codé
créateur de délices

1.Tort Martisor Visionary

Foaie daquoise cu crunch de cocos - Mousse de iaurt - Jeleu de căpșuni cu bucăți de căpșuni

±1000gr ***299 lei***

2.Tort Martisor Fantasy

Blat de ciocolată neagră 70% cu crunch de praline,Mousse de ciocolată neagră, Mousse de ciocolată albă cu vanilie,Jeleu de fructe de pădure întregi

± 1000gr ***299 lei***

3.Tort Martisor Marie

Mousse ciocolata alba,Mousse de ciocolata neagra ,Jeleu fructe de padure, Blat ciocolata

± 1000gr ***299 lei***

4.Cakepops Martisor

Cacao, unt, ciocolata cu lapte, ciocolata alba, mix de alune, pasta de praline, portocale confiate, esenta de rom

± 60 gr ***25 lei***

5.Capsuni Martisor 4 buc

capsuni proaspete, ciocolata

±130 gr ***55 lei***

6. Biscuiti decorati Martisor

faina; unt;zahar pudra, ou, esenta de vanilie.
Décor: icing

±120 gr ***75 lei***

7. Macarons Martisor– 5 buc

Coaja de macarons
Ganache de ciocolata alba si vanilie
Ganache de ciocolata neagra si menta

± 90gr ***50lei***

8. Cutie Mix Martisor–

Ciocolata impachetata, macarons - diverse sortimente, faina, unt, zahar pudra, ou, esenta de vanilie, icing, capsuni proaspete, ciocolata.

± 860 gr ***630 lei***

9. Cutie Macarons si flori

Macarons - diverse sortimente
Flori naturale

± 252 gr ***350 lei***

10. Praline & Trufe Martisor–

Cicolata cu lapte,feuiletin si praline,ciocolata alba, trufe cu zmeura,ciocolata neagra cu menta,trufe albe cu sampanie

± 200 gr ***90 lei***

11. Choux Martisor vanilie si caramel sarat

apă, lapte, făină de grâu, unt, ouă, sare, zahăr, frișcă naturală, caramel sărat, gălbenuș, mascarpone,Inserție de Caramel sărat , frișcă naturală, zahăr, gălbenuș, gelatină, baton de vanilie, mascarpone

± 120 gr ***65 lei***

12. Briosa Martisor

Cu mousse de ciocolata alba, vanilie si fructe de padure,ganache de ciocolata alba

± 100 gr ***22 lei***

13. Martisor

Coaja de macarons
Ganache de ciocolata alba si vanilie
Cu mousse de ciocolata alba, vanilie si
fructe de padure,ganache de ciocolata alba

± 60 gr ***35 lei***

14. Macaron cake Martisor

Coaja de macarons
Ganache de ciocolata alba si vanilie
Cu mousse de ciocolata alba, vanilie si
insert de zmeura

± 850 gr ***275 lei***

- Fiecare produs din colectia Martisor este unic și realizat cu mare atenție la detalii, folosind doar ingrediente naturale, de cea mai bună calitate.
- În produsele noastre se pot regăsi ingrediente cu potențial alergen, precum ouă, lapte și produse lactate, fructe de pădure, căpșuni, gluten, nuci, alune, arahide, migdale. Având în vedere procesul de producție, nu pot fi excluse contaminările încrucișate, astfel încât nu putem garanta lipsa alergenilor din produsele pe care le realizăm.
- In laboratoarele noastre controlam temperatura si umiditatea in fiecare etapa de realizare a produselor, pentru a garanta clientilor nostri un rezultat de neegalat, pastrand intacte toate calitatile organoleptice. Produsele noastre sunt creatii artizanale, iar pentru gustul si aroma lor, selectam cu atentie fiacare ingredient,termenul de valabilitate fiind de maxim 2 zile.
- Imaginile sunt cu titlu de prezentare. Toate decorurile sunt realizate manual, de aceea pot interveni mici diferente de aspect între produse, acestea neputând fi reproduse identic.
- Preluarea produselor se face de la sediul Cade din str. Barierei 37, sector 1, Bucuresti, în intervalul orar mentionat de consultantul de vânzari care va înregistreaza comanda.
- În cazul în care optati pentru serviciul de livrare comenzi, programul exact de livrare va fi comunicat de catre consultant cu aproximativ 24 ore inainte.
- Pentru toate comenzile cu livrare, plata se face prin transfer bancar, soferii nu încaseaza cash la locatie.
- Produsele vor fi însotite de Certificat de Conformitate, care prevede conditiile optime de stocare a acestora. Cade nu isi asuma raspunderea pentru felul în care sunt stocate dulciurile între momentul livrarii acestora catre Client / locatia indicata de client si momentul servirii lor.
- Plasarea unei comenzi certifica faptul ca Clientul a citit regulamentul de lucru de mai sus, cu care este de acord.
- Va rugam sa va asigurati ca toate detaliile comenzii transmise pe mail sau telefonic sunt corecte.

0727. 227.705 *comenzi@cade.ro* *@cadesweetsandmore*