

## Întrebări frecvente – Glazură Oglindă la Rece CIOCOLATĂ – Meister

- **Ce tip de produs este aceasta glazură?**

Este o glazură profesională cu efect lucios (mirror glaze), gata de utilizare, cu aromă intensă de ciocolată.

- **Cum se utilizează?**

Se diluează cu până la 20% apă, se amestecă bine, apoi se toarnă peste torturi complet răcite.

- **Este potrivită pentru mousse-uri și torturi moderne?**

Da, este ideală pentru deserturi cu suprafață netedă precum mousse, cheesecake sau torturi glazurate.

- **Este necesară încălzirea?**

Nu, produsul este special conceput pentru aplicare la rece.

- **Poate fi colorată suplimentar?**

Nu este recomandat pentru această variantă cu ciocolată, dar se poate combina cu alte glazuri pentru efecte vizuale.

- **Are un gust pronunțat de ciocolată?**

Da, conține cacao și oferă un gust bogat și autentic.

- **Cât timp rezistă pe deserturi?**

Rămâne lucioasă și stabilă până la servire, chiar și în condiții de refrigerare.

- **Este produsul vegetarian?**

Da, nu conține ingrediente de origine animală, cu excepția unor posibile urme de lapte.

- **Cum se păstrează după deschidere?**

Se păstrează la loc uscat, răcoros, într-un recipient închis etanș.

- **Există beneficii suplimentare la comandă?**

Da! Livrare rapidă din stoc, transport gratuit la comenzi de peste 500 lei și plata flexibilă: ramburs, card sau transfer bancar.