

Bæchs Café Konditoriet

Bedstemors rabarbertærte



Pynt med spiselige blomster



Pynt med friske hindbær

Top kagen med flødeskum og spiselige blomster inden servering

Bedstemors rabarbertærte, udskåret i 14 stk.

Varenummer: 301826

- Virkelig lækker rabarbertærte – som i gamle dage – med crunchy låg af havregryn og hasselnødder
- Udskåret i 14 portionsvenlige stykker
- Varier serveringen med enten creme fraiche, is eller flødeskum
- En kage, der sælger sig selv, især når rabarberne har højsæson i maj og juni
- Frisk fra frost – tøj op og server
- Smager også himmelskønt, hvis den bliver lunet inden servering

Forslag til hvad du kan kalde "din" Rabarbertærte

- Crunchy rabarbertærte
- Sankthans tærte
- Midsommer 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



Bæchs Café Konditoriet

Bedstemors rabarbertærte



Bedstemor rabarbertærte, udskåret i 14 stk.

Varenummer: 301826

Ingredienser:

47 % Rabarber, Sukker, **HVEDEMEL**, Vegetabilsk olie (palme, raps), **HAVREGRYN**, Stivelse (**HVEDE**), Modificeret stivelse, **HASSELNØDDER**, Hævemiddel (E450, E500), **ÆGGEPUKVER**, **ÆGGEHVIDEPULVER**, Salt, Maltodextrin, Aromaer, Dextrose, Knust vaniljestang, Surhedsregulerende middel (E330), Melbehandlingsmiddel (E300), Vitamin A. Kan indeholde spor af mælk, mandel, valnød.

Optøning/holdbarhed:

Det bedste vil være at lade produktet optø i egen emballage, på køl i ca. 8 timer. Det er muligt at optø kagerne ved stuetemperatur i ca. 2 timer. Holdbarhed efter optøning 3 dage ved +5 °C. Holdbarhed efter optøning 2 dage ved stuetemperatur i tætsluttet emballage. Kan evt. luges ved 180 °C i 3-5 min.

Egne noter:

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi.....	286 kcal/1.196 kJ
Fedt.....	9,3 g
- heraf mættede fedtsyrer	4,1 g
Kulhydrater	46 g
- heraf sukkerarter	30 g
Kostfibre	1,8 g
Protein	3 g
Salt.....	0,39 g

