



Queremos crear un pastel **único, especial y delicioso** para vos. Cada uno de nuestros dulces se elabora de manera completamente **artesanal**, priorizando siempre ingredientes de la mejor **calidad** y respetando los **tiempos** que cada proceso necesita para que el resultado sea perfecto.

Para asegurarnos de lograrlo, necesitamos tu colaboración:

- Encargá tu pastel con al menos **48 horas** de **anticipación**. Esto nos permite planificar y dedicarle el tiempo que merece.
- Contanos tus **gustos y preferencias** al hacer el pedido. Así evitamos sabores que no disfrutes y cuidamos cualquier **alergia o restricción** alimentaria para evitar contaminación cruzada.
- Podés compartirnos referencias e **inspiraciones** (como imágenes de Pinterest u otros colegas), pero no realizamos réplicas exactas: nos gusta crear algo **único** para vos.
- Nuestras cubiertas y decoraciones en los pasteles se elaboran principalmente con buttercream sabor vainilla. Si preferís, podemos hacerlas con ganache de chocolate blanco o negro, aunque algunas decoraciones pueden variar y el precio también puede modificarse.

Te agradecemos que nos des la libertad creativa para diseñar algo que no solo se vea increíble, sino que también sea memorable al primer bocado.