i nostri consigli! le regole della bontà

LE REGOLE DELLA BONTÀ

L'appetibilità dei nostri prodotti dipende anche da...

La conservazione

Per non compromettere la qualità del prodotto richiudere le confezioni non utilizzate interamente. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato. Rispettare la rotazione seguendo le date di scadenza. Non interrompere la catena del freddo.

CONTROLLARE PERIODICAMENTE IL CONSERVATORE CHE DEVE:

- MANTENERE UNA TEMPERATURA TRA -18 E -20 °C
- ESSERE BEN CHIUSO
- NON ESSERE SOVRACCARICATO
- SBRINATO AD INTERVALLI REGOLARI

la esttura Preparazione del forno

Accertarsi che l'interno del forno sia sempre pulito, non è solo una questione di igiene ma, aiuta anche a risparmiare! Un forno pulito consuma meno perchè i pannelli interni riflettono meglio il calore e rendono la cottura più omogenea.

L'uso della capienza massima del forno (quattro teglie, foto 1) richiede tempi di cottura più lunghi. Per ottenere un risultato ottimale preriscaldare il forno.



foto n.1

PREPARARE

Cottura del prodotto

Disporre i prodotti sulla teglia di cottura come indicato in foto [2] utilizzando la carta da forno. Mettere la teglia nel forno preriscaldato. Cuocere i prodotti secondo le modalità e alla temperatura consigliate. Una temperatura superiore non fa risparmiare tempo, rischia solo di bruciare il prodotto. Non aprire il forno durante la prima fase di cottura (almeno 13 minuti). Prestare particolare attenzione alla cottura nei minuti finali. A fine cottura estrarre la teglia per far riposare i prodotti il tempo necessario per il raffreddamento.



foto n.2

Come disponne i prodotti sulla teglia (60x40cm)

