



Orientações para Uso de Sobremesas Congeladas no Delivery

Estas orientações foram criadas especialmente para nossos clientes que adquirem nossas sobremesas congeladas e as utilizam em seus cardápios de delivery. Seguindo essas recomendações, é possível garantir que os produtos mantenham sua qualidade, sabor, textura e aparência até o momento em que chegam ao consumidor final.

1. Descongelamento Correto

- Retire as sobremesas do freezer com antecedência mínima de 8 a 12 horas e mantenha na geladeira (temperatura máxima de 4 °C).
- Não descongele em temperatura ambiente ou no micro-ondas.
- Mantenha a sobremesa tampada ou na própria embalagem durante o processo de descongelamento.
- Evite cortar, fatiar ou porcionar enquanto ainda estiver parcialmente congelada.

2. Armazenamento Após o Descongelamento

- Após o descongelamento completo, mantenha sempre sob refrigeração (até 4 °C).
- Não recongele o produto.
- Utilize o produto em até 2 ou 3 dias, conforme a categoria da sobremesa (consultar tabela de validade).

3. Cuidados na Entrega ao Cliente Final

- Utilize embalagens firmes e bem vedadas para evitar vazamentos ou deformações.
- Sempre que possível, use caixa térmica ou isopor em dias quentes ou entregas mais longas.
- Oriente sua equipe a manter o produto refrigerado até o momento da entrega.
- Inclua uma pequena etiqueta ou mensagem orientando o consumidor: "Manter sob refrigeração e consumir em até 2 dias. Não recongelar."

4. Benefícios do Descongelamento Adequado

Seguir corretamente essas orientações garante que a sobremesa mantenha sua estrutura, cremosidade, brilho e sabor original, evitando problemas como formação de água, ressecamento ou aparência comprometida durante o delivery.

Conte com nossa equipe para esclarecer qualquer dúvida. Estamos sempre à disposição para garantir a melhor experiência com nossas sobremesas!