



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN

NUESTROS PANES NO ESTÁN ADITIVADOS

La ausencia de aditivos como, por ejemplo, los inhibidores de moho, hacen que la conservación de nuestros panes sea de vital importancia.

Por ello:

Aconsejamos sacar de la bolsa la pieza o las piezas. No dejar en el interior de las mismas.

Conservar las piezas en lugar fresco, en bolsas destinadas a la correcta conservación de los alimentos, limpias y ausentes de levaduras. Puede usar film alimentario para ello.

Cuando la humedad en ambiente asciende y las temperaturas superan los 23-24 grados, aconsejamos congelar a la mayor brevedad. También puede refrigerar. Nuestros panes y repostería soportan muy favorablemente la congelación, quedando la pieza a posteriori en un óptimo estado. Muchos de nuestros clientes se llevan sus piezas para el mes preservándolo en sus congeladores.

El obrador no restituirá piezas (o importes equivalentes) que hayan sido objeto del deterioro causado por una deficiente conservación de las mismas.

Gracias