

The background of the entire page is a composite image. On the left, a close-up of a man's face with blue eyes and a slight smile. On the right, a dark grey plate with a gourmet dish featuring pink pickled onions, green chives, and black caviar. A silver spoon is also visible on the plate. The word 'katalog' is written in white serif font over the man's face.

katalog

panesco
keep *exploring*

2022

panesco
keep exploring

50	Brød
52	Brød med fyld
54	Miniboller < 45 g
58	Boller 45 - 90 g
62	To fill or to grill
80	Sandwichstykker 75 - 165 g
88	Demi-baguetter
96	Baguetter
100	Brød
105	(Toast)Brød

109	Viennoiserie
110	Croissanter
115	Mini croissanter
117	Wienerbrød
120	Mini wienerbrød

122 Patisserie

124 Kager og tærter

128 Portionskager

130 Konditordesserter

134 Konditorelementer

140 Kager, vafler og pandekager

142 Minidesserter / kaffedesserter

146 Sweet on the go

148 Cookies

150 Brownies

151 Muffins

152 Savoury

154 Italienske snacks

158 Snacks

160 Minisnacks

162 Glutenfri

164 Økologisk



*Viver alle
panesco.*





Vi er alle
opdagelsesrejsende.

Til
opdagelsesrejsende
som dig



"Er der noget nyt på menuen?" "Jeg vil ikke have en traditionel sandwich – hvad har I ellers?" "Jeg ved ikke, hvad jeg skal vælge – overrask mig".

Du har sikkert hørt det hele før. Så hvordan kan du fyre op under dine kunders sanser? Og prikke til deres nysgerrighed? Så de kan gå på opdagelse med dig – og I kan få nye og spændende smagsoplevelser sammen?

Vi er her for at hjælpe. Vi rejser verden rundt for at finde brød og bagerprodukter med ekstraordinære historier. Righoldige og overraskende paletter af dufte og smage. Bemærkelsesværdige ingredienser, der sender smagsløgene ud på en rejse.

Det unikke håndværk, der ligger bag, ønsker vi at bringe ind i dit køkken, med ét mål: At inspirere dig til at skabe forskellen, være på forkant med kulindriske trends og udforske nye idéer.

#keepexploring



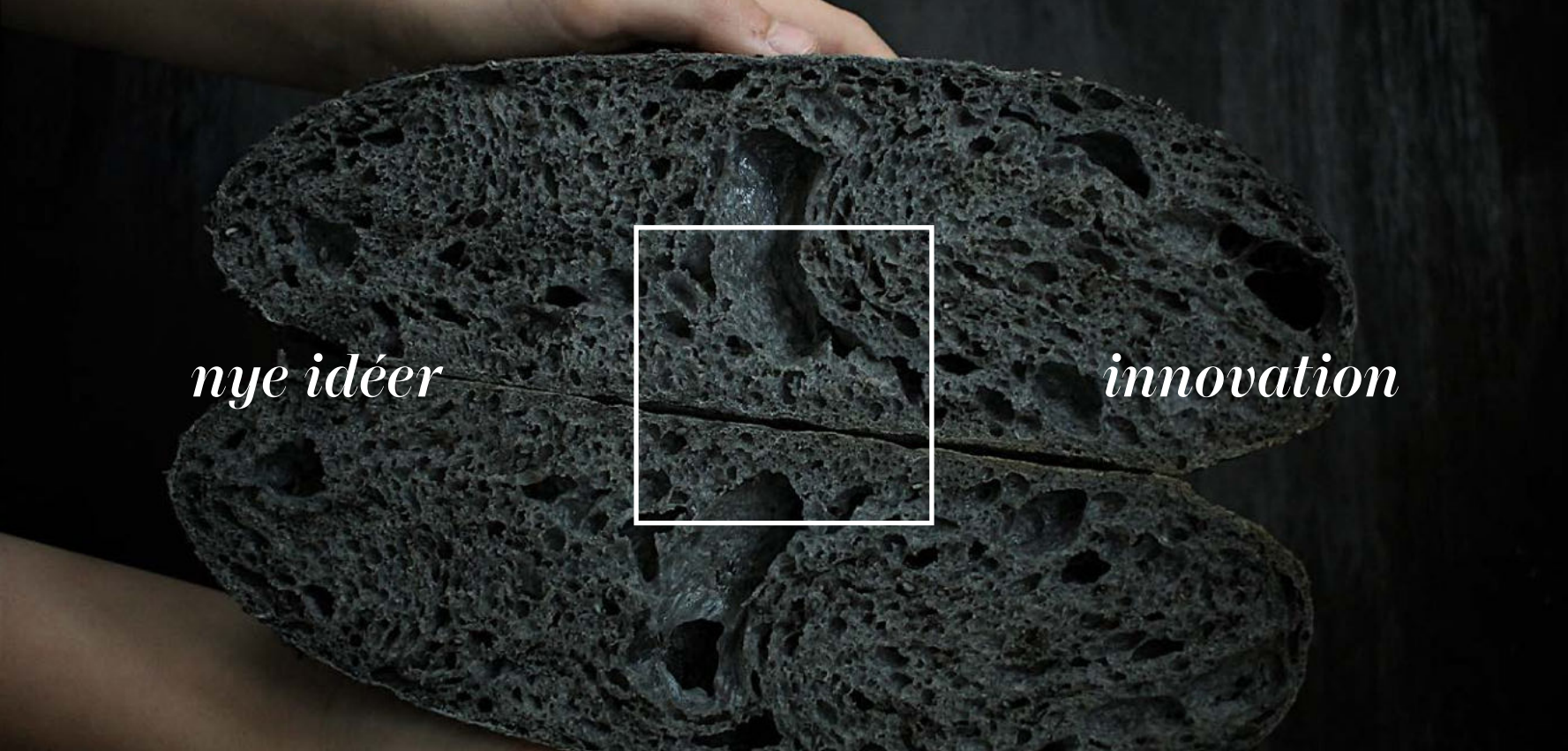
*uventede
sammensæt-
ninger*

*smage og
teksturer*



banebrydende

*ingredienser og
sammensæt-
ninger*



nye idéer

innovation



unikke



områder



En rejse
for alle sanser

Under vores søgning efter spændende brød og bagerprodukter fokuserer vi på:

Smagsoplevelser

Vi kigger efter spændende sammensætninger. Med ingredienser fra unikke områder, der beriger din daglige smagspalet.

Spændende aromaer

Duft er nøglen til en komplet sanseoplevelse af brød og bagning. Krydderier, urter, tørrede frugter og sjældne kornsorter – ingredienser, som man ikke finder i de sædvanlige bagerprodukter, giver smagsoplevelsen et løft.

Teksturer med kontrast

Teksturer højner den samlede oplevelse. Vi giver dig produkter, der taler teksturerens mangfoldige sprog, hvor det bløde, sprøde, knasende og cremede ofte kombineres.

Visuelt indbydende

Vi spiser først med øjnene, derfor har vores produkter et udtryksfuldt udseende. Lige fra den håndværksmæssige udførelse til de unikke former og afsluttende detaljer, der får dem til at skille sig ud.



historier



rejse



ét mål



leverer



kombination



et skridt foran



overraskelse



glæde

Inspiration
*fra kokke
til kokke*



Og nu giver vi ordet til køkkenchefer, kokke og kreative sjæle. Tag på opdagelsesrejse med dem, og oplev, hvad de gør med brød og bagerprodukter. Se, hvad der får dem til at skille sig ud.

Det er altid overraskende og *anderledes*.
Hurtigt og kontant.
Eller simpelthen bare lækkert udover
det sædvanlige.

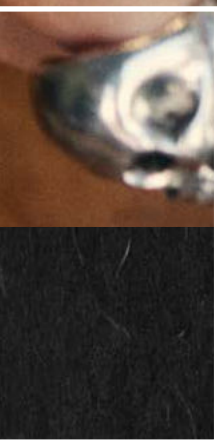
Vi håber, at deres sammensætninger og kreationer kan blive et startskud til nye idéer. For til syvende og sidst er vores mål at glæde vores gæster og kunder med lækre overraskelser, hver dag.

Vil du gerne have mere inspiration fra kok til kok?
Scan koden med din smartphone, eller besøg
www.panesco.com/dk-da/opskrifter.



Brød





Kig østpå!

Med vores autentiske libanesiske fladbrød og originale naanbrød kan du tilbyde gæsterne og kunderne sensationer fra Østen.

De kan kombineres med arabisk eller asiatisk tilbehør eller forenes med vestlige ingredienser – uanset hvad er de altid gode til at skabe en anderledes stemning!

Udforsk vores etniske fladbrød..... side 70



Hoa Truong

BUN

“Kontrast er noget tilbagevendende i mange af vores retter. Sødt og surt. Blødt og sprødt. Mildt og krydret ... Fladbrødets sprødhed og røgede undertoner, når det grilles, giver smagen dybde. Vi serverer det faktisk som en appetitvækker sammen med en velkomstdrink”

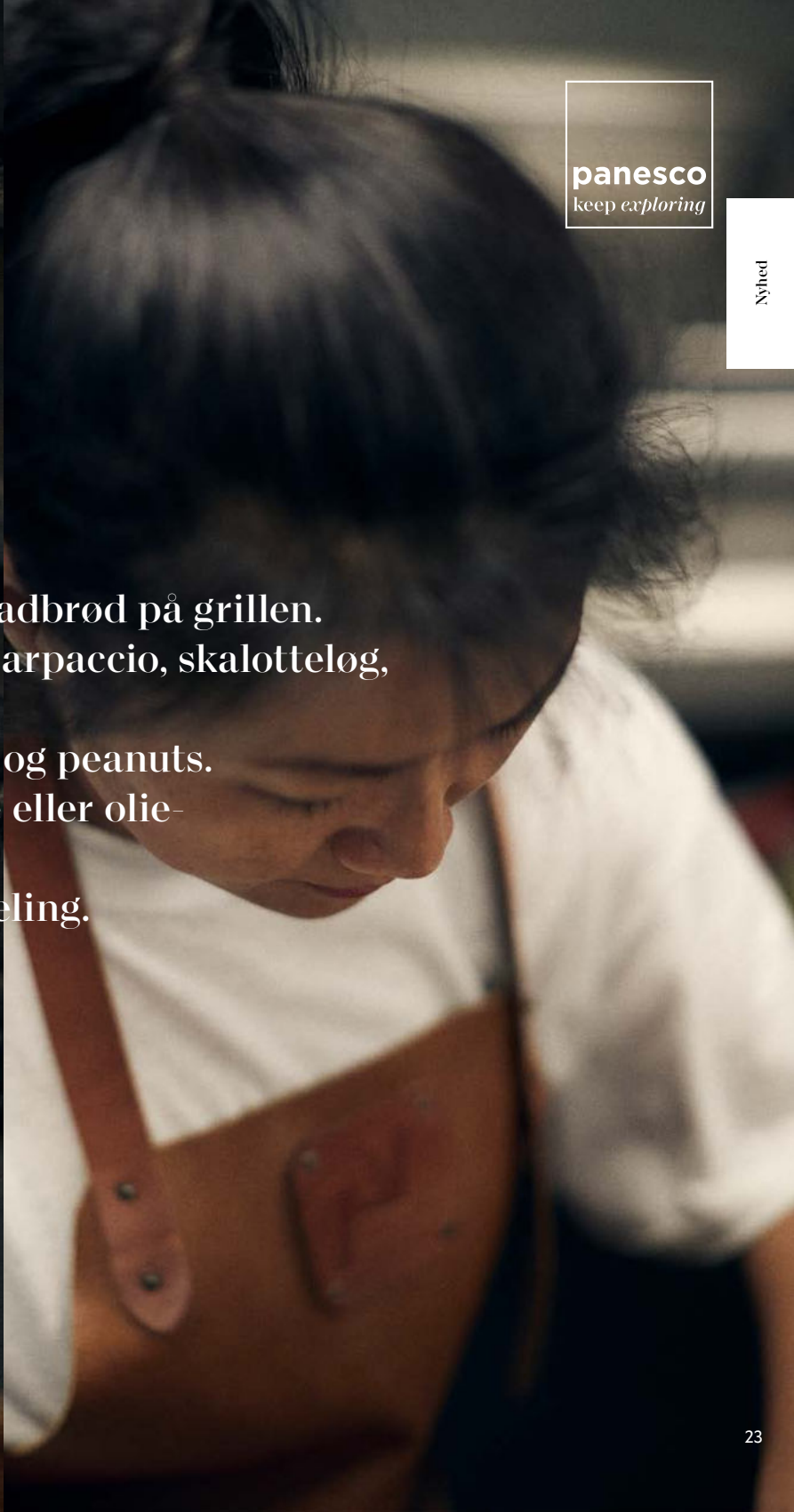
Libanesisk *fladbrød*
& vietnamesisk
krydret oksecarpaccio



Hoa Truong - BÚN



Rist det libanesiske fladbrød på grillen.
Tilføj Galloway-oksecarpaccio, skalotteløg,
mynte og basilikum.
Tilsæt rød chilipeber og peanuts.
Slut af med olivenolie eller olie-
eddikedressing.
Skæres i stykker til deling.

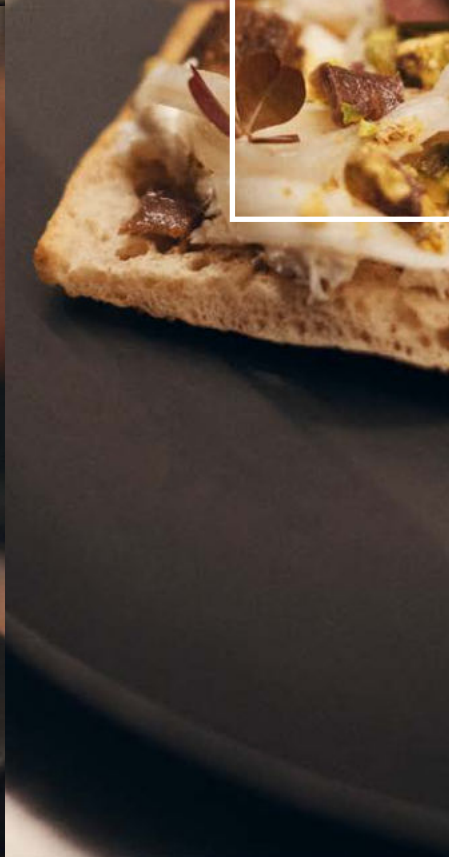




Ren og skær godhed fra Norden

Sæt rene, nordiske smage på menuen med vores udvalg af danske brød og boller. Det handler alt sammen om ærlighed og med lokale ingredienser som rug og havre, der er sunde og føles gode. De er også det ideelle underlag til røgede ingredienser, friske mælkeprodukter, grønne urter og meget mere.

Udforsk vores nordiske brød side 85 & 107





Autentiske brød, fremstillet i Italien

Rent håndværksarbejde over flere generationer, velsmagende olivenolie, rosmarin, oregano, soltørrede tomater og den originale italienske bagetradition: Det er de gennemgående træk i vores udvalg af håndlavede schiacciata- og focaccia-brød. Udforsk de originale opskrifter og metoder, og send smagsløgene ud på en rejse.

Udforsk vores italienske specialiteters side 63

A close-up portrait of a man with wavy brown hair and light blue eyes, looking directly at the camera. He has a light beard and is wearing a light-colored shirt. The background is dark and out of focus. The text 'Thomas Gellynck' is overlaid in a large, white, serif font, and 'Commotie' is overlaid in a smaller, white, italicized serif font below it. A white rectangular border is visible on the right side of the image.

