# Вопросы по проекту Ribambelle

**1 Бывают 4 и 5 ярусные торты?**

Судя по таблице, максимум это три яруса



Рисунок

вопрос связан с тем, что нужно ли в Мастере заказа индивидуального торта оставлять опции 4 и 5 ярус?



Рисунок

**2 Будем продумывать логики:**

открытого торта?

торты с глютеном и без него?

Нужна ссылка на торты, которые можно заказать на сегодня/завтра

**3 Сахар в Эстерхази это аллерген?**



Рисунок

**4 Название в мастере будет Ванильный или как в таблице «Ванильный бисквит с ванильным кремом и лемонграссом»?**



Рисунок

**5 Миндального торта нет в таблице, убирал из Мастера, все верно или нужно оставить Миндальный торт в Мастере?**

**6 Шоколадный велюр – также нет в таблице, убрал из Мастера. Все верно или нужно оставить Шоколадный велюр в Мастере?**

**7 Будем ли в информационную подсказку для покрытий размещать фото пример покрытия? (как это сделано в Начинках)?**