

## Tipps zur Lagerung

### Dresdner Christstollen

Um die hohe Qualität, das Aroma und die Saftigkeit Ihres Original Dresdner Christstollens möglichst lange zu erhalten, lagern Sie Ihren Stollen kühl und trocken im gut verschlossenen Beutel.

Bitte bringen Sie ihn etwa 1 Stunde vor dem Verzehr auf Zimmertemperatur und schneiden Sie ihn nur in der Mitte an, damit sie anschließend die beiden Hälften wieder zusammenschieben können. Eine Lagerung im Stollenkarton, an einem kühlen nicht zu feuchten Ort, gewährleistet eine lange Genussfähigkeit des Original Dresdner Stollens, damit Sie Ihren Stollen selbst noch zu Ostern genießen können.

### Mandelstollen & Mandelstriezel sowie Mohnstollen & Mohnstriezel

Unsere Mandelstollen und Mandelstriezel sowie Mohnstollen und Mohnstriezel sind zum alsbaldigen Verzehr gebacken und sind bei höchstens 10°C im Kühlschrank zu lagern und somit ca. 3 Wochen haltbar!

Er sollte vor dem Verzehr auf Raumtemperatur gebracht werden, dann entfaltet er seinen hervorragenden Geschmack.

Wir hoffen Ihnen ein paar Tipps übermittelt zu haben und wünschen einen guten Appetit.

Ihre Bäckerei Hübner