

W naszej pracowni kulinarnej możesz zamówić wegańskie i bezglutenowe torty na każdą okazję.

Wykonujemy je na bazie dwóch rodzajów ciasta:

„BROWNIE”

(daktyle, **SOJA** niemodyfikowana genetycznie, mleczko kokosowe, mąka kukurydziana, olej słonecznikowy, cytryna ze skórką, kakao, siemię lniane, cukier trzcinowy, kardamon, soda oczyszczona, sól)

„SERNIK”

(kasza jaglana, **SOJA** niemodyfikowana genetycznie, cytryna ze skórką, mleczko kokosowe, skrobia ziemniaczana, olej słonecznikowy, cukier trzcinowy, rodzynki, morele, pomarańcza ze skórką, soda oczyszczona, sól, sproszkowana laska wanilii)

oraz

2 rodzajów kremów:

CZEKOLADOWY

(olej kokosowy, cukier trzcinowy, tofu naturalne, mleczko kokosowe, kakao, cynamon)

KOKOSOWY

(mleczko kokosowe, krem kokosowy, ryż, cukier trzcinowy)

W środku znajdziesz wiśnie, maliny lub inne owoce według życzenia.

Wierzch zdobi kokosowa bita śmietana, czekolada, owoce i kwiaty.

Jeśli masz dodatkowe życzenia, postaramy się im sprostać.

ATELIER
S • M • A • K • U



♦ JOLA SŁOMA ♦
MIREK TRYMBULAK

1**2****3****4****5****6****7****8****9****10****Standardowe wielkości:**

ok. 1 kg, 2-2,5 kg, 3-3,5 kg.

Cena:

70,00 za 1 kg

Przyjmowanie zamówień:info@ateliersmaku.pl

W zamówieniu podpowiedz nam, który numer tortu podoba Ci się najbardziej.

Odbiór osobisty:Bistro & Delikatesy ATELIER SMAKU, Gdynia Orłowo, ul. Bytomska 36,
tel. 530 088 121

Dania Atelier Smaku nie zawierają: glutenu, jaj, laktozy, skrobi pszennej. Są wolne od konserwantów, naturalne, pakowane w atmosferze ochronnej i powinny być przechowywane w lodówce. Aby przedłużyć termin ich przydatności do spożycia, możesz je zamrozić w tackach i słoiczkach, w których się znajdują. W naszej Pracowni Kulinarnej używane są: gorczyca, orzechy, seler, sezam, soja (niemodyfikowana genetycznie).

ATELIER
S • M • A • K • U♦ JOLA SŁOMA ♦
♦ MIREK TRYMBULAK ♦