

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 nasze konto bankowe - najpóźniej na 24h przed odbiorem zamówienia. Numer konta zostanie przesłany drogą mailową po zatwierdzeniu zamówienia.

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).