

# Wissenswertes

Das Auge isst mit. Und auch, wenn wir für Geschmack und Qualität mit unserem Namen einstehen, empfehlen wir, für die einwandfreie Präsentation unserer Kreationen folgende Schritte zu beachten:

## Unsere Auftautipps

### Kühlkette

Die Kühlkette ist stets einzuhalten. Die Kuchen und Torten müssen bis zum Auftauen ohne Unterbrechung bei  $-18\text{ °C}$  oder kälter aufbewahrt werden.

### Transport und Lagerung

Der Transport sowie die Lagerung müssen grundsätzlich waagrecht erfolgen.

### Optimale Auslageoptik

Die perfekte Auslageoptik erhalten Sie, wenn Sie sämtliches Verpackungsmaterial (auch das weiße Papierband, welches um einige Torten gelegt ist) im gefrorenen Zustand entfernen. Bei Blechkuchen und Sahneschnitten ist eine kurze Antauzeit von ca. 10-15 Minuten in der Verpackung hilfreich, um den Kuchen leichter von der Verpackung zu lösen. Anschließend das Produkt auf eine Kuchenplatte stellen und abgedeckt im Kühlschrank oder Kühlhaus auftauen lassen.

### Auftauzeiten

Die Auftauzeiten variieren je nach Kuchen und Torten und betragen mind. 6-12 Stunden. Wir empfehlen, die Produkte im Kühlschrank oder Kühlhaus bei max.  $+8\text{ °C}$  am Vortag des Verzehres aufzutauen.

### Optimaler Glanz

Den optimalen Glanz erhalten einige Produkte erst nach dem vollständigen Auftauen.

### Erwärmen

Das Erwärmen im Backofen kurz vor dem Servieren ist bei einzelnen gebackenen Produkten (ohne Schokolade, ohne Sahne, ohne Creme) möglich.

### Schneiden

Das Schneiden der Kuchen und Torten sollte stets mit einem feuchten, angewärmten und schmalen Kuchenmesser erfolgen.

### Wiedereinfrieren

Das Wiedereinfrieren der aufgetauten Produkte ist nicht möglich.

### Verzehrzeiträume

Wir empfehlen, die aufgetauten Produkte im Kühlschrank zu lagern (bei max.  $+8\text{ °C}$ ) und innerhalb der folgenden Zeiträume zu verzehren:

- Gebackene Produkte: ca. 3-4 Tage
- Sahneprodukte: ca. 2 Tage
- Obstkuchen: ca. 1-2 Tage