

Nyheder



Rabarberkage

KAGER DER FRISTER

Dansk håndværk – Dansk smag

- ✓ Prøv vores nye, smagfulde rabarberkage: en lækker lys skærekage med 17 % rabarberfyld, toppet med en sprød havregrynsgrumble. Perfekt til både hverdag og fest, og nem at servere.
- ✓ Skærekagen er frisk fra frost – tøj op og server ved lejligheden - ideel til kaffebordet eller som en del af desserttallerkenen.
- ✓ **Serveringsforslag:** Nyd rabarberkagen med creme fraiche, is eller flødeskum, og pynt eventuelt med friske rabarberstrimler for et ekstra pift. Smager også himmelsk, hvis den lunes lidt inden servering.



Rabarberkage Skærekage – tøj og server

.....
EAN: 5706913002395
Varenr. 300239
Antal pr. kolti: 2 stk.
Vægt: 1.500 g pr. stk.

Tøj op ved stuetemperatur i 1-2 timer (må ikke nedfryses igen efter optøjning). Holdbarhed efter optøjning 3 dage ved +5° C eller 2 dage ved stuetemperatur i tætsluttet emballage.



SCAN QR og få inspiration til din næste servering



Marts 2025

Nyheder



Banan-/kanelkage

KAGER DER FRISTER

Dansk håndværk – Dansk smag

- ✓ Saftig og smagfuld skærekage med 18% mosede bananer, toppet med et fyldigt lag af lækker remonce med kanel, præcis som den du kender fra en klassisk kanelnegl. Afsluttet med glasur for et fuldendt udseende.
- ✓ Med hver bid får du den perfekte kombination af bananens naturlige sødme og den krydrede varme fra remonce med kanel og sukker, der smelter på tungen. Perfekt til mange hverdagsserveringer – hurtigt og nemt.
- ✓ Skærekagen leveres frisk fra frost. Tø op, skær ud i ønsket størrelse og server til kaffebordet, mødet/konferencen, kagebuffeten eller som en sød fristelse i kantinen. Gør dine smagsløg glade – prøv denne magiske fusion af to kagefavoritter i en.

Banan-/kanelkage Skærekage – tø og server

.....
EAN: 5706913002647
Varenr. 300264
Antal pr. kolli: 2 stk.
Vægt: 1.500 g pr. stk.

Tag kagen ud af posen inden optøning, Tø op ved stuetemperatur i 1-2 timer (må ikke nedfryses igen efter optøning). Holdbarhed efter optøning 3 dage ved +5° C eller 2 dage ved stuetemperatur i tætsluttet emballage.



SCAN QR og få inspiration til din næste servering



Marts 2025