

Sheet1

Denumire produs	Temperatura de pastrare	Termen de valabilitate	Conditii de pastrare
Profiterol	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Savarina	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Mineclere	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Miniամանդին	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Minifort cu mousse de ciocolata si visine	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Minifort cu fructe de padure si iaurt	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Rulouri cu crema de vanilie si dulceața de visine	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Linzer	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Prajitura Siret	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Cozonac traditional(nuca, cacao, stafide, rahat)	4°C – 10°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Colac traditional (aluat de cozonac)	4°C – 10°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Prescuri (aluat cozonac)	4°C – 10°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Coliva	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Cornulete cu rahat	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Cornulete de casa cu gem de prune si nuca	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Fursecuri asortate (platau)	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Fursecuri cu cocos	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Fursecuri cu ciocolata alba si fulgi de portocala	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Fursecuri cu gem de caise	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Fursecuri de cacao cu ciocolata alba	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Fursecuri cu ciocolata si nuca	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Fursecuri cu gem de visine	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Fourstafid	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Fursecuri cu miez de nuca	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Fursecuri cu ciocolata neagra	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Fursecuri cu crema de lamaie	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Paieuri cu crema de cacao	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Biscuiti de casa cu crema de cacao	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Biscuiti de casa cu cacao	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Banuti de ciocolata cu mix de seminte si fructe uscate	3°C – 8°C	30 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Saratele cu branza si chimen	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Saratele cu branza si susan	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Covrigi de casa cu branza si susan	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Grisine de casa cu peperoncino(picante)	4°C – 14°C	10 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Minipateuri cu branza	4°C – 14°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Salteri cu cascaval	4°C – 14°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Covrigi de casa crocanti – 1 pg (50buc)	16°C – 20°C	30 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Alune coapte in coaja	16°C – 20°C	30 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Tarte cu fructe	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la loc racoros, ferit de lumina si caldura, pastrand o temperatura conștrata
Prajitura Boema	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Prajitura Krantz	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Prajitura Royal	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Trufe	4°C – 14°C	30 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Placinta cu mar	4°C – 14°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Placinta cu dovleac	4°C – 14°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Placinta cu branza	4°C – 14°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Prajitura cu iaurt	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura

1

Sheet1

Prajitura Caramel	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Prajitura Ciocolatina	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura
Tort Royal	3°C – 8°C	3 zile de la data productiei	A se pastra la frigider, in conditii optime de temperatura

2