Thomas Gellynck

Commotie

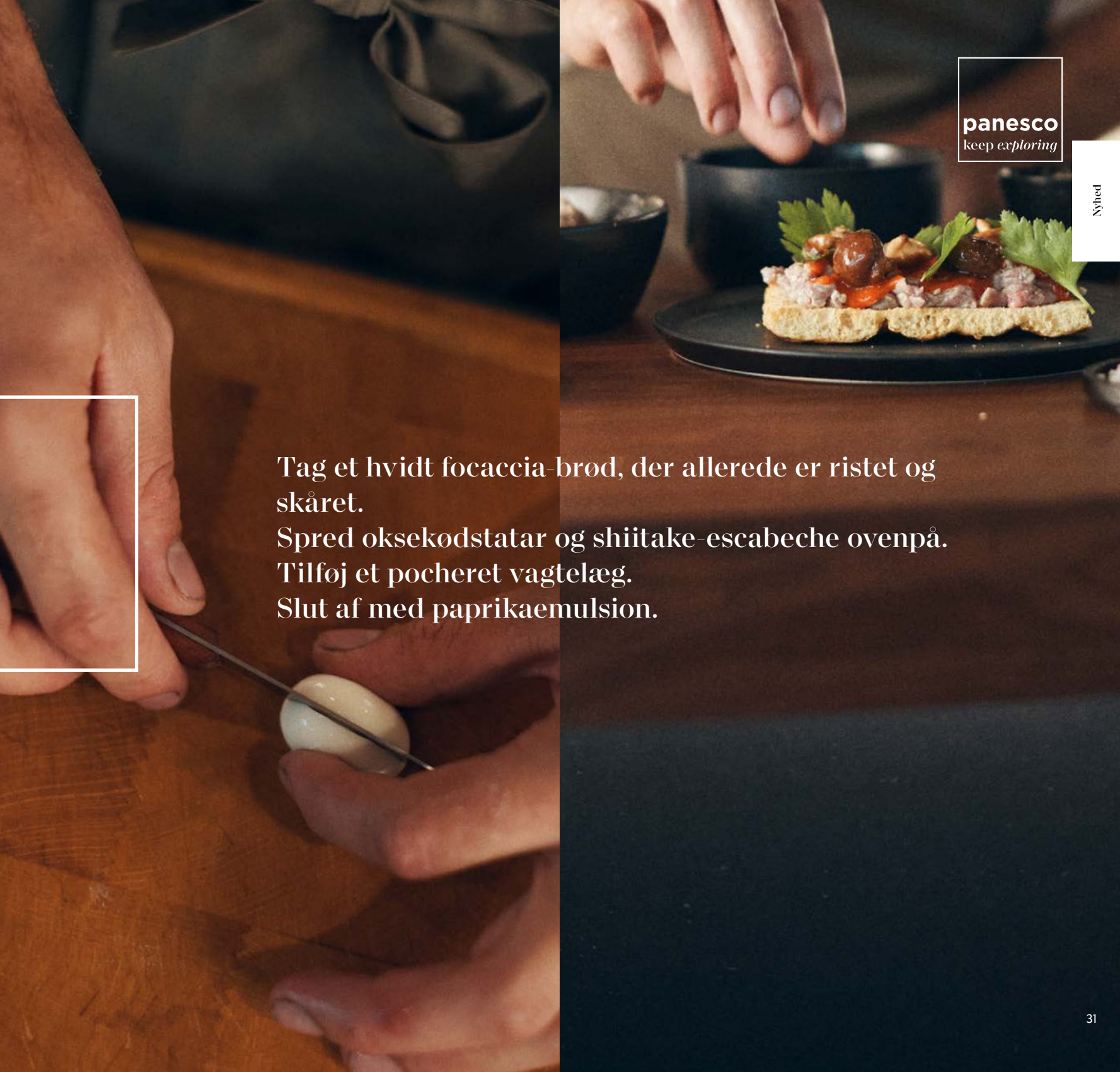
“Det er en glæde at arbejde med *italienske ingredienser*. Ikke blot det, men det er også en glæde at spise dem. *De er sprængfyldt med smag og velvære*. Men det betyder ikke, at man ikke kan gøre nye ting med dem. Tricket til at få kunderne til at komme tilbage er at blive ved med at *overraske dem med det, de allerede elsker.*”



Focaccia *med pocheret vagtælæg*



Thomas Gellynck Commotie



Tag et hvidt focaccia-brød, der allerede er ristet og skåret.
Spred oksekødstatar og shiitake-escabeche ovenpå.
Tilføj et pocheret vagtelæg.
Slut af med paprikaemulsion.





Håndlavede, skiveskårne pavé-brød – en landlig smag

Der hersker en indgående længsel efter autenticitet. Kunderne ønsker at (gen)opdage deres rødder og vende tilbage til traditioner fra fordums tid. Dengang da kærlighed til håndværk gennemsyrede landområderne. Og brød var kendetegnet ved en himmelsk skorpe og en krumme fyldt med smag. Disse pavé-brød er et minde fra fortiden – lavet med tanke på din bekvemmelighed. De er skiveskårne og klar til at blive bagt i en særlig bagepose – de perfekte håndværksbrød til uforlignelige mellemmadder og sandwicher i alle afskygninger.

Udforsk disse autentiske brød side 105





Sprøde boller

Hvad hvis du kunne servere dine hamburgere, din street food og dine sandwicher i en ny generation af boller, der gør dem endnu mere tiltrækkende? Lige fra vores Premium sandwichboller med en sprød, tynd skorpe til vores briocheboller med et overraskende twist: De vil alle få dine kunder til at bruge flere penge på en lækker burger eller en luksussandwich.

Udforsk alle vores unikke boller side 74

A close-up portrait of a man with a long, dark, curly beard and mustache. He is wearing a black baseball cap with a circular patch on the front that features a fish skeleton and the text "enfant terrible". He is looking slightly to his left. The background is dark. The text "Thomas Van De Weyer" is overlaid in a white, italicized serif font, and "enfantT Terrible" is overlaid in a smaller, white, sans-serif font below it. A white rectangular box is on the right side of the image.

Thomas Van De Weyer
enfantT Terrible

“Smagen er altafgørende. Og det handler ikke blot om, hvad man lægger på brødet. Det skal også passe til selve brødet. Til min Rossini-burger for eksempel skal alt være perfekt.”

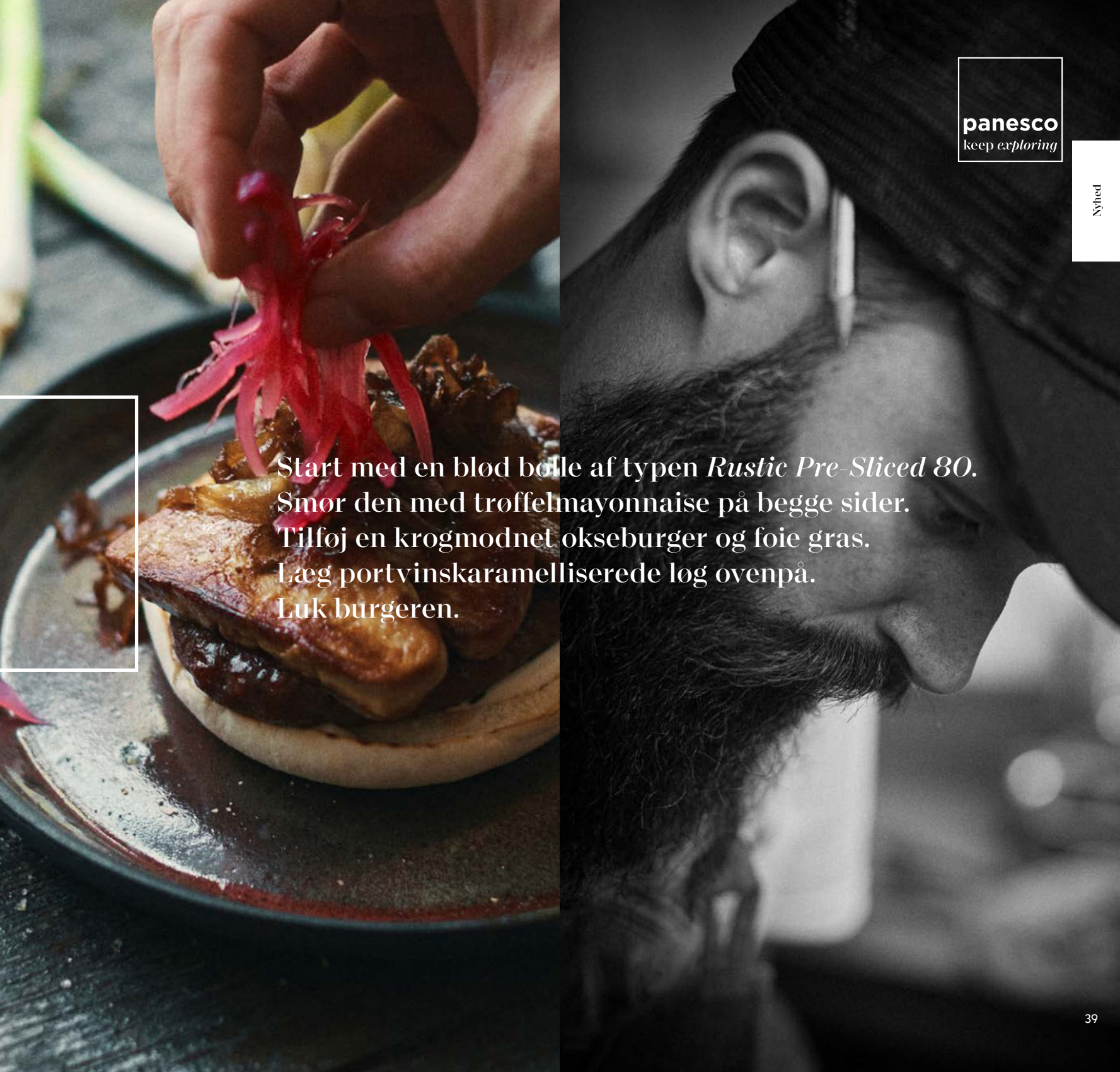


Rossini burger



Thomas Van De Weyer – *enfant Terrible*





Start med en blød bolle af typen *Rustic Pre-Sliced 80*.
Smør den med trøffelmayonnaise på begge sider.
Tilføj en krogmodnet okseburger og foie gras.
Læg portvinskaramelliserede løg ovenpå.
Luk burgeren.



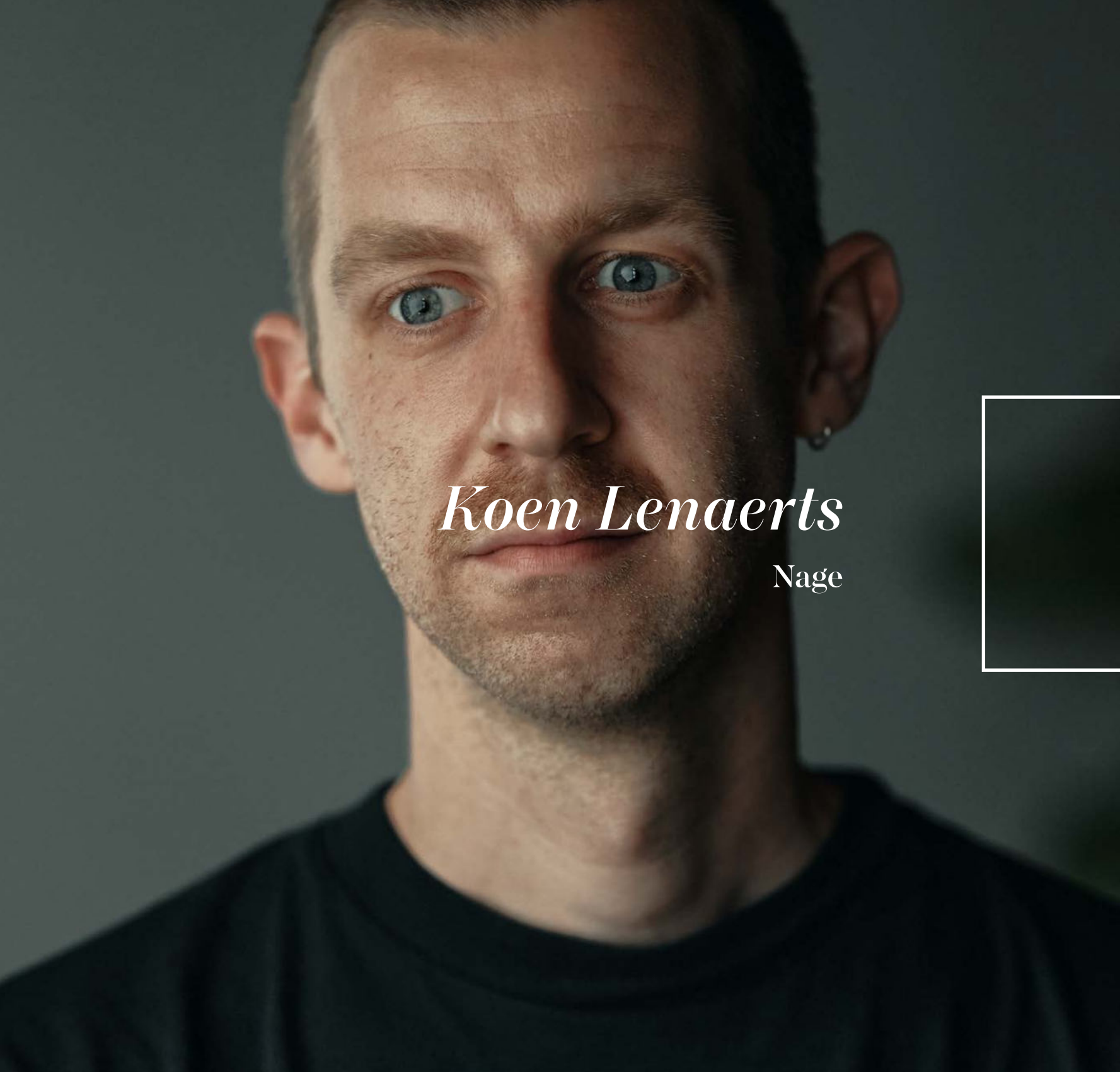
Viennoiserie



Croissanter med en historie

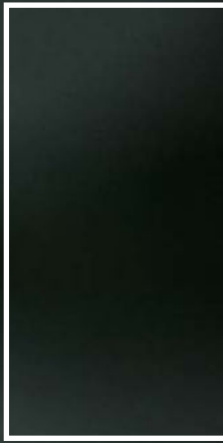
Har du hørt om de små, lækre argentinske croissanter, der skaber nye morgenritualer? Eller er du opsat på at opdage en ny croissantbolle, der passer til både søde og salte retter? Oplev en helt ny verden af croissanter, og levér en helt ny smagsoplevelse.

Udforsk alle vores croissanter side 108

A close-up portrait of a man with short, light brown hair and blue eyes. He has a light beard and mustache. He is wearing a dark blue or black t-shirt. The background is a solid, dark grey. The lighting is soft, coming from the front and slightly to the side, highlighting his facial features. The text "Koen Lenaerts" is overlaid in a white, italicized serif font, centered horizontally across his face.

Koen Lenaerts

Nage

A white square outline is positioned on the right side of the image, partially overlapping the man's face and the background.

“Det er altid interessant at *forene to forskellige verdener.*

Morgenmad og dessert, snacks og søde sager. Jeg tror, at denne opskrift vil fange dine kunder, så snart de ser bestillingen komme ud af køkkenet.”



Croissant med *Charcuterie*

Koen Lenaerts – Nage





Bag croissanten i ovnen.
Skær den op, og fyld den gavmildt
med bagt skinke.
Tilføj savora-sennep, og afslut med
pickles.

Patisserie
& Sweet
on the go



Søde lækkerier fra marken til gaflen

Sørg for, at der er plads til søde sager og dessert på din menu! Vores Farmers-brownies er blandt de bedste brownies i verden. De er lavet helt fra bunden og vi bruger kun de bedste ingredienser:

Irsk saltet smør, irske frilandsæg og ren belgisk chokolade. Gå ikke glip af vores amerikanske speltpandekager som et sundt indslag.

Udforsk alle vores søde lækkerier side 141 & 150



Savoury



Italienske snacks

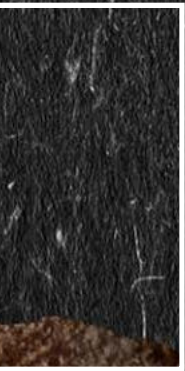
Veloplagt forførelse, per favore!

Smagen af Italien er elsket verden over. Især i form af snacks. Kunderne søger kvalitet og frem for alt en delikat smag. Hver eneste af vores opskrifter er resultatet af en ægte italiensk pizzabagers kreativitet og ekspertise. Med traditionelle italienske oste, kød, tomater og – naturligvis – masser af krydderier står disse håndlavede og stenovnsbagte lækkerier parat til at genoplive kærligheden til varme italienske snacks.

Udforsk vores italienske snacks side 154

A close-up photograph of a single slice of light-colored, porous bread, possibly sourdough, resting on a dark, textured surface. The bread slice is elongated and slightly curved, showing a golden-brown crust and a soft, airy interior with visible air pockets. In the bottom right corner, a portion of another bread slice is visible. The word "Brød" is written in a white, serif font across the middle of the image, partially overlapping the bread slice. A thin white rectangular border is visible on the right side of the image.

Brød

- 
- 
- 52 **Brød med fyld**
52 Sød, frugt og/eller nødder
53 Urter & krydderier
- 54 **Miniboller 45 g**
54 Enkelt
57 Brydebrød
- 58 **Boller 45 - 90 g**
- 62 **To fill or to grill**
62 Taste of Italy
70 Fladbrød m.m.
73 Hotdogs
74 Burgerboller
- 80 **Sandwichstykker 75 - 165 g**
86 Bagels
- 88 **Demi-baguetter**
88 Halve ciabatta & co
90 Rustikke demi-baguetter
92 Klassiske demi-baguetter
- 96 **Baguetter**
96 Ciabatta & co
97 Rustikke baguetter
99 Klassiske baguetter
- 100 **Brød**
- 105 **(Toast)Brød**

Brød med fyld Sød, frugt og/eller nødder

5001454



Brioche sukkerbrød

Craquelin

Belgisk briochebrød med masser af sukkerperler karamelliseret ind i dejen og som pynt.



