

NYHED



Nøddefryd Hindbær

- Lige til at friste

- ✓ **Nøddefryd Hindbær er dansk produceret**
- ✓ Leveres frisk fra frost og klar til servering efter optøning
- ✓ En dejlig dessertkage med en saftig nøddebund, toppet med en frisk hindbærmousse - dekorér evt. med frisk frugt eller anden pynt, der passer til anledningen
- ✓ Servér til hverdag, til festlige lejligheder eller sælg i caféen sammen med en god kop kaffe.



Nøddefryd med 8% hindbær - Frisk fra frost

Varenr. 300230
Antal pr. kolli: 15 stk.
Vægt: 95 g pr. stk.



Kagerne tages ud af kassen. Tø op på køl i ca. 3-4 timer eller ca. 1 time ved stuetemperatur, herefter opbevaring på køl. Holdbarhed efter optøning 2 dage ved +5 °C.

Scan QR-koden - find mere inspiration og tilmeld nyhedsbrev

Bæchs 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@BAECHS-CONDITORI.DK BAECHS-CONDITORI.DK



Lige til at friste.

NYHED



Nøddefryd Rabarber - Lige til at friste

- ✓ **Nøddefryd Rabarber er dansk produceret**
- ✓ Leveres frisk fra frost og klar til servering efter optøning
- ✓ En skøn dessertkage bestående af nøddebund med rabarberfyld, toppet med en frisk rabarbermousse – dekorér evt. med skovsyre eller anden pynt
- ✓ Servér til hverdag og fest eller sælg i caféen sammen med en god kop kaffe.



Nøddefryd med 17% rabarber - Frisk fra frost

Varenr. 300231
Antal pr. kolli: 15 stk.
Vægt: 115 g pr. stk.



Kagerne tages ud af kassen. Tø op på køl i ca. 3-4 timer eller ca. 1 time ved stuetemperatur, herefter opbevaring på køl. Holdbarhed efter optøning 2 dage ved +5 °C.

Scan QR-koden - find mere inspiration og tilmeld nyhedsbrev

Bæchs 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.



Lige til at friste.