

Bløtkake

Varianter

Bløtkake mini (472), bløtkake liten (473), bløtkake mellom (474), bløtkake stor (475)

Ingredienser

Sukkerbrødbunn: **egg**, **hvetemel**, sukker, vann, **hvetestivelse**, bakepulver (hevemidler E 450, E 500), emulgator (E 471 og E 475), naturlig appelsinaroma

Fløtekrem (Tine **kremfløte** og sukker)

Jordbærsyltetøy (sukker, jordbær 40%, vann, fortykningsmiddel E 440, surh. reg. middel E 330, konserveringsmiddel E 202, stabilisator E 509)

Napoleonskrem: Tine **kremfløte**, sukker, eggekrem (**skummet melk**, sukker, **egg**, stivelse, veg. olje, farge E 160a, aroma vanilin), vaniljepulver (mod. stivelse, **skummetmelk pulver**, veg. fett, **mysepulver**, fortykningsmidler E 401, E 404, **egghvitepulver**, aromaer, salt, fargestoff E 101, E 160a)

Mandelkrokan

Pyntet med friske jordbær

Kan inneholde spor av: **hasselnøtter**

Produsent: Butterfly Bakeri og Konditori AS, Gaupefaret 2, 1712 Grålum, Tlf. 69 13 83 73, www.butterfly-bakeri.no

Utgave: P-2

Rev: 15-5-LJO/FJO