300 g



6 STK/KRT — 88 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001453



Brioche rosinbrød

Cramique

Belgisk briochebrød med rosiner.



300 g



6 STK/KRT — 88 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5000967



Cylinderbrød m/frugt & peanuts

Suprême fruits confect 500

Mørkt cylinderformet brød med tørrede blommer, abrikoser, rosiner, solsikkefrø og nødder.



500 g



6 STK/KRT — 120 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 60'



TØ OP OG SERVÉR



2104414



Pavé surdejsbrød m/tranebær

Pavé cranberry 450

Rustikt stenovnsbagt surdejsbrød af hvedemel tilsat tranebær.



450 g



14 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



BAGES VED 210°C · 14-16'



FORBAGT



Brød med fyld Urter & krydderier

panesco
keep exploring

5000837



Mix af kuvertstykker

Linea rustichini

Et sortiment af små håndlavede franske kuvertbrød med fem forskellige smagsvarianter: oliven, chili, tomat og basilikum, middelhavsurter, almindelig.



35 g



150 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 200°C · 3-5'



FORBAGT



5001279



Mix af rustik ciabatta 45g

Mini pagnottella mediterranea 45 mix

Blandet kasse med forskellige mini hvedeboller bagt i stenovn, 3 smagsvarianter: 12 med tomat, 12 med løg og 12 med sorte oliven. Perfekt til supper og salater.



45 g



3 x 12 STK/KRT — 120 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 200°C · 4-6'



FORBAGT



5001624



Firkantet müslistykke

Square roll muesli

Firkantet mueslistykke med rosiner, tranebær, havregryn og solsikkefrø.



70 g — 8 x 8 cm



60 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



5001854



Twist baguette chilitomat 125g

Artisan demi twist red pepper

Stenovnsbagt håndnoet demi-baguette af hvedemel tilsat tomat, chilipeber og en anelse Tabasco. Den længere hæve- og hviletid giver et ægte håndværksprodukt med åben krummestruktur og en autentisk smag.



125 g — ± 23 cm



40 STK/KRT — 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 9-11'



FORBAGT



Miniboller < 45 g Enkelt

5001265



Rustik ciabatta 45g

Mini pagnottella rustica 45

Håndlavet mini-hvedebolle på dej af ciabattatypen, hånddæltet, bagt i stenovn og drysset med mel.



45 g



35 STK/KRT — 120 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 200°C · 4-6'



FORBAGT



5001266



Rustik grov ciabatta 45g

Mini pagnottella paesano 45

Håndlavet mørk minibolle på hvedemel med bygmalt, hånddæltet, bagt i stenovn og drysset med mel.



45 g



35 STK/KRT — 120 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 200°C · 4-6'



FORBAGT



2104398



Kuvert-baguette 35g

Premium plus petit pain 35

Minibolle lavet udelukkende af naturlige ingredienser: Hvedemel, vand, gær og salt.



35 g — 8 cm



180 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT





5001865

panesco
keep exploring

5001376



Mix af bløde kuvertboller 17g

Mini soft roll 17' mix

Assorteret kasse med tre forskellige bløde miniboller:
77 mørk multikerne, 77 hvedeklid, 77 multikerne pyntet med havregryn, hørfrø, sesamfrø og solsikkefrø.



17 g



3 x 77 STK/KRT — 60 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



2104237



Mix af kuvertbrød

Mini diamond roll mix

Et udvalg af rustikke stenbagte og diamantformede kuvertbrød: 45 hvedeboller drysset med mel, 45 fuldkornsboller drysset med frø og 45 mørke boller drysset med mel og med en smag af spidskommen.



30 g



3 x 45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 4-6'



FORBAGT



5001865



Mix af kartoffel kuvertstykker

Mini rose roll 30 mix

Mix af stenovnsbagte miniboller med en sprød skorpe og en fugtig, luftig krumme med 3 forskellige smagsvarianter: Hvedeboller strøet med mel; mørke hvedeboller med byg malt og rugmelssurdej strøet med mel; multikornsspeltboller med rugmelssurdej og pyntet med sesamfrø og birkes. Alle boller er tilsat kartoffelflager og yoghurt som giver en vedvarende friskhed.



30 g — Ø 6 cm



135 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 4-6'



FORBAGT



Miniboller < 45 g Enkelt

5001355



Mix af ciabattastykker 35g

Mini pagnottella classico 35 mix

Blandet kasse med minihvedeboller (ciabatta-dej), hver enkelt er hånddeltet, melstrøet og bagt i stenovn: 35 hvedeboller, 35 fuldkornsboller og 35 mørke hvedeboller med bygmalt.



35 g



3 x 35 STK/KRT — 64 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 200°C · 3-5'



FORBAGT



5000550



Mix af rustikke kuvertbrød

Mini rustic roll 40 mix

Udvalg af fire forskellige slags rustikke kuvertbrød: 20 almindelige, 20 med solsikkefrø, 20 af rugmel og klid, 20 multikernestykker.



40 g



4 x 20 STK/KRT — 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 200°C · 4-6'



FORBAGT



2104392



Mix af mini ciabatta 40g

Mini ciabatta FB mix

Et sortiment af tre forskellige ciabattaer, lavet af den typiske flydende dej på surdej.



45 g



3 x 25 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



2104379



Morgenstykke mix

Mini classic roll 35 mix

Et sortiment af minirundstykker og -flutes: 25 hvide stykker, 25 brune stykker, 25 hvide kaiser-stykker med birkes, 25 hvide kaiser-stykker med sesamfrø.



35 g



4 x 25 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 200°C · 4-6'



FORBAGT



Miniboller < 45 g Brydebrød

panesco
keep exploring

5000511



Lyst brydebrød

Marguerite 300

Lille møllehjul med 7 klassiske hvedeboller (±43g) bagt sammen og drysset med mel.



300 g



18 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 14-16'



FORBAGT



5000510



Groft brydebrød

Marguerite campagne 300

"Brydebrød" 7 klassiske, mørke middagsboller (± 43g), bagt med et drys af forskellige frø som: Sesamfrø, solsikkefrø, birkes, havreflager og hørfrø.



300 g



18 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 14-16'



FORBAGT



5000855



Kuvert-brydebrød

Pane fiesta 240

Kuvert-brydebrød bestående af 12 små hvedeboller (± 21g) med forskellig topping: Havreflager, solsikkefrø, hørfrø, rugflager, hvedeflager, sesamfrø og birkes.



240 g



24 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 14-16'



FORBAGT



Boller 45 - 90 g

5001862



Kartoffelstykke 55g

Rose roll white 55

Stenovnsbagt hvedebolle med en sprød skorpe og en fugtig, luftig krumme. Tilsat kartoffelflager og yoghurt som giver en vedvarende friskhed.



55 g — Ø 7 cm



90 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT



5001864



Flerkorn kartoffelstykke 55g

Rose roll spelt seeded 55

Stenovnsbagt multikornsbolle med en sprød skorpe og en fugtig, luftig krumme. Baget på hovedsageligt speltmel med hvedemel, rugmelssurdej, solsikkefrø, kartoffelflager og yoghurt som giver en vedvarende friskhed. Indeholder koriander, fennikel og spidskommen, der giver en intens smag. Pyntet med sesamfrø og birkes.



55 g — Ø 7 cm



90 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT



5001863



Mørkt kartoffelstykke 55g

Rose roll dark 55

Stenovnsbagt mørk hvedebolle med en sprød skorpe og en fugtig, luftig krumme. Baget på hvedemel med bygmalt og rugmelssurdej tilsat kartoffelflager og yoghurt som giver en vedvarende friskhed.



55 g — Ø 7 cm



90 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT



2104532



Kaiserstykke

Kaiser roll

Klassisk rundstykke med blød og tæt krumme, og en tynd skorpe med de 5 kendte indsnit.

 **60 g**

 **100 STK/KRT — 28 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22°C · 15'**

 **BAGES VED 180°C · 11-13'**

 **FORBAGT**



2103232



Kaiserstykke multikorn

Kaiser roll multiseed

Klassisk flerkorns rundstykke med blød og tæt krumme, og en tynd skorpe med de 5 kendte indsnit, indeholder hvede, rug og havreflager samt sorghum, hørfrø, solsikkekerner og hvedeklid.

 **60 g**

 **110 STK/KRT — 28 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22°C · 15'**

 **BAGES VED 180°C · 11-13'**

 **FORBAGT**



5001862 – 5001863 – 5001864

5001099



Kaiserstykke Schwarzwald

Kaiser roll schwarzwald

Rund multikorns kaiserbolle med de 5 typiske indsnit. Indeholder malt & rugmel, dekoreret med hvede semulje, havregryn & solsikke kerner.

 **60 g**

 **120 STK/KRT — 28 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22°C · 15'**

 **BAGES VED 180°C · 11-13'**

 **FORBAGT**



Boller 45 - 90 g

5001395



Mix af Lumberjack-stykker 50g

Assorted mini lumberjack rolls

Mix af håndlavede stenovnsbagte stykker. Indeholder 4 varianter i samme kasse: Hvede, müsli, multikorn-gulerod og håndværker.



50 g



120 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 4-6'



FORBAGT



2104390



Baguette-stykke 55g

Premium plus petit pain 55

Lille bolle lavet udelukkende af naturlige ingredienser: Hvedemel, vand, gær og salt.



55 g — 13 cm



90 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



5000796



Spansk hvedestykke 60g

Petit pain gallega 60

Traditionelt brød med en tynd skorpe og en luftig krumme. Formet som en rombe.



60 g



50 STK/KRT — 72 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT



2104393



Græskar-solsikkestykke

Square roll pumpkin sunflower

Firkantet hvedestykke med groft knuste hvedekerner og dekoreret med græskerkerner og solsikkefrø. Karakteristisk let krumme og tynd sprød skorpe.



70 g — 8 x 8 cm



70 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



5001509



Lyst diamantstykke

Rustic white diamond 80

Rombeformet stenovnsbagt
hvedestykke, drysset med mel.



80 g — 16 cm



110 STK/KRT — 24 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT



5001510



Multikorn diamantstykke

Rustic multiseed diamond 80

Rombeformet flerkorns-rundstykke
med rug, hørfrø, hvedeklid, solsikkefrø,
sesam og ristet byg, bagt i stenovn.



80 g — 16 cm



110 STK/KRT — 24 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT



5000795



Mix af flerkornstykker 80g

Petit pain ardennais mix

Håndlavet sortiment af elegant
formede fyldige flerkornsstykker, bagt
i stenovn: 20 solsikke-, 20 flerkorns- og
20 fuldkornsstykker.



80 g



6 x 10 STK/KRT — 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT



5001283



Mix af Lumberjack-stykker 90g

Assorted Lumberjack rolls

Mix af håndlavede stenovnsbagte
stykker. Indeholder 3 varianter i
samme kasse: Müsli, multikorn-gulerod
og håndværker.



90 g



75 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 8-10'



FORBAGT



To fill or to grill Taste of Italy

5001921



Schiacciata

Schiacciata romana white pre-sliced

Traditionelt italiensk fladbrød. En stenovnsbagt focacciavariant af hvedemel med en åben krummestruktur og ekstra jomfruolivenolie. Forskåret og ideel som sandwichbrød.



100 g



8 x 4 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001922



Schiacciata multikorn

Schiacciata romana multigrain pre-sliced

Traditionelt italiensk fladbrød. En stenovnsbagt focacciavariant med en blanding af hel hvede, rugmel og spelt med en åben krummestruktur, ekstra jomfruolivenolie og en blanding af hirse, hørfrø og solsikkefrø. Forskåret og ideel som sandwichbrød.



100 g



8 x 4 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



Schiaciatta
Lingua Romana

5001994

5001994



Schiacciata lingua

Schiacciata lingua romana

ny

Stort/langt traditionelt italiensk fladbrød. En focacciavariant af hvedemel med en åben krummestruktur, ekstra jomfruolivenolie og bagt i stenovn. Den typiske lange form gør dette forskårede brød ideelt til at smøre og dele i flere mindre portioner.



650 g



5 x 2 STK/KRT — 32 KRT/PALLE



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



Brød



Røget stracciatella-ost,
ansjos, syltet fennikel,
pistacie og dildblomst

5002011



Schiacciata m/tomat & ost

Schiacciata farcita margherita

ny

Traditionel italiensk schiacciata, en type stenovnsbagt focaccia med en åben krummestruktur, toppet med mozzarella, tomat sauce, ekstra jomfruolivenolie og oregano.



120 g



14 x 3 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 3-5'



SERVER VARMT



To fill or to grill *Taste of Italy*

5001883



Focaccia-fladbrød

Tuscan flat bread pre-sliced

Traditionelt toscansk fladbrød. En slags focaccia på hvedemel med ekstra jomfruolivenolie. Perfekt til en sandwich. Forskåret.



80 g — 10 x 16 cm



9 x 4 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001992



Pre-grilled focaccia

Focaccia white pre-grilled pre-sliced

ny

Forgrillet og forskåret rektangulært focaccia-fladbrød lavet af fint italiensk hvedemel (tipo 00-mel) og tilsat ekstra jomfruolivenolie. Ideelt som sandwichbrød.



100 g — 14 x 10 cm



16 x 4 STK/KRT — 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



eller GRILL 220°C · 3-5'



FÆRDIGBAGT



5001992

5001993



Multikorn focaccia

Focaccia multigrain pre-sliced

ny

Forskåret rektangulær focaccia-fladbød lavet af fint italiensk hvedemel (tipo 00-mel) og en blanding af fuldkornsspelt-, fuldkornsrug- og fuldkornshvedemel samt ristet bygmal. Tilsat hirse, hørfrø og solsikkefrø. Ideelt som sandwichbrød.



100 g — 14 x 10 cm



16 x 4 STK/KRT — 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



eller GRILL 220°C · 3-5'



FÆRDIGBAGT



5001991



Focaccia m/tomat & oregano

Focaccia tomato oregano pre-sliced

ny

Forskåret rektangulært focaccia-fladbød lavet af fint italiensk hvedemel (tipo 00-mel) tilsat ekstra jomfruolivenolie, stykker af soltørrede tomater og oregano. Ideelt som sandwichbrød.



100 g — 14 x 10 cm



16 x 4 STK/KRT — 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



eller GRILL 220°C · 3-5'



FÆRDIGBAGT



5000265

Focaccia m/urter

Focaccia roll fine herbs pre-sliced

Forskåret focacciabolle med ekstra jomfruolivenolie og fine krydderurter som oregano og rosmarin.



100 g — Ø 12,5 cm



50 STK/KRT — 48 KRT/PALLE



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001990



Focaccia m/tomat & pesto

Focaccia roll tomato & pesto pre-sliced

ny

Forskåret focacciabolle tilsat ekstra jomfruolivenolie og toppet med tomater og pesto.



100 g — Ø 12,5 cm



8 x 6 STK/KRT — 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 180°C · 4-6'



FÆRDIGBAGT



To fill or to grill Taste of Italy

5002020



Focaccia m/rosmarin

Focaccia rosmarino

forbedret
opskrift

Originalt italiensk fladbrød traditionelt lavet med ekstra jomfruolivenolie, havsalt og rosmarin. Perfekt højde til at skære og fylde.



800 g — 38,5 x 28,5 cm



7 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5000361



Focaccia olivenolie

Focaccia olio FB

Færdigbagt focaccia lavet på olivenolie og surdej – velegnet til ægte italienske sandwich.



350 g — 27 x 17 cm



20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5002019



Focaccia m/tomater

Focaccia pomodori

forbedret
opskrift

Originalt italiensk fladbrød traditionelt lavet med ekstra jomfruolivenolie og toppet med cherrytomater og oregano. Perfekt højde til at skære og fylde.



800 g — 38,5 x 28,5 cm



8 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



2104364



Pre-grilled panini

Panini pre-grilled 110

Færdigbagt og forgrillet panini, klar til at fylde og grille.



110 g — 21 cm



55 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 4-6'



eller GRILL 220°C · 3-5'



SERVER VARMT



2103759



Pre-grilled panini urte

Panini herbs pre-grilled 110

Færdigbagt og forgrillet panini, krydret med Herbes de Provence, klar til at fylde og grille.



110 g — 21 cm



55 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 4-6'



eller GRILL 220°C · 3-5'



SERVER VARMT



2104410



Pre-grilled panini, skåret

Panini pre-grilled pre-sliced 110

Fuldt bagt demi-baguette, der er forskåret og forgrillet – klar til at blive fyldt og grillet.



