



GENERALNY DYSTRYBUTOR

1.

Im wyższa zawartość tłuszczu w nadzieniu, tym dłużej tartaletka pozostaje chrupiąca

Nadzienia do stosowania na zimno, takie jak ganache, musy, nadzienia do ciast orzechowych, nadzienia z serków śmietankowych, ale również nadzienia do zapiekania, takie jak frangipan (pasta migdałowa, pasta z orzechów laskowych), nadzienia czekoladowe, nadzienia do herbatników z jagodami, kawałki czekolady, prażone orzechy itp.

2.

Niska zawartość wody w wypełnieniu/dekoracji

Im mniejsza zawartość wody w nadzieniu, tym dłużej tartaletki (ciasto kruche) pozostają chrupiące. Krem waniliowy z dużą zawartością wody nie jest odpowiedni do dłuższego wypełnienia tartaletki. Jednak dobrze ubity krem waniliowy będzie odpowiedni. Owoce nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu z brzegiem tartaletki, ponieważ ciasto kruche pochłania wilgoć z owoców.

3.

Bez gorących nadzień

Nadzienia do tartałek powinny być zimne lub letnie, maksymalnie do 30°C. Ciepło niszczy cienką warstwę masła kakaowego, a tartaletki mięknią.

4.

Głębokie mrożenie tartałek

W przeciwieństwie do większości dostępnych na rynku tartałek, tartaletki z firmy HUG nie są głęboko mrożone przed dostarczeniem do klienta. Dzięki temu możliwe jest zamrożenie tarteletek **HUG Classic** i **Filigrano** z nadzieniem odpornym na zamrażanie. Aby osiągnąć optymalny rezultat, należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami. Zamroź napełnione tartaletki w zamrażarce szokowej przez 30 minut. Następnie umieść je przykryte w zamrażarce, w przeciwnym razie wyschną. Przed podaniem rozmrażaj je w lodówce przez co najmniej 30 minut i nie wystawiaj ich na działanie temperatury pokojowej, dopóki nie zostaną użyte. Ważne jest, aby tartałek nie rozmrażać w temperaturze pokojowej! Różnica temperatur 40°C spowoduje zbyt dużą wilgotność, a tartaletki stracą kruchość w wyniku dużej różnicy temperatur.

5.

Wypełnianie płynnymi nadzieniami

Nadzienia na bazie wody, lekko płynne takie jak musy owocowe, kremy mokka, galaretki owocowe nie powinny być nakładane bezpośrednio na dno tartaletki, chyba że są to dobrze ubite nadzienia. Lepiej jest najpierw rozsmarować bardziej zwartą masę o dużej zawartości tłuszczu na dnie tartaletki, a następnie napełnić ją puree owocowym lub płynnym nadzieniem i ponownie nałożyć na wierzch zwartą masę.





OPAKOWANIE PREMIUM

1. Każda tartaletka Filigrano jest pakowana osobno. Tartaletki Classic są pakowane po 3 szt. na warstwie.
2. Opakowanie Premium zapewnia kompleksową ochronę przed wilgocią, pokruszeniem i obcymi zapachami.
3. Wytrzymałe blistry umożliwiają bezpieczny transport.
4. Blistry są przystosowane do bezpośredniego zapiekania tartałek w temp. do 150°C przez 15 minut, bez konieczności ich wyjmowania.
5. Łatwo otwierane i zamykane kartony.



LINIA *Filigrano*



Proste i cienkie ścianki.
Nowoczesny i elegancki design.

Tartaletki Filigrano Premium z wyłącznie szwajcarskim masłem, pokryte glazurą masła kakaowego, gwarantującą długą chrupkość i stabilność po wypełnieniu.

Glazura jest przezroczysta i nie zawiera tłuszczu trans. Dostępne również w wersji wegańskiej.

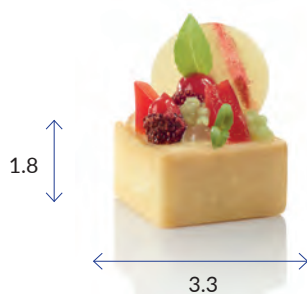
Termin przydatności 14 miesięcy

Termostabilne - do aplikowania na ciepło i zimno

Na słodko lub słono

Deserowe & Snack Wybrane produkty

Maślane 3.3cm
7316212



5x45 = 225szt.

