

? Întrebări frecvente – Decorațiuni din Ciocolată Dr. Gusto

1. Ce tip de ciocolată este folosită pentru aceste decorațiuni?

Decorațiunile sunt realizate din ciocolată compound (albă, cu lapte sau colorată), pe bază de zahăr, grăsimi vegetale, pudră de cacao și lapte praf, având un gust plăcut și o textură crocantă, perfectă pentru decor.

2. Sunt comestibile sau doar decorative?

Da, toate modelele sunt **100% comestibile**, fiind fabricate din ingrediente alimentare conforme cu reglementările europene privind siguranța alimentară.

3. Ce deserturi pot fi decorate cu aceste produse?

Sunt ideale pentru torturi, prăjituri, mousse-uri, cupcakes, monoportii sau deserturi de candy bar. Se aplică ușor, direct pe glazură, cremă, frișcă sau ciocolată.

4. Câte bucăți conține o cutie?

În funcție de model, o cutie poate conține între **288 și 448 de bucăți**, atent ambalate pentru transport și depozitare în siguranță.

5. Care este greutatea netă a produsului?

Toate variantele de decorațiuni din ciocolată Dr. Gusto au o greutate de **aproximativ 1 kg**.

6. Cum se păstrează aceste decorațiuni?

Se recomandă depozitarea într-un loc **răcoros și uscat** (16–20°C), ferit de lumina directă sau umezeală. Evitați păstrarea la frigider pentru a preveni condensul sau decolorarea.

7. Sunt produse disponibile în stoc?

Da, toate modelele sunt disponibile **din stoc**, cu expediere rapidă.

8. Beneficiez de transport gratuit?

Pentru comenzi de minimum **500 lei**, livrarea este **gratuită**, oriunde în România.

9. Ce dimensiuni au decorațiunile?

Dimensiunile variază în funcție de model (în general între **2–5 cm**), fiind optim dimensionate pentru decorarea elegantă a deserturilor.

10. Conțin alergeni?

Da, pot conține **lapte, soia** și urme de **gluten** sau **fructe cu coajă lemnoasă**. Consultați eticheta specifică fiecărui produs pentru detalii suplimentare.