

## **? Întrebări frecvente – Glazură Oglindă la Rece VANILIE – Meister**

### **1. Ce este glazura oglindă la rece Meister – Vanilie?**

Este un preparat profesional pentru decorarea torturilor și prăjiturilor, ce oferă un efect lucios, tip „oglină”, cu aromă delicată de vanilie. Se aplică fără fierbere sau coacere.

### **2. Cum se utilizează glazura?**

Separă cantitatea dorită, diluează-o cu până la 20% apă rece și amestecă până la omogenizare. Aplică glazura pe desertul complet răcit, cu o spatulă sau lingură.

### **3. Pe ce tipuri de deserturi poate fi folosită?**

Este ideală pentru torturi cu mousse, creme sau frișcă, dar și pentru deserturi glazurate clasic. Necesită o suprafață netedă și rece pentru o aderență optimă.

### **4. Se poate colora?**

Da, glazura poate fi colorată cu ușurință cu coloranți alimentari solubili în apă, pentru efecte personalizate.

### **5. Poate fi folosită în cofetării sau laboratoare profesionale?**

Da, este un produs profesional, dar accesibil și utilizatorilor casnici datorită simplității în aplicare.

### **6. Câtă glazură este necesară pentru un tort?**

1 kg de glazură ajunge pentru aproximativ 2–3 torturi cu diametrul de 18–24 cm, în funcție de stratul aplicat.

### **7. Ce gust are?**

Are o aromă plăcută, identic naturală de vanilie, ce completează gustul deserturilor fără a le acoperi.

### **8. Ce condiții de păstrare sunt recomandate?**

Păstrează glazura într-un loc uscat și răcoros, ferit de soare, la maximum 25°C. După deschidere, sigilează bine ambalajul.

### **9. Conține alergeni?**

Produsul poate conține urme de **lapte**. Nu conține gluten.

### **10. Cum se livrează produsul și ce opțiuni de plată sunt disponibile?**

Produsele se livrează rapid, direct din stoc. La comenzi de minimum **500 lei**, beneficiazi de **transport gratuit**. Poți plăti în siguranță cu **cardul pe site**, **cash la livrare (ramburs)** sau prin **transfer bancar**.