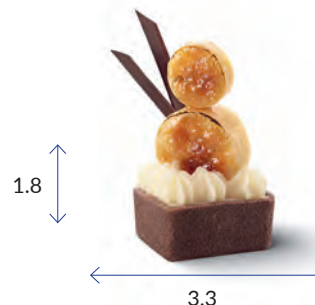
MiniSnack Maślane Kwadrat 3.3cm
7318212

Na słono



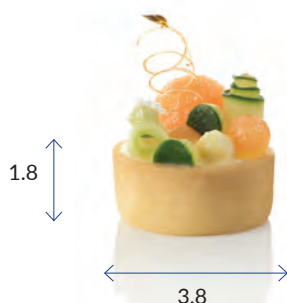
4x45 = 225szt.

Choco Maślane Kwadrat 3.3cm
7317212



5x45 = 225szt.

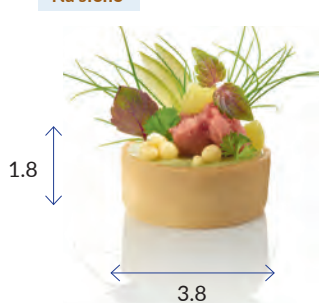
Maślane 3.8cm
7313212



5x40 = 200szt.

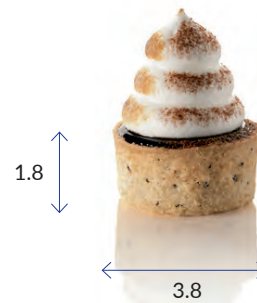
MiniSnack Maślane 3.8cm
7315212

Na słono



5x40 = 200szt.

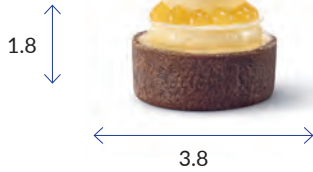
Coffee Maślane 3.8cm
7393212



5x40 = 200szt.

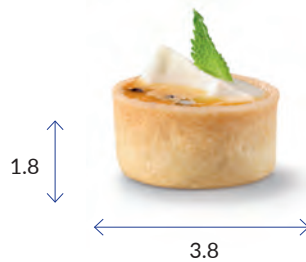


Choco Maślane 3.8cm
7314212



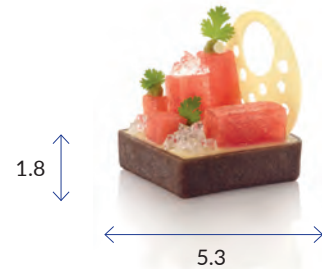
5x40 = 200szt.

Vegan Wzmocnione 3.8cm
7390212



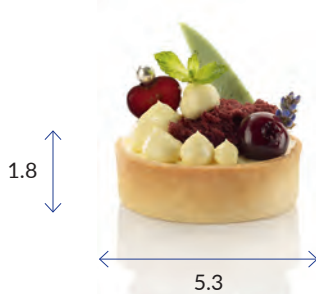
5x40 = 200szt.

Choco Maślane Kwadrat 5.3cm
7320212



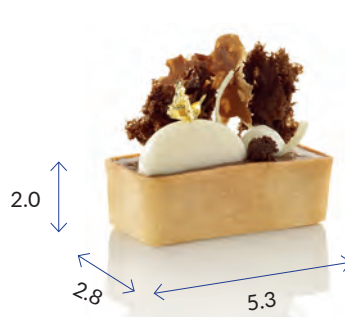
6x24 = 144szt.

Maślane 5.3cm
7329212



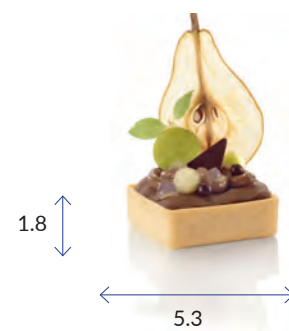
6x24 = 144szt.

Maślane Prostokąt 5.3cm
7332212



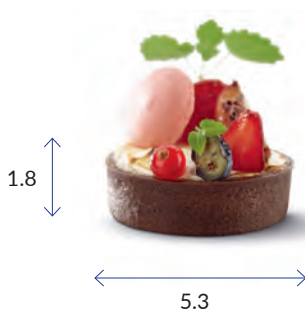
5x30 = 150szt.

Maślane Kwadrat 5.3cm
7319212



6x24 = 144szt.

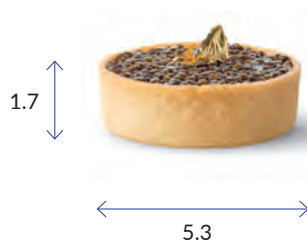
Choco Maślane 5.3cm
7330212



6x24 = 144szt.

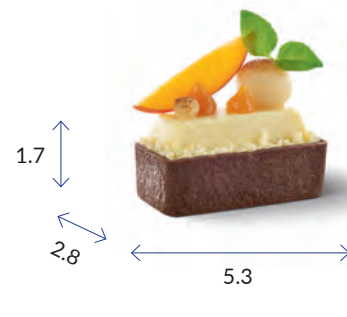
Snack Maślane 5.3cm
7331212

Na stono



6x24 = 144szt.