110 g — 21 cm



55 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 4-6'



eller GRILL 220°C · 3-5'



SERVER VARMT



2104160



Pre-grilled panini urte, skåret

Panini herbs pre-grilled pre-sliced 110

Fuldt bagt demi-baguette med Provence-krydderurter, der er forskåret og forgrillet – klar til at blive fyldt og grillet.



110 g — 21 cm



55 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 4-6'



eller GRILL 220°C · 3-5'



SERVER VARMT



To fill or to grill Taste of Italy

2104218



Fuldkorn panini, skåret

Panini wholemeal pre-grilled pre-sliced

Færdigbagt demi-baguette bagt på fuldkornsmel, der er forskåret og forgrillet – klar til at blive fyldt og grillet.



110 g — 21 cm



55 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 4-6'



eller GRILL 220°C · 3-5'



SERVER VARMT



5000483

Panini focaccia, skåret

Panini foccacia pre-sliced

Forskåret focaccia med olivenolie, klar til at fylde og grille.



80 g



7 x 6 STK/KRT — 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 4-6'



eller GRILL 220°C · 3-5'



SERVER VARMT



5000898



Panini m/sesam & nigella

Panini sesame nigella

Oval panini, drysset med nigella/jomfru i det grønne og sesamfrø.



130 g



45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 4-6'



eller GRILL 220°C · 3-5'



SERVER VARMT



2104385



Panini

Panini 125

Delvist bagt demi-baguette uden indsnit, klar til at varme i klapprister.



125 g — 27 cm



45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 4-6'



eller GRILL 220°C · 3-5'



SERVER VARMT



5001612



Kvadratisk ciabatta, skåret

Ciabatta square FB pre-sliced

Færdigbagt og forskåret Italiensk ciabatta med 'biga' som forgæring. Resultatet er mere smag og meget åben krumme. Stor bekvemmelighed: 'Færdigbagt og forskåret' gør den ideel til sandwichbarer.



100 g — 12 x 12 cm



6 x 6 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · mindre end 3'



eller GRILL 220°C · 3-5'



FÆRDIGBAGT



5000935



Pre-grilled ciabatta, skåret

Ciabatta pre-grilled pre-sliced 120

Færdigbagt, forgrillet og forskåret ciabatta, som blot skal tø, og derefter er klar til at blive en fantastisk sandwich.



120 g — 19 cm



12 x 3 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 4-6'



eller GRILL 220°C · 3-5'



SERVER VARMT



To fill or to grill **Fladbrød m.m.**

5001979



Fladbrød

Lebanese flat bread white

ny

Typisk tyndt libanesisk fladt brød lavet uden gær. Inspireret af den autentiske arabiske opskrift. Lavet af hvede- og sojamel og bagt i stenovn.



70 g — Ø 22 cm



9 x 10 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001981



Fladbrød m/rødbede

Lebanese flat bread beetroot

ny

Typisk tyndt libanesisk fladt brød lavet uden gær. Inspireret af den autentiske arabiske opskrift. Lavet af hvedemel og rødbedepuré (5 %) og bagt i stenovn.



70 g — Ø 22 cm



9 x 10 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001980



Fuldkorn fladbrød

Lebanese flat bread wholemeal

ny

Typisk tyndt libanesisk fladt brød lavet uden gær. Inspireret af den autentiske arabiske opskrift. Lavet af fuldkornshvede og bygmaltemel og bagt i stenovn.



70 g — Ø 22 cm



9 x 10 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



Vores arabiske bagere
bruger *autentiske*
opskrifter og moderne
bageteknikker til at give
vores fladbrød uovertrufne
smagsnuancer.



5001980

panesco
keep exploring

5001977



Naan brød

Naan flat bread white pre-folded

ny

Håndfoldet fladbrød, der er inspireret af traditionelt indisk naanbrød, lavet af hvedemel, vand, olie og gær. Flammebagt i lerbeklædt ovn.



85 g — 20 x 17 cm



12 x 5 STK/KRT — 72 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



eller GRILL 220°C · 3-5'



FÆRDIGBAGT



Brød

5001978



Multikorn naan brød

Naan flat bread multiseed pre-folded

ny

Håndfoldet fladbrød, der er inspireret af traditionelt indisk naanbrød, lavet med hvedemel, vand, olie og gær. Tilsat hirse, solsikkefrø, brune og gyldne hørfrø, maltede hvedeflager, græskarkerner og quinoa. Flammebagt i lerbeklædt ovn.



85 g — 20 x 17 cm



12 x 5 STK/KRT — 72 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



eller GRILL 220°C · 3-5'



FÆRDIGBAGT



To fill or to grill *Fladbrød m.m.*

5000055



Svensk fladbrød

Tunnbröd

Svensk fladt brød med en let smag af fennikel.



37 g — 23 x 18 cm



8 x 8 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5000875



Tortilla wrap

Tortilla wrap

Tyndt, usyret klassisk mexicansk fladbrød lavet på hvedemel med en diameter på 30 cm.



89 g — Ø 30 cm



6 x 15 STK/KRT — 54 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 480'



TØ OP OG SERVÉR



5000416



Sødt svensk fladbrød

Vikingbrød round

Blødt og lidt sødt svensk fladbrød.



50 g — Ø 15 cm



12 x 6 STK/KRT — 60 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5000617



Suppebrød

Bowl bread

Udhulet rundt brød til at fylde med suppe eller salater. Toppen er skåret af og drysset med mel og fungerer som låg.



125 g



3 x 12 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



2104406



Slider brioche pølsebrød

Mini premium brioche roll 22

Typisk belgisk brioche-bolle med smør, mælk og sukker.



22 g — 8,5 cm



6 x 25 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



2104374



Brioche pølsebrød 55g

Premium Belgian brioche roll

Typisk belgisk bolle af briochedej med smør og æg.



55 g — 14,5 cm



4 x 20 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



2104425



Brioche hotdogbrød

Brioche hot dog roll 70

Lang blød bolle af briochedej. Velegnet som hotdogbrød.



70 g — 17 cm



60 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5001725



Pretzel hotdogbrød

Laugen hot dog bun pre-sliced 80

Lang hvidebolle af typen "Laugengebäck", forskåret. En tysk brødspecialitet med en typisk Pretzel-smag og en brun skorpe med hvide snit. Velegnet som hotdogbrød.



80 g — 19 cm



3 x 20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



To fill or to grill Burgerboller

5001676



Mini brioche-bolle 10g

Brioche bun mini 10

Blød rund mini-bolle lavet på en briochedej tilsat sukker og smør.



10 g — Ø 4,7 cm



110 STK/KRT — 160 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



2104204



Slider brioche 30g, skåret

Brioche bun pre-sliced 30

Blød og rund bolle lavet på en briochedej. Forskåret.



30 g — Ø 7 cm



6 x 20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



2104386



Slider brioche-bolle 30g

Brioche bun rustic 30

Rund blød hvedebolle af brioche dej (med smør & mælk) og drysset med mel for et rustikt udseende. Ideelt til restaurant og catering fra morgenmad til aftensmad.



30 g — Ø 7 cm



6 x 25 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5001249



Brioche 60g, skåret

Round brioche roll pre-sliced 60g

Blød rund bolle lavet på en briochedej. Forskåret.



60 g — Ø 10 cm



80 STK/KRT — 28 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR





5001800 - 5001801 - 5001802 - 5001987

2104579



Brioche 70g, skåret

Brioche bun pre-sliced 70

Blød rund bolle lavet på en briochedej, forskåret. Perfekt som hamburgerbolle.



70 g — Ø 11 cm



60 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5001802



Premium multikornstykke, skåret

Crystal roll seeded pre-sliced

Burger/-sandwichbolle med en tynd, sprød skorpe, luftig krumme. Lavet delvist af hvedemel og lidt rugmelssurdej tilsat ristet rug, hørfrø og olivenolie. Pyntet med boghvede, gyldne og brune hørfrø, solsikkekerner og sesamfrø, skiveskåret.



70 g — Ø 12 cm



30 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001420



Brioche m/sesam 70g, skåret

Round brioche bun with sesame seeds pre-sliced

Blød bolle med glaceret top og sesam. Sødlig klassisk smag. Forskåret.



70 g — Ø 11 cm



44 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



To fill or to grill Burgerboller

5001843



Ostebolle

Cheese gratin roll

Rund hvedebolle med et tykt lag gratineret, modnet hollandsk ost på toppen (17 %). Velegnet til at tå op og servere straks eller som velsmagende burgerbolle.



70 g — Ø 8,5 cm



50 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001801



Premium hvedestykke, skåret

Crystal roll rustic pre-sliced

Forskåret burger-/sandwichbolle med en tynd, sprød skorpe og en blød, luftig krumme. Lavet af hvedemel og hvedesurdej tilsat olivenolie. Strøet med mel.



75 g — Ø 12 cm



30 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001982



Potato bun 80g

Soft bun potato turmeric pre-sliced 80

Blød rund bolle af hvedemel med kartoffelflager og tilsat gurkemeje. Forskåret og ideel som burgerbolle.



80 g — Ø 11,5 cm



3 x 15 STK/KRT — 44 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5001982 - 5001983 - 5001984

5001983



Rustik burgerbolle 80g

Soft bun rustic pre-sliced 80

ny

Blød rund bolle af hvedemel med tørret hvedemelssurdej, der giver en dybere smag. Strøet med mel, Forskåret og ideel som burgerbolle.



80 g — Ø 11,5 cm



3 x 15 STK/KRT — 44 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5001675



Pretzel burgerbolle 80g

Laugen bun pre-sliced 80

Rund hvedebolle, der stammer fra Laugengebäckfamilien, er en tysk bagt specialitet med en karakteristisk prezel-smag og en brun skorpe med lyse indsnit.



80 g — ± 10,5 cm



2 x 21 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001984



Burgerbolle m/flerkorn 80g

Soft bun multiseed pre-sliced 80

ny

Blød rund bolle af hvedemel tilsat og toppet med en velsmagende blanding af korn og frø. Forskåret og ideel som burgerbolle.



80 g — Ø 11,5 cm



3 x 15 STK/KRT — 44 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5001800



Premium øl-stykke, skåret

Crystal roll beer pre-sliced

Forskåret premium-burgerbolle/sandwichbolle med en tynd, sprød skorpe og en blød, luftig krumme. Bagt på hvedemel og hvedesurdej med 'double malt' øl. Tilsat olivenolie og pyntet med semuljegrøn.



80 g — Ø 12 cm



30 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



To fill or to grill *Burgerboller*

2104357



Brioche-bolle 85g

Brioche bun 85

Blød rund bolle lavet på en briochedej.
Perfekt som hamburgerbolle.



85 g — Ø 11,5 cm



50 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



2104377



Brioche-bolle 85g, skåret

Brioche bun pre-sliced 85

Blød rund bolle lavet på en
briochedej, forskåret. Perfekt som
hamburgerbolle.



85 g — Ø 11,5 cm



50 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



2104217



Multikorn brioche 85g

Premium multiseed brioche round 85

Forskåret multikorn brioche med smør,
solsikke, sesam og hørfrø og dekoreret
med havregryn.



85 g — Ø 11,5 cm



50 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5001583



Brioche hamburger 86g, skåret

Hamburger brioche pre-sliced 86g

Forskåret hamburgerbolle lavet på
briochedej. Sød i smagen og perfekt
til gourmet-burgen lavet på
amerikansk dinerstyle.



86 g — Ø 11,4 cm



30 STK/KRT — 80 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5001987



Premium firkantet hvedestykke

Crystal roll square pre-sliced

Firkantet burger-/sandwichbolle med en tynd, sprød skorpe og en blød, luftig krumme. Lavet af hvedemel og hvedemelssurdej tilsat olivenolie. Strøet med mel og forskåret.



95 g — 12,5 x 12,5 cm



2 x 12 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001743



Glutenfri burgerbolle

GF hamburger bun with sesame seeds

Glutenfri burgerbolle toppet med sesam. Enkeltpakket.



110 g — Ø 12 cm



14 STK/KRT — 112 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5001840



Kernestykke uden mel

Multi seed'r bun

Fiberrig bolle fremstillet udelukkende af frø helt uden mel eller gær. Fremstillet af solsikkekerner, havreflager, hørfrø og chiafrø. Ideel som vegetarburgerbolle. Vi anbefaler, at du rister skærefladerne eller lynopvarmer bollen for at vække alle frøenes smagsnuancer til live.



110 g — Ø 10 cm



40 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



Sandwichstykker 75 - 165 g

5001859



Kartoffelstykke 110g

Rose roll white 110

Stenovnsbagt hvedebolle med en sprød skorpe og en fugtig, luftig krumme. Tilsat kartoffelflager og yoghurt som hemmelig ingrediens for en vedvarende friskhed. Stenovnsbagt.



110 g — Ø 10 cm



45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 9-11'



FORBAGT



5001861



Flerkorn kartoffelstykke 110g

Rose roll spelt seeded 110

Stenovnsbagt multikornsbolle med en sprød skorpe og en fugtig, luftig krumme. Bagt på hovedsageligt speltmel med hvedemel, rugmelssurdej, solsikkefrø, kartoffelflager og yoghurt som giver en vedvarende friskhed. Indeholder koriander, fennikel og spidskommen, der giver en intens smag. Pyntet med sesamfrø og birkes.



110 g — Ø 10 cm



45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 9-11'



FORBAGT



5001860



Mørkt kartoffelstykke 110g

Rose roll dark 110

Stenovnsbagt mørk hvedebolle med en sprød skorpe og en fugtig, luftig krumme. Lavet af hvedemel med bygmalt og rugmelssurdej tilsat kartoffelflager og yoghurt som en hemmelig ingrediens for en vedvarende friskhed.



110 g — Ø 10 cm



45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 9-11'



FORBAGT



5001988



Kartoffelstykke m/ græskarkerner

ny

Rose roll pumpkin 110

Hvedebolle med en sprød skorpe og en fugtig, luftig krumme. Tilsat græskarkerner, kartoffelflager og yoghurt som hemmelig ingrediens for en vedvarende friskhed. Stenovnsbagt.



110 g — Ø 10 cm



48 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 9-11'



FORBAGT



5001988 - 5001989

5001989



Kartoffelstykke m/ salt & peber

ny

Rose roll salt & pepper 110

Stenovnsbagt hvedebolle med en sprød skorpe og en fugtig, luftig krumme. Dækket med en pasta af vegetabilsk olie med havsalt og sort peber tilsat kartoffelflager og yoghurt som giver en vedvarende friskhed.



110 g — Ø 10 cm



48 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 9-11'



FORBAGT



Sandwichstykker 75 - 165 g

5000862



Ovalt multikornstykke

Vital ja

Oval bolle med bygmalt, rug, solsikke- og hørfrø, pyntet med ristede hvedegryn.



80 g



80 STK/KRT — 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT



2104378



Ovalt speltstykke 110g

Wheat spelt pistolet 110

Fuldkornsbrød af hvede med spelt og fuldkornsmel, solsikkefrø og sesamfrø.



110 g



50 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



2104388



Belgisk lyst fiberstykke

Fiber rich bagnet white

Hvidt, fiberrigt brød af hvedemel, rug, græskarkerner, solsikkefrø, gule hørfrø, havre og hirse.



110 g



50 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



2104402



Belgisk mørkt fiberstykke

Fiber rich bagnet dark

Fiberrigt brød af hvedemel og ristet bygmalt og en blanding af græskarkerner, rug, solsikkefrø, hirse og havregryn.



110 g



50 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



5000643



Belgisk hvede sandwichbolle

Pan bagnat crossed

Rund og flad sandwichbolle med olivenolie fra Middelhavsområdet og flotte krydsede snit i toppen.



115 g — Ø 13 cm



55 STK/KRT — 28 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



2103645



Belgisk flerkornsbolle

Pan bagnat multiseed FB

Færdigbagt flerkornsbolle, generøst drysset med solsikke-, sesam-, birkes-, og hørfrø.



110 g — Ø 12,5 cm



40 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



2104439



Belgisk oregano sandwichbolle

Pan bagnat oregano

Stor hvedebolle med oregano.



125 g — Ø 13 cm



40 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



Sandwichstykker 75 - 165 g

5000791



Rustik hvede-flaguette

Flaguette

Rustik stenovnsbagt hvede-sandwichbolle med åben og svampet krumme, drysset med mel. Perfekt som autentisk sandwich eller burger.



100 g — Ø 14,5 cm



48 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT



5001088



Flaguette multikornsbolle

Flaguette miller

Rustikt, stenovnsbagt rundt fladt hvedebrød med en smule rugmel. Indeholder havregryn, sesam- og hørfrø. Åben og fugtig krummestruktur.



100 g — Ø 14 cm



48 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT



5000961



Flaguette m/tomat & oliven

Flaguette tomato black olive

Rustikke, stenovnsbagte flade hvede brød, med tomat og sorte oliven, drysset med mel.



100 g — Ø 14,5 cm



48 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT



5001149



Halvmåne hvede-flaguette

Flaguette demi lune

Rustikt, stenovnsbagt fladt hvedebrød med en åben og fugtig krumme, formet som en halvmåne og drysset med mel.



