

? Întrebări frecvente – Pastă de Zahăr Albastru Închis 1 kg – Meister

1. Ce pot decora cu această pastă de zahăr?

Este perfectă pentru torturi tematice, prăjituri elegante, cupcakes și figurine, în special pentru evenimente precum botezuri, aniversări sau petreceri cu tematică navy sau royal.

2. Are o culoare intensă?

Da, culoarea Blue Navy este intens pigmentată și uniformă, gata de utilizare fără a necesita colorare suplimentară.

3. Se poate întinde ușor?

Absolut. Pasta are o textură fină, elastică și ușor de modelat, ideală pentru acoperirea torturilor fără a crăpa sau se rupe.

4. Este potrivită și pentru modelaj?

Pentru figurine detaliate sau decorațiuni 3D este recomandat să o combini cu puțină gumă CMC, pentru a-i oferi fermitate și stabilitate.

5. Ce gust are?

Are un gust plăcut, dulce și discret, care nu influențează negativ aroma deserturilor.

6. Se păstrează bine după deschidere?

Da, cu condiția să fie învelită bine în folie alimentară și păstrată într-un recipient etanș, la loc uscat și răcoros.

7. Se poate păstra la frigider după aplicare?

Nu se recomandă. Umiditatea din frigider poate afecta textura pastei, cauzând înmuiere sau formarea de condens.

8. Este fără gluten?

Da, pasta este fără gluten. Se recomandă consultarea ambalajului pentru alergeni (poate conține urme de lapte sau soia).

9. Câtă pastă am nevoie pentru un tort standard?

1 kg este suficient pentru:

- un tort rotund cu diametrul de 24–26 cm și înălțime 10 cm
- sau mai multe torturi mici, cupcakes ori ornamente

10. Cum se face livrarea și ce metode de plată acceptați?



Livrare rapidă din stoc.



Transport GRATUIT pentru comenzi de peste 500 lei.



Plata poate fi efectuată:

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