

de
bak
sas

Het *ambacht* in haar *puurste* vorm

Verrijk je menukaart met *de* baksas

top 5 creaties

Met de creaties van *de* baksas voeg je een bijzonder en eigentijds aanbod toe aan de menukaart. Kortom, een unieke toevoeging die gegarandeerd indruk maakt.

hemelse carrot cake

glutenvrij - vegan

**Verkrijgbaar in ronde taart (10 punten in een doos)
en een plaat (40 stuks in een doos)**

Een luchtige worteltaart boordevol specerijen, geraspte wortel, walnoten voor een extra bite en een luchtige frosting. Een tijdloze favoriet die altijd in de smaak valt. Onze worteltaart is altijd de beste keuze.



specu-licious cheesecake

glutenvrij - notenvrij

Verkrijgbaar in ronde taart (10 punten in een doos)

Deze super romige cheesecake smelt gewoon op je tong - precies zoals een cheesecake hoort te zijn. Met een huisgemaakte speculaasbodem is deze taart een perfecte balans van zachte romigheid en kruidige warmte. Een traktatie waar je gasten voor terugkomen.



de baksas blondies

glutenvrij - notenvrij

Verkrijgbaar in een plaat (40 stuks in een doos)

Fudgy blondies met romige witte chocolade. In de winter bakken wij deze met onze huisgemaakte speculaas en 's zomers met frisse frambozen. Onze blondies worden gegarandeerd de favoriet van iedereen.

romige red velvet cake

glutenvrij - notenvrij

Verkrijgbaar in ronde taart (10 punten in een doos) en een plaat (40 stuks in een doos)

Een indrukwekkende, fluweelzachte cake in een dieprode kleur, afgewerkt met een luchtige roomkaasfrosting. De perfecte balans van smaken voor elke gelegenheid.



pumpkin-spice taart

glutenvrij - vegan

Verkrijgbaar in ronde taart (10 punten in een doos), een plaat (40 stuks in een doos) en muffin (12 stuks in een doos)

Deze traktatie brengt de warme smaken van de herfst en de winter samen in elke hap. Een warme en kruidige herfstfavoriet, gemaakt met romige pompoenpuree en specerijen. Afgetopt met een zijdezachte crème, een pumpkin spice caramel en pecannoten.



de
bak
sas

Tolhuisstraat 14 • 2171 WZ Sassenheim • 0252 - 663 154 • 06 - 53 796 526
sas@debaksas.nl • www.debaksas.nl