MÉTODO BASE ITALIANA

# Marcianitos Gourmet

## Bono 4 · Que Parezca de Heladería

Presentación, conservación y entrega



*Cómo presentar, conservar y entregar tus marcianitos para que se vean profesionales.*

## Los 3 detalles que cambian todo

1. **La fruta se ve desde afuera.** Antes de llenar, pegá una cucharada de pulpa o trocitos de fruta contra la pared de la bolsita. Se ve la fruta real a través del plástico.
2. **Una capa crocante por dentro.** Pincelá el interior de la bolsita con chocolate derretido y esperá a que se endurezca antes de llenar. Cruje al morder.
3. **Un nudo prolijo y una etiqueta.** Sacá todo el aire, hacé un nudo bien apretado y cortá la punta pareja; sumá una etiqueta chica con el sabor. Es lo más barato y lo que más se nota en la foto.

## Packaging

- Bolsitas transparentes de polietileno de 100 ml aptas para alimentos.
- Etiquetas adhesivas de color (elegí 2 colores por temporada).
- Etiqueta chica adhesiva con: nombre del sabor, fecha de elaboración y tu nombre o usuario.
- Caja o bolsa térmica para entregar.

## Cómo conservarlos

- Freezer a -18 °C, paradas en un recipiente.
- Rotulá con la fecha de elaboración y consumilos dentro de los 30 días.
- No los vuelvas a congelar una vez descongelados.

## Cómo entregarlos sin que se derritan

- Llevalos en caja térmica o conservadora con hielo o gel.
- Entregá en el momento: máximo 1 hora de viaje.
- Si el cliente retira, avisá que los guarde enseguida en el freezer.

## Para la foto

- Luz natural, de cerca, fondo liso.
- Una bolsita parada y otra abierta, con la fruta a la vista.
- Sin filtros fuertes.