

Métodos de Conservación y Almacenamiento

Para asegurar la calidad y frescura de tus marshmallows, sigue estos métodos de conservación y almacenamiento:

Almacenamiento en Lugar Fresco y Seco:

- Evita la Exposición Directa al Sol: Guarda los marshmallows en un lugar fresco y seco para prevenir que se derritan o se humedezcan.
- Controla la Temperatura: Mantén una temperatura constante para evitar alteraciones en la textura y sabor.



El tiempo de conservación sin refrigerar de tus masmelos es de **hasta 3 días** en un ambiente seco.



Invertir en un empaque hermético, que evite la exposición directa a la luz solar te ayudará a mantener tu producto en óptimas condiciones para tus clientes.

Conservación en el Refrigerador/Congelador:

- Uso de Contenedores Herméticos: Si decides refrigerar, usa contenedores herméticos para evitar que los marshmallows absorban olores o se sequen.
- Puedes conservar tus marshmallows en el congelador. En este caso, envuelve bien el producto, usando papel aluminio, toallas de papel o una bolsa de congelación para evitar que se quemén por el frío.
- Tiempo de Conservación: Los marshmallows se pueden almacenar en el refrigerador por hasta una semana y hasta 3 meses en el congelador.
- Asegúrate de verificar su frescura antes de usar.



Estrategias de Envío Seguro y Eficiente

Un buen empaque es crucial para asegurar que tus marshmallows lleguen en perfectas condiciones.

Aquí te damos algunas estrategias para un envío seguro y eficiente:

1. Preparación del Paquete:

- Protección Adicional: Usa material acolchado como papel burbuja para proteger las figuras durante el tránsito.
- Etiquetas Claras: Incluye etiquetas de "Frágil" y "Mantener en un Lugar Fresco" para alertar a los transportistas.
-

2. Selección del Servicio de Envío:

- Elegir un Servicio Confiable: Opta por servicios de mensajería que ofrezcan seguimiento y opciones de seguro para envíos frágiles.
- Planificación del Tiempo de Envío: Envía los paquetes lo antes posible para reducir el tiempo en tránsito y mantener la frescura.
-

3. Seguimiento y Atención al Cliente:

- Proporciona Información de Seguimiento: Ofrece a tus clientes información de seguimiento para que puedan monitorear el estado de su pedido.
- Atención Post-venta: Asegúrate de estar disponible para resolver cualquier problema relacionado con el envío y la recepción.



Invertir en un empaque hermético, que evite la exposición directa a la luz solar te ayudará a mantener tu producto en óptimas condiciones para tus clientes.