

? Întrebări frecvente – Pastă de Zahăr Roz Deschis 1 kg – Meister

1. Ce este pasta de zahăr Meister?

Este o pastă de acoperire elastică și ușor de modelat, destinată decorării torturilor, prăjiturilor și altor deserturi. Nuanța roz deschis o face ideală pentru evenimente precum botezuri, aniversări sau baby showers.

2. Este potrivită pentru acoperirea torturilor?

Da, textura elastică permite întinderea ușoară a foii, fără a crăpa sau a se rupe. Se poate acoperi uniform chiar și un tort cu margini netede.

3. Se poate folosi pentru modelaj?

Da, însă pentru figuri 3D complexe sau detalii foarte fine, se recomandă amestecul cu puțină gumă CMC pentru un plus de fermitate.

4. Ce gust are?

Are un gust dulce, plăcut, ușor vanilat, care nu acoperă aromele desertului.

5. Este potrivită pentru frigider sau congelator?

Nu se recomandă depozitarea în frigider sau congelator după aplicare, deoarece pasta poate absorbi umezeală și își poate pierde textura. Torturile decorate se păstrează la rece, în condiții uscate.

6. Se poate colora suplimentar?

Da, poate fi colorată cu coloranți gel sau pudră, pentru a obține nuanțe personalizate.

7. Ce greutate acoperă 1 kg de pastă de zahăr?

Cu 1 kg se pot acoperi aproximativ:

- un tort rotund de 24–26 cm diametru și 10 cm înălțime
- sau se pot crea decorațiuni pentru mai multe prăjituri

8. Conține alergeni?

Pasta este *fără gluten*, însă se recomandă consultarea etichetei pentru eventuali alergeni sau urme de lapte, soia, etc.

9. Cum se păstrează după deschidere?

Se păstrează într-un loc uscat și răcoros, bine învelită în folie alimentară și apoi într-un recipient etanș pentru a preveni uscarea.

10. Livrarea este rapidă? Ce opțiuni de plată am?



Da, livrăm rapid din stoc.



Transport GRATUIT pentru comenzi de peste 500 lei.



Puteți plăti:

- ramburs (numerar la curier)
- cu cardul online
- prin transfer bancar

