

кейк & кейк

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ НАШИХ ДЕСЕРТОВ



Срок годности охлажденных десертов 72 часа начиная со дня готовности заказа, замороженных - 1 месяц



Охлажденные десерты **необходимо хранить в холодильнике** при температуре +6+8°C, замороженные - -18°C

(Если торт не помещается в холодильник, рекомендуем снять одну полку, чтобы он прошел в высоту. Не следует хранить торт без коробки, так как в домашнем холодильнике могут быть повышенная влажность и посторонние запахи из-за присутствия других продуктов)



Коробки, в которых не предусмотрены ручки для переноски, следует **переносить только за дно коробки**.



Рассчитывайте время транспортировки, так как наши десерты готовятся из натуральных ингредиентов без стабилизаторов, и при нахождении **вне холодильника более 30-40 минут** могут начать таять и терять свой первоначальный вид



При перевозке:

- торты и десерты следует устанавливать на ровную поверхность (**не перевозить на руках и не ставить на сиденья автомобиля**)

- убедиться что на них не попадает горячий воздух кондиционера (лучше **включить холодный обдув**)

- **закрепите десерт**, чтобы при торможении он не смещался

- старайтесь вести автомобиль плавно, без резких поворотов и **сбавлять скорость** на неровной поверхности дороги



Если до места мероприятия **ехать более 1-2 часов**, мы можем подморозить торт, для более безопасной транспортировки торта (это не повлияет на вкус и вид десерта)