

Torty

na każdą okazję



Wyjątkowe torty na każdą okazję

W naszej ofercie znajdziecie Państwo szeroki wybór tortów na chrzciny, komunię, urodziny, ślub, imprezę firmową czy spotkanie z przyjaciółmi.

Biskopowe torty w różnych kształtach i smakach przygotowywane są rzemieślniczymi metodami w oparciu o sprawdzone receptury i z wykorzystaniem składników najwyższej jakości.

Na życzenie Klienta tort możemy ozdobić wydrukiem dowolnej grafiki, zdjęciem lub dekoracjami przedstawionymi w katalogu i dobranymi przez Klienta wedle jego oczekiwań. Wzór niepowtarzalnego tortu można stworzyć na stronie www.putkatoraty.pl



Podstawowe informacje



Waga:
» tort okrągły: 1 – 2,7 kg
» tort prostokątny: 1,5 – 3,7 kg



Czas realizacji:
» 2 dni wcześniej do godziny 12
» zamówienie na poniedziałek należy złożyć najpóźniej w piątek do godziny 12



Maksymalny rozmiar podstawy:
» tort okrągły: 29 cm
» tort prostokątny 36×26 cm



Cena:
» zależy od wielkości i kształtu tortu oraz dekoracji

Gdzie zamówić

Na stronie www.putkatoraty.pl lub osobiście w jednej z Piekarni Cukierni Putka

Informacje dodatkowe

Waga tortu może się wahać o ok. 10% w stosunku do zamówienia. Torty robione są ręcznie, a owoce i inne składniki użyte do dekoracji mogą mieć różną gramaturę.

Bez glutenu

Truskawkowy



Kakaowo-czekoladowy



Śmietankowy



Podstawowe informacje

Waga:

- » tort okrągły: 1,5 kg
- » tort prostokątny: 2 – 3,5 kg

Warianty dekoracji:

- » standardowa
- » krótki napis (w zależności od wielkości tortu)
- » ze zdjęciem

Informacje dodatkowe:

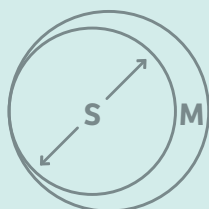
- » torty można zamówić również na specjalne okazje np. chrzest, komunię

Torty



BEZMLECZNE

Torty występują w 2 rozmiarach.



- **Rozmiar S** (średnica 20 cm)
- masa około 1,6-2,3 kg, sugerowany dla 12-18 osób
- **Rozmiar M** (średnica 24 cm)
- masa około 2,6-3,1 kg, sugerowany dla 20-28 osób

Tort o delikatnym kokosowym smaku
na bazie puszystego biszkoptu
i bezmlecznej kremowej masy
z mleczka kokosowego.



Możliwy dodatek
świeżych malin
wewnątrz tortu.



Dekoracja



Możliwe jest wykonanie dekoracji boków tortu z bezmlecznych czekoladowych kuleczek oraz dodanie personalizowanego czekoladowego napisu.



Istnieje możliwość zamówienia tortu bezmlecznego **z własną grafiką.**



Zamówienie na torty

Zamówienie na tort należy złożyć przez formularz na stronie:

putka.pl/zamow-tort

minimum 3 dni wcześniej.

- Jeśli tort ma być na sobotę, to zamówienie trzeba złożyć najpóźniej w środę do godz. 12:00.
- W przypadku zamówienia na wtorek, należy je złożyć najpóźniej do piątku do godz. 12:00.
- Nie ma możliwości zamówienia tortu na niedzielę oraz poniedziałek.

Informacje dodatkowe

Waga tortu może się wahać o ok. 10% w stosunku do zamówienia.

Torty robione są ręcznie, składniki użyte do dekoracji mogą mieć różną gramaturę.

Okragłe i prostokątne

Śmietankowy

Dekoracja z owoców sezonowych



Bitą śmietaną

Śmietankowy z wiśniami

Mała dekoracja z czekoladowej kory i wiśni



Dekoracja z wiśni na rozetkach z bitej śmietany

Bitą śmietaną i czekoladowe sople

Podstawowe informacje*

Torty okrągłe:

rozmiar	Ø (cm)	waga (kg)	liczba osób
S	21	1 – 1,3	8 – 9
M	23	1,2 – 1,7	10 – 15
L	25	1,5 – 2	16 – 20
XL	29	2,2 – 2,7	21 – 26

Torty prostokątne:

rozmiar	↔ (cm)	waga (kg)	liczba osób
L	28×20	1,5 – 2	16 – 20
XL	34×24	2 – 3	21 – 28
XXL	36×26	2,7 – 3,7	29 – 36

