

Bæchs Café Konditoriet

# Hindbærlagkage



Pynt med friske ribs og hindbær



Frisk fra frost – tøj og server



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

## Hindbærlagkage udskåret i 14 stk.

Varenummer: 301797

- Flot og frisk hindbærlagkage med en sprød mørdejsbund, lagkagebund og hindbærfrostmousse, og fuldstændt af frysetørret hindbær på kanten
- De portionsskårede stykker står knivskarpt og flot, lag-på-lag
- Hindbærlagkagen er meget anvendelig og kan pyntes stramt og skarpt eller med et mere hyggeligt og håndholdt look, afhængig af hvad du lige synes
- Pynt med friske hindbær og evt. friske ribs. Og husk flødeskum i små toppe. Så bliver det ikke mere sommerligt
- Ekstra delikat pyntet med chokoladeblade f.eks. ODENSE Chokoladepynt Victory

## Forslag til hvad du kan kalde "din" Hindbærlagkage

- "Caféjerens navn" Hindbær Lagkage
- Sommer Lagkage
- Ferie Lagkage
- Fødselsdags Lagkage

## 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/cafes-konditoriet](http://baechs-conditori.dk/cafes-konditoriet)



Bæchs Café Konditoriet

# Hindbær- lagkage



## Hindbærlagkage udskåret i 14 stk.

Varenummer: 301797

### Ingredienser:

Sukker, 16 % Hindbær, **KÆRNEMÆLK**, **FLØDE**, Vegetabilsk olie (palme, palmekerne, palmekerne (helt hærde), kokos, raps), **HVEDEMEL**, **ÆG**, Dextrose, Glukosesirup, **SKUMMETMÆLK**, Modificeret stivelse, 1 % Frysetørret hindbær, Gelatine (okse), Hævemiddel (E450, E500), Stivelse, Emulgator (E475, E471, E472b, E433, E435), Surhedsregulerende middel (E330, E331, E333), Fortykkingsmiddel (E440), Salt, Aromaer, Maltodextrin, Stabilisator (E415, E407), Farvestof (E160a), Knust vaniljestang, Melbehandlingsmiddel (E300), Vitamin A.

Kan indeholde spor af mandel, hasselnød, valnød.

### Optøning/holdbarhed:

Optø kagerne v. +5°C i 6 timer eller ved stuetemperatur i 3 timer. Det anbefales at optø kagerne i egen emballage. Bør ikke opbevares sammen med stærkt lugtende varer. Anbefalet holdbarhed efter optøning 2 dage ved +5 °C.

### Egne noter:

---

---

---

---

### Næringsindhold pr. 100 g:

Energi.....	293 kcal/1.227 kJ
Fedt.....	16 g
- heraf mættede fedtsyrer ....	11 g
Kulhydrater .....	34 g
- heraf sukkerarter .....	24 g
Kostfibre .....	1,5 g
Protein .....	3,4 g
Salt.....	0,39 g