100 g



48 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT



5001986



Dansk multikornstykke 140g

Danish sandwich roll multigrain pre-sliced

ny

Sandwichstykke af fuldkornshvedemel og rugmel med tørret rugmelssurdej for en dybere, velafbalanceret smag. Tilsat dampede rugkerner, solsikkefrø og hørfrø. Forskåret og ideelt til at riste i en klaprister.



140 g — 17 x 8 cm



3 x 6 STK/KRT — 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 60'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



eller GRILL 220°C · 3-5'



FÆRDIGBAGT



5001985



Dansk havrestykke 100g

Danish sandwich roll wheat-oat pre-sliced

ny

Sandwichstykke af hvedemel og havregød tilsat solsikkefrø og hørfrø. Strøet med durummel. Forskåret og ideelt til at riste i en klaprister.



100 g — 16 x 8 cm



3 x 6 STK/KRT — 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 60'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



eller GRILL 220°C · 3-5'



FÆRDIGBAGT



5001142



Flerkornstrekant 100g

Triangle multigrain

Trekantet flerkornsbolle med en smagfuld dekoration af solsikke kerner, hørfrø, sesamfrø og havreflager.



100 g



56 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5001986

Sandwichstykker 75 - 165 g

5000563



Bagel 85g

Bagel 85

Bagel med en tæt sej konsistens og en skinnende skorpe.



85 g — Ø 10 cm



50 STK/KRT — 44 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001766



Bagel 127g

Bagel

Almindelig bagel med en sprød skorpe og en tæt krumme.



127 g — Ø 12 cm



32 STK/KRT — 44 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001768



Multikernebagel

Bagel multiseed

Dampet multikernebagel med solsikkefrø og dekoreret med knust havre.



135 g — Ø 12 cm



32 STK/KRT — 44 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001767



Bagel m/sesam & birkes

Bagel sesame poppy

Bagel dekoreret med sesamfrø og birkes.



127 g — Ø 12 cm



32 STK/KRT — 44 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001769



Bagel løg/hvidløg/sesam/birkes

Bagel everything

Bagel dekoreret med løg, hvidløg, sesamfrø og birkes.



127 g — Ø 12 cm



32 STK/KRT — 44 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001767

Demi-baguetter Halve ciabatta & co

2104395



Flerkornsciabatta 85g

Ciabatta seeded 85

Portions-ciabatta med grahamsmel og dekoreret med solsikkefrø, græskarkerner, havregryn og sesamfrø.



85 g



55 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT



5001139



Øko grovciabatta 100g

Organic ciabatta seeded FB 100

Økologisk ciabatta i portionsstørrelse med hele hvedekorn, dekoreret med solsikke- og græskarkerner, havregryn og sesamfrø.



100 g — ± 14 cm



45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



2104384



Ciabatta 105g

Ciabatta 105

Klassisk ciabatta, enkelt portionsstørrelse.



105 g — ± 12,5 cm



55 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 8-10'



FORBAGT



5001181

Rustik ciabatta 110g

Pagnottella rustica 110

Håndlavet og naturlig hvedebolle i "italiensk ciabatta-stil", bagt i stenovn.



110 g — 14 cm



45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 200°C · 8-10'



FORBAGT



5001182



Rustik grovciabatta 110g

Pagnottella paesano 110

Mørk og naturlig håndlavet hvedebolle i "italiensk ciabattastil" med sesamfrø, hørfrø og bygmalt. Bagt i stenovn.



110 g — 14 cm



45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 200°C · 8-10'



FORBAGT



2104368



Ciabatta 120g

Ciabatta FB 120

Sprød ciabatta, med en åben krumme struktur. Langtidshævnningen og brugen af surdej og olivenolie, giver de store huller og den klassiske smag.



120 g — 24 cm



45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



2104370



Ciabatta 140g

Bocata 140

En ideel ciabatta til sandwich.



140 g — 18 cm



2 x 20 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



Demi-baguetter

Rustikke demi-baguetter

5001117



Spansk hvedebaguette 100g

Barra rústica 100

Denne spanske demi-baguette kombinerer med succes tynd sprød skorpe med en let åben krummestruktur, drysset med mel.



100 g — 22 cm



70 STK/KRT — 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



5001257



Spansk grovbaguette 100g

Barra rústica multiseed 100

Spansk multikornsbaguette generøst drysset med 10 forskellige slags korn og kerner. Har en helt tynd meget sprød skorpe og en let og luftig krumme.



100 g — 22 cm



70 STK/KRT — 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



5000602



Spansk baguette 125g

Barra gallega media 125

Denne spanske baguette formår med succes at kombinere en tynd og sprød skorpe med en let åben krummestruktur. Bagt i stenovn.



125 g — 27 cm



50 STK/KRT — 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



5000787



Spansk grahamsbaguette 125g

Barra gallega media paysan 125

Traditionelt stenovnsbagt spansk baguette af hvedemel og rugmel med en tynd skorpe og åben krummestruktur.



125 g — 27 cm



50 STK/KRT — 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



5001853



Twist baguette 115g

Artisan demi twist white

Stenovnsbagt håndsnoet demi-baguette af hvedemel og flydende rugsurdej. Den længere hæve- og hviletid giver et ægte håndværksprodukt med åben krummestruktur og en autentisk smag.

115 g — ± 23 cm
40 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 9-11'
FORBAGT



5001855



Twist flerkorn baguette 125g

Artisan demi twist multiseed

Stenovnsbagt håndsnoet demi-baguette med flerkorn og rugmalt af hvedemel og flydende rugsurdej. Tilsat og dekoreret med hørfrø, sesamfrø, solsikkefrø og havreflager. Den længere hæve- og hviletid giver et ægte håndværksprodukt med åben krummestruktur og en autentiske smag.

125 g — ± 23 cm
40 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 9-11'
FORBAGT



5001201



Rustik baguette 125g

Petit pain rustique nature 125

Håndlavet sandwichbaguette af hvede- og rugmel og en smule hvedemalt for en bedre smag. Bagt i stenovn og dekoreret med to snit i toppen.

125 g — ± 22,5 cm
40 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT



5000954



Rustik grovbaguette 125g

Petit pain rustique multicéréales 125

Stenovnsbagt demi-baguette med to snit i toppen. Bagt på hvede- og rugmel med hvedesurdej tilsat havregryn, hørfrø, solsikkefrø, sesamfrø, hvedeklid og en smule malt til at fremhæve smagen.

125 g — ± 22,5 cm
40 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT



Demi-baguetter

Klassiske demi-baguetter

2104391



Multikorns-baguette 80g

Premium plus petit pain multiseed 80

Flerkornsbaguette af hvedemel og ristet malt tilsat og dekoreret med havregryn, solsikkefrø, sesamfrø, hørfrø og hvedeklid.



80 g — 18 cm



65 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



2104361



Baguette 85g

Premium plus petit pain 85

Baguette lavet udelukkende af hvedemel, vand, gær og salt.



85 g — 17 cm



65 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



2104375



Grahamsbaguette 85g

Premium plus petit pain paysan 85

Grahamsbaguette lavet udelukkende af hvedemel, delvist fuldkornsmel, vand, gær og salt.



85 g — 17 cm



65 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



2104394



Demi-baguette 110g

Premium plus demi baguette 110

Baguette lavet af hvedemel, vand, gær og salt.



110 g — 22 cm



50 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



2104389



Demi-hvedebaguette 120g

Demi baguette FB 120

Baguette med gyldenbrun skorpe og blød krumme.



120 g — 27 cm



26 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



Demi-baguetter

Klassiske demi-baguetter

2104362



Demi-baguette 125g

Premium plus demi baguette I25

Baguette lavet af hvedemel, vand, gær og salt.



125 g — 27 cm



45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 14-16'



FORBAGT



2104396



Grahams-baguette 125g

Premium plus demi baguette paysanne I25

Baguette lavet af hvedemel, delvist fuldkornsmel, vand, gær og salt.



125 g — 27 cm



45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 14-16'



FORBAGT



2104365



Multikorn demi-baguette 125g

Premium plus demi baguette multiseed I25

Fuldkornsbaguette af hvedemel og ristet malt dekoreret med havregryn, solsikkefrø, sesamfrø, hørfrø og hvedeklid.



125 g — 27 cm



45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 14-16'



FORBAGT



2104405



Soft baguette 140g

Golden soft demi baguette 140

En blød klassisk baguette.



140 g — 27 cm



45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



2104404



Soft flerkornsbaguette 140g

Golden soft demi baguette multiseed 140

En blød flerkorns-baguette drysset med hørfrø, sesamfrø og boghvede.



140 g — 27 cm



45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5001483



Spansk hvedebaguette 155g

Barra baston media 155

Rustik baguette af spansk oprindelse med kantede ender og en særdeles let, åben krumme og en sprød skorpe.



155 g — 27 cm



50 STK/KRT — 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 14-16'



FORBAGT



Baguettes Ciabattas & co

5000469



Ristet maltbaguette 340g

Bûchette campagnarde 340

Traditionelt mørkt og mættende brød bagt i stenovn med et mix af hvedemel, rugmel og malt. Indeholder knækket rug, hør- og solsikkefrø.



340 g — ± 37 cm



30 STK/KRT — 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 18-20'



FORBAGT



5001184



Rustik ciabatta 400g

Pagnotta rústica 400

Flot håndlavet hvedebrød i italiensk stil på dej af ciabattatypen, fremstillet efter gamle traditioner og bagt i stenovn.



400 g — 36 cm



15 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 200°C · 10-12'



FORBAGT



5001277



Spansk hvedebaguette 375g

Barra baston 375

Spansk hvedebaguette med rustikt udseende.



375 g — 56 cm



20 STK/KRT — 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 17-19'



FORBAGT



5001185



Grov-ciabatta 450g

Pagnotta paesano 450

Håndlavet lækkert hvedebrød i italiensk stil med sesamfrø, hørfrø og byg malt. Bagt i stenovn og drysset med mel.



450 g — 37 cm



15 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 200°C · 10-12'



FORBAGT



Baguetter Rustikke baguetter

panesco
keep exploring

5000106



Spansk baguette 260g

Barra gallega 260

Denne spanske baguette formår med succes at kombinere en tynd og sprød skorpe med en let åben krummestruktur. Bagt i stenovn.

- 260 g — 45 cm**
- 18 STK/KRT — 40 KRT/PALLE**
- OPTØES VED 22°C · 15'**
- BAGES VED 180°C · 14-16'**
- FORBAGT**



5001276



Spansk hvedebaguette 270g

Barra campesina 270

En let og luftigt baguette med en tynd, meldrysset skorpe og spidse ender.

- 270 g — 43 cm**
- 20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE**
- OPTØES VED 22°C · 15'**
- BAGES VED 180°C · 14-16'**
- FORBAGT**



5001146



Surdejsbaguette 280g

Baguette à l'ancienne 280

Autentisk surdejsbaguette af hvede og rugmel, bagt i stenovn.

- 280 g — ± 54 cm**
- 20 STK/KRT — 36 KRT/PALLE**
- OPTØES VED 22°C · 15'**
- BAGES VED 180°C · 11-13'**
- FORBAGT**



5001145



Grov surdejsbaguette 280g

Baguette multicéréales à l'ancienne 280

Autentisk surdejsbaguette med masser af frø og kerner: Hørfrø, sesamfrø, solsikke kerner, havregryn og havre flager, hvedeklid & hvede flager, groftkværnet rug og ristet byg malt, bagt i stenovn.

- 280 g — ± 54 cm**
- 20 STK/KRT — 36 KRT/PALLE**
- OPTØES VED 22°C · 15'**
- BAGES VED 180°C · 11-13'**
- FORBAGT**



Baguetter Rustikke baguetter

5001857



Twist hvedebaguette 400g

Artisan twist white

Stenovnsbagt håndsnoet baguette af hvedemel og rugsurdej. Den længere hæve- og hviletid giver et ægte håndværksprodukt med åben krummestruktur og en autentisk smag.



350 g — ± 52 cm



15 STK/KRT — 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



5001858



Twist flerkornsbaguette 400g

Artisan twist multiseed

Stenovnsbagt håndsnoet baguette med flerkorn og rugmalt af hvedemel og rugsurdej. Tilsat og dekoreret med hørfrø, sesamfrø, solsikkefrø og havreflager. Den længere hæve- og hviletid giver et ægte håndværksprodukt med åben krummestruktur og en autentisk smag.



400 g — ± 52 cm



15 STK/KRT — 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 11-13'



FORBAGT



Baguetter

Klassiske baguetter

panesco
keep exploring

2104369



Baguette 250g

Premium plus baguette 250

Baguette, der udelukkende er bagt på hvedemel, vand, gær og salt.



250 g — 57 cm



30 STK/KRT — 24 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 14-16'



FORBAGT



2104381



Multikorns-baguette 250g

Premium plus baguette multiseed 250

En fuldkornsbaguette af hvedemel og ristet malt tilsat og dekoreret med havregryn, solsikkefrø, sesamfrø, hørfrø og hvedeklid.



250 g — 57 cm



24 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 14-16'



FORBAGT



2104367



Baguette 440g

Premium plus parisienne 440

En alsidig baguette med bred bund, lavet udelukkende af hvedemel, vand, gær og salt.



440 g — 57 cm



14 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 17-19'



FORBAGT



Brød

5000922



Øko pavé surdejsbrød

Organic pavé au levain 450

Økologisk stenovnsbagt brød på hvede- og rugmel og en traditionel surdej. Fremstillet af naturlige ingredienser, fri for tilsætningsstoffer.



450 g



15 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 60'



BAGES VED 210°C · 14-16'



FORBAGT



5000921



Øko flerkornsbrød

Organic boulot multiseed 450

Økologisk stenovnsbagt brød bagt på hvede- og rugmel tilsat økologiske solsikkefrø, økologiske gule og brune hørfrø, økologiske birkes og økologiske nigellafrø. Fremstillet af naturlige ingredienser, fri for tilsætningsstoffer og e-numre.



450 g



12 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 60'



BAGES VED 210°C · 14-16'



FORBAGT



5001058



Øko pavé m/ristet malt

Organic pavé bûcheron 500

Økologisk landbrød, bagt i stenovn med et snittet kryds på toppen. Indeholder et strejf af ristet malt og drysset med mel.



500 g



14 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 60'



BAGES VED 210°C · 14-16'



FORBAGT



5001281



Rundt mørkt landbrød 500g

Farmers bread dark 500

Rustikt rundt mørkt multikornsbrød på hvede- og rugmel, med havre- og rugkerner, hørfrø, græskærkerner, sesamfrø, maltet havre og byg, drysset med mel.



500 g



12 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 60'



BAGES VED 210°C · 14-16'



FORBAGT



2104400



Hvedesurdejsbrød 550g

Boulot with sourdough white

Stenovnsbagt rustikt landbrød bagt på hvedemel og rug med rugsurdej. Håndfoldet og drysset med mel. En unik, langsom blandingproces og længere hviletid sikrer bedre hydrering af dejen. Resultatet er et brød med en åben struktur, der har en mild surdejssmag og holder sig friskt i længere tid.

KG **550 g**
11 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT



2104401



Flerkornsurdejsbrød 600g

Boulot with sourdough multiseed

Stenovnsbagt rustikt flerkornsbrød bagt på hvede, rug og rugsurdej, tilsat sesamfrø, solsikkefrø og hørfrø. Håndfoldet og drysset med mel. En unik, langsom blandingproces og længere hviletid sikrer bedre hydrering af dejen. Resultatet er et brød med en åben struktur, der har en mild surdejssmag og holder sig friskt i længere tid.

KG **600 g**
11 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT



5000689



Speltbrød m/surdej 600g

Wheat-spelt bread 600

Ekstremt lækkert og rustikt spelt - flerkorns - surdejsbrød med en lækker tyk revnet skorpe. Bagt i stenovn.

KG **600 g**
15 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT



5001447



Flerkornsurdejsbrød 900g

Large boulot with sourdough multiseed

Stenovnsbagt rustikt flerkornsbrød bagt på hvede, rug og rugsurdej, tilsat sesamfrø, solsikkefrø og hørfrø. Håndfoldet og drysset med mel. En unik, langsom blandingproces og længere hviletid sikrer bedre hydrering af dejen. Resultatet er et brød med en åben struktur, der har en mild surdejssmag og holder sig friskt i længere tid.

KG **900 g**
9 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT



5001282



Lyst landbrød 600g

Farmers bread white 600

Medium stort, rustikt surdejsbrød med en tynd, sprød skorpe og en let luftig krumme, lavet efter en gammel opskrift fra Ardennerne på hvedemel, lidt rugmel og drysset med mel.



