

## Unsere Gebote zum richtigen Auftauen

- ✓ Die **Kühlkette** ist stets einzuhalten; d.h. die Kuchen und Torten müssen bis zum Auftauen ständig bei -18° C oder kälter aufbewahrt werden.
- ✓ Der **Transport** sowie die **Lagerung** haben grundsätzlich waagrecht zu erfolgen.
- ✓ Die **perfekte Auslageoptik** erhalten Sie, wenn Sie sämtliches Verpackungsmaterial (auch das weiße Papierband, welches um diverse Torten gelegt ist) im gefrorenen Zustand entfernen. Bei Blechkuchen und Sahnescnitten 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 im Kühlschrank oder Kühlhaus auftauen lassen.
- ✓ Die **Auftauzeiten** können je nach Produkt variieren. Die Auftauzeiten einzelner Torten und Kuchen betragen daher 6 – 12 Stunden. Wir empfehlen, die leckeren Kuchen und Torten im Kühlschrank oder Kühlhaus bei max. 8° C am Vortag des Verzehens aufzutauen.
- ✓ Den **optimalen Glanz** erhalten einige Produkte erst nach dem vollständigen Auftauen.
- ✓ Das **Erwärmen** im Backofen kurz vor dem Servieren ist bei einzelnen gebackenen Produkten (ohne Schokolade) möglich.
- ✓ Das **Schneiden** der Kuchen und Torten sollte stets mit einem feuchten, angewärmten und schmalen Kuchenmesser erfolgen.
- ✓ Das **Wiedereinfrieren** der aufgetauten Kuchen und Torten ist nicht möglich.
- ✓ Wir empfehlen, die aufgetauten Artikel innerhalb der folgenden Zeiträume zu verzehren:
  - Gebackene Produkte ca. 3 – 4 Tage
  - Sahneprodukte ca. 2 Tage
  - Obstkuchen ca. 1 – 2 Tage

Da bleibt uns zum Schluss nur viel Erfolg und einen guten Appetit zu wünschen.

Ihre Pfalzgraf Konditorei GmbH