



Degustação



A caixa de degustação é composta por 30 doces escolhidos por nós de acordo com nossa experiência, 2 fatias de bolo de corte, 2 bem casados, 1 bem brownie, 1 bem folhado, cujo custo será de R\$ 200,00 (duzentos reais) reembolsável a título de, desconto em contrato fechado com período inferior a 06 (seis) meses da data da degustação e que cujo valor do contrato seja igual ou superior a R\$ 2.000,00 (dois mil reais).

Para agendamento da degustação, solicitamos que a data seja marcada com antecedência mínima de 4 (quatro) dias e seu pagamento deve ser confirmado com antecedência de 02 (dois) dias à data da retirada da caixa de degustação na conta bancária abaixo indicada e encaminhado no email confetdoceria@gmail.com para registro devendo conter nome do cliente e data do evento.

O agendamento da degustação só será realizado se a data do evento estiver disponível para atendimento. Segue junto a este informativo o formulário de agendamento da degustação.

Alertamos que caso o depósito não seja efetivado no prazo estipulado a caixa de degustação não será confeccionada. Não aceitamos pagamento de degustação na data da retirada.

- Pix -

Sarah Bandeira Gonzaga Sarubi
CPF 047123126-61

Confet!
— DOCERIA & CAFETERIA —





Sugestões valiosas para tornar sua degustação inesquecível!

- Assim que receber sua caixa de doces, resista e fotografe antes de se deliciar com seus docinhos! Vai facilitar ao fechar seu pedido lembrando a apresentação dos doces degustados.
- A validade média aconselhada para consumo dos doces é de no máximo 3 dias da data do recebimento da mesma para que você tenha uma degustação de doces com propriedades e qualidades inalteradas.
- Sua conservação não precisa ser feita em geladeira, mas deve ser mantida em local fresco e preferencialmente climatizado (ideal 20°C), uma vez que estamos nesse calor delicioso da Bahia.
- Na sua caixa consta também bolo de corte, e este necessariamente deve ser mantido refrigerado (na geladeira mesmo) para que não se torne inadequado para consumo. Ele suporta o máximo de 30-45 minutos fora da geladeira, tempo suficiente, entre receber a caixa e chegar até sua hospedagem, colocá-lo para refrigerar e somente após de gelado fazer sua degustação.
- Caso em sua caixa de degustação conste alguns dos doces abaixo discriminados, precisará retirá-los da caixa e colocá-los na geladeira, para que não sejam perdidas suas propriedades de consumo.
São eles: Bombom Surpresa de Morango, Bombom Surpresa de Uva, Mini Tartellete de Limão, Mini Quindim, Vasilha de Physalis, Caixinha de Frutas Silvestres.
- Observe que junto à caixa vai uma listinha enumerada e com nome dos doces que constam da sua caixa de degustação. Nas forminhas de cada doce, tem o número corresponde ao da listinha, que conseqüentemente, corresponde ao sabor do docinho que está naquela forminha para facilitar você identificá-lo e assim avaliá-lo.
- No site www.confetdoceria.com.br tem as fotos e valores dos doces individualmente para possa consultá-los e fazer um orçamento prévio. Consta também todos os sabores de bolos de corte e o valor por kg.



 +55 (73) 3679-2337 / 99919-7596

 www.confetdoceria.com.br

 @confetdoceria

 @confeteventos

 confetdoceria@gmail.com



Confet!
— DOCERIA & CAFETERIA —