

Bæchs Café Konditoriet

# Æbletærte



Server med creme fraiche og spiselige blomster for et flot farvespil

Kan med fordel også serveres lun. Det vil sprede en skøn duft af nybagt æbletærte i caféen

## Æbletærte, udskåret i 12 stk.

Varenummer: 301790

- En lækker tærte med æblestykker og fin mazarinmasse
- Smukt og hjemmelavet look med gyldne æblestykker
- En enkel og meget elsket kage
- Nem at variere serveret med creme fraiche, vaniljeis, flødeskum eller råcreme
- Prøv at give tærten et delikat tvist med striber af f.eks. ODENSE Nougat sauce eller ODENSE Karamel sauce
- En kage, der sælger sig selv, især når æbler har højsæson fra august til oktober
- Frisk fra frost – tøj op og server

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

- Høsttærte
- Husets Æbletærte
- Æble Cafetærte

## 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](https://baechs-conditori.dk/caf-konditoriet)



Bæchs Café Konditoriet

# Æbletærte



## Æbletærte, udskåret i 12 stk.

Varenummer: 301790

### Ingredienser:

57 % Æbler, Sukker, **HVEDEMEL**, Vegetabilsk olie (palme, raps), **ÆG**, Abrikoskerner, Glukose-fructosesirup, Stivelse (majs, kartoffel), Salt, kanel, Hævemiddel (E450, E500), Surhedsregulerende middel (E330, E331), Fortykkingsmiddel (E440), **MANDLER**, Aromaer, Melbehandlingsmiddel (E300), Vitamin A.

Kan indeholde spor af mælk, hasselnød, valnød.

### Optøning/holdbarhed:

Optø kagerne v. +5°C i ca 6 timer eller ved stuetemperatur i 1-2 timer.

Det anbefales at optø kagerne i egen emballage.

Anbefalet holdbarhed efter optøning: 3 dage ved +5°C eller 2 dage ved stuetemperatur i tætsluttende emballage.

Kan evt. luges ved 180 °C i 3-5 min.

### Egne noter:

---

---

---

---

---

---

### Næringsindhold pr. 100 g:

Energi.....	308 kcal/1.290 kJ
Fedt.....	16 g
- heraf mættede fedtsyrer ...	6,9 g
Kulhydrater .....	37 g
- heraf sukkerarter .....	25 g
Kostfibre .....	2 g
Protein .....	3,1 g
Salt.....	0,23 g

