

## **Torty na zamówienie**

W naszej cukierni kluczowym elementem jest jakość wykonania i smaku, z tego względu nasze torty robione są w dzień odbioru zamówienia. Używamy wyłącznie świeżych, naturalnych produktów takich jak śmietana, mleko, masło, jaja, belgijskie czekolady, mąka, cukier i owoce dostępne sezonowo bądź mrożone. Jedynym elementem tortu przygotowywanym wcześniej są zamówione przez Państwa dekoracje z masy cukrowej, których staranne, odręczne wykonanie wymaga wiele czasu i poświęcenia od naszych wspaniałych specjalistek.

## **Zaliczka na tort**

Państwa zamówienie zostanie przyjęte po opłaceniu zaliczki. Zaliczkę w wysokości 30 zł na torty do 1,50kg oraz 50 zł powyżej 1,50kg, można wpłacić w cukierni ul. Dworcowa 25, lub na podane konto bankowe - najpóźniej na 24h przed odbiorem zamówienia. Cukiernia TORTEX Olsztyn ul. Dworcowa 25

Bank BZ WBK numer konta: 33 1500 1562 1215 6000 0504 0000W tytule przelewu należy wpisać "Zaliczka na tort"; swoje nazwisko oraz datę odbioru tortu. Uwaga: przelew bankowy w naszym systemie zazwyczaj pojawia się na drugi dzień roboczy po jego wystaniu, dlatego jeżeli czas jest krótki, prosimy dodatkowo o przesłanie do nas potwierdzenia przelewu na adres: [cukierniatortex@gmail.com](mailto:cukierniatortex@gmail.com).

## **Odbiór zamówionych tortów**

W trakcie przyjmowania zamówienia prosimy o podanie godziny odbioru np. 12:00. Odbiór zamówienia przed ustaloną godziną nie jest możliwy ze względu, na dużą ilość zamówień realizowanych jednocześnie.

## **Ceny:**

Część tortów znajduje się w naszym katalogu i są one wycenione. Wzory własne, bądź zapożyczone z internetu wyceniamy indywidualnie. Dekoracja na każdy tort jest przygotowywana indywidualnie pod konkretne zamówienie. Dekoracje mogą różnić się wielkością oraz poziomem szczegółowości. Każda figurka powstaje od zera, jest zrobiona ręcznie w naszej cukierni. Cenę tortu dyktuje dekoracja oraz ilość porcji(waga).

## **Terminy składania zamówień**

Tydzień, a w niektórych okresach nawet dwa, trzy tygodnie przed terminem realizacji. Torty weselne nawet pół roku wcześniej. Gdy nasz kalendarz się wypełni nie jesteśmy w stanie przyjąć więcej zamówień. W ciągu doby lub w tym samym dniu robimy torty okrągłe śmietanowe o wadze ok. 1kg lub 1,5 kg dekorowane owocami, czekoladkami.

## **Przechowywanie tortów**

Tort należy trzymać w lodówce 4-6 °C. Musi być sucho i chłodno.

### **Termin spożycia**

Tort najlepiej spożyć w ciągu 36h od momentu odbioru. Koniecznie należy przechowywać go w lodówce.

### **Pakowanie tortów**

90% tortów wydajemy w kartonikach. Zdarzają się torty zbyt duże lub zbyt wysokie i możemy nie mieć kartonu odpowiednich rozmiarów. Cena tortu nie obejmuje kosztów ewentualnego transportu i kaucji za elementy wielorazowego użytku (deski, stelaże, stojaki).