

Familjen växer

2011-års tillskott till vår välsmakande rabarberfamilj

"Razze" – en riktigt liten läcker Rabarbermazarin

Rabarb-Ullas lillebror har inte riktigt velat kännas vid sin syster de senaste åren utan hellre hängt vid Stureplan med andra coola killar. Men ett intresse har väckts att komma till landet och sin kusin Herr Rabarberbröd och storasyster Rabarb-Ulla. Det verkar nämligen ha gått hett till under en vecka på våren 2010.

Annas Hembageri är glada att äntligen få presentera nästa familjemedlem i vår välsmakande rabarberfamilj: "Razze" (egentligen Razarin, men det funkalar liksom inte med bratsen på Stureplan).

Razze är en liten och läcker Rabarbermazarin (dvs. Razarin) bakad på ekologiska ingredienser och förstås vår egentillverkade mandelmassa gjord på underbar ekologisk spansk mandel. Razze fylls sedan med en ljuvlig marmelad på rabarber och jordgubb som smakar sommar hela vägen till hjärtat (genom magen) på alla sötsugna.

Razze, Rabarb-Ulla och herr Rabarberbröd gör exklusiv premiär på Rabarbermarknaden 21 maj och bakas sedan hela Rabarberveckan. Kom, smaka och njut!

Rabarb-Ulla (utsedd till årets Rabarberprodukt 2010) och herr Rabarberbröd (2009)

2010 lät Annas Hembageri herr Rabarberbröd få sällskap av sin söta kusin, Rabarb-Ulla., och vilken succé det blev. Rabarb-Ulla utsågs till Årets rabarberprodukt 2010 och snärjde hundratals, kanske tusentals nya bullälskare.

Rabarb-Ullas historia

Rabarb-Ulla är en söt vetedegsdröm, bakad på ekologiska ingredienser, fylld med en vaniljkryddad rabarberkompott. Rabarb-Ulla ville besöka Rabarberfestivalen redan 2009 men hennes kusin Herr Rabarberbröd, som förutom rabarber innehåller rågsurdeg och hasselnötter, ansåg inte att tiden, eller Rabarb-Ulla, var tillräckligt mogen. Förra året fanns det dock inget som kunde hindra Rabarb-Ulla att erövra festivalen med sin fantastiska doft och underbara brytning mellan sött och surt i jakt på en riktig bullälskare.

