

Cada
sabor
tiene una
historia...

Dulce, **FUERTE**, y
memorable

CUIDADOS DE LAS GALLETAS



INSTRUCCIONES DE CUIDADOS PARA LAS GALLETAS NY

PARA CONSUMIRLAS TIBIAS Y SUAVES COMO SI ESTUVIERAN RECIENTES SALIDAS DEL HORNO:



1. Precalentar el horno a **350°F**. (15 minutos)

2. Calentar durante **3 a 5 minutos** y estará lista para comer.

También puedes darle un toque de calor en el **microondas** fuera del empaque de **10 a 15 segundos**. **Freidora de aire:** precaliente la freidora de aire a 350°F, coloque la galleta en una sola capa en la canasta y fría al aire durante 2-3 minutos o simplemente puedes comerla enseguida y disfrutarla a temperatura ambiente.

SI DESEAS GUARDARLAS PARA CONSUMIRLAS LUEGO:

Las galletas *puede ser conservada en su empaque original hasta 2 semanas.*



También **puedes guardarlas en el congelador** en su empaque original y adicional un empaque hermetico y podrás prolongar **su vida útil hasta 8 semanas**.



Para consumirlas tibias, suaves y mantener su crocancia **después de congelarlas** llévalas al **horno** fuera de su empaque, precalentado a 350°F por 10 a 12 minutos.

INGREDIENTES Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevo, polvo de hornear,
GENERALES: bicarbonato de sodio, vainilla, sal y chocolate.

⚠ ATENCIÓN

Nuestras galletas pueden contener alérgenos como frutos secos, trigo, soja, huevos, maní o productos derivados de la leche. Tenga en cuenta si tiene alguna alergia y tome precauciones al consumirlas.

Gracias por su comprensión.

👉 **IMPORTANTE:** Hacemos nuestro mayor esfuerzo por no tener contaminación cruzada pero no lo garantizamos.



Instagram Facebook Dulce Salado y Mas