Skriveramme: Den store kageguide

|  |  |
| --- | --- |
|  | Bageri/firma |
|  | Fængende indledning Hvor?Kategorisering: hvilken slags kage? |
|  | Beskrivelse af kage: farve, duft, konsistens, smag, ingredienser, mundfølelse |
|  | Evaluering:Udtryk positiv eller negativ ytring og ’call to action!’ |

Modeltekst: [BoBedre fastelavnsbolle-guide](https://bobedre.dk/kultur/restaurant/de-bedste-bagerier-i-koebenhavn)

|  |  |
| --- | --- |
| **Juno the Bakery** | Bageri, firma |
| Få brændstof til gåturene langs søerne hos Juno The Bakery, der tilbyder lækkert bagværk i alle former. Igen i år er den svenske Semla-fastelavnsbolle at finde på bageriet, og vi forstår godt, at den er ved at være en klassiker. | Fængende indledning Hvor?Klassifikation: hvilken slags kage? |
| Kardemommebriochen danner basen sammen med rig mandelmarcipan, polynesisk vaniljesirup og bittermandel. Fastelavnsbollen er toppet med ristede mandler og en gavmild mængde letpisket fløde - what's not to like? | Beskrivelse af kage: farve, duft, tekstur, smag, ingredienser, fyld, pynt |
| Det lille bageri har en jævn strøm af kunder i løbet i dagen, men vi lover, at du ikke kommer til at fortryde ventetiden i køen. | Evaluering:Udtryk positiv eller negativ ytring Call to action:Hvad skal din modtager gøre? |