600 g



12 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 60'



BAGES VED 210°C · 14-16'



FORBAGT



5000688



Mørkt franskbrød m/kerner 600g

Miller loaf 600

Medium stort mørkt surdejsbrød af hvedemel, rugmel og malt med en tynd sprød skorpe og en let luftig krumme, dekoreret med solsikkefrø, hvedekli, sesamfrø, hørfrø og havrekorn.



600 g



10 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 60'



BAGES VED 210°C · 14-16'



FORBAGT



5001176



Hvedefranskbrød 800g

White bloomer FB 800

Traditionelt hvedebrød med flotte diagonale snit, sprød skorpe og blød struktur.



800 g



6 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 90'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001441



Rustik maltbrød 1100g

Rustic sourdough malt

Stenovnsbagt traditionelt fransk (maltet) hvedebrød med surdej, lidt rug og ristet maltet bygmel.



1100 g



6 STK/KRT — 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 90'



BAGES VED 210°C · 19-21'



FORBAGT



5001440



Rustik hvedebrød 1100g

Rustic loaf with sourdough white

Stenovnsbagt traditionelt fransk hvedebrød med surdej og en smule rug. Fremstillet af naturlige ingredienser, fri for tilsætningsstoffer.

-  **1100 g — ± 41 cm**
-  **6 STK/KRT — 32 KRT/PALLE**
-  **OPTØES VED 22°C · 90'**
-  **BAGES VED 210°C · 19-21'**
-  **FORBAGT**



5001442



Rustik grovbrød 1100g

Rustic loaf with sourdough multiseed

Traditionelt fransk (maltet) fuldkorns-hvedebrød med surdej, rug og ristet og maltet bygmel. Indeholder mørke hørfrø og hirse, bagt i stenovn.

-  **1100 g — ± 41 cm**
-  **6 STK/KRT — 32 KRT/PALLE**
-  **OPTØES VED 22°C · 90'**
-  **BAGES VED 210°C · 19-21'**
-  **FORBAGT**



5000536



Polka hvedebrød 1100g

Pain polka 1100

Meget traditionelt brød med en tynd men sprød skorpe og svampet krumme med store lufthuller. Krydsede snit i toppen, melstrøet og bagt i stenovn.

-  **1100 g — ± 48 cm**
-  **8 STK/KRT — 24 KRT/PALLE**
-  **OPTØES VED 22°C · 90'**
-  **BAGES VED 210°C · 19-21'**
-  **FORBAGT**



5000896



Polka flerkornsbrød 1100g

Pain polka multiseed 1100

Meget traditionelt brød med en tynd men sprød skorpe og svampet krumme med store lufthuller. Indeholder i alt 8 forskellige korn og frø. Krydsede snit i toppen, melstrøet og bagt i stenovn.

-  **1100 g — ± 49 cm**
-  **8 STK/KRT — 24 KRT/PALLE**
-  **OPTØES VED 22°C · 90'**
-  **BAGES VED 210°C · 19-21'**
-  **FORBAGT**



5001602



Pavé surdejsbrød 1100g

Pavé fermier

Hvidt håndværksbrød bagt på hvedesurdej af naturlig surdej, fremstillet efter traditionen med en modningstid på over 48 timers gæring. Resultatet er en elastisk halv-åben og svampet krumme med en velsmagende tynd skorpe. Drysset med mel og bagt på sten.



1100 g



6 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 90'



BAGES VED 210°C · 19-21'



FORBAGT



5001603



Pavé grovsurdejsbrød 1100g

Pavé meunier

Håndlavet mørkt multikerne-surdejsbrød af hvede, hvede-fuldkornsmel og rugmel på naturlig flydende surdej med blødgjorte kerner (rug, sesamfrø, solsikkefrø, birkes, brune og gule hørfrø) og pyntet med sesamfrø og hirse Korn. Bagt i stenovn.



1100 g



6 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 90'



BAGES VED 210°C · 19-21'



FORBAGT



2104372



Lyst pavé landbrød 1900g

Pavé garde chasse 1900

Et landbrød lavet på hvedesurdej med fugtige krumme og tyk skorpe. Strøet med mel og bagt i stenovn.



1900 g



4 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 90'



BAGES VED 210°C · 19-21'



FÆRDIGBAGT



2104366



Mørkt pavé landbrød 1900g

Pavé garde forestier 1900

Rustikt brød lavet af hvedemel, fuldkornsrugmel og ristet maltmel tilsat brune hørfrø, soja og solsikkefrø. Strøet med mel og bagt i stenovn.



1900 g



4 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 90'



BAGES VED 210°C · 19-21'



FORBAGT





2104664

(Toast)Brød

2104665



Pavé hvedebrød, skåret

Pavé garde chasse pre-sliced 1100

Rustik hvedebrød lavet af hvedemel-surdej, der forbedrer smagen af den fugtige krumme og tykke skorpe. Strøet med mel og stenoovnsbagt. Skåret i 15 skiver, som er 17 mm tykke og pakket i en bagepose, der kan gå i ovnen.

- 1100 g — 15 + 2 slices**
- 6 x 1 STK/KRT — 36 KRT/PALLE**
- OPTØES VED 22°C · 60' i pose**
- BAGES VED 190°C · 8-10' i pose**
- FORBAGT**



5001604



Pavé grovsurdejsbrød 1900g

Pavé garde messier 1900

Håndlavet brunt multikernebrød bagt på surdej af hvede og hvede-fuldkornsmel, med en flydende surdej af hvede- og rugmel med ristede sesamfrø, græskarkerner og hørfrø. Pyntet med hørfrø og sesamfrø og bagt i stenovn.

- 1900 g**
- 4 STK/KRT — 40 KRT/PALLE**
- OPTØES VED 22°C · 90'**
- BAGES VED 210°C · 19-21'**
- FORBAGT**



Brød

2104664



Pavé grovbrød, skåret

Pavé garde forestier pre-sliced 1100

Rustikt brød lavet af hvedemel, fuldkornsrugmel og ristet maltmel tilsat brune hørfrø, soja og solsikkefrø. Strøet med mel og bagt i stenovn. Skåret i 15 skiver, som er 17 mm tykke og pakket i en bagepose, der kan gå i ovnen.

- 1100 g — 15 + 2 slices**
- 6 x 1 STK/KRT — 36 KRT/PALLE**
- OPTØES VED 22°C · 60' i pose**
- BAGES VED 190°C · 8-10' i pose**
- FORBAGT**



(Toast)Brød

5001609



Lyst surdejsbrød, skåret

Loaf with sourdough white pre-sliced

Skiveskåret franskbrød på surdej af hvede og rug. 21-22 brugbare skiver (17 mm tykke) med en blød krumme og en sprød skorpe med mere smag og aroma. Hvert brød kommer i en bagepose klar til at blive bagt. Ideel til en rustik sandwich, panini eller toast.

**1000 g — 21-22 + 2 slices****5 x 1 STK/KRT — 48 KRT/PALLE****OPTØES VED 22°C · 60' i pose****BAGES VED 170°C · 6-8' i pose****FÆRDIGBAGT**

5001608



Multikorn surdejsbrød, skåret

Loaf with sourdough multiseed pre-sliced

Skiveskåret multikærnebrød på surdej af hvede og rug. 21-22 brugbare skiver (17 mm tykke) med en blød krumme og en sprød skorpe med mere smag og aroma. Hvert brød kommer i en bagepose klar til at blive bagt. Ideel til en rustik sandwich, panini eller toast.

**1000 g — 21-22 + 2 slices****5 x 1 STK/KRT — 48 KRT/PALLE****OPTØES VED 22°C · 60' i pose****BAGES VED 170°C · 6-8' i pose****FÆRDIGBAGT**

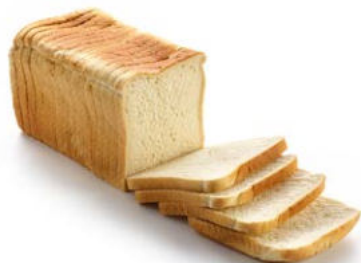
5001008



Lyst sandwichbrød

Sandwich bread white 800

Perfekt kvadratisk skåret hvedebrød – 18 skiver pr. brød 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 endeskiver). Perfekt til sandwicher og toast.

**800 g — 18 + 2 slices****10 x 1 STK/KRT — 48 KRT/PALLE****OPTØES VED 22°C · 240'****TØ OP OG SERVÉR**

5001009



Mørkt sandwichbrød

Sandwich bread malted 800

Perfekt kvadratisk skåret hvedebrød med maltede hvedeflager, hvedeklid og maltet hvede- og bygmel – 18 skiver pr. brød 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 endeskiver). Perfekt til sandwicher og toast.

**800 g — 18 + 2 slices****10 x 1 STK/KRT — 48 KRT/PALLE****OPTØES VED 22°C · 240'****TØ OP OG SERVÉR**

5001995



Dansk rugbrød 600g, skåret

ny

Danish rye bread pre-sliced

Fiberrigt mørkt rugbrød med mange kerner (39 %): Rugkerner, solsikkefrø og græskarkerner. Tilsat surdej af fuldkornsrugmel og drysset med hakkede græskarkerner. Skåret i 13 skiver. Færdigbagt og uden endeskiver.



600 g — 13 slices



15 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 360'



TØ OP OG SERVÉR



5000484



Lyst sandwichbrød uden skorpe

Tramezzino

Hvidt sandwichbrød uden skorpe, skåret på langs; 10 skiver pr. brød (45 x 10 x 0,85 cm). Perfekt til sandwicher, canapées og toast.



1000 g — 10 slices / 45 cm



6 STK/KRT — 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5000779



Mørkt sandwichbrød uden skorpe

Tramezzino wheat-rye

Sandwichbrød af rugmel, uden skorpe, skåret på langs; 10 skiver pr. brød (45 x 10 x 0,85 cm). Perfekt til sandwicher, canapées og toast.



1000 g — 10 slices / 45 cm



6 STK/KRT — 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'

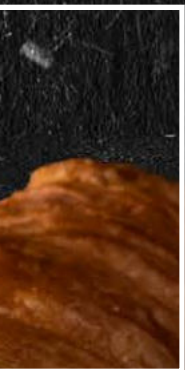


TØ OP OG SERVÉR



Viennoiserie





109

Croissanter

115

Mini croissanter

117

Wienerbrød

120

Mini wienerbrød



Croissanter

5001674



Dobbelt hindbærcroissant

Croissant double colour raspberry filled

Fyldig og lagdelt smørcroissant i to farver baseret på en blanding af to slags gærdej (neutral og hindbær) med hindbærfyld. Bagt med 16% smør.



90 g



40 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



5001673



Dobbelt chokocroissant

Croissant double colour choco filled

Fyldig og lagdelt smørcroissant i to farver baseret på en blanding af to slags gærdej (neutral og kakao) og med chokofyld. Bagt med 16% smør.



90 g



40 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



5001648



Smørbagt mandelcroissant

Croissant almond filling

Fyldig smørcroissant med mange lag og mandelfyld toppet med mandelflager.



100 g



2 x 30 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 20-22'



TIL BAGNING



5001647



Smørbagt chokoladecroissant

Croissant chocolate hazelnut filling

Fyldig smørcroissant med mange lag og praliné-fyld dekoreret med chokoladestykker.



100 g



2 x 30 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 20-22'



TIL BAGNING



5000655



Smørbagt croissant 65g

Croissant au beurre 65

Klassisk fransk croissant lavet på smør, med forhævet gærdej for et flot opbag. Penslet med æggestrygelse. Bagt med 18% smør.



65 g



4 x 20 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



5001851



Øko smørbagt croissant

Organic croissant au beurre 70

Økologisk croissant fremstillet af tynd lagdelt gærdej med smør. Bagt med 23% smør.



70 g



2 x 30 STK/KRT — 64 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



5001966



Smørbagt croissant 80g

Maxi croissant au beurre

Stor luksus smørroissant med en flot struktur og skøn duft. Penslet med æggestrygelse. Bagt med 24% smør.



80 g



4 x 15 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



5001751



Smørbagt grovcroissant

Croissant au beurre multigrain 80

En lækker og rigt pyntet multi-croissant med smør, rugmel, ristet byg malt, speltmel, hørfrø og solsikkefrø. Bagt med 19% smør.



80 g



2 x 30 STK/KRT — 64 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



Croissanter

5001211



Buet croissant

Croissant curved 100

Croissant med meget fyldig smag med flot volumen og fine lag. Penslet med æg.



100 g



36 STK/KRT — 72 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



5002001



Buet grovcroissant 85g

Croissant curved multigrain 85

ny

Croissant med fyldig smag og med flot volumen. Herefter toppet med forskellige korn og frø som brune og gyldne hørfrø, chia- og solsikke- og sesamfrø, havre- og hvedeflager.



85 g



2 x 20 STK/KRT — 72 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



5000914



Færdigbagt smørcroissant

Croissant au beurre FB 55

Færdigbagt smørcroissant af enestående kvalitet. Bagt med 21% smør.



55 g



40 STK/KRT — 48 KRT/PALLE



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT





5001592



Smørbagt croissant artisan 23%

Croissant artisanal au beurre 60

Mellemstor croissant lavet af fransk smør af høj kvalitet. Den traditionelle franske håndværksmetode med en længere hviletid garanterer en bedre og mere fyldig smag af frisk smør og flotte lag. Bagt med 23 % smør.



60 g



2 x 35 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



Viennoiserie

5001996



Smørbagt croissant 70g

Croissant artisanal au beurre 70

Croissant lavet af fransk smør af høj kvalitet. Den traditionelle franske håndværksmetode med en længere hviletid garanterer en bedre og mere fyldig smag af frisk smør og flotte lag. Bagt med 23 % smør.



70 g



2 x 35 STK/KRT — 64 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



2104670



Croissant bolle 70g

Croissant bun

Alsidig bolle lavet af croissantdej; lamineret gærdej rullet sammen i en papirbageform. Det giver den flot høj snegl, der nemt kan skæres vandret, og bruges i både det søde og salte køkken. Bagt med 19 % smør.



70 g



35 STK/KRT — 88 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



Croissanter

5001591



Smørbagt pain au chocolat

Pain au chocolat au beurre

Chokoladecroissant lavet på smør og lamineret gærdej med to stænger af mørk chokolade. Bagt med 16% smør.



75 g



2 x 35 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



5001911



Pain au chocolat au beurre FB

Færdigbagt chokoladecroissant af klassisk wienerdej med smør og to mørke chokoladestænger. Bagt med 21% smør.



70 g



3 x 16 STK/KRT — 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001852



Øko smørbagt pain au chocolat

Organic pain au chocolat au beurre 75

Økologisk chokoladecroissant af tynd lagdelt gærdej med smør og to stænger mørk chokolade. Bagt med 21% smør.



75 g



2 x 35 STK/KRT — 64 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



5001997



Pain au chocolat artisan 21%

Pain au chocolat artisanal au beurre 70

Pain au chocolat lavet af fransk smør af høj kvalitet, sukker, sødmælkspulver og ren chokolade. Den traditionelle franske håndværksmetode med en længere hviletid garanterer en bedre og mere fyldig smag af frisk smør og flotte lag. Indeholder 21 % smør.



70 g



2 x 45 STK/KRT — 64 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



ny

Mini croissanter

panesco
keep exploring

5001758



Dobbelt choko mini-croissant

Mini croissant double colour choco

Tofarvet mini smørcroissant af to slags butterdej (naturlig og kakao) og med masser af kakaofyld. Bagt med 18% smør.



45 g



36 STK/KRT — 130 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 14-16'



TIL BAGNING



2004117



Smørbagt croissant 45g

Croissant au beurre FB 45

Færdigbagt gylden smør croissant.
Bagt med 21% smør.



45 g



70 STK/KRT — 36 KRT/PALLE



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5000648



Smørbagt mini-croissant

Mini croissant au beurre

En minicroissant lavet på smør og penslet med æg. Bagt med 18% smør.



25 g



4 x 40 STK/KRT — 80 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 13-15'



TIL BAGNING



5001456



Smørbagt buet mini-croissant

Mini croissant au beurre curved

En bueformet minicroissant lavet på smør. Bagt med 25% smør.



22 g



± 136 STK/KRT — 128 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 13-15'



TIL BAGNING



Mini croissanter

5002002



Argentinsk croissant

Argentino croissant

ny

Lokal argentinsk udgave af croissanten. En meget fyldig dessertkage i croissantstil lavet af pisket smør, sukker, æg og mælk. Kan serveres i både det søde og salte køkken. Bagt med 23 % smør.



40 g



2 x 55 STK/KRT — 128 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 45'



BAGES VED 170°C · 17'



TIL BAGNING



5000649



Smørbagt mini pain au chocolat

Mini pain au chocolat au beurre

Mini-chokoladecroissant med to stænger af mørk chokolade, penslet med æg. Bagt med 16% smør.



25 g



4 x 40 STK/KRT — 80 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 13-15'



TIL BAGNING



I Argentina kaldes disse croissanter også “*medialunas*” (*halvmåner*) eller “*facturas*”, hvilket kommer af det latinske ord “*facere*”, der betyder at lave eller skabe.



