

# Gâteau à la Broche

## Butter Cake baked on a Spit

FOK



*Renversant !*

Le gâteau à la broche est une spécialité de Midi-Pyrénées. Ce gâteau atypique et traditionnel contient des saveurs et une texture exceptionnelles. Sa cuisson au goutte à goutte lui confère une texture très originale, et son léger parfum d'amande amère en fait un dessert tout à fait exceptionnel. Il se déguste tel quel ou en dessert, accompagné de fruits, d'une crème ou d'une boisson chaude. On peut même le fourrer de crème glacée avant de le servir. À partager sans modération !

*Surprising !*

*This butter cake is a specialty from the Midi Pyrénées area in South of France. This unusual and typical cake holds exceptional flavors and texture. The cooking method create a singular appearance and the subtle bitter almond flavor turns this cake into an exceptional and original dessert. It can be enjoyed as is or paired with fruits, a custard or a hot drink. It can also be stuffed with ice-cream and sliced to be served. To be shared and enjoyed with pleasure.*

*Maison Bruyère*



**GATEAU À LA BROCHE**  
**BUTTER CAKE BAKED ON A SPIT**



		Conservation (mois)	Poids (g)	Colisage
<b>Sachet</b>	Sachet transparent	4	110	10
		4	280	6



		Shelf life (months)	Weight (oz)	Units/Case
<b>Bag</b>	Transparent bag	4	3.8	10
		4	9.8	6



*Maison Bruyère*