

# FELIS SWEET BAKERY

Felicia Lindner

Contact: Polarior AG/SA



**Artisan  
Pâtisserie  
Créative**

# FELIS SWEET BAKERY

Felicia Lindner

Contact: Polarior AG/SA



# FELIS SWEET BAKERY

Felicia Lindner

Contact: Polarior AG/SA



# FELIS SWEET BAKERY

Felicia Lindner

Contact: Polarior AG/SA



# FELIS SWEET BAKERY

Felicia Lindner

Contact: Polarior AG/SA



# FELIS SWEET BAKERY

Felicia Lindner

Contact: Polarior AG/SA



# FELIS SWEET BAKERY

Felicia Lindner

Contact: Polarior AG/SA



# FELIS SWEET BAKERY

Felicia Lindner

Contact: Polarior AG/SA





# FELIS SWEET BAKERY

Felicia Lindner

Contact: Polarior AG/SA



# FELIS SWEET BAKERY

Felicia Lindner

Contact: Polarior AG/SA



Mein Name ist Felicia Lindner und neben meiner Liebe zu meine Famillie, Freunde und die Tiere liebe ich es Torten zu machen. Dabei nehme ich mir die nötige Zeit um die Torte gemäss Anlass zu entwerfen und gestalten. Meine Spezialität sind übrigens die Vegantorten (ich selbst lebe Vegan) wobei ich auch jegliche Art von herkommlichen Torten mache. Und natürlich jede Torte ist ein Unikat!

Die Eier und gewisse Früchte und Beeren stammen aus eigenem Hof, andere Zutaten (Milch, Butter, Mehl, Honig, usw.) aus dem Dorf in Oberargau wo ich lebe. Möglichst verwende ich sehr wenig (bis gar kein) Zucker dafür nur natürliche Süsstofe. Farb- und Konservierungsmittel sind bei mir Tabu.

Ich mache kleine aber auch grosse bis sehr grosse Torten. Ihre Wünsche werden in alle Frische in 2 bis 3 Tagen fantasivoll umgesetzt. Sagen Sie mir für welchen Anlass Sie die Torte brauchen und Sie werden staunen was da raus kommt! Sie erreichen mich über Polarior in Biel.

Ihre Feli

*Je m'appelle Felicia Lindner et en plus de mon amour pour ma famille, mes amis et les animaux, j'adore faire des gâteaux. Je prends le temps nécessaire pour concevoir et concevoir le gâteau selon l'occasion. Incidemment, ma spécialité est les gâteaux végétaliens (je suis moi-même végétalien), même si je fais aussi tout type de gâteaux conventionnels. Et bien sûr, chaque gâteau est unique !*

*Les œufs et certains fruits et baies proviennent de notre propre ferme, d'autres ingrédients (lait, beurre, farine, miel, etc.) du village d'Oberargau où j'habite. Si possible, j'utilise très peu (ou pas) de sucre et uniquement des édulcorants naturels. Les colorants et les conservateurs sont tabous pour moi.*

*Je fais des petits mais aussi des gros à très gros gâteaux. Vos souhaits seront réalisés avec imagination en toute fraîcheur en 2 à 3 jours. Dites-moi pour quelle occasion vous avez besoin du gâteau et vous serez étonné de ce qu'il en sortira ! Vous pouvez me joindre via Polarior à Bienne.*

Votre Féli