

Smaki tortów

NASZE TORTY WESELNE TO NIE TYLKO STYL I ELEGANCJA ALE TAKŻE GAMA WYŚMIENIANYCH SMAKÓW. ZALEŻY NAM ABY ZARÓWNO PAŃSTWO MŁODZI JAK I GOŚCIE WESELNI MOGLI ZASMAKOWAĆ W TORTACH NASZEJ PRODUKCJI. W ZWIĄZKU Z CZYM PRZEDSTAWIAMY PAŃSTWU KRÓTKI OPIS 8 WYBRANYCH SMAKÓW Z 16 DOSTĘPNYCH. JESTEŚMY OTWARCI NA NOWE INSPIRACJE, DLATEGO TEŻ Z CHĘCIĄ PRZYJMUJEMY ZAMÓWIENIA SPECJALNE, DOTYCZĄCE ZARÓWNO STYLIZACJI WYGLĄDU TORTU JAK I KOMPOZYCJI SMAKÓW.



Tort czekoladowy

Klasyka w najlepszym wydaniu! Delikatne, czekoladowe biszkopty mocno nasączone alkoholem. Przełożone kremem czekoladowym typu 'russel'. Idealny dla smakoszy czekolady. „Hormon miłości” w połączeniu z alkoholem tworzy wyśmienitą ślubną mieszankę.



Tort orzechowy

Trzy warstwy biszkoptu orzechowego z dodatkiem prawdziwych orzechów włoskich przełożone kremem orzechowym. Całość delikatnie nasączona alkoholem. Wyborna elegancja smaku.



Tort Pokusa

Stylowe połączenie czekoladowego biszkoptu otaczającego dwie warstwy kremu: budyniowego o smaku śmietankowo - waniliowym i tiramisu na bazie naturalnej bitej śmietany.



Tort Tiramisu

Cztery bardzo cienkie i delikatne w smaku białe biszkopty mocno naponczone rumem z kawą, przełożone równie lekkim kremem rumowo - kawowym z nutką karmelu na bazie bitej śmietany. Wyborny deser w postaci tortu.



Tort owocowy

Śmietankowe białe biszkopty lekko naponczone i przełożone kremem owocowym na bazie musu truskawkowego i świeżych owoców.



Tort Szwarcwaldzki*

Jeden białe czekoladowe biszkoptu na bazie prawdziwej belgijskiej czekolady, przykryty wiśniami w żelu a całość jest pod pierzynką dwóch warstw bitej śmietany wiśniowej i bitej śmietany waniliowej. Klasyczne więdzkie połączenie smaków.



Tort Arlekin*

Delikatny w smaku torcik złożony z warstwy biszkoptu, prażonych jabłek z brzoskwiniami i dwóch warstw bitej śmietany czekoladowej i waniliowej. Idealny wybór dla sympatyków delikatnych kremów.



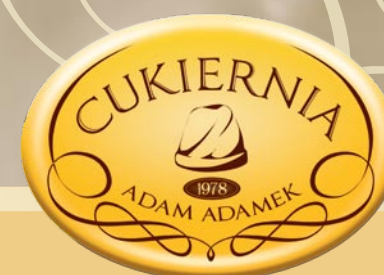
Tort Toledo*

Trzy śmietankowe biszkopty przełożone ganazem na bazie belgijskiej czekolady z dodatkiem wiśni w alkoholu i galaretką owocową z kawalkami brzoskwiń. Originalne połączenie hiszpańskich smaków.

Oferta paczek weselnych



Z troski nie tylko o Państwa Młodych ale też o Państwa gości chcielibyśmy przedstawić ofertę paczek weselnych dawanych gościom w podziękę za obecność w tym ważnym dla Młodych dniu. Dysponujemy trzema wersjami opakowań. Kartonowe pudełko w dwóch wersjach graficznych i przezroczysta paczka. Ewentualnie klient ma możliwość we własnym zakresie udostępnić swoje opakowania. Jeśli chodzi o zawartość tego słodkiego upominku, to mogą Państwo indywidualnie wybrać ciasta dostępne w naszej ofercie ciast weselnych.



Pracownia cukiernicza
ADAM ADAMEK
os. Kolorowe 47,
31-941 KRAKÓW

Sklepy firmowe w Krakowie:
ul. Beskidzka 43 paw. 16
ul. Grodzka 32
pl. Imbramowski 6
os. Jagiellońskie 5
ul. Kalwaryjska 64
ul. Prądnicza 74
os. Strusia 12
os. Teatralne 12
ul. Wrocławska 28
os. Wzgórza Krzesławickie 36
os. Złotej Jesieni (kolo Arki)

www.cukiernia.krakow.pl

Słodki początek nowej drogi życia



www.cukiernia.krakow.pl

Oferta tortów weselnych

NASZA FIRMA STARA SIĘ SPEŁNIĆ WSZELKIE PAŃSTWA POTRZEBY. POMYSŁY I WYMAGANIA ZWIĄZANE Z WYJĄTKOWYM DNIEM JAKIM JEST ŚLUB. DLATEGO JESTEŚMY OTWARTY NA NOWE TRENDY I POMYSŁY. JEDNOCZEŚNIE ZACHOWUJĄC TRADYCYJNE RECEPTURY. OFERUJEMY SZEROKI WYBÓR RÓŻNORODNYCH WZORÓW TORTÓW WESELNYCH W RÓŻNYCH KSZTAŁTACH, FORMACH I UKŁADACH. Z PRZYJEMNOŚCIĄ ZREALIZUJEMY RÓWNIEŻ PAŃSTWA AUTORSKIE POMYSŁY, SŁUŻĄC DOBRĄ RADĄ I NASZĄ WIEDZĄ W RAZIE JAKIKOLWIEK WĄTPLIWOŚCI.



*Aby ten dzień
był przepełniony smakiem szczęścia.*



WIEMY, ŻE PIĘKNIE PRZYSTROJONE TORTY SĄ OZDOBĄ KAŻDEGO WESELA. DLATEGO NIEZMIENNIE STARAMY SIĘ NADĄŻAĆ ZA NOWYMI TRENDAMI I MODĄ ISTNIEJĄCĄ W ŚWIECIE CUKIERNICTWA I DEKORACJI. REGULARNIE WYSYŁAMY NASZYCH MISTRZÓW NA PROFESJONALNE SZKOLENIA. DZIĘKI CZEMU NASZE TORTY SĄ TAK ORYGINALNE I WYJĄTKOWE. A CO NAJWAŻNIEJSZE - SĄ POŁĄCZENIEM STYLU I SMAKU W NAJLEPSZYM WYDANIU.

