



SERNIK BASKIJSKI MISO - KARMEŁ

Sernik waniliowy na kruchym spodzie, dekorowany karmelem miso i czarnym sezamem. Kremowy, słono-słodki, z nutą umami.

CENA BRUTTO

115,00 zł

VAT 5%

CZAS REALIZACJI

48H

PRZYDATNOŚĆ

72H

ŚREDNICA

Ø 24 cm

O produkcji

Kremowy sernik waniliowy na kruchym spodzie, a na nim nasz podpis: karmel z pastą miso, który smakuje głębiej niż jakikolwiek 'salted caramel', i posypka z czarnego sezamu. Słodczy, sól i umami w jednym kawałku - sernik, po którym trudno wrócić do zwykłych.

Parowanie z kawą

ZIARNO I PALENIE

Gwatemala lub Kolumbia
Palenie średnie

PODAWAJ Z

Espresso i przelew

*Karmel miso pogłębia kakaowo-korzenne
nuty*

SKŁAD

Twaróg, ser mascarpone, jaja, śmietanka 36%, cukier, ciastka pełnoziarniste, masło, mąka pszenna, karmel miso (cukier, śmietanka, masło, jasna pasta miso), laska wanilii, czarny sezam.

ALERGENY

Gluten (pszenica), mleko, jaja, sezam, soja

Może zawierać: orzechy.