

Guida alla Conservazione dei Nostri Prodotti

Come gustare al meglio le nostre creazioni

PASTICCINI, MONOPORZIONI & TORTE CON ORDINAZIONE

Come conservare: Riporre in frigorifero fino al momento del consumo

TORTE DALLA NOSTRA VETRINA

Seguendo queste semplici indicazioni, potrete assaporare ogni aroma con la consistenza perfetta.

TORTE GLASSATE E MERINGATE

- **Tempo d'attesa:** Non consumare prima di **4 ore** dall'acquisto.
- **Conservazione:** In frigorifero a una temperatura di **+4°C**.
-  Il consiglio del Pasticcere: Se al momento del taglio la torta risulta ancora troppo fredda, lascia riposare la fetta sul piatto per qualche minuto prima di gustarla.

TUTTE LE ALTRE TORTE

Nota: non consumare prima di **2/3 ore** dall'acquisto.

- **CONSUMO IMMEDIATO**
 - **In Estate:** Lasciare a temperatura ambiente (lontano da fonti di calore) per **2 ore**.
 - **In Inverno:** Lasciare a temperatura ambiente per **2/3 ore**.
 -  **Attenzione:** Con questa modalità la torta va consumata interamente e non può essere riposta nuovamente in frigorifero
- **CONSUMO DOPO 3 ORE**
 - Conservare in frigorifero (max **+4°C**).
 - Togliere dal frigo circa **30 minuti prima** del taglio.
 - Nota: Se non consumata interamente può essere conservati in frigorifero fino al giorno successivo
- **CONSUMO DOPO 6 ORE**
 - Conservare in frigorifero (max **+4°C**).
 - Togliere dal frigo **al momento del taglio**.
 - Nota: Se non consumata interamente può essere conservati in frigorifero fino al giorno successivo