

La Passion pour la perfection



L'Obsession du brownie - Code # 10897

L'Obsession du brownie - Une base de brownie au fudge recouvert d'une riche couche de fudge, d'un mélange de crème pâtissière sucrée, de morceaux de brownie, d'une sauce au caramel et encore du fudge.



Obsession à l'érable - Code # 10798

Obsession à l'érable - Une base tendre et "blonde" garnit avec de la crème pâtissière à l'érable, du caramel crémeux, du beurre de chocolat croquant et encore du caramel.



Brownie Montagnard - Une base de brownie au fudge recouvert d'une délicieuse couche de fudge à la crème, de guimauves et encore plus de chocolat. Le tout complété par des miettes de noix de la Californie.

GÂTEAUX RECTANGULAIRES



BARRES NANAIMO


gourmet
Baker

www.gourmetbaker.com



Barre nanaimo traditionnelle -

Un plaisir pour le palais fait à partir d'une recette familiale originale avec une base traditionnelle de brownie à la noix de coco, une garniture de crème pâtissière à l'européenne au centre, et un enrobage au chocolat au lait sur le dessus.

Barre nanaimo traditionnelle - Code # 10808

Gâteau épiced aux carottes -

Des carottes fraîchement râpées, des raisins secs sultana sélectionnés et notre mélange spécial d'épices européennes font de ce gâteau aux carottes un vrai classique. Ce gâteau est complété par un glaçage au fromage à la crème véritable et des morceaux de noix de la Californie.



Gâteau épiced aux carottes - Code # 10850



Brownie double chocolat fondant - Code # 10852

Brownie double chocolat fondant -

Un mélange de deux sortes de chocolats européen fait de ce brownie un vrai classique. Ce brownie déborde de saveurs et de morceaux de noix de la Californie, en plus d'être généreusement recouvert d'un glaçage au fudge.

Carré aux dattes - Code # 10856



Carré aux dattes- Une délicieuse croûte aux flocons d'avoine et à la cassonade garnie de dattes mûries au soleil.

Barre au beurre- Code # 10853



Brownie non glacé - Code # 10862

Brownie non glacé - Un mélange de trois sortes de cacao, agrémenté par une généreuse portion de pépites de chocolat semi-sucré, font de ce brownie le plus "chocolaté" que nous avons jamais présenté. Offert "au naturel", ce brownie est tout simplement irrésistible.



Barre au beurre - Une délicieuse croûte sert de base à une garniture riche et crémeuse, contenant des raisins secs sultana sélectionnés, des noix et de la noix de coco. Le tout cuit jusqu'à l'obtention d'une parfaite croûte dorée.



Gourmet Baker
Bureau 502 - 4190 Lougheed Hwy
Burnaby, C.-B. V5C 6A8

Tél: (604) 298-2652
Télec: (604) 298-9656
Appels gratuits: 1-800-663-1972

Veuillez visiter notre site Internet: www.gourmetbaker.com pour notre gamme complète de produits