

Hanteringstips för färska Tortillas

Våra färska Tortillas passar lika bra varma som kalla och är perfekta som Fast Food till Take away-lunch eller lättare snack. Eftersom de är färska ska Tortillaförpackningen förvaras i rumstemperatur, de är klara att använda direkt.

”BÖJ” PÅSEN

Innan du öppnar förpackningen – böj påsen mjukt fram och tillbaka med båda händerna. Plocka ut alla Tortillas ur påsen så är det enklare att ta en och en.

TORTILLA ÄR SOM BRÖD

Tänk på att Tortilla är som ett vanligt bröd. Ligger de framme för länge torkar de och blir spröda. Undvik också att lägga något tungt på förpackningen. Det kan göra att de fastnar i varandra.

FÖRVARA DEM TORRT

Det bästa är att använda hela förpackningen vid ett och samma tillfälle. Får du några över förvarar du dem torrt i tillsluten påse i rumstemperatur, max tre dagar. Förvara dem inte i kylan. Frys in för längre förvaring.

VÄRM EFTER BEHOV

Värm bara upp de som du ska använda. Tortilla åldras snabbare efter värmning.





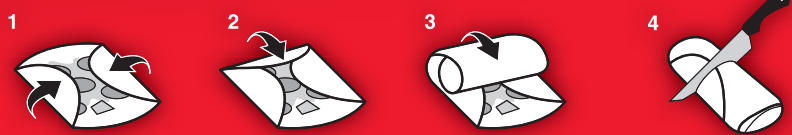
VARMA TORTILLA ÄR GODAST!

Värm tortillan inlindad i en fuktig handduk i ugn 80-100 grader.

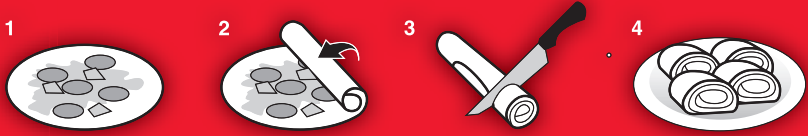
Förvara den inlindad i en fuktig handduk ovanpå ugnen eller under värmelampa.

SÅ HÄR VIKER DU SNYGGA WRAPS!

The classic



Party pin wheel



The commuter



The take away

