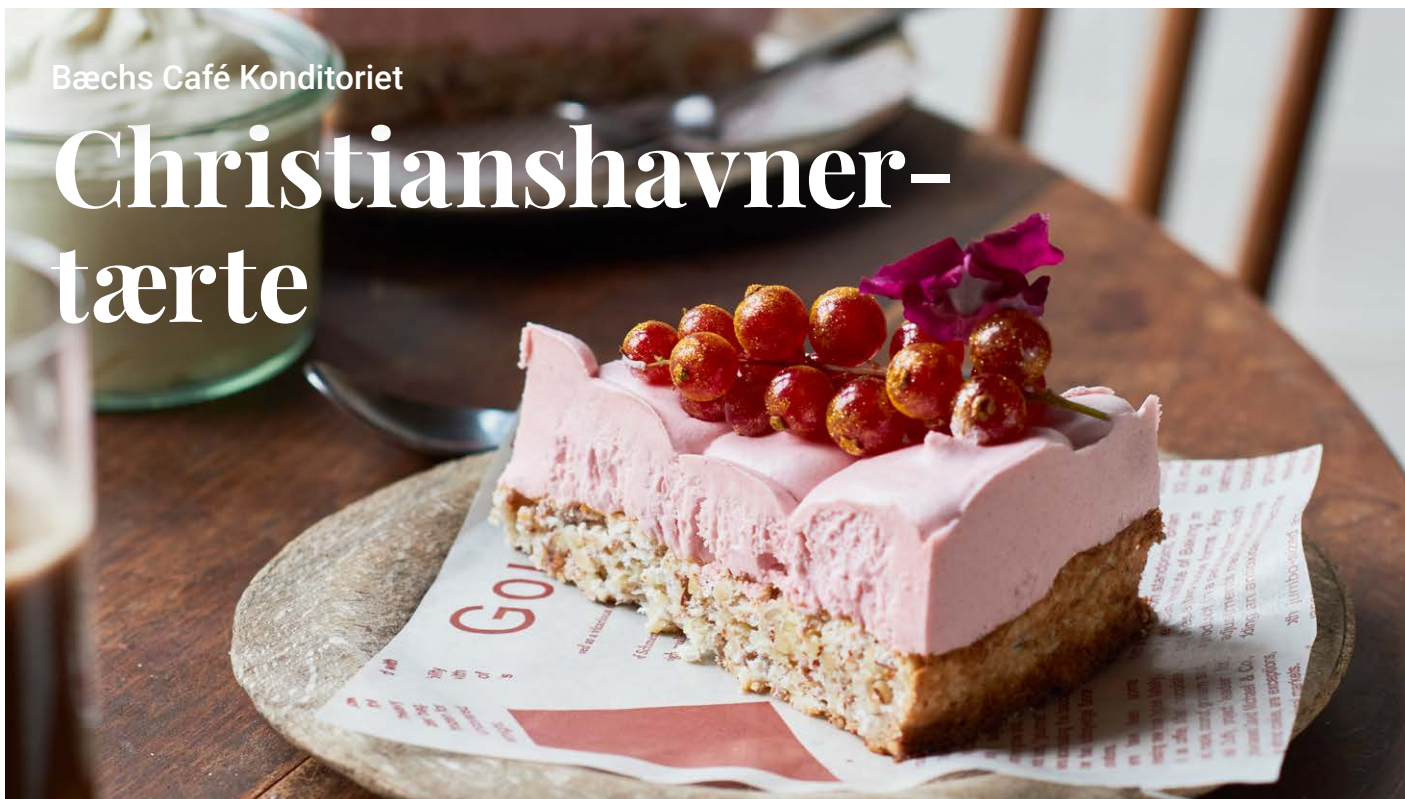


Bæchs Café Konditoriet

Christianshavner- tærte



Pynt med marengskys, friske ribs vendt i ODNSE Guld Støv og lidt mynteblade

Vend frugter og bær i ODNSE Guld Støv og giv kagen et ekstra glamourøst udtryk

Christianshavnertærte udskåret i 10 stk.

Varenummer: 301782

- En lækker tærte bestående af mandelbund og toppet med frisk jordbærfrostmælk skåret i passende portionsstykker
- Smagen af mandel og jordbær supplerer hinanden i et sommerligt favntag
- En lækker tærte i to lag, som præsenterer sig super flot
- Feminin, fin og nem at give et ekstra pift med f.eks. ODNSE Rosa Roser i marcipan eller med friske jordbær og frisk mynte for et sommerligt look
- Frisk fra frost – tøj op og server

Forslag til hvad du kan kalde "din" Christianshavnertærte

- Sommertærte
- "Caféjerens navn" Jordbærrøm

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/cafè-konditoriet



Bæchs Café Konditoriet

Christianshavner- tærte



Christianshavnertærte udskåret i 10 stk.

Varenummer: 301782

Ingredienser:

Sukker, **FLØDE**, **MANDLER**, **ÆGGEHVIDER**, Jordbær, **KÆRNEMÆLK**, Vegetabilsk olie (palmekerne, palmekerne (helt hærdet), kokos, raps, palme), Dextrose, Glukosesirup, Gelatine(okse), Glukose, Surhedsregulerende middel (E330), Emulgator (E472b, E433, E435), Aromaer, Jordbær koncentrat, Stabilisator (E415, E407), Farvestof (E160a, E120), Salt.
Kan indeholde spor af hvede, hasselnødder, valnødder.

Optøning/holdbarhed:

Det bedste vil være at lade produktet optø i egen emballage, på køl i ca. 6 timer. Det er muligt at optø kagen ved stuetemperatur i ca. 2 timer, hvorefter den skal opbevares på køl. Holdbarhed efter optøning 2 dage ved +5 °C. Bør ikke opbevares sammen med stærkt lugtende varer.

Egne noter:

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi.....	316 kcal/1.323 kJ
Fedt.....	19 g
- heraf mættede fedtsyrer ...	9,6 g
Kulhydrater	31 g
- heraf sukkerarter	26 g
Kostfibre	1,7 g
Protein	6,2 g
Salt.....	0,094 g

