

# Oferta Wielkanocna 2023 BEZGLUTENOWA\*

## Cukiernia Moja Bajka

Zamówienia przyjmowane są do 31 marca 2023 r.

Odbiór zamówień odbywa się w dniu 7 kwietnia WIELKI PIĄTEK w godzinach 14-16:30 lub 8 kwietnia WIELKA SOBOTA w godzinach 8-10.

Godziny otwarcia w okresie świątecznym

6 kwietnia WIELKI CZWARTEK 11-16.30

7 kwietnia WIELKI PIĄTEK 11-16.30

8 kwietnia WIELKA SOBOTA 8-10.

9-17 kwietnia – CUKIERNIA NIECZYNNA

(odbory zamówionych tortów wg indywidualnych ustaleń)

**SERNIK PUSZYSTY 45.00 zł/kg** - Tradycyjny, bardzo delikatny i puszysty sernik na kakaowym kruchym spodzie przykryty maślaną kruszonką. Forma o wymiarach: 20×30 (cm) około 2,3 kg; 40×30 (cm) około 4,5 kg.

**SZARLOTKA NA KRUCHYM CIEŚCIE 42.00 zł/kg** - Propozycja dla tych, którzy nie wyobrażają sobie Świąt bez szarlotki. Przepyszny, kruchy spód i delikatna kruszonka, a w środku wyśmienity jabłkowy wsad. Mniem. Forma o wymiarach: 20×30 (cm) około 2,3 kg; 40×30 (cm) około 4,5 kg.

**MAKOWIEC NA KRUCHYM CIEŚCIE 46.00 zł/kg** - Słodkości świąteczne kojarzymy głównie z makiem. Dlatego proponujemy makowiec na kruchym cieście z idealnie wilgotną masą, która fantastycznie komponuje się z prawdziwie delikatną kruszonką. Forma o wymiarach: 20×30 (cm) około 1,6 kg; 40×30 (cm) około 3,2 kg.

**Drobne słodkości** - (minimalne zamówienie wynosi 5 sztuk)

1. **MINISERNICZKI** - Delikatny puch serowy na spodzie czekoladowym z dodatkiem czekolady lub karmelu - **5.50 zł/szt.**
2. **ŚWIĄTECZNE CAKE POPSYS** - Żadne dziecko, ale i dorosły nie oprze się uroczym kuleczkom wypełnionym masą jogurtową lub czekoladową i udekorowanym czekoladą i elementami z masy cukrowej. Są urocze i pyszne! **6.00 zł/szt.**

**Słodkości na wagę**

1. **BEZIKI** – **13.00 zł/100 gram**

**\*Informacja o produktach bezglutenowych** - Na terenie zakładu nie mamy oddzielnej pracowni na wypiek produktów bezglutenowych. Do produkcji wykorzystujemy składniki z przekreślonym kłosem a wypieków dokonujemy wcześniej rano, przed rozpoczęciem produkcji z glutenem. Jako pracownia nie posiadamy certyfikatu przekreślonego kłosa i nasze produkty nie były badane pod kątem zawartości glutenu. Na terenie pracowni wykorzystuje się produkty zawierające gluten dlatego wypieki mogą zawierać śladowe ilości glutenu.