Istnieje możliwość zamówienia tortu w przedziale wagowym 3,7 – 8 kg

Warianty dekoracji:

- » standardowa
- » krótki napis (w zależności od wielkości tortu)
- » ze zdjęciem
- » boki gładkie, sople lub kulki czekoladowe

* W razie pytań prosimy o kontakt: tel.: 22 31 06 349 lub e-mail: torty@putka.pl

Truskawkowy

Dekoracja
z truskawek



Posypka
biskoptowa

Czekoladowy

Oblany czekoladą

Mała dekoracja z czekoladowej
kory i liofilizowanej żurawiny

Dekoracja z czekoladową
korą (wersja bez napisu)



Czekoladowy z wiśniami

Dekoracja z wiśni na rozetkach
z bitej śmietany



Bitą śmietaną
i czekoladowe sople



Ze zdjęciem

Grafika okazjonalna



Dekoracja z kulek czekoladowych

Rysunek



Bitka śmietana i czekoladowe sople



Dowolna fotografia

Bitka śmietana i czekoladowe sople

Podstawowe informacje

Dostępne smaki:

- » śmietankowy
- » śmietankowy z wiśniami
- » truskawkowy
- » czekoladowy
- » czekoladowy z wiśniami

Maksymalny rozmiar wydruku:

- » 30×21 cm (A4)
- Minimalna rozdzielczość zdjęcia:
 - » 800×600 px
- Forma przyjmowania zdjęć:
 - » nośnik
 - » mail
 - » odbitka (nie przyjmujemy zdjęć na kartce papieru)

Informacje dodatkowe:

- » napis na tortcie ze zdjęciem może być dłuższy niż w przypadku tortów z dekoracją z owoców lub czekolady, ale również zależy od wielkości tortu
- » torty ze zdjęciem są lżejsze

0 nietypowych kształtach

Serce

Śmietankowy z wiśniami



Śmietankowy



Czekoladowy



Truskawkowy



Czekoladowy z wiśniami

Podstawowe informacje

Wielkość:

rozmiar	waga (kg)	liczba osób
S	0,8 – 1,25	8 – 9
M	1,5 – 2,2	10 – 16

Warianty dekoracji:

- » standardowa
- » krótki napis np. Kocham Cię

Dekoracja waflowa



Dekoracje z opłatka



Bitą śmietana



Podstawowe informacje

Dostępne smaki:

- » śmietankowy
- » śmietankowy z wiśniami
- » truskawkowy
- » czekoladowy
- » czekoladowy z wiśniami

Kształt:

- » okrągły

Wielkość:

rozmiar	Ø (cm)	waga (kg)	liczba osób
L	25	1,5 – 2	16 – 20
XL	29	2,2 – 2,7	21 – 26

Warianty dekoracji:

- » motyle
- » kwiaty storczyki
- » kwiaty astry
- » mini kwiatki

Na specjalne okazje

Komunijne

Dekoracja z cukrowej tabliczki dla chłopca lub dziewczynki



Śmietankowy lub śmietankowy z wiśniami

Dekoracja z opłatka



Śmietankowy lub śmietankowy z wiśniami

Dekoracja z opłatka lub hostia i napis

Podstawowe informacje

Waga:

prostokątny*:

» 1,5 – 3,7 kg

książka:

» 3 – 3,5 kg (25 – 30 osób)

Warianty dekoracji:

» krótki napis

» hostia cukrowa

» dekoracja z opłatka (szablon lub zdjęcie)

*Istnieje możliwość zamówienia tortu w przedziale wagowym 3,7 – 8 kg



Dekoracja z owoców

Śmietankowy

Na chrzest

Cukrowe dekoracje



Czekoladowy napis

Podstawowe informacje

Waga:

okrągły lub prostokątny:

» min. 1,5 kg

Warianty dekoracji:

» cukrowa dekoracja dla

chłopca lub dziewczynki

» krótki napis



Śmietankowy lub śmietankowy z wiśniami



Boki gładkie lub szprycowane bitą śmietaną

Torty

PREMIUM

18



Torty PREMIUM

Torty występują w 3 rozmiarach.



- **Rozmiar S** (średnica 20 cm)
- masa ok. 2,2-2,4 kg, sugerowany dla 15-20 osób
- **Rozmiar M** (średnica 24 cm)
- masa ok. 3,2-3,5 kg, sugerowany dla 20-25 osób
- **Rozmiar L** (średnica 28 cm)
- masa ok. 4,2-4,5 kg, sugerowany dla 25-30 osób

Dekoracja tortów jest stała (jak na zdjęciu) i nie podlega modyfikacji.
Nie ma możliwości umieszczenia napisu na torcie, dostępne są jedynie toppers.

