

Samppanjaa, mansikoita, vadelmia vai tummaa suklaata...

MILTÄ MAISTUU UNELMIEN HÄÄKAKKU?

Mitkä ovat vuoden 2015 hääkakkutrendit? Miltä maistuvat rakkauden juhlan must have -maut? Mitä hääparien tulee muistaa ennen hääkakun tilaamista? Miten yhdistellä oikeat maut kahvin tai kuohuvan kanssa?

Fazer lanseeraa kevään hääkakkujen tasting-tapahtumat, joissa tulevat hääparit ja tärkeät makutuomarit pääsevät maistelevaan upeita kakkuja kahvin ja kuohuvan kera ja löytämään kondiittorimestarin avulla sen juuri heille oikean kakun.

Tervetuloa tutustumaan ainutlaatuiseen Fazerin hääkakku-tasting-tilaisuuteen ja maistelevaan kondiittoreiden loihtimia, upeita hääkakkuja. Kerromme myös tulevan vuoden hääkakku- ja makutrendeistä, ja miten käsin valmistetut kakkumme syntyvät sekä annamme vinkkejä hääpareille onnistuneen hääkakun valintaan.

Paikka: Karl Fazer Café, Kluuvikatu 3, Helsinki

Aika: 14.1.2015 klo 15–16

Tilaisuuden alustava ohjelma

Kondiittorimestari **Eero Paulamäki**, Karl Fazer Café:

- Vuoden 2015 kakkutrendit ja makumaailmat
- Fazerin käsityötaidonnäytteet – näin syntyvät upeimmat hääkakut
- Vinkit kevään hääpareille – näin onnistut kakun valinnassa ja makuparien yhdistelemissä.

Hääkakku-tasting kuohuvan tai kahvin kera.

Tervetuloa maistelevaan ja tutustumaan Fazerin käsin tehtyihin hääkakkuihin!

Ilmoittautumiset 9.1. mennessä:

kristiina.klemetti@manifesto.fi tai p.045 139 4470

www.fazer.fi/karlfazercafe

Karl Fazer

Since 1891