

**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

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
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