

COME

degustare

UN LIEVITATO



Istruzioni per la perfetta degustazione

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, AL RIPARO DALLA LUCE, SENZA SBALZI DI TEMPERATURE. EVITARE LUOGHI UMIDI PER PREVENIRE LA FORMAZIONE DI MUFFE (IL PRODOTTO È PRIVO DI CONSERVANTI!).

NON SCALDARE IN FORNO.

PRIMA DI SERVIRE, TENERE LA CONFEZIONE ACCANTO AD UNA FONTE DI CALORE DOLCE AFFINCHÉ SI INTIEPIDISCA LEGGERMENTE.

TAGLIARE CON COLTELLO A SEGNETTO.

SE NON CONSUMATO IN BREVE TEMPO, CONSERVARE IN CONGELATORE BEN CHIUSO NEL SACCHETTO E LASCIAR SCONGELARE A TEMPERATURA AMBIENTE.

