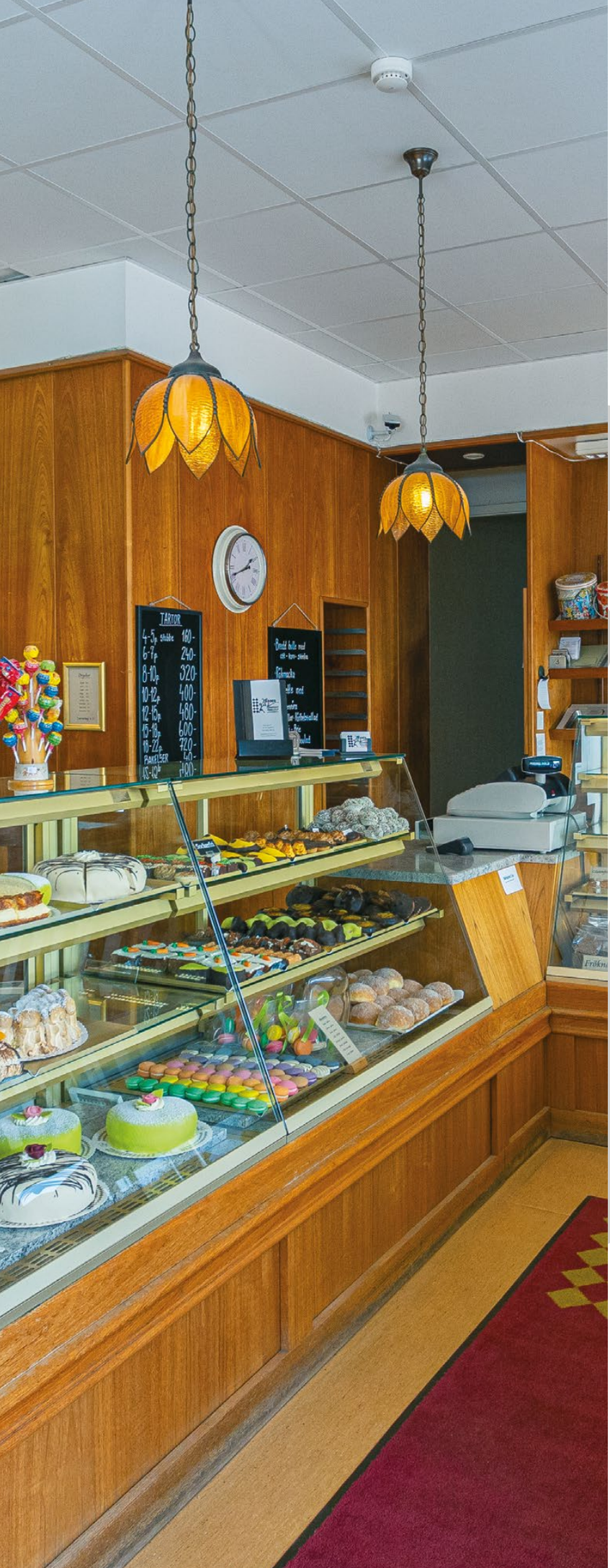
TÅRTGUIDE

www.nisseskonditori.se



Nisses
Konditori
ÄNGELHOLM
Tel. 0431-105 53
www.nisseskonditori.se



Välkommen till Nisses Konditori

Nisses Konditori är ett välkänt namn i Ängelholms området och har funnits ända sedan år 1936 då det grundades av Nils ”Nisses” Sandberg.

Under de tio första åren låg bageriet i källaren, därefter byggde man om och flyttade upp bageriet på markplan.

Nisse sålde verksamheten år 1975 till sina anställda bagare Per Henrysson och Karl-Gustav ”Kalle” Pettersson.

Under åren som gick ökade verksamheten och år 1989 valde man att bygga ut bageriet. Sedan dess har flera renoveringar skett, den senaste år 2019 då hela fasaden samt taket byttes ut.

Mellan åren 1998 och 2014 var Kalle och hans fru Eva ensamma ägare och förvaltare av detta anrika konditori.

När det år 2014 var dags för pension sålde Kalle, precis som Nisse gjort tidigare, verksamheten till två av sina anställda - Linda Johansson och Marie Hansson.

