

Bæchs Café Konditoriet

Gulerodstærte



Server med flødeskum og lidt revet gulerod



Pynt med mandler vendt i ODENSE Guld Støv og frisk mynte

Pynt med hakkede hasselnødder

Gulerodstærte, udskåret i 12 stk.

Varenummer: 301791

- Gulerodstærten med ostecreme er meget dekorativ, og indholdet af gulerødder giver en saftig tærte med en fantastisk god holdbarhed
- Gulerodstærte er blandt danskernes absolutte yndlingskager og på danskerens kage top ti
- En enkel og smagfuld kage med en meget bred målgruppe – så hav altid Gulerodstærte på kagekortet
- Frisk fra frost - tøj op og server

Forslag til hvad du kan kalde "din" Gulerodstærte

- Gulerodsferiekage (til de mange skoleferier)
- Gulerodsguf
- Solskinskage
- Café Gulerodstærte

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

Gulerodstærte



Gulerodstærte, udskåret i 12 stk.

Varenummer: 301791

Ingredienser:

19 % Gulerødder, **HVEDEMEL**, Brun farin, Vegetabilsk olie (rapsolie, kokosolie), Sukker, **ÆG**, **SKUMMETMÆLK**, **HASSELNØDDER**, **FLØDE**, Hævemiddel (E500, E450), Kanel, Stivelse (kartoffel, majs), Fugtighedsbevarende middel (E422), Vegetabilsk fedtstof (rapsolie (helt hærdet)), Salt, Emulgator (E472c), Gelatine(**FISK**), Maltodextrin, Aromaer, Stabilisator (E410), Surhedsregulerende middel (E330), Dextrose, Vanilje.

Kan indeholde spor af mandel, valnød.

Optøning/holdbarhed:

Temperaturen under optøning bør ikke overstige +5°C og den relative luftfugtighed bør være max 70%.

Dæk med plastik så tæt som muligt for at undgå kondensering og smagspåvirkning fra omgivelserne.

Disse retningslinier bør også følges under den efterfølgende opbevaring af produktet.

Klar til servering efter optøning, og må ikke nedfryses igen.

Egne noter:

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi.....	372 kcal/1.556 kJ
Fedt.....	20 g
- heraf mættede fedtsyrer ...	3,5 g
Kulhydrater	44 g
- heraf sukkerarter	28 g
Kostfibre	1,3 g
Protein	4,3 g
Salt.....	0,36 g

