

Recomendaciones para tartaletas, producto terminado de Bocarte

IMPORTANTE: Nuestras tartaletas rellenas son productos delicados. Una manipulación cuidadosa y el mantenimiento de la cadena de frío son fundamentales para conservar su estructura, textura, presentación y calidad.

GUÍA DE CONSERVACIÓN:

Etapa	Temperatura	Tiempo / indicación
Producto congelado	-18 °C	Hasta 6 meses, manteniendo cadena de frío.
Después de descongelar	0 a 4 °C	Máximo 24 horas en refrigeración.

1. Manipulación

- Manipular cada tartaleta con cuidado, evitando golpes, presión, inclinaciones bruscas o apilamiento directo sobre el producto.
- Mantenerlas siempre en su empaque o bandeja de soporte hasta el momento del montaje o servicio.
- Evitar manipularlas innecesariamente, especialmente cuando estén parcialmente descongeladas, ya que en esta etapa son más sensibles.

2. Almacenamiento congelado

- Conservar a -18 °C para mantener una vida útil de hasta 6 meses.
- Mantener la cadena de frío durante almacenamiento, transporte y recepción del producto.
- No recongelar el producto una vez haya sido descongelado.

3. Descongelación y refrigeración

- Realizar la descongelación bajo refrigeración. Una vez iniciado el proceso, mantener el producto entre 0 y 4 °C.
- Evitar descongelar a temperatura ambiente, ya que puede afectar la textura, estabilidad y presentación del producto.
- Realizar la decoración final cuando las tartaletas ya estén descongeladas o en la fase final de descongelación, para reducir la manipulación posterior y conservar mejor su presentación.

4. Vida útil después de descongelar

- Una vez descongeladas, conservar refrigeradas entre 0 y 4 °C y consumir en un plazo máximo de 24 horas.
- El chef o responsable del producto debe verificar su estado antes del servicio. Si se evidencia pérdida de estructura, exceso de humedad, cambios de olor, color o apariencia, el producto debe retirarse antes de cumplir las 24 horas.