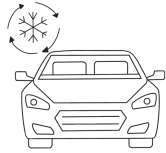
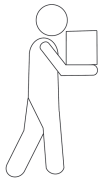


CAKE GUIDE



Bitte schalte die Klimaanlage in deinem Auto an.
Es sollte im Wagen kühl sein.

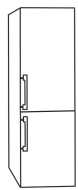


Nimm deine Torte oder Treatbox immer am Boden.
Das Tragen an den Seiten kann deine Torte schädigen.

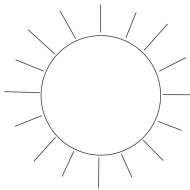


Am sichersten steht deine Torte oder Treatbox in dem Fußraum
deines Beifahrersitzes. Fahre vorsichtig und meide Schlaglöcher
in der Fahrbahn und starkbefahrene Straßen.

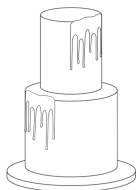
Mehrstöckige Torten transportierst du am Besten im
Kofferraum. Alle Torten müssen jedoch auf einem geraden
Untergrund transportiert werden.



Zuhause angekommen sollte die Box direkt im
Kühlschrank verstaut werden. Kühle deine Torte
solange wie möglich. Zum Verzehr der Torte empfehlen
wir jedoch Raumtemperatur.



Stelle die Torte, Cupcakes & Co. bitte nie direkt in die
Sonne.



Bitte beachte, dass Blumen, Trockenblumen etc vor dem Verzehr
entfernt werden müssen.



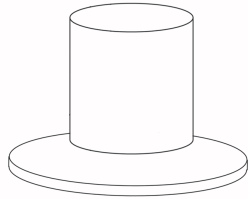
Besondere Hinweise für unsere Produkte

Die Ware sollte kühl, geruchsfrei und trocken gelagert werden. Torten,
Kuchen, Cupcakes sowie alle weiteren Sweets müssen sofort nach
Abholung in den Kühlschrank und bei max. 6 Grad Celsius gelagert
werden.

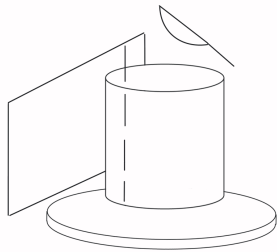


Share your Pics and don't forget to tag us @theparlour_landstuhl

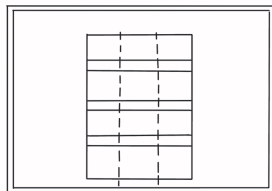
CAKE GUIDE



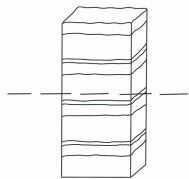
Zum Schneiden deiner Torte entferne zuerst jegliche Dekoration. Beachte, dass manche Teile der Dekoration mit Zahnstochern befestigt sein könnten.



Nehme dir zum Schneiden ein scharfes Messer und ein Küchenbrett zur Hand. Schneide nun eine ganze Scheibe der Torte ab und halte mit der anderen Hand das Brett an die Torte um die Tortenscheibe festzuhalten und aufzufangen.



Lege das Brett nun mit der Scheibe um und schneide die Tortenscheibe wie hier angezeigt in einzelne schmale Tortenstücke.



Nun kannst du nochmal jedes Tortenstück halbieren und bekommst so deine Tortenportion pro Person.

