



MENU

SĘKACZ MAZURSKI 120 ZŁ / KG

Rodzaj ciasta biszkoptowo-tłuszczowego w kształcie stożka z wystającymi sękami. Barwa zewnętrzna i na przekroju złocista. Waga sękacza od 0,2 do 10 kg, może być porcjowany na krążki zamykane próżniowo.

Sękacz jest rodzajem specjalnego ciasta, które nie traci walorów smakowych i zapachowych nawet po kilkunastu dniach. Jest słodki i delikatny. Jego zapach jest zbliżony do świeżo upieczonego biszkoptu z wyraźną nutą wanilii i skórki pomarańczowej.

Ciasto przygotowujemy na bazie masła śmietankowego oraz jajek z wolnego wybiegu.

GOFRY PRUSKIE

Pulchne i chrupiące ciasto wypiekane w gofrownicy. Gofry są podawane z dodatkami owocowymi. Cena gofrów uzależniona od dodatków.

JAGODZIANKI OLSZTYNECKIE – 16 ZŁ

Bułki z ciasta drożdżowego z kruszonką na wierzchu i jagodowym nadzieniem w środku. Bułki są miękkie i puszyste, masa jagodowa gęsta. Do nadzienia używamy wyłącznie owoce jagód.

BRUKOWIEC MAZURSKI – 18 ZŁ

Ciastka o smaku korzenno-miodowy w kształcie okręgu ułożonego z kulek. Wolorami tego wypieku jest ciekawa, ozdobna forma oraz możliwość długiego przechowywania, bez zmiany walorów smakowych i zapachowych.



MENU

WYROBY CUKIERNICZE BEZGLUTENOWE

Pieczemy i tworzymy receptury, przede wszystkim zdrowe i smaczne dla osób, które są na diecie bezglutenowej. Coś dla siebie znajdą również osoby szukające produktów bezglutenowych.

Używamy mąk jednorodnych, lub mąk mieszanych, bezglutenowych, wartościowych odżywczo. Nie używamy chemii, spulchniaczy, enzymów.

Wyroby tradycyjne - Sękacz mazurski, brukowiec mazurski - możecie Państwo zamówić u nas w wersji bezglutenowej.

Prowadzimy sprzedaż wysyłkową sękaczy oraz brukowca mazurskiego.

Zamówienia prosimy składać na adres cukiernia@pensjonatrybical.pl, bądź telefonicznie +48 506 022 665.

W ciągu trzech dni roboczych od wpłynięcia zamówienia wypiekamy i wysyłamy sękacze.

Dostawa kurierem w ciągu 24- 48 h od chwili wysłania zamówienia.