Tort Czekoladowy

Tort czekoladowy na bazie kremówki i mascarpone połączonych z mleczną belgijską czekoladą, z warstwą czekoladowej chrupki oraz nadzieniem porzeczkowym.



Tort Śmietankowy ze Świeżymi Owocami

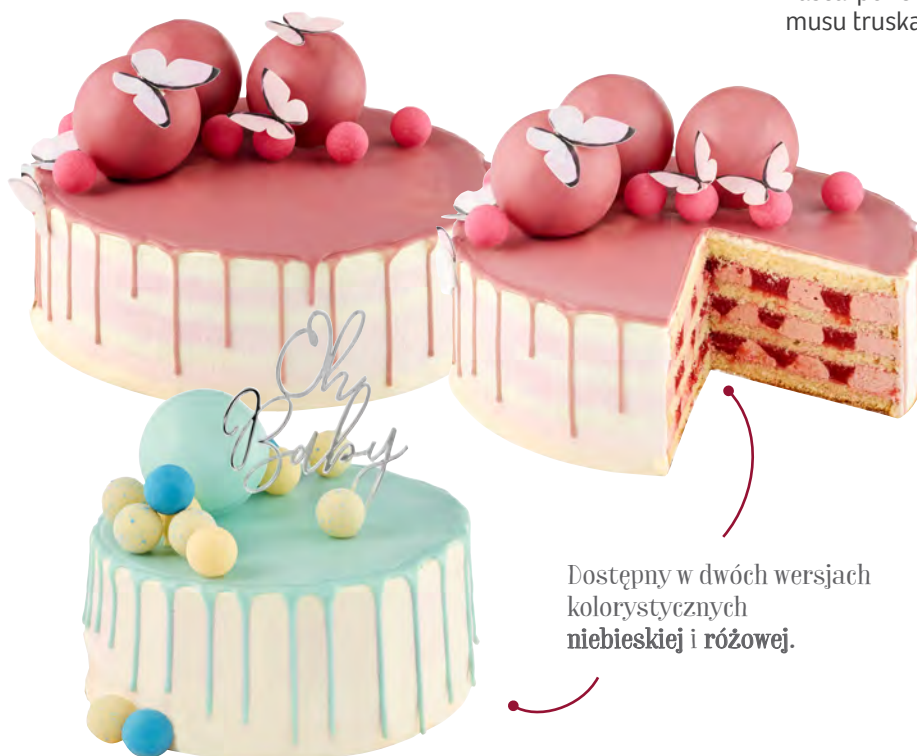


Tort śmietankowy na bazie kremówki i mascarpone z dodatkiem świeżych malin i borówek, z warstwą chrupki o smaku białej czekolady.

Ze względu na sezonowość owoców w celu zachowania jak najwyższej jakości tortu, zastrzegamy sobie prawo do zmiany owoców w Torcie Śmietankowym na inne.

Tort Truskawkowy z Musem Truskawkowym

Tort truskawkowy na bazie kremówki i mascarpone z dodatkiem musu truskawkowego.



Dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych: **niebieskiej i różowej.**

Toppery



Do każdego tortu można zamówić topper. Dostępne są 4 rodzaje topperów okolicznościowych w dwóch wersjach kolorystycznych: **złota** lub **srebrna.**

Toppery są dodatkowo płatne - **20 zł/szt.**

Topper jest elementem niejadalnym. Należy zachować szczególną ostrożność przy wkładaniu oraz wyjmowaniu toppera, aby nie uszkodzić jego elementów i uniknąć przedostania się jego części do tortu. Zakupiony topper Klient otrzyma przyklejony wewnątrz kartonu z tortem. Topper należy samodzielnie umieścić w torcie.

Zamówienie na torty

Zamówienie na tort należy złożyć przez formularz na stronie:

putka.pl/zamow-tort

minimum 3 dni wcześniej. W przypadku zamówień tortów z topperami, zamówienie **należy złożyć 4 dni wcześniej.**

Informacje dodatkowe

Waga tortu może się wahać o ok. 10% w stosunku do zamówienia. Torty robione są ręcznie, a owoce i inne składniki użyte do dekoracji mogą mieć różną gramaturę.



- Jeśli tort ma być na sobotę, to zamówienie trzeba złożyć najpóźniej w środę do godz. 12:00.
- W przypadku zamówienia na wtorek, należy je złożyć najpóźniej do piątku do godz. 12:00.
- Nie ma możliwości zamówienia tortu na niedzielę oraz poniedziałek.



Putka

PUTKA sp. z o.o.
ul. Sadowa 36
05-850 Jawczyce

22 31 06 349
torty@putka.pl
www.putka.pl/zamow-tort

 facebook.com/PiekarnieCukierniePutka
 instagram.com/piekarnie_cukiernie_putka