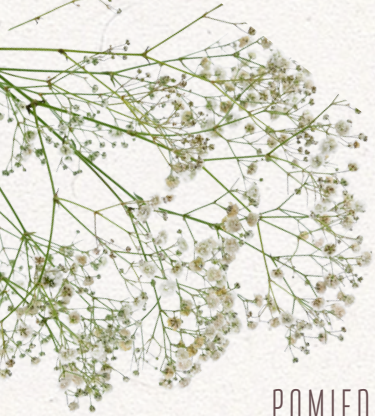




PRACOWNIA TORTÓW

SŁODKO SŁONE I WARZONE

Karolina Noworyta

OFERTA

TORT SKŁADA SIĘ Z TRZECH WARSTW DELIKATNEGO BISZKOPTU,
POMIĘDZY KTÓRE IDEALNIE SPRAWDZĄ SIĘ PONIŻSZE, KOMPOZYCJE KREMÓW I DODATKÓW:



KREM BIAŁA CZEKOLADA Z FRUŻELINĄ MALINOWĄ/WIŚNIOWĄ Z OWOCAMI (MALINY, BORÓWKI),
KREM KARMELOWY Z CHRUPKĄ CZEKOLADOWO-ORZECHOWĄ.



KREM BIAŁA CZEKOLADA Z FRUŻELINĄ MALINOWĄ/WIŚNIOWĄ/OWOCE LEŚNE,
KREM BIAŁA CZEKOLADA Z CHRUPKĄ CZEKOLADOWO-ORZECHOWĄ.



KREM KARMELOWY Z FRUŻELINĄ WIŚNIOWĄ,
KREM KARMELOWY, SŁONY KARMEŁ Z ORZESZKAMI ZIEMNYMI.



KREM BIAŁY MICHAŁEK Z FRUŻELINĄ MALINOWĄ/WIŚNIOWĄ/PORZECZKOWĄ,
KREM BIAŁA CZEKOLADA Z CHRUPKĄ CZEKOLADOWO -ORZECHOWĄ.



KREM ŚMIETANKOWY, KARMEŁ,
KREM MLECZNA CZEKOLADA Z FRUŻELINĄ PORZECZKOWĄ/WIŚNIOWĄ/MALINOWĄ.



KREM ŚMIETANKOWY Z FRUŻELINĄ MALINOWĄ/WIŚNIOWĄ/PORZECZKOWĄ,
KREM BIAŁA CZEKOLADA, CHRUPKA BIAŁA CZEKOLADA, PRAŻONY KOKOS I PRAŻONE MIGDAŁY.



KREM TRUSKAWKOWY Z FRUŻELINĄ TRUSKAWKOWĄ,
KREM BIAŁA CZEKOLADA Z CHRUPKĄ Z BIAŁEJ CZEKOLADY.



TORT BEZOWY Z KREMEM MASCARPONE I OWOCAMI - DWA BLATY BEZOWE PRZEŁOŻONE KREMEM NA BAZIE
ŚMIETANKI I MASCARPONE Z FRUŻELINĄ OWOCOWĄ I ŚWIEŻYMI OWOCAMI.

SMAKI MOŻESZ DOWOLNIE ŁĄCZYĆ WEDŁUG WŁASNYCH UPODOBAŃ.

Z PRZYJEMNOŚCIĄ POMOGĘ CI W SKOMPONOWANIU SMAKÓW TWOJEGO WYMARZONEGO TORTU.

ZAMAWIAJĄC U MNIE, MASZ PEWNOŚĆ, ŻE TORT BĘDZIE W 100% W TWOIM STYLU - ZE SMAKAMI, KTÓRE TY
WYBIERZESZ, I W MOIM AUTORSKIM WYKONANIU.





PRACOWNIA TORTÓW SŁODKO SŁONE I WARZONE

Karolina Noworyta

OFERTA TORTÓW

TWOJE WYMARZONE TORTY - Z PASJĄ, SMAKIEM I INDYWIDUALNYM PODEJŚCIEM

JEŚLI MARZYSZ O WYJĄTKOWYM TORCIE, KTÓRY POŁĄCZY ULUBIONE SMAKI W UNIKALNEJ KOMPOZYCJI - ŚWIETNIE TRAFIŁEŚ/TRAFIŁAŚ! DO KAŻDEGO ZAMÓWIENIA PODCHODZĘ INDYWIDUALNIE I Z PRZYJEMNOŚCIĄ POMOGĘ CI DOBRAĆ IDEALNE SMAKI, ABY STWORZYĆ TORT, KTÓRY ZAPADNIE W PAMIĘĆ... ALE NIE NA TYLE DŁUGO, BY NIE ZAMÓWIĆ KOLEJNEGO I ZNÓW DELEKTOWAĆ SIĘ JEGO WYJĄTKOWYM SMAKIEM.

CO ZAWIERA CENA TORTU?

WYCENA DOKONYWANA JEST NA PODSTAWIE KONKRETNIEGO ZAMÓWIENIA. W CENĘ WLICZONE SĄ:

- PODKŁAD POD TORT
- OPAKOWANIE
- PODSTAWOWA DEKORACJA

PERSONALIZOWANE LUB BARDZIEJ ROZBUDOWANE DEKORACJE SĄ DODATKOWO PŁATNE.

JAKOŚĆ I SMAK - BEZ KOMPROMISÓW

WSZYSTKIE KREMY PRZYGOTOWUJĘ Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI SKŁADNIKÓW: MASCARPONE, ŚMIETANKA 36% ORAZ CZEKOLADY O DOSKONAŁYM SKŁADZIE. CHRUPKI, FRUŻELINY CZY KARMEŁ TWORZĘ SAMODZIELNIE - BEZ PÓŁŚRODKÓW I KOMPROMISÓW.

MOJE TORTY WYRÓŻNIAJĄ SIĘ NIEZWYKŁYMI POŁĄCZENIAMI SMAKÓW - SŁODKIMI, KWAŚNYMI, A NAWET SŁONYMI NUTAMI, KTÓRE RAZEM TWORZĄ NIEZAPOMNIANE WRAŻENIA SMAKOWE. DBAM ZARÓWNO O WYGLĄD, JAK I SMAK, ABY SPEŁNIĆ TWOJE OCZEKIWANIA W 100%.

TO WŁAŚNIE DZIĘKI WAM MOGĘ TWORZYĆ Z PASJĄ I ZAANGAŻOWANIEM - DZIĘKUJĘ ZA ZAUFANIE I MOŻLIWOŚĆ ODDANIA W WASZE RĘCE NAJLEPIEJ DOPRACOWANYCH TORTÓW.

Karolina :)
tel. 539 616 380

