

**GUÍA RÁPIDA  
TORTAS/PASTELES/CHEESECAKE  
REGION ANDINA**

**RA-GR-PTLS-TRA-03**

## Pasteles /Tortas /Cheesecake/Galletas

RA-GR-PTLS-TRA-03



Textura

No deberá estar duro

Tamaño

Deberá estar completo

Sabor

De buen sabor, sin olores y sabores extraños



1

Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.



2

Sacar de la vitrina refrigerante en donde se encuentra el pastel/Torta/Cheesecake/galleta elegido por el cliente.



3

Con la ayuda de una espátula, servir una rebanada de pastel en el plato pastelero.



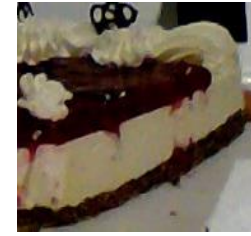
4

Entregárselo al cliente como se indica en la **G.R. Cinecafé – Coffee Tree.**

Todas las tortas/pasteles/Cheesecake deben mantenerse refrigeradas. Desde el momento de su recibo hasta su venta. Deben guardarse en recipientes plásticos que las protegen de la contaminación del medio ambiente y del daño físico.



## PERU



## PANAMÁ



Los sabores y presentaciones pueden variar entre países

### VARIEDADES PERU/PANAMA

Tres Leches  
Tiramisú  
Crocante de Lúcumá  
Cheesecake de maracuyá  
Cheesecake de fresa  
Terciopelo de Chocolate  
Torta de Zanahoria

### VARIEDADES COLOMBIA

Torta de chocolate  
Cheesecake con salsa de mora  
Galletas de avena y galletas de vainilla chips

**CONTROL DE CAMBIOS**

<b>Tabla de Cambios</b>		
<b>Versión</b>	<b>Descripción de Cambios</b>	<b>Fecha</b>
01	Versión Inicial	30/08/2015
02	Se adicionan fotografías de productos de Panamá y los productos en Colombia.	1/1/2016
03	Se especifica el almacenamiento de este producto y se agregan los diferentes nombres en la región.	2/1/2016