

Monatstorte Oktober

*Birnen-Carameltorte**

Süss und genussvoll präsentiert sich unsere Oktober-Torte.
Die Birnen-Carameltorte besteht aus hellem Biscuit und feiner
Caramelcrème in Kombination mit Birnen.

Mmmh... sündig süss!!



Preis/ Stück
CHF 5.50/ CHF 6.50



Preis/ Torte

Ø 16cm	CHF 28.00	Bestellung 3 Tag im Voraus
Ø 20cm	CHF 33.00	Bestellung 3 Tag im Voraus
Ø 22cm	CHF 37.00	Bestellung 1 Tag im Voraus
Ø 26cm	CHF 40.00	Bestellung 1 Tag im Voraus
Ø 30cm	CHF 45.00	Bestellung 3 Tag im Voraus

Beim Kauf an unserer Ladentheke und bei Lieferung inkl. 2.5% MwSt . Beim Verzehr in unserem Restaurant 8% MwSt.

*Deklaration: Creme 55%, **Milch, Rahm**, Zucker, Caramel brule, **Weizenglukosesirup, Butter**, Wasser, Fleur de Sel, **Eigelb**, Gelatine, Vanille, Säuerungsmittel (E330).

*Biscuit 18%: **Ei (Boden)**, Zucker, **Weizenmehl, Butter**. Boden 11%: **Weizenmehl, Butter**, Zucker, **Ei (Boden)**, Zitronenschalen, Backpulver, Meersalz. Birnen 11%. Aprikosenmarmelade: Zucker, Aprikosen 27.1% **Glucosesirup (aus Weizen)**, Glucose, Wasser, Geliermittel (E440, E412) Säuerungsmittel (E330), Sonnenblumenöl, Konservierungsmittel (E202), Aroma (Aprikosen naturidentisch), Säureregulator (E331)

*Decor: Klargelee, **Mandeln**