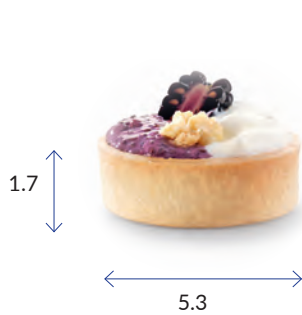
Choco Maślane Prostokąt 5.3cm
7333212



5x30 = 150szt.

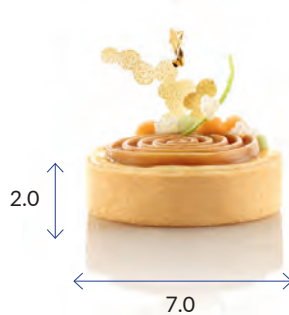


Vegan Wzmocnione 5.3cm
7389212



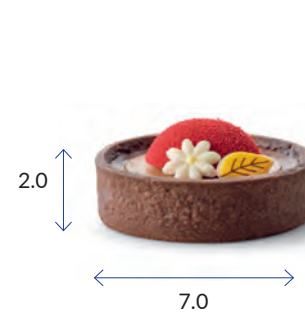
6x24 = 144szt.

Maślane 7cm
7384212



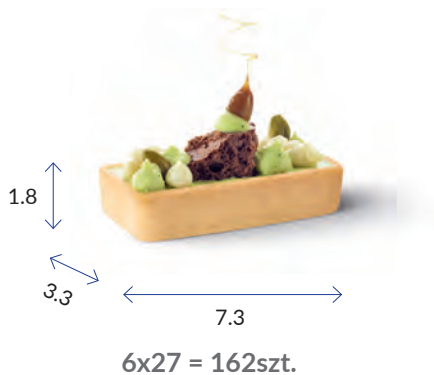
8x12 = 96szt.

Choco Maślane Wzmocnione 7cm
7385212

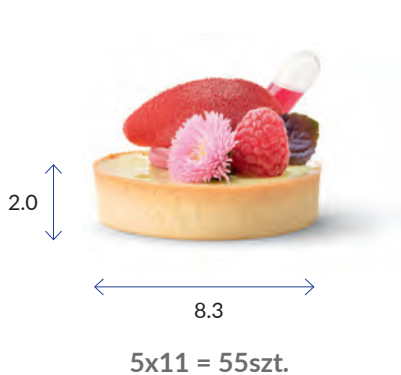


8x12 = 96szt.

