



CHLEBEK DYNIOWY Z KREMOWYM SERKIEM

Chlebek dyniowy z żurawiną, skórką pomarańczową i przyprawami korzennymi, dekorowany kremem mascarpone i kruszonką migdałową.

CENA BRUTTO

79,00 zł

VAT 5%

CZAS REALIZACJI

48H

PRZYDATNOŚĆ

72H

DŁUGOŚĆ

30 cm

O produkcji

Pieczona dynia i przyprawy korzenne w wilgotnym cieście, a w nim kwaśna żurawina i skórka pomarańczowa, które nie pozwalają słodczy się rozsiaść. Na górze fala kremu na mascarpone i migdałowa kruszonka. Smakuje jak październik - do chai latte obowiązkowo.

Parowanie z kawą

ZIARNO I PALENIE

Gwatemala lub Meksyk

Palenie średnie

PODAWAJ Z

Latte, chai latte i batch brew

Korzenne przyprawy grają z czekoladową bazą

SKŁAD

Purée z pieczonej dyni, mąka pszenna, cukier, ser śmietankowy, masło, żurawina, jaja, 100% sok i skórka z pomarańczy, kruszonka migdałowa, przyprawy korzenne (m.in. cynamon, imbir, goździki), soda oczyszczona, proszek do pieczenia.

ALERGENY

Gluten (pszenica), mleko, jaja, orzechy (migdały)**Może zawierać:** sezam, soja.