

Sæson



# Fastelavnsboller – Kager der frister

Håndlavede gærdejsboller med vaniljecreme og brun glasur

Varenr. 300450

36 stk. pr. kolli

Vægt pr. stk. 80 g



Håndlavede gærdejsboller med hindbærmarmelade og hvid glasur

Varenr. 300459

36 stk. pr. kolli.

Vægt pr. stk. 80 g

- ✓ Fastelavnsboller tages ud af kassen og optøs ved stuetemp. i 1-2 timer.
- ✓ Optø **ikke** fastelavnsbollerne i lukket kasse, da evt. kondens gør glasuren blød.
- ✓ Opbevar **ikke** fastelavnsbollerne på køl, da det forkorter holdbarheden på grund af udtørring.
- ✓ Holdbarhed: 1 dag ved stuetemperatur i disken.

Den klassiske og luftige wienerbrødsbolle med fyld af hindbærmarmelade, lækker konditorcreme og fløde, pyntet med brun glasur.

Varenr. 300457

15 stk. pr. kolli. Vægt pr. stk. 150 g

- ✓ Tø op på køl i 3 timer før brug.
- ✓ Eller tø op ved stuetemperatur i ca. 1 time, hvorefter de skal opbevares på køl.
- ✓ Holdbarhed efter optøning: 2 dage ved +5°C.



Bæch's Conditori blev grundlagt i Hobro ved Mariager Fjord i 1878. Og det er stadig her, de klassiske danske konditorkager og nye søde fristelser kreeres, formes og pakkes – altid med omhu og respekt for den gode danske smag. Lige til at friste – frisk fra frost.

BÆCHS CONDITORI A/S LANGELANDSVEJ 1 9500 HOBRO INFO@BÆCHS-CONDITORI.DK BÆCHS-CONDITORI.DK



KAGER DER FRISTER