLA NOSTRA VETRINA

SEGUENDO QUESTE PICCOLE REGOLE POTRETE GUSTARE CON LA GIUSTA CONSISTENZA LE NOSTRE TORTE ASSAPORANDO OGNI SAPORE E AROMA

LE TORTE GLASSATE E LE MERINGATE

NON CONSUMARE PRIMA DELLE 4 ORE DALL'ACQUISTO

Queste tipologie di torte devono essere conservate ad una temperatura di +4°C e non possono essere consumate prima delle 4 ore dal momento dell'acquisto. Se la torta dovesse essere ancora un po' troppo fredda al momento del taglio consigliamo di attendere qualche minuto con la fetta già tagliata sul piatto prima di gustarla.

TUTTE LE RESTANTI TORTE

NON CONSUMARE PRIMA DELLE 2 / 3 ORE DALL'ACQUISTO

IN CASO DI CONSUMO IMMEDIATO

IN ESTATE: tenere la torta a temperatura ambiente lontano da fonti di calore **PER 2 ORE**

IN INVERNO: tenere la torta a temperatura ambiente lontano da fonti di calore **PER 2/3 ORE**
(Questo tipo di conservazione non permette di riporre la torta nel frigorifero in caso rimanga qualche fetta ma va consumata completamente al momento)

IN CASO DI CONSUMO DOPO LE 3 ORE

Conservare la torta in frigorifero ad una temperatura massima di +4°C e toglierla a temperatura ambiente circa 30 minuti prima del taglio (questo tipo di conservazione permette di riporre la torta in frigorifero fino al giorno seguente in caso non venga consumata completamente)

IN CASO DI CONSUMO DOPO LE 6 ORE

Conservare la torta in frigorifero ad una temperatura massima di +4°C e toglierla al momento del taglio (questo tipo di conservazione permette di riporre la torta in frigorifero fino al giorno seguente in caso non venga consumata completamente)



PASTICCERIA
GELATERIA & CAFFETTERIA

PASTICCERIA TOFFY Via Montegrappa, 9 - 24046 Osio Sotto BG

Tel 03519907374 - PASTICCERIA TOFFY  