

Link do produktu: <https://elhandel.pl/kwiat-na-tort-roza-waflowa-ozdoba-dekoracja-tortu-urocza-trwala-duza-bialy-p-8674.html>



Kwiat na tort RÓŻA waflowa ozdoba DEKORACJA TORTU urocza trwała DUŻA biały

Cena	19,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	P4061
Kod producenta	WA557801
Kod EAN	5904541063225
Producent	Rose Decor

Opis produktu

Kwiat na tort RÓŻA waflowa ozdoba DEKORACJA TORTU urocza trwała DUŻA biały

Czy poszukujesz dekoracji do tortu, które nadadzą mu niezwyklej urody i finezji?

Kwiat waflowy w białym kolorze z różowymi kropkami jest **lekki i trwały**, co sprawia, że idealnie nada się do ozdabiania tortów bez obawy o naruszenie ich konstrukcji. To piękna ozdoba, która doda Twoim wypiekom szyku i elegancji.

Specyfikacja

- kwiat RÓŻA
- kolor: nakrapiana różowa
- ilość: 1 sztuka
- producent: Rose Decor,
- wymiary: około 12,5 cm.

Cechy:

- kwiat waflowy jest **lekki**, co ułatwia ich umieszczenie na wypiekach, jednocześnie są wystarczająco trwałe, aby nie naruszyć konstrukcji tortu,
- kwiat jest **jadalny**, dzięki czemu nie trzeba ich zdejmować przed podaniem wypieków gościom,
- intensywny biały kolor z różowymi kropkami **pięknie ozdobi Twój tort**, nadając mu wyjątkowego charakteru.

Zalety:

- doskonałe dla różnych okazji, od urodzin po śluby, dodając elegancji i szyku każdemu wypiekowi.
- oryginalny produkt polskiej firmy Rose Decor zapewnia wysoką jakość i estetykę,
- łatwe w użyciu i nadające wypiekom wyjątkowego wyglądu, kwiat jest **doskonałą ozdobą** dla każdego tortu czy ciasta.

Zastosowanie:

Kwiat do dekoracji jest doskonałym dodatkiem ozdobnym do różnego rodzaju wypieków, **takich jak torty czy ciasta**. Możesz użyć ich, aby nadać swoim wypiekom szyku, elegancji i wyjątkowego charakteru. Idealnie **sprawdzą się jako ozdoba na różnego rodzaju przyjęciach i uroczystościach**, takich jak urodziny, wesela, baby shower czy chrzciny.

▣ Porada

▣ Jeśli chcesz umieścić kwiat na wypiekach pokrytych śmietaną, **zaleca się zrobienie tego tuż przed samym podaniem**, ponieważ kwiat może stracić swoją konsystencję w kontakcie ze śmietaną na dłuższy czas. Alternatywnie, aby zabezpieczyć je przed wilgocią, możesz **umieścić je na warstwie czekolady lub piping gel**.