

batida B2B

TARTY DUŻE

Nr 26



TARTA CYTRYNA - YUZU Z OPALANĄ BEZĄ

Migdałowe kruche ciasto, lemon curd z yuzu i opalana beza szwajcarska. Kwasowość prowadzi, słodycz balansuje.

CENA BRUTTO

125,00 zł

VAT 5%

CZAS REALIZACJI

24H

PRZYDATNOŚĆ

72H

ŚREDNICA

Ø 24 cm

O produkcji

Nasza odpowiedź na klasyczną tarte au citron: curd łączący cytrynę z japońskim yuzu, które daje głębszy, bardziej złożony cytrus, a na górze chmura opalanej palnikiem bezy szwajcarskiej. Deser dla tych, którzy przy klasycznej bezie cytrynowej zawsze prosili o 'mniej cukru'.

Parowanie z kawą

ZIARNO I PALENIE

Etiopia lub Kenia
Palenie jasne

PODAWAJ Z

Przelewy i espresso

Cytrus do cytrusa, beza łagodzi kwasowość

SKŁAD

Cukier, jaja, masło, mąka pszenna, białko jaj, 100% sok z cytryny, 100% sok z yuzu, skrobia kukurydziana, sól.

ALERGENY

Gluten (pszenica), mleko, jaja

Może zawierać: orzechy, sezam, soja.