

# OFERTA TORTY

---

Dora.the.cook

---



+48 604 433 002

dora.the.cook@gmail.com

Stradomska 19/6, 31/068 Kraków



# CO OFFERUJEMY?

Twój organizm nie toleruje cukru, glutenu, laktozy, jajek, czekolady... a zbliża się ważna okazja jak urodziny, chrzciny, komunია, ślub, rocznica i chcesz go obchodzić ze znajomymi przy smacznym torcie, który nie będzie ci szkodził? Mamy na to rozwiązanie, przygotujemy tort według Twoich ścisłych wskazówek, o smaku, który najbardziej lubisz, wspólnie ustalimy dekorację, zaprojektujemy specjalny topper.

Po więcej szczegółów zapraszamy do bezpośredniego kontaktu pod numerem: +48 604 433 002 lub w wiadomości prywatnej na messengerze, instagramie lub whatsappie, Żadnego zapytania nie pozostawiamy bez odpowiedzi.



# PERSONALIZACJA

Torty wykonujemy własnoręcznie z najlepszych składników. Biskopity pieczemy z mąk: kokosowej, migdałowej czy bambusowej. Kremy wykonujemy na bazie śmietanki i mascarpone, a w wersji wegańskiej na mleczku kokosowym i śmietance roślinnej. Nasze torty są bez dodatku glutenu, wykonane z bezglutenowych produktów, ale mogą zawierać jego śladowe ilości.

|           |                                                                                                                                                                                                      |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KROK 1    | 1. Bez cukru, bez dodatku glutenu                                                                                                                                                                    |
| RODZAJ    | 2. Bez cukru, bez dodatku glutenu, bez laktozy<br>3. Bez cukru, bez dodatku glutenu, bez laktozy, bez jajek - wegański                                                                               |
| KROK 2    | 1. Waniliowy - bez dodatku glutenu, bez cukru                                                                                                                                                        |
| BISZKOPT  | 2. Kakaowy - bez dodatku glutenu, bez cukru<br>3. Waniliowy - wegański, bez dodatku glutenu, bez cukru<br>4. Kakaowy - wegański, bez dodatku glutenu, bez cukru                                      |
| KROK 3    | Kremy:<br>1. Śmietankowy<br>2. Czekoladowy<br>3. Karmelowy<br>4. Cytrynowy z lemon curd<br>5. Śmietankowy z owocami<br>6. Orzechowy<br>7. Pistacjowy (dopłata 20,-)<br>8. Al'la nutella<br>9. Kawowy |
|           | Musy:<br>1. Malinowy<br>2. Truskawkowy<br>3. Owoce leśne<br>4. Jagodowy<br>5. Czekoladowy                                                                                                            |
| KROK 4    | Kolorowe tynki<br>Czekoladowy drip<br>Różnokolorowe personalizowane toppersy<br>Owoce, cukierki<br>Świeże kwiaty<br>I inne bezcukrowe dodatki                                                        |
| DEKORACJA |                                                                                                                                                                                                      |

# CENNIK

| Rozmiar  | Ilość porcji | Cena     |
|----------|--------------|----------|
| śr. 14cm | 4-6          | od 220,- |
| śr. 18cm | 8-12         | od 300,- |
| śr. 22cm | 14-18        | od 420,- |
| śr. 26cm | 20-26        | od 520,- |



# PRZYKŁADOWE REALIZACJE

Dora.the.cook



@dora.the.cook



