

## Livraison et stockage

Tous nos produits sont emballés de manière appropriée, dans des boîtes en carton adaptées au transport par avion, camion, bateau ou par courrier. La manipulation soignée de nos produits et leur protection optimale sont absolument cruciales au moment du transport. Vous avez la garantie que la marchandise vous est livrée en parfait état.

### Feuilles de protection

Nos chocolats et petits-fours sont livrés sur des feuilles transparentes, parfois doubles, qui leur offrent une protection absolument parfaite.

### Mise sous vide

Chaque feuille est recouverte hermétiquement d'un film plastique transparent. Les produits sont ainsi bien visibles, mais les conditions climatiques optimales sont garanties.

### Emballage pour le transport

Votre commande est livrée dans une boîte en carton rigide afin de garantir une protection maximale quel que soit le type de transport. Ces boîtes sont également idéales pour le stockage de nos produits.

### Gestion des stocks facilitée

Nos boîtes sont standardisées. Leur format pratique et leur légèreté facilitent la gestion et le renouvellement des stocks.

### Stockage et durée de conservation

La température idéale se situe entre 16 et 18 °C, l'humidité de l'air optimale est de l'ordre de 50%. Vous trouverez les durées de conservation sur les listes de prix.

