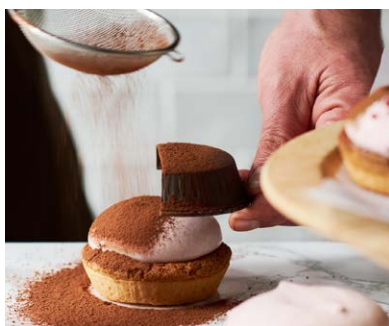


Bæchs Café Konditoriet

Nøddefryd rabarber



Hvis du kun vil have drys på den halve kage, brug da den halve bund som skærm

Pynt med et drys kakao og lidt hakkede nødder eller mandler.
Eller hvorfor ikke bruge müsli, der også kan anvendes til skyr fra brunchen?

Nøddefryd rabarber 15 x 115 g

Varenummer: 300231

- Saftig nøddebund med rabarberfyld og en lækker rabarbermousse
- En sødmefyldt mundfuld med en lille "overraskelse" i kagens kerne
- En kage, der sælger sig selv, især når rabarberne har højsæson i maj og juni
- Pynt med lidt sigtet kakao, lidt nødder eller müsli, og kagen får et ægte cafélook
- "Small size" kage til gæsten, der ønsker "lidt men lækkert"
- Frisk fra frost – tøj op og server

Forslag til hvad du kan kalde "din" Nøddefryd Rabarber

- Rabarber fryd
- "Caféens navn" Rabarberkage
- Rabarber Cake
- Summer Cake
- Sweet bite rabarber

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

Nøddefryd rabarber



Nøddefryd rabarber 15 x 115 g

Varenummer: 300231

Ingredienser:

Sukker, 17 % rabarber, **HVEDEMEL, FLØDE, 7 % HASSELNØDDER**, vegetabilsk olie (palme, palmekerne, raps, palmekerne (helt hærde), kokos), **ÆG, KÆRNEMÆLK**, koncentrat (rabarber, gulerod), dextrose, modificeret stivelse, glukosesirup, hævemiddel (E450, E500), gelatine(okse), surhedsregulerende middel (E330), vallepulver (fra **MÆLK**), stivelse (majs, kartoffel), fortykningsmiddel (E440), maltodextrin, salt, aromaer, vaniljeekstrakt, emulgator (E472b, E433, E435), knust vaniljestang, farvestof (E160a), stabilisator (E407), melbehandlingsmiddel (E300), vitamin A.
Kan indeholde spor af mandel, valnød.

Optøning/holdbarhed:

Kagerne tages ud af kassen. Optøning på køl i ca. 3-4 timer. Det er muligt at optø kagerne ved stuetemperatur i ca. 1 time, hvorefter de 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.....	328 kcal/1.373 kJ
Fedt.....	16 g
- heraf mættede fedtsyrer	7,5 g
Kulhydrater	40 g
- heraf sukkerarter	30 g
Kostfibre	1,9 g
Protein	4,2 g
Salt.....	0,3 g

