



BESTTASTE.FI

Glutenfria kakor med smak



OM FÖRETAGET

"Vi är ett hembageri i Pargas som producerar glutenfria bakelser och kakor.
Våra produkter smakar minst lika bra som de vanliga."



Personerna bakom BestTaste är Bo och Nataliia Andér från Pargas. Inspirationen till att börja framställa glutenfria produkter har kommit från vårt eget behov, då det förekommer celiaki i familjen.

Under de senaste tio åren har Nataliia utvecklat ett tiotal olika glutenfria recept till bakelser vars smak berömts att vara minst lika bra som de vanliga. Därför har vi fått modet att starta BestTaste.

Allt vi producerar är glutenfritt, så det finns ingen kontamineringsrisk, vilket det gör i bagerier där det också framställs produkter med bland annat vanligt vetemjöl. Vi tar också i beaktande andra matallergier och nästan allt vi producerar är också laktosfritt. På beställning kan vi också producera veganprodukter.

Vi har ett eget produktutbud, men vi framställer också tårtor på beställning. Det går också att få temakakor med egna bilder eller logon printade på tårtan, som är ätbara.

HONUNGSTÅRTA (G, L)



Honungstårten är en av våra läckraste specialiteter. Honungstårta är väldigt vanlig i de slaviska länderna var också rötterna till BestTastes honungstårta finns. Den framställs genom att använda honung i stället för socker, så den är hälsosammare än den ursprungliga honungstårten.

Karakteristiskt för honungstårten är att degen kavlas ut till tunna lager, som sätts på varandra efter att ha varit i ugnen. Mellan de olika lagren sätts kräm bestående av vanilj, kvarg och grädde samt plommon och mandel.

CHEESECAKE (G, L)



Cheesecaken i sig verkar enkel vid första anblicken, men du måste bara prova en bit, känna smakfullheten och det kommer att bli tydligt varför denna kaka för många redan har blivit en favoritcheesecake av alla möjliga.

BestTastes citroncheesecake är måttligt söt, lagom syrlig, den verkar otroligt lätt och uppfriskande. Prova också vår jordgubbscheesecake.

PAVLOVA (G, L)



Pavlova är en marängbakelse, som också kan fås som tårta. Den består av en marängbotten gjord på äggvita, socker, vitvinsvinäger och majsstärkelse.

Pavlovan toppas med vispgrädde samt frukt eller bär, lite enligt säsongen. Inuti under grädden finns curd (jordgubbe, citron eller körsbär).

Pavlovan är en ypperlig dessert tillsammans med kaffe och ett gott sällskap!

SCHWARZWALDTÄRTA (G, L)



Schwarzwaldtårtan är uppkallad efter bergsområdet Schwarzwald i Tyskland. BestTastes Schwarzwaldtårta består av en fluffig chokladbotten med mellanlager av körsbär samt cream cheese med kvark. Tårtan toppas med cream cheese med kvark samt cashewnötter.

Kakan är populär bl.a. som födelsedagskaka och till festliga tillställningar.



**Special
Offer**

ERBJUDANDE

Napoleon (G, L)

**Nu har vi specialerbjudande på klassikern Napoleon
Erbjudandet är i kraft fram till den 31.12.2021**

Napoleontårten görs med hemlagad smördeg samt vaniljsås.
Tårten passar ypperligt som dessert till en festlig middag.

10 personers tårta – 45 euro (normalt 60 €)
20 personers tårta – 75 euro (normalt 100 €)

KONTAKTUPPGIFTER

0400 882234

www.besttaste.fi

info@besttaste.fi

Stjärngränd 4

21600 Pargas

