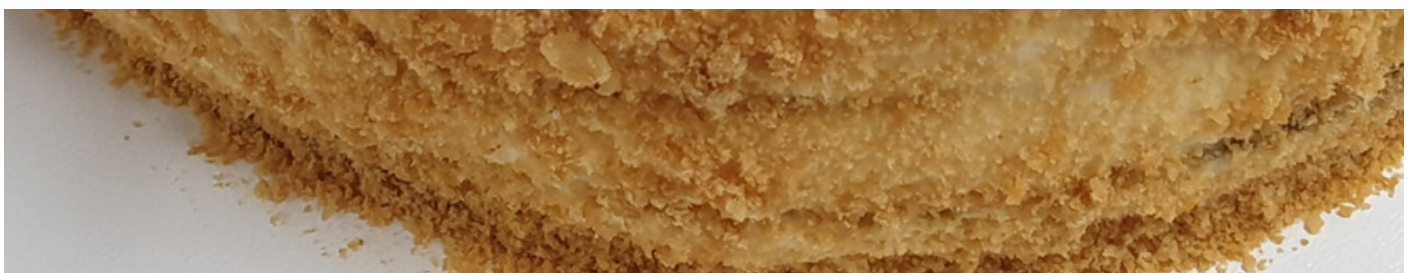




BESTTASTE.FI

Gluteenittomia leivonnaisia juhlaan ja arkeen



YRITYKSESTÄ

"BestTaste on Paraisilla sijaitseva kotileipomo. Valmistamme gluteenittomia leivonnaisia ja kakkuja juhlaan ja arkeen."



BestTaste kotileipomon yrittäjinä toimivat Bo ja Nataliia Andér Paraisilta. Innostuksemme gluteenittomien tuotteiden valmistukseen on tullut omista tarpeistamme, sillä perheessämme on keliakiaa.

Nataliia on viimeisen 10 vuoden aikana kehittänyt kymmenkunta erilaista gluteenitonta leivonnais-reseptiä. Palaute asiakkailtamme on ollut imartelevaa. Leivonnaisia kehitetään vähintään yhtä maukkaisesti kuin tavalliset. Siksi meillä oli myös rohkeutta perustaa BestTaste.

Kaikki keittiössämme tuottamamme tuotteet ovat täysin gluteenittomia. Kontaminaatoriskiä ei toisin sanoen ole. Otamme huomioon myös muut ruoka-aineallergiat. Voimme esim. valmistaa myös laktoosittomia ja vegaanisia tuotteita.

Meillä on oma tuotevalikoimamme, mutta valmistamme kakkuja myös tilauksesta. Voitte tilata myös teemakakkuja, joissa on omat syötävät kuvat tai logo painettuna kakkuun.

HUNAJAKAKKU (G, L)



Hunajakakku on yksi herkullisimmista erikoisuuksistamme. Hunajakakku on hyvin yleinen slaavilaisissa maissa, joissa myös BestTasten hunajakakun juuret löytyvät. Kakku on valmistettu hunajasta sokerin sijaan, joten se on terveellisempi kuin alkuperäinen hunajakakku.

Hunajakakulle on ominaista että taikina kaulitaan ohuiksi kerroksiksi jotka asetetaan päällekkäin. Kerrokset täytetään täytteellä jossa on vaniljaa, rahkaa, kermaa sekä luumuja ja manteleita.

CHEESECAKE (G, L)



Juustokakku itsessään vaikuttaa ensisilmäyksellä yksinkertaiselta, mutta maistaessasi sinulle selviää nopeasti miksi tästä kakusta on monille tullut suosikkijuustokakku.

BestTasten sitruunajuustokakku on sopivasti makea ja tuntuu suussa sulaessaan kevyeltä ja raikkaalta. Kokeile myös mansikka-juustokakkuamme.

PAVLOVA (G, L)



Pavlova on marenkileivonnainen, jota saa myös kakkuna. Leivonnainen koostuu marenkipohjasta, joka on valmistettu munanvalkuaisesta, sokerista, valkoviinietikasta ja maissitärkkelyksestä.

Pavlovaan lisätään kermavaahtoa ja hedelmiä tai marjoja, riippuen vuodenajasta. Leivonnaisen sisällä on rahkaa (mansikka, sitruuna tai kirsikka).

Pavlova leivonnainen sopii erinomaisesti jälkiruoaksi kahvin ja hyvän seurauksen kanssa!

SCHWARZWALDKAKKU (G, L)



Schwarzwaldin kakku on nimetty Schwarzwaldin vuoristoalueen mukaan Saksassa. BestTasten Schwarzwaldin kakku koostuu kuohkeasta suklaapohjasta jonka välissä on kirsikoita, tuorejuustoa sekä rahkaa. Kakun päällä on tuorejuustoa, jossa on rahkaa ja cashewpähkinöitä.

Kakku on suosittu mm. syntymäpäiväkakkuna ja muihin erityisiin hetkiin.

**Special
Offer**

TARJOUS

Napoleon (G, L)

Tämän esitteen erikoistarjouksena tarjoamme teille Napoleon klassikkoa. Tarjous on voimassa 31.12.2021 asti.

Napoleon-kakku valmistetaan kotitekoisesta lehtitaikinasta ja vaniljakastikkeesta.

Kakku on täydellinen jälkiruoaksi juhlaillalliselle.

10 hengen kakku - 45 euroa (norm. 60 €)

20 hengen kakku - 75 euroa (norm. 100 €)

YHTEYSTIEDOT

0400 882234

www.besttaste.fi

info@besttaste.fi

Tähtikuja 4

21600 Pargas