5002002

Wienerbrød

panesco
keep exploring

5000901



Butterdejstrekant m/æblefyld

Apple turnover

Æbler, rosiner og en smule kanel indbagt i butterdej og drysset med perlesukker.

 **145 g**

 **35 STK/KRT — 80 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22°C · 30'**

 **BAGES VED 170°C · 30-32'**

 **TIL BAGNING**



5001915



Vegansk spandauer m/creme

Vegan Danish crown custard

Spandauer med fyld af vaniljecreme og karamelliseret brun farin, drysset med hakkede hasselnødder.

 **90 g**

 **4 x 12 STK/KRT — 104 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22°C · 15'**

 **BAGES VED 180°C · 19-21'**

 **TIL BAGNING**



Viennoiserie

5001916



Vegansk spandauer æble-havtorn

Vegan Danish crown apple buckthorn

Spandauer med æble- og havtornfyld. 1 pose med appelsinglasur medfølger.

 **88 g**

 **4 x 12 STK/KRT — 104 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22°C · 15'**

 **BAGES VED 180°C · 19-21'**

 **TIL BAGNING**



5001916

Wienerbrød

5001473



Kannelsnegl

Cinnamon swirl

Meget sprød dansk wienerbrødssnegl, med kanel og remonce. Vedlagt 1 pose hvid glasur.



85 g



4 x 12 STK/KRT — 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 19-21'



TIL BAGNING



5000732



Spandauer m/creme

Danish custard crown

Sprødt dansk wienerbrød med cremefyld og et strejf af mandel. Vedlagt 1 pose hvid glasur.



90 g



4 x 12 STK/KRT — 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 19-21'



TIL BAGNING



5002018



Smørbagt rosinsnegl

Pain aux raisins au beurre

Klassisk fransk smørsnegl med creme og friske rosiner, penslet med æg. Bagt med 13% smør.



100 g



3 x 24 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



5000731 - 5000929

5000970



Frøsnapper m/kokos & ananas

Caribbean twist

Butterdejstwister med creme og ananas, drysset med kokosnøddeflager.



100 g



3 x 26 STK/KRT — 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



5000731

Wienerpekan

Maple pecan plait

Typisk sprødt dansk wienerbrød med fyld af knuste pekannødder og ahorn-sirup, pyntet af med pekannødder. Vedlagt 1 pose ahornsirup og papirposer.



95 g



4 x 12 STK/KRT — 104 KRT/PALLE



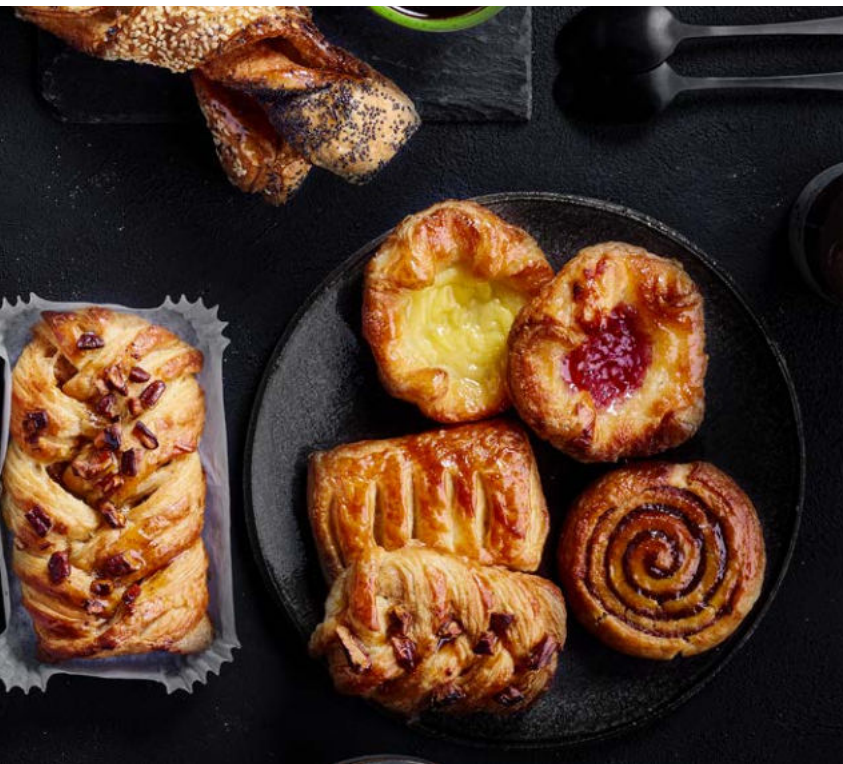
OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 19-21'



TIL BAGNING



Mini Wienerbrød

5000971



Mini wienerpekan

Mini maple pecan plait

Sprødt mini-wienerbrød med fletmønster og et blødt sødt fyld af ahornsirup og knuste pecannødder, strøet med pecannødder. 1 pose ahornsirup medfølger.



40 g



5 x 20 STK/KRT — 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 13-15'



TIL BAGNING



5001620



Smørbagt mini chokolade-sløjfe

Mini torsade au chocolat au beurre

Snoet wienerbrød på lamineret gærdej med vaniljecreme og masser af mørke chokoladeperler. Bagt med 12% smør.



2 x 50 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 13-15'



TIL BAGNING



5001458



Mini frøsnapper

Mini marzipan twist

Frøsnapper med fyld af marzipan og mandler, pyntet med sesamfrø og birkes.



45 g



75 STK/KRT — 120 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 13-15'



TIL BAGNING



5000650



Smørbagt mini rosinsnegl

Mini pain aux raisins au beurre

Klassisk fransk snegl med creme og friske rosiner, penslet med æg. Bagt med 14% smør.



30 g



5 x 30 STK/KRT — 80 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 13-15'



TIL BAGNING



5001150



Mix af mini wienerbrød m/frugt

Mini feuilleté aux fruits mix

Udvalg af glaserede buttedejsstykker med smør og fire forskellige slags frugtfyld: æble, kirsebær, mango og jordbær.



40 g



4 x 25 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 13-15'



TIL BAGNING



5001919



Mix af vegansk mini wienerbrød

Vegan mini Danish crown mix

Sortiment med 3 miniwienerbrød: 2 x 20 minispandauere fyldt med plantebaseret vaniljecreme og karamelliseret puddersukker, drysset med hakkede hasselnødder, 2 x 20 minispandauere fyldt med æble og havtorn, 2 x 20 minispandauere fyldt med kirsebær. 1 pose orange glasur medfølger til minispandauerne med æble- og havtornsfyld.



40 g



6 x 20 STK/KRT — 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 13-15'



TIL BAGNING



5002003

Mix 4 mini wienerbrød

Mini deluxe viennoiserie mix

Assorteret wienerbrød i mini-udgave: 50 med creme, 50 med hindbær pyntet med lyserødt sukker, 50 pralinéfinger pyntet med karamel af ristede hasselnødstykker, 50 firkantede kager med jordbærpuré pyntet med mandelstykker. De er hver især fremstillet af smør på mellem 12 % og 17 %.



30-40 g



4 x 50 STK/KRT — 64 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 14-16'



TIL BAGNING



5000929



Mix af mini-wienerbrød

Mini Danish mix

Mix af fem mini-wienerbrød: 20 med pecannødder, 20 med æble, 30 kanelnegle, 20 spandauer med creme, 20 spandauer med hindbær.



40 g



110 STK/KRT — 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 13-15'

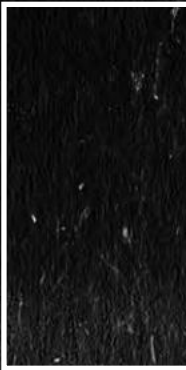


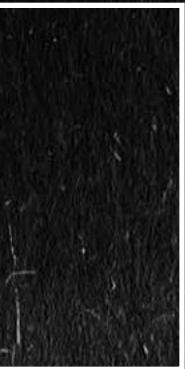
TIL BAGNING





Pâtisserie





- 124 Kager og tærter
- 128 Portionskager
- 130 Konditordesserter
- 134 Konditorelementer
- 140 Kager, vafler og pandekager
- 142 Minidesserter / kaffedesserter

Kager og tærter

5001364



Chokoladekage

Chocolate cream cake

Portionsskåret (14 stk.) chokoladelagkage med tre lag skiftevis chokoladekage og mørk chokolademousse, overtrukket med ganache.



1750 g — 125 g • 14 p



1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C • 480'



TØ OP OG SERVÉR



5000642



Tiramisu

Tiramisu tondo

Portionsskåret (12 stk.) moccakage med vaniljecreme- og mascarponefyld med et strejf af marsala (original opskrift).



1080 g — 90 g • 12 p



1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C • 240'



TØ OP OG SERVÉR



5001958

Chokoladefudge kage

Chocolate fudge cake

Portionsskåret (14 styk.) høj chokoladekage med 3 lag skiftevis af chokoladekage, mørk chokolademousse og overtrukket med mørk chokoladeganache og pyntet med brownietern øverst og chokoladeflager på siden.



2100 g — 150 g • 14 p



1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C • 1440'



TØ OP OG SERVÉR



ny



5001958

5001366



Gulerodskage m/orange & rosin

Iced carrot cake

Portionsskåret (14 stk.) høj gulerodskage med fire lag gulerodskage (med mandler og rosiner) lagt sammen med fire lag vanilje-yoghurtcreme, tilsat orangesmag.



2500 g — 178 g • 14 p



1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C • 720'



TØ OP OG SERVÉR



5001669



Snehvide skovbærkage

Snow white's forest fruit cake

Portionsskåret (12 stk.) glaseret lagkage med tre lag lys sukkerbrødskeg fyldt med creme og dekoreret med frysetørrede ribs, solbær, hindbær og jordbær og drysset med kornblomster.



1250 g — 104 g • 12 p



1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C • 720'



TØ OP OG SERVÉR



5001846

Blåbær red velvet lagkage

Blueberry red velvet cake

Forskåret (12 stk.) lagkage med tre røde bunde og tre lag blåbærcreme i forskellige nuancer. Dekoreret med red velvet-crumble og solbær.



1880 g — 157 g • 12 p



1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C • 720'



TØ OP OG SERVÉR



Kager og tærter

5000933



Cheesecake

White cheesecake

Portionsskåret (12 stk.) klassisk cheesecake.



1600 g — 133 g • 12 p



1 STK/KRT — 240 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C • 1440'



TØ OP OG SERVÉR



5001932



Cheesecake m/æble & crumble

Apple crumble cheese cake

Portionsskåret (12 stk.) cheesecake med æblestykker på en bund af crumble med karamel og kanel og toppet med en crumble med rørsukker.



1600 g — 133 g • 12 p



1 STK/KRT — 312 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C • 1440'



TØ OP OG SERVÉR



ny

5000657

Profiterole-tærte

Profiterole tart

Portionsskåret (12 stk.) mørdejstærte med crème pâtissière (let vaniljecreme) og fyldte profiteroles, pyntet med flormelis og chokoladeflager.



1600 g — 133 g • 12 p



1 STK/KRT — 184 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C • 480'



TØ OP OG SERVÉR



5000640



Italiensk citrontærte

Crostatata al limone

Portionsskåret (14 stk.) mørdejstærte med en frisk citroncreme dekoreret med flormelis.



1400 g — 100 g • 14 p



1 STK/KRT — 240 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C • 240'



TØ OP OG SERVÉR



5000697



Æbletærte

Apple tart normande

Portionsskåret (12 stk.) rustik æbletærte med æblestykker, rosiner og kanel.



1900 g — 158 g • 12 p



1 STK/KRT — 184 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C • 480'



TØ OP OG SERVÉR



5001369



Æblekage på mørdej

Apple tart maison

Portionsskåret (14 stk.) autentisk æbletærte på mørdej, fyldt med æbler og rosiner, krydret med kanel.



2500 g — 178 g • 14 p



1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C • 720'



TØ OP OG SERVÉR



5000996



Apfelstrudel

Apfelstrudel 125

Autentisk 'Apfelstrudel' med 63 % æbler, rosiner og kanel. Forskåret i otte stykker.



125 g



6 x 8 STK/KRT — 90 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C • 720'



BAGES VED 180°C • 6-8'



SERVER VARMT



5000656



Skovbærtærte

Red fruit tart

Portionsskåret (12 stk.) tærte med et lag chokolade og en blanding af skovbær ovenpå (ribs, brombær, blåbær og hindbær).



1550 g — 129 g • 12 p



1 STK/KRT — 184 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C • 480'



TØ OP OG SERVÉR



Portionskager

5000979



Portions-æbletærte m/butterdej

Feuilleté aux pommes

Portions-æbletærte på butterdej, smørbagte æbler, abrikotteret og dekoreret med puffedede ris.



105 g



16 STK/KRT — 120 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001771



Chokoladefondant

Moelleux chocolate

Typisk chokoladedessert med en flydende kerne, også kendt som chokoladefondant, produceret med intens mørk belgisk chokolade.



90 g



24 STK/KRT — 144 KRT/PALLE



BAGES VED 200°C · 10-12'



eller MIKROBØLGEOVN 500W · 65 sec



SERVER VARMT



5001771

5001914



Cheesecake 85g

Classic cheesecake

Klassisk Cheesecake (flødeost, creme og smør) på en shortbread-crumble.



85 g — Ø 6 cm



12 STK/KRT — 288 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 480'



TØ OP OG SERVÉR



5000845

Kage af chokolademousse

Bavarois chocolate almond milk

Bavarois med mousse af mørk chokolade og et indlæg af mandelmælk og hindbærgelé, toppet med ganache og mandler.



85 g



20 STK/KRT — 160 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 240'



TØ OP OG SERVÉR



5001913



Blåbær cheesecake 85g

Marbled blueberry cheesecake

Marmoreret Cheesecake med blåbær på en shortbread-crumble.



85 g — Ø 6 cm



12 STK/KRT — 288 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 480'



TØ OP OG SERVÉR



5000844

Kage af hindbær-/citronmousse

Bavarois raspberry lemon

Bavarois med hindbær- og citronmousse på mandelbiscuit, pyntet med hindbær.



85 g



20 STK/KRT — 160 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 240'



TØ OP OG SERVÉR



Konditordesserter

5001849



Mørdejsbund m/citron & marengs

Lemon meringue barlet

En mørdejsbund med fyld af citron-creme og toppet med italienske marengs, let karamelliseret med gasbrænder.



85 g



2 x 9 STK/KRT — 128 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001708

Mango-passion bar

Rectangular mango

Mangokompot og passionsmousse på krokant/chokoladebund.



85 g



3 x 10 STK/KRT — 99 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001850



Mørdejsbund m/chokoladeganache

Chocolate barlet

En mørdejsbund med fyld af mælkechokoladeganache.



70 g



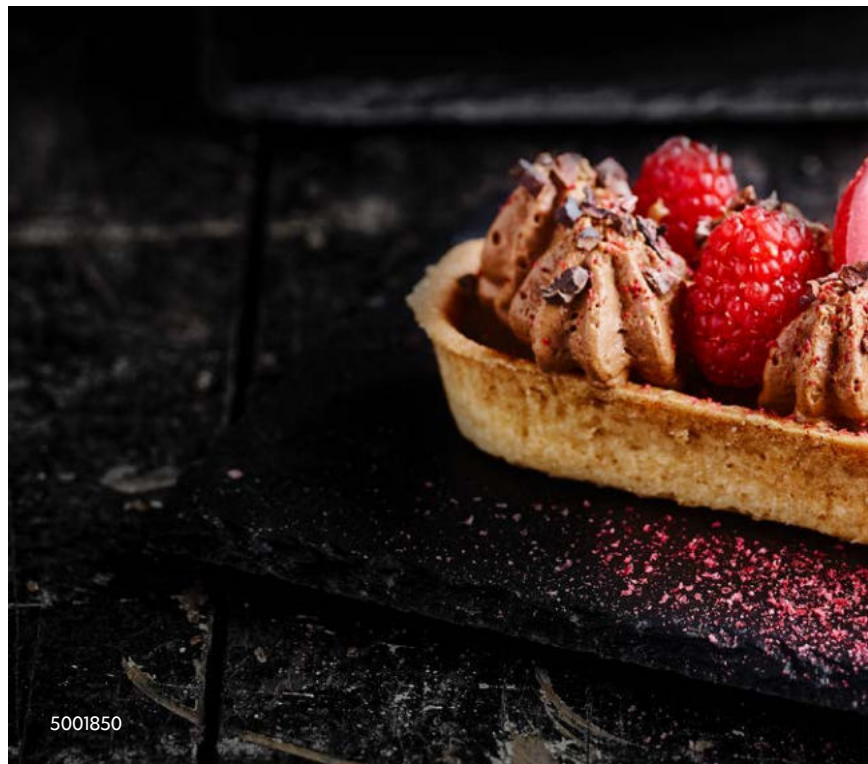
3 x 9 STK/KRT — 128 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001850

5001845

Hvid choko-hindbær bar

Raspberry white chocolate delight

Hvid chokolademousse med hindbærgelé på sprød feuilletine med hindbærpuré og mandelcrumble.