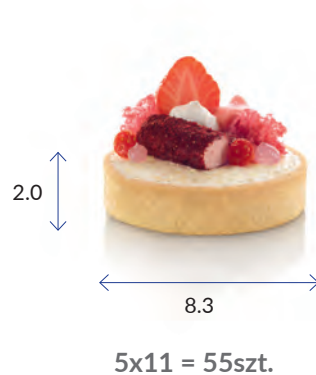
Maślane Prostokąt 7.3cm
7321212



Maślane 8.3cm
7323212



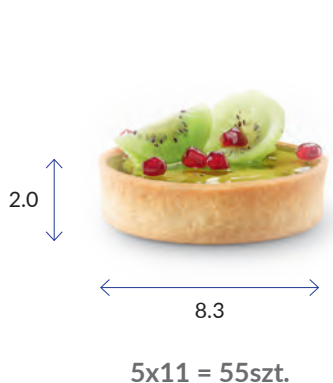
Maślane Wzmocnione 8.3cm
7358212



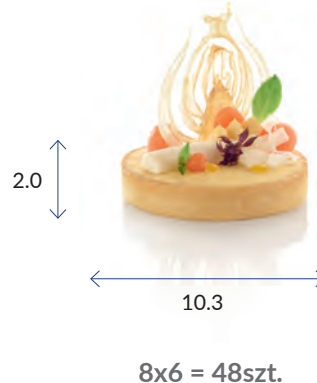
Choco Maślane Wzmocnione 8.3cm
7356212



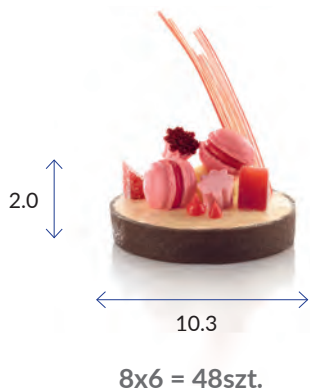
Vegan Wzmocnione 8.3cm
7388212



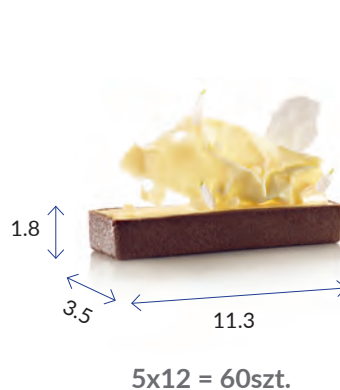
Maślane Wzmocnione 10.3cm
7359212



Choco Maślane Wzmocnione 10.3cm
7357212



Choco Maślane Prostokąt 11.3cm
7382212



LINIA Classic

Klasyczny kształt.
Stabilne i wytrzymałe. Nawet po wypełnieniu.



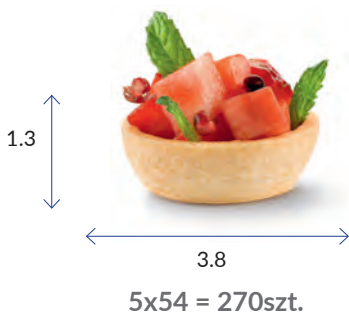
Tartaletki Classic Premium bez uwodornionych tłuszczu roślinnych (bez tłuszczu trans, RSPOSG).
Tartaletki są pokryte glazurą tłuszczu roślinnego, gwarantującą długą chrupkość i stabilność po wypełnieniu. Glazura jest bezsmakowa, przezroczysta i nie zawiera tłuszczu trans.

Termin przydatności 14 miesięcy

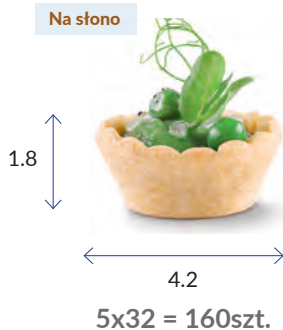
Termostabilne - do aplikowania na ciepło i zimno



Deserowe 3.8cm
7296212



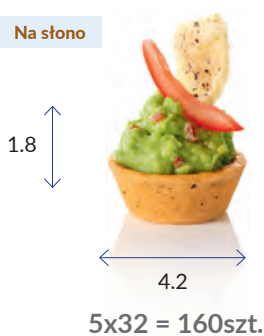
MiniSnack 4.2cm
7299212



MiniSnack Burak-Papryka 4.2cm
7263212



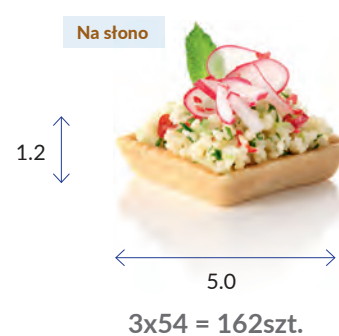
MiniSnack Pomidor-Bazylija 4.2cm
7032212



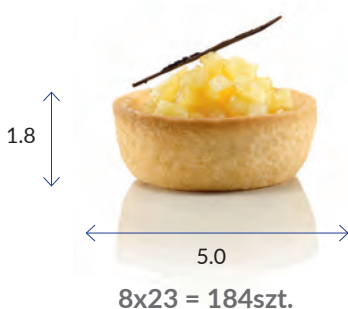
MiniSnack Oliwki-Rozmarny 4.2cm
7035212



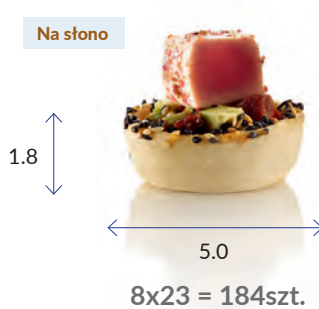
Snack Kwadrat 5cm
7298212



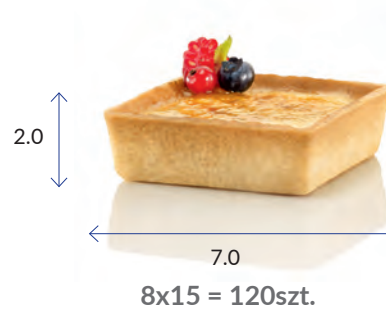
Deserowe 5cm
7132212



Snack Classic 5cm
7030212



Deserowe Kwadrat 7cm
7168212



Nowy królewski kształt

Deserowe Royal 5cm
7093212



8x23 = 184szt.

Choco Royal 5cm
7103212



8x23 = 184szt.

Nowe większe słone Filigrano

Filigrano Snack Wzmocnione 8.3cm
7325212



5x11 = 55szt.

Filigrano Snack Wzmocnione 7cm
7386212



8x12 = 96szt.