

Bæchs Café Konditoriet

Lemon marengs



Pynt med revet citronskal og blåbær vendt i ODENSE Guld Støv

Pynt med friske krydderurter
såsom citronmelisse eller mynte

Lemon marengs 15 x 78 g

Varenummer: 300196

- En klassiker fra det franske køkken, men her i en moderne udgave
- Sødt og syrligt møder sprødt og "brændt" i disse smukke, enkle kager
- En perfekt balance mellem det sure og det søde gør denne tærte til en smagsoplevelse ud over det sædvanlige
- Måske den mest hipede tærte for tiden
- Velegnet som portionskage
- Perfekt også som dessert på caféens menukort
- Frisk fra frost – tøj op og server

Forslag til hvad du kan kalde "din" Lemon marengs

- Citrontærte
- Afternoon tærte
- Citron-Marengs tærte

Bæchs Café Konditoriet

Alle kager og desserter i sortimentet er flotte og klar til servering.

Kagerne er også perfekte at pynte, så din café får din helt egen signaturkage på den nemmest tænkelige måde.

Scan QR og bliv inspireret
eller gå ind på
[baechs-conditori.dk/
caf-konditoriet](http://baechs-conditori.dk/caf-konditoriet)



Bæchs Café Konditoriet

Lemon marengs



Lemon marengs 15 x 78 g

Varenummer: 300196

Ingredienser:

Med 37% Citroncreme og 19% Marengs.

Sukker, **HVEDEMEL**, Vegetabilsk olie (palme, raps), Glukosesirup, Sødet kondenseret **SKUMMETMÆLK**, **ÆG**, Vegetabilsk fedtstof (palme), Abrikoskerner, Modifieret stivelse, **ÆGGEHVIDEPULVER**, 1 % Citronkoncentrat, Stivelse, Salt, Surhedsregulerende middel (E330), Hævemiddel (E450, E500), **MANDLER**, Aromaer, Antioxidant (E223 (**SULFIT**)), Farvestof (E160a), Emulgator (E471), Melbehandlingsmiddel (E300), Vitamin A.

Kan indeholde spor af hasselnød, valnød.

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi.....	441 kcal/1.844 kJ
Fedt.....	19 g
- heraf mættede fedtsyrer ...	8,6 g
Kulhydrater	62 g
- heraf sukkerarter	44 g
Kostfibre	0,8 g
Protein	5 g
Salt.....	0,30 g

Optøning/holdbarhed:

Må ikke nedfryses igen efter optøning. Bør ikke opbevares sammen med stærkt lugtende varer.

Kagerne tages ud af kassen. Optø kagerne ved +5 °C i ca. 6 timer eller ved stuetemperatur i 1-2 timer, hvorefter de skal opbevares på køl. Anbefalet holdbarhed efter optøning 2 dage ved +5 °C.

Egne noter:

