

Информация о товаре.

ВАЖНО!!!

При заказе торта Вы должны знать:

Сливки:

Поверхность кондитерских изделий, изготовленных на заказ, отличающихся от стандартного оформления (по образцу), покрываются кондитерскими сливками (сливки на основе растительного белка), предназначенными для декора. Кремовые элементы оформления, такие как цветы, лепестки, узоры и т.д., также изготавливаются из этих сливок, поскольку в условиях влажности или тепла сливки на основе растительного белка лучше сохраняют форму оформления.

Краски:

Кондитерские изделия с ярким оформлением красного, синего или зелёного цвета, возможно, окрасят ваши язык и руки. Чем насыщеннее цвет оформления, тем больше меняется вкус крема. Оформление под «гель» может изменить вкус продукции. Красный, коралловый, синий, зелёный цвета могут придать горьковатый вкус крему, коричневый цвет может придать крему – солёный вкус.

По желанию Покупателя в оформлении могут использоваться элементы декора с содержанием золотой, серебряной и бронзовой краски. Несмотря на то, что используемые краски являются пищевыми и разрешёнными к употреблению, рекомендуем элементы декора с наличием красок в пищу не употреблять, так как при наличии индивидуальной непереносимости компонентов красок возможны аллергические реакции (ухудшение состояния, симптомы отравления).

Мастика:

Мастика - это материал, состоящий из сахарной пудры, патоки и воды. Продукт является съедобным. Индивидуальная непереносимость встречается крайне редко. Как правило, **мастичные элементы в пищу не употребляют.** В мастичных фигурах каркасом могут служить следующие материалы: деревянные шпажки и проволока. К тарту фигуры прикрепляются зубочистками или шпажками. При разрезании кондитерского изделия необходимо удалить с поверхности все мастичные фигурки и обратить внимание на то, чтобы ни внутри, ни снаружи не было остатков крепёжных материалов. Кондитерское изделие, обтянутое мастикой, с фигурами из мастики или шоколада весит больше аналогичного изделия по тому же составу и размеру.

Доставка:

Мы рекомендуем Покупателям оформлять доставку заказанной продукции через службу доставки Кондитерского Дома «Куликовский», так как в этом случае продукция будет доставлена в специально оборудованном морозильной камерой автомобиле, что гарантирует сохранность форм и внешнего вида изделия. В случае, когда покупатель забирает продукцию из магазина и доставляет её на место самостоятельно, компания ответственность за сохранность состава и внешнего вида изделия не несёт.

Важно!!!! Рекомендуется при употреблении верхний декор с кондитерского изделия снять и не употреблять!!!

Подставка:

Подставка или платформа, на которой расположен заказной торт, является собственностью Компании. Подставку /платформу необходимо вернуть в течение 2-х дней после получения торта. Подставку необходимо вернуть в чистом и неразобранном виде! При утере деталей их стоимость удерживается с залога. Получив от покупателя подставку в не укомплектованном виде, магазин в праве удержать с покупателя стоимость подставки, равной 3 000 сом. При утере подставки у Покупателя удерживается полная сумма за подставку.

Примечание:

- Допустимая погрешность в весе торта с эксклюзивным оформлением +100 гр. на 1 кг торта.
- При заказе продукции с доставкой, необходимо оплатить 100% стоимости заказа.
- При самовывозе необходимо платить 50% стоимости заказа.
- При доставке продукции допустимо опоздание на 30 минут.
- Если у Вас или у Ваших гостей имеется аллергия или индивидуальная непереносимость какого-либо ингредиента, обязательно сообщите об этом при заказе торта. В противном случае, Компания не несет ответственность за последствия.
- Категорически запрещается употреблять в пищу несъедобные элементы декора (ленты, пряжки, бусины и т.п.)
- Продукция категорически противопоказана людям с индивидуальной непереносимостью яичного белка, молочного белка и глютена.
- Не рекомендуется детям до 3-х лет.
- В готовом изделии могут содержаться следы орехов.

В случае возникновения вопросов обращаться: (0557) 704 804

**Компания сертифицирована по пищевой безопасности,
согласно схеме: FSSC-22 000 версия 4.1.**