Linda har praktiskt taget vuxit upp på Nisses där hennes mamma Vilma arbetat i över 40 år, själv började Linda arbeta där som 14 åring. Marie Hansson hade arbetat där sedan år 1998 som konditor. År 2018 valde Marie att lämna företaget för nya utmaningar och i samband med det blev Lindas sambo Oliver Larsson, utbildad bagare, officiell delägare i företaget.

Allt som säljs i vår butik bakas för hand i vårt eget bageri med endast de bästa råvarorna. Vi erbjuder våra kunder ett brett sortiment utav traditionella produkter med hög kvalitet som bakas med erfarenhet, glädje och omsorg.

Hos oss är du som kund alltid i centrum och vår målsättning är att göra varje besök hos oss till en trevlig upplevelse.

Vi vill tillgodose allas behov och har flera alternativ till allergiker och/eller intoleranta med specialkost.

Tårt storlekar

Standard

4 - 5 personer (Stubbe)
6 - 7 personer
8 - 10 personer
10 - 12 personer
12 - 15 personer
15 - 18 personer
18 - 22 personer

Gluten och/eller laktosfri

6 - 7 personer
12 - 15 personer

Äppelmaräng

8 - 10 personer
12 - 15 personer

Moussetårtor

6 - 7 personer
12 - 15 personer

Prinsess



Sockerkaksbotten, Vaniljkräm, Aprikossylt, Grädde, Marsipan. * Innehåller mandel

Estelle



Sockerkaksbotten, Hallonsylt, Krossade hallon, Chokladkräm, Grädde, Vit marsipan med ringlad choklad. * Innehåller mandel

Prins Oscar



Sockerkaksbotten, Blåbärskräm, Blåbärssylt, Grädde, Marsipan. * Innehåller mandel

Nisses Konditori
www.nisseskonditori.se
telefon 0431 - 105 53

Gräddtårta



Sockerkaksbotten, Vaniljkräm, Hallonsylt,
Grädde och frukt i gelé.

Snövit



Chokladpenslad marängbotten, Sockerkaksbotten,
Biskvibotten, Glasskräm, Grädde, Vit choklad.
* Innehåller mandel.

Budapest



Nötmaräng, Grädde, Mandariner, Ringlad choklad,
Kakao. * Naturligt glutenfri, innehåller nötter.

Askungen



Chokladbotten, Hallonsylt, Krossade hallon,
Chokladkräm, Mörk choklad.

Diplomat



Sockerkaksbotten, Vaniljkräm, Hallonsylt, Krossade
hallon, Grädde, Chokladpenslad marsipan.
* Innehåller mandel

Schwarzwald



Nötbottnar, Hallonsylt, Grädde, Chokladbitar,
Kakao. * Innehåller nötter.

Ristoria



2 Sockerkaksbottnar, 1 Nötbotten, Ananassylt, Grädde, frukt i gelé. * Innehåller nötter

Päronfromage



Sockerkaksbotten, Päronsylt, Päronfromage, Grädde, Päron i gelé.

Margareta



Sockerkaksbotten, Vaniljkräm, Aprikossylt, Bakad mandelmassa, Hyvlad mandel, Frukt i gelé.
* Innehåller mandel.

Citronfromage



Sockerkaksbotten, Hallonsylt, Citronfromage, Grädde, Citrongelé, Chokladrutor.

Äpplemaräng



Sockerkaksbottnen, Vaniljkräm, Äppelsylt, Maräng, Vaniljsås i burk.

Hallonfromage



Sockerkaksbottnar, Hallonsylt, Hallonfromage, Grädde, Hallon i gelé.

Sacher



Chokladbotten, Chokladtryffel, Aprikossylt,
Penslad choklad.
* Finns endast i storleken 10-12 personer.

Banantårta



Sockerkaka, Bankräm, Bansylt, Marsipan.
* Innehåller mandel.

Jordgubbstårta



Sockerkaksbotten, Vaniljkräm, Jordgubbssylt,
Grädde, Jordgubbar i gelé.
* Endast vid säsong





Nisses Konditori
Höjavägen 24
262 52 Ängelholm
www.nisseskonditori.se
telefon 0431 - 105 53