



Recomendações para o Descongelamento Perfeito de Sobremesas

Para que suas sobremesas mantenham sabor, textura e aparência impecáveis após o descongelamento, é essencial seguir algumas orientações simples. Essas recomendações são baseadas em boas práticas de manipulação e conservação recomendadas pela Vigilância Sanitária.

Instruções Gerais de Descongelamento

- Retire a sobremesa do freezer e leve à geladeira (temperatura até 4 °C) com pelo menos 8 a 12 horas de antecedência.
- Mantenha a sobremesa tampada ou na embalagem original durante o processo de descongelamento.
- Não descongele em temperatura ambiente ou no micro-ondas.
- Após descongelado, mantenha o produto sob refrigeração e sirva preferencialmente em porções fracionadas.
- O produto não deve ser recongelado após o descongelamento.

Validade Recomendada após Descongelamento (refrigerado a até 4 °C)

Categoria	Validade Recomendada	Observações
Bolos Confeitados	Até 3 dias	Manter refrigerado e em embalagem fechada.
Tortas Doces	Até 3 dias	Consumir preferencialmente em até 72h.
Mousses	Até 2 dias	Conservar bem refrigerado. Textura delicada.
Sobremesas com Frutas Frescas	Até 2 dias	Frutas soltam água. Melhor consumo imediato.
Bolos Caseiros	Até 5 dias	Ideal manter embalado em refrigeração.

Essas orientações garantem que suas sobremesas cheguem ao cliente com a mesma qualidade de quando foram preparadas, preservando sabor, aparência e segurança. Não recongelar após o descongelamento. Manter sempre sob refrigeração.