

Les Tartes

Manipulation

Il est très important de manipuler le produit AVANT la décongélation.

1. Ouvrir la boîte et rabattre le devant pour glisser la tarte hors de la boîte.
2. Retirer le carton contour.
3. Glisser un couteau ou une spatule sous le produit afin de le décoller du carton.
4. Utiliser une spatule pour prendre chaque pointe.

Décongélation

1. Sortir les portions désirées.
2. Décongeler à 4° C environ 2 à 3.5 heures.
3. Pour un maximum de fraîcheur, décongeler seulement les portions à être utilisées.

Conservation

Tarte sucre et sirop d'érable

- Pour préserver l'apparence, se conserve 5 jours à 4° C dans son emballage original ou dans contenant hermétique autre qu'un plastique.
- Se conserve 3 mois au congélateur à -18° C.

Tarte Champêtre

- Pour préserver l'apparence, se conserve 48 heures à 4° C dans son emballage original ou dans contenant hermétique autre qu'un plastique.
- Se conserve 3 mois au congélateur à -18° C.