

## **? Întrebări frecvente – Pastă de Zahăr Galben 1 kg – Meister**

### **1. Ce tipuri de deserturi pot fi decorate cu această pastă?**

Este ideală pentru acoperirea torturilor, crearea de flori, figurine tematice, cupcakes și alte prăjituri festive.

### **2. Culoarea galbenă este intensă sau pală?**

Culoarea este una veselă și intensă, perfectă pentru decoruri de primăvară, vară sau tematici solare – nu necesită adaos de coloranți.

### **3. Este ușor de întins?**

Da, textura este moale, elastică și netedă, facilitând întinderea uniformă pe tort fără riscul de fisuri sau crăpături.

### **4. Poate fi folosită pentru modelaj?**

Pentru modelaj complex (flori, figurine 3D), se recomandă combinarea cu puțină CMC sau gumă tragacanth pentru mai multă fermitate.

### **5. Are un gust plăcut?**

Are un gust dulce, echilibrat, asemănător cu cel al zahărului fondant, fiind apreciată de copii și adulți deopotrivă.

### **6. Se păstrează după deschidere?**

Da, dar trebuie împachetată bine în folie alimentară și depozitată într-un recipient etanș, la loc uscat și răcoros.

### **7. Se poate aplica pe torturi refrigerate?**

Se recomandă aplicarea pe torturi reci, dar nu umede. După acoperire, păstrarea la frigider poate provoca condens.

### **8. Este potrivită pentru dietele fără gluten?**

Da, produsul este fără gluten. Totuși, consultați ambalajul pentru posibili alergeni (poate conține urme de lapte sau soia).

### **9. Cât acoperă 1 kg de pastă?**

Este suficient pentru:

- un tort rotund cu diametrul de 24–26 cm și înălțime de 10 cm
- sau multiple torturi mai mici ori decoruri

### **10. Ce metode de plată și livrare sunt disponibile?**



Livrare rapidă direct din stoc



Transport gratuit la comenzi de minimum 500 lei



Poți plăti: ramburs, prin transfer bancar sau cu cardul online în siguranță