90 g



3 x 10 STK/KRT — 99 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001844

Choko-karamel bar

Chocolate salted caramel delight

Karamel og chokolademousse på krokant/chokoladebund.



70 g



3 x 10 STK/KRT — 99 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001573

Parade af chokolade quenelles

Parade of Belgian chocolate quenelles

Quenelles af hvid, mørk og mælkechokolademousse på sprød bund.



60 g



2 x 8 STK/KRT — 154 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 180'



TØ OP OG SERVÉR



Konditordesserter

5001704

Kuppel med hindbærmousse

Dome raspberry

Passion- og hindbærmousse på sprød bund med hvid chokolade.



80 g



12 STK/KRT — 160 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001952

Panna cotta disk

Panna cotta disc with liquid center

Klassisk vanille panna cotta med en kerne af flydende syrlig skovbærpure.



72 g



24 STK/KRT — 160 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001848

Karamel-praliné disk

Chocolate praliné disc

Karamelmousse med et indlæg af flydende karamel. Top og bund af chokolade og hakkede pistacienødder.



65 g



40 STK/KRT — 128 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001848

5001934

De rect piëmont

Rectangle piemont

Chokolade- og hasselnøddemousse på en sprød feuilletinebund, overtrukket med chokolade og toppet med en hasselnødde-smørcreme.



85 g



30 STK/KRT — 99 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001937

'Mørk chokoladeplade'

Darc choc bar panne cotta

Mørk bitter chokolade panna cotta, formet som en chokoladeplade.



30 g



60 STK/KRT — 99 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001951

Kage m/hindbær & lakrids

Bavarois raspberry licorice

Syrlig hindbærmousse med et indlæg af lakridscremeux på en krokant bund.



95 g



20 STK/KRT — 160 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001953

Kage m/mascarpone & citron

Bavarois mascarpone lemon

Mascarpone mousse med et indlæg af syrlig citroncremeux på en krokant bund.



95 g



20 STK/KRT — 160 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



Konditorelementer

5001819

Mascarpone quenelle

Maxi quenelle mascarpone

Æg af mascarpone-mousse.

-  13 g
-  30 STK/KRT — 288 KRT/PALLE
-  OPTØES VED 4°C · 120'
-  TØ OP OG SERVÉR



5001821

Hindbær quenelle

Maxi quenelle red fruits

Æg af hindbærmousse.

-  13 g
-  30 STK/KRT — 288 KRT/PALLE
-  OPTØES VED 4°C · 120'
-  TØ OP OG SERVÉR



5001820

Chokolade quenelle

Maxi quenelle tanzania chocolate

Æg af Tanzania chokolademousse.

-  13,5 g
-  30 STK/KRT — 288 KRT/PALLE
-  OPTØES VED 4°C · 120'
-  TØ OP OG SERVÉR



5001818



Mini yuzu kugle

Mini sphere yuzu

Lille luftig kugle af mousse tilsmagt med yuzu.



3 g



160 STK/KRT — 288 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 480'



TØ OP OG SERVÉR



5001822

Karamel kugle

Mini sfera caramel

Kugle af cremet karamel.



10 g



56 STK/KRT — 288 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 480'



TØ OP OG SERVÉR



5001824

'Citron'

Little lemon

Lille citron af citronmousse.



10 g



60 STK/KRT — 99 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 240'



TØ OP OG SERVÉR



Konditorelementer

5001823

Hvid chokolade/basilikum kugle

Mega sfera white chocolate/basil

Kugle af hvid chokolademousse med basilikum.



12 g



60 STK/KRT — 99 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001935

'Hindbær'

Crèmeux Raspberry

Hindbær af hindbærmousse.



5 g



189 STK/KRT — 99 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001936

'Valnød'

Crèmeux Walnut

Valnødde-cremeux formet som en valnød.



15 g



60 STK/KRT — 99 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001944

Chokolade crumble

Crumble Chocolate

Sprød cookiecrumble med chokolade.

 **1000 g**

 **3 STK/KRT — 81 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 4°C · 120'**

 **TØ OP OG SERVÉR**



5001945

Passionsfrugt marengs

Decorette Meringue passion

Klassisk sprød marengs med strejf af passionsfrugt.

 **0,7 g**

 **CA. 630 STK/KRT — 81 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 4°C · 120'**

 **TØ OP OG SERVÉR**



5001946

Mokka marengs

Decorette Meringue coffee

Klassisk sprød marengs med kaffe.

 **0,8 g**

 **CA. 555 STK/KRT — 81 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 4°C · 240'**

 **TØ OP OG SERVÉR**



5001947

Feuilletine knas

Choc-O-Crisp Feuilletine

Sprød chokolade med feuilletine.

 **400 g**

 **6 STK/KRT — 81 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 4°C · 240'**

 **TØ OP OG SERVÉR**



Konditorelementer

5001948

Praliné knas

Choc-O-Crisp Praliné

Sprød chokolade praliné med poppede ris.



250 g



6 STK/KRT — 81 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001940

Hasselnødde tuille

Décorette Hazelnut

Sprød tuille med hakkede hasselnødder.



2 g



CA. 690 STK/KRT — 54 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001941

Kakao tuille

Décorette Coffee and Cocoa

Sprød tuille med bitter kakao.



1,8 g



CA. 330 STK/KRT — 54 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001939

‘Mælkechokolade blokke’

Milk Chocolate Bross

Luftig belgisk mælkechokolade.



75 g



12 STK/KRT — 99 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001831

Creme karamel

Spuitzakje caramel crèmeux

Lækker cremet karamel.



300 g



12 STK/KRT — 99 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 480'



TØ OP OG SERVÉR



5001938

Hindbær cremeux

Piping Bag Raspberry

Lækker syrlig hindbærcreme.



300 g



12 STK/KRT — 99 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 480'



TØ OP OG SERVÉR



Kager, vafler og pandekager

5001522



Luksus citron-sandkage

Lemon ring cake

Svampet og blød sandkage smagt til med tern af citrongele og drysset med flormelis. Pragtfuld som morgenmadskage, fantastisk til kaffetid.



800 g — Ø 21 cm



1 STK/KRT — 270 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 180'



TØ OP OG SERVÉR



5001588



Luksus æble-sandkage

Belgian apple ring cake

Svampet sandkage fyldt med jonagoldæblestykker, dekoreret med mandelflager, abrikosgelé og strøet med flormelis. Pragtfuld som morgenmadskage, fantastisk til kaffetid.



825 g — Ø 21 cm



1 STK/KRT — 270 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 180'



TØ OP OG SERVÉR



5001589



Luksus chokolade-sandkage

Belgian chocolate ring cake

Svampet chokoladesandkage (med hele æg). Indeholder dråber af mørk belgisk chokolade afsluttet med abrikosgelé og strøet med flormelis. Pragtfuld som morgenmadskage, fantastisk til kaffetid.



800 g — Ø 21 cm



1 STK/KRT — 270 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 180'



TØ OP OG SERVÉR



5000105



Belgisk vaffel

Belgian sugar waffle

Den såkaldte Liège-vaffel: En sød, karamelliseret og tæt vaffel med sukkerperler.



90 g



32 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001871



Amerikansk pandekage

American pancakes plain

Amerikansk pandekage i hjemmelavet stil med en fugtig, åben honeycomb-struktur og den fyldige duft af æg. Neutral i smagen for at gøre den mere alsidig til brug med sødt og krydret tilbehør.



40 g — Ø 10,5 cm



40 STK/KRT — 144 KRT/PALLE



BAGES VED 180°C · 2'



eller MIKROBØLGEOVN 650W · 60 sec



SERVER VARMT



5002004



Amerikansk bananpandekage

American pancakes banana spelt

Amerikansk pandekage med hjemmebagt look, fugtig, åben struktur, lavet af speltmel, ren bananpuré (37 %) og æg.



40 g — Ø 10,5 cm



40 STK/KRT — 144 KRT/PALLE



BAGES VED 180°C · 2'



eller MIKROBØLGEOVN 650W · 60 sec



SERVER VARMT



5000622



Bruxelles vaffel

Brussels waffle

Gylden sprød vaffel, med en let konsistens, på grund af de piskede æggehvider.



80 g



6 x 9 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 3-4'



SERVER VARMT



5000709



Belgisk pandekage

Flanders sweet pancakes

En dejlig pandekage med mælk, mel, æg og sukker. Stegt på pande.



55 g — Ø 18 cm



12 x 9 STK/KRT — 84 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 180'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



SERVER VARMT



Minidessерter / kaffedessерter

5000700



Profiterole m/vaniljecreme

Profiterole dairy cream

En profiterole fyldt med pisket vaniljecreme.



12.5 g



190 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 60'



TØ OP OG SERVÉR



5001498



Profiterole m/karamel

Profiterole caramel

En profiterole med fyld af karamel-mousse og knasende overtræk af karamel med kakao.



20 g



190 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 60'



TØ OP OG SERVÉR



5001191



Chokoprofiterole m/nougatcreme

Profiterole chocolate praliné

En profiterole fyldt med nougatcreme, overtrukket med sprød mørk chokolade og knuste hasselnødder.



18 g



196 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 60'



TØ OP OG SERVÉR



5000110



Mini-éclair m/choko & vanilje

Mini éclair vanilla chocolate

Éclair fyldt med en let vaniljecreme og pyntet med chokolade.



17.5 g



14 x 12 STK/KRT — 84 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 60'



TØ OP OG SERVÉR



5001507



Mix af franske macarons

Mini macarons de Paris coffret

Macarons de Paris' i 6 forskellige smagsvarianter: chokolade, hindbær, pistacie, citron, vanilje og mokka. Pakket med 2 af hver i en blisterpak med klart låg.



12 g



8 x (2 x 6) STK/KRT — 120 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5000772

Mix af mini bavaoïs

Mini bavaoïs paradiso mix

Et udvalg af mousse-kager – tre med frugt og to med chokolade, toppet med et flot dekoreret lag af sukkerbrøds-kage og et blankt frugtglasur i fem smagsvarianter: 4 pistacie-mælkechokolade, 4 passionsfrugt, 4 hindbær, 4 périgourdine, 4 bavaoïs med skovbær.



27 g



2 x (4 x 5) STK/KRT — 80 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5000772

Minidessерter / kaffedessерter

5001692



Mini pastel de nata

Mini pastel de nata

En 'Crème Brûlée' i butterdejsskål.



25 g



144 STK/KRT — 117 KRT/PALLE



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001363



Mini chokoladefondant

Mini moelleux intense

Typisk chokoladedessert med en flydende kerne, også kendt som chokoladefondant, produceret med intens mørk belgisk chokolade.



25 g



96 STK/KRT — 184 KRT/PALLE



BAGES VED 180°C · 6-8'



eller MIKROBØLGEOVN 480W · 10 sec



SERVER VARMT



5001363

5001910



Mini belgisk vaffel

Mini sugar waffle treats

Minivaffel med karamelliseret sukker og vanillin.



15 g



120 STK/KRT — 144 KRT/PALLE



BAGES VED 200°C · 4'



FÆRDIGBAGT



5001287



Mix af minimuffins

Mini American muffin mix

Mix af minimuffins med 3 forskellige smagsvarianter: Vanilje, vanilje med chokoladestykker og chokolade med chokoladestykker.



15 g



3 x 2 x 30 STK/KRT — 88 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001500



Mini-pandekage

Mini Dutch pancake bites

Mini-pandekager lavet på en traditionel hollandsk pandekagedej med hvedemel, æg, sukker og mælk.



8 g



8 x 60 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



BAGES VED 200°C · 3-4'



eller MIKROBØLGEOVN 800W · 60 sec



SERVER VARMT



5001502



Fancy mix mini-donuts

Mini donut fancy mix

En assoteret kasse med fire slags minidonuts: 28 donuts med jordbærfyld – dekoreret med pink glasur og hvid krymmel, 28 donuts med hasselnød- og kakaofyld – dekoreret med mørk glasur og hasselnødder, 28 almindelige donuts – dekoreret med hvid glasur og flerfarvet krymmel, 28 almindelige donuts – dekoreret med mørk glasur med kakao.



18-23 g



4 x 7 x 4 STK/KRT — 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



Sweet
on the go





- 148 Cookies
- 150 Brownies
- 151 Muffins

Cookies

5000574



Lys cookie m/chokoladestykker Choc chip cookie

Sprød og lækker cookie med stykker af mælkechokolade.



50 g



90 STK/KRT — 108 KRT/PALLE



BAGES VED 170°C · 10-12'



TIL BAGNING



5000575



Chokoladecookie m/chokostykker Double choc chip cookie

Sprød og lækker chokoladecookie med stykker af mørk chokolade.



50 g



90 STK/KRT — 108 KRT/PALLE



BAGES VED 170°C · 10-12'



TIL BAGNING



5001774



Red velvet cookie

Red velvet cookie

Stor Red Velvet cookie med hvide chokoladestykker. Uimodståeligt sprød udenpå, lækker blød indeni.



80 g



60 STK/KRT — 88 KRT/PALLE



BAGES VED 160°C · 14-15'



TIL BAGNING



5000113



Mandel-cookie

Almond cookie with butter

Hollandsk specialitet: Cookie af linsedej på smør med mandelcreme.



105 g



48 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



BAGES VED 180°C · 10-12'



TIL BAGNING





5001288 - 5001043

5001288



Havregrynscookie m/chokolade

Flapjack chocolate chip

Havregrynscookie bagt på havre og stykker af belgisk mæklechokolade, smør og rørsukker.



80 g



60 STK/KRT — 150 KRT/PALLE



BAGES VED 160°C · 10-12'



TIL BAGNING



5001043



Havregrynscookie m/tranebær

Flapjack fruit

Havregrynscookie bagt på havre, smør, tranebær, Sultanarosiner og solsikkekerner.



80 g



60 STK/KRT — 150 KRT/PALLE



BAGES VED 160°C · 10-12'



TIL BAGNING



Brownies

5002008



Brownie belgisk chokolade

ny

Dark chocolate farmers brownie

Håndlavet chokoladebrownie lavet af ægte belgisk mørk chokolade, irsk saltet smør og æg, forskåret.



57 g



21 STK/KRT — 192 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 240'



eller MIKROBØLGEOVN 650W · 30 sec



TØ OP OG SERVÉR



5002007



Brownie karamel & pekannødder

ny

Pecan caramel farmers brownie

Håndlavet chokoladebrownie lavet af ægte belgisk mørk chokolade, irsk saltet smør og æg. Toppet med blød chokoladeganache, ristede pekannødder og drysset med karamel, forskåret.



71 g



21 STK/KRT — 192 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 240'



eller MIKROBØLGEOVN 650W · 30 sec



TØ OP OG SERVÉR



5002006



Brownie chili & kanel

ny

Chili cinnamon farmers brownie

Håndlavet chokoladebrownie lavet af ægte belgisk mørk chokolade, irsk saltet smør og æg. Krydret med chili og kanel og pyntet med chokoladeganache og chiliflager, forskåret.



67 g



21 STK/KRT — 192 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 240'



eller MIKROBØLGEOVN 650W · 30 sec



TØ OP OG SERVÉR



5000330



Brownie m/chokoladestykker

Brownie double choc

Kompakt blød chokolade-bradepandekage med chokoladestykker. Forskåret.



60 g



2 x 24 STK/KRT — 162 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 45'



TØ OP OG SERVÉR



5001606



Kanelmuffin m/æble

Muffin apple cinnamon

Kanelmuffin med æblehjerte dekoreret med æblestykker og crumble.

 **110 g**

 **20 STK/KRT — 160 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22°C · 60'**

 **TØ OP OG SERVÉR**



5001605



Multikornsmuffin m/frugtpure

Muffin multiseed red fruit

Muffin med hørfrø, hirse, solsikke og sesamfrø. Hjerter af rød frugtpuré af jordbær, brombær og hindbær, og dekoreret med crumble og mix af ribs, brombær og blåbær.

 **110 g**

 **20 STK/KRT — 160 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22°C · 60'**

 **TØ OP OG SERVÉR**



5001607



Chokolademuffin m/salt karamel

Muffin chocolate salted caramel

Chokolademuffin med hjerte af saltet karamel, dekoreret med karamelliserede hasselnødder.

 **110 g**

 **20 STK/KRT — 160 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22°C · 60'**

 **TØ OP OG SERVÉR**



5000677



Chokolademuffin m/chokostykker

Muffin double choc chip single wrapped

Blød chokolademuffin med masser af mørke chokoladestykker. Pakket individuelt for nemhed og længere holdbarhed.

 **90 g**

 **40 x 1 STK/KRT — 60 KRT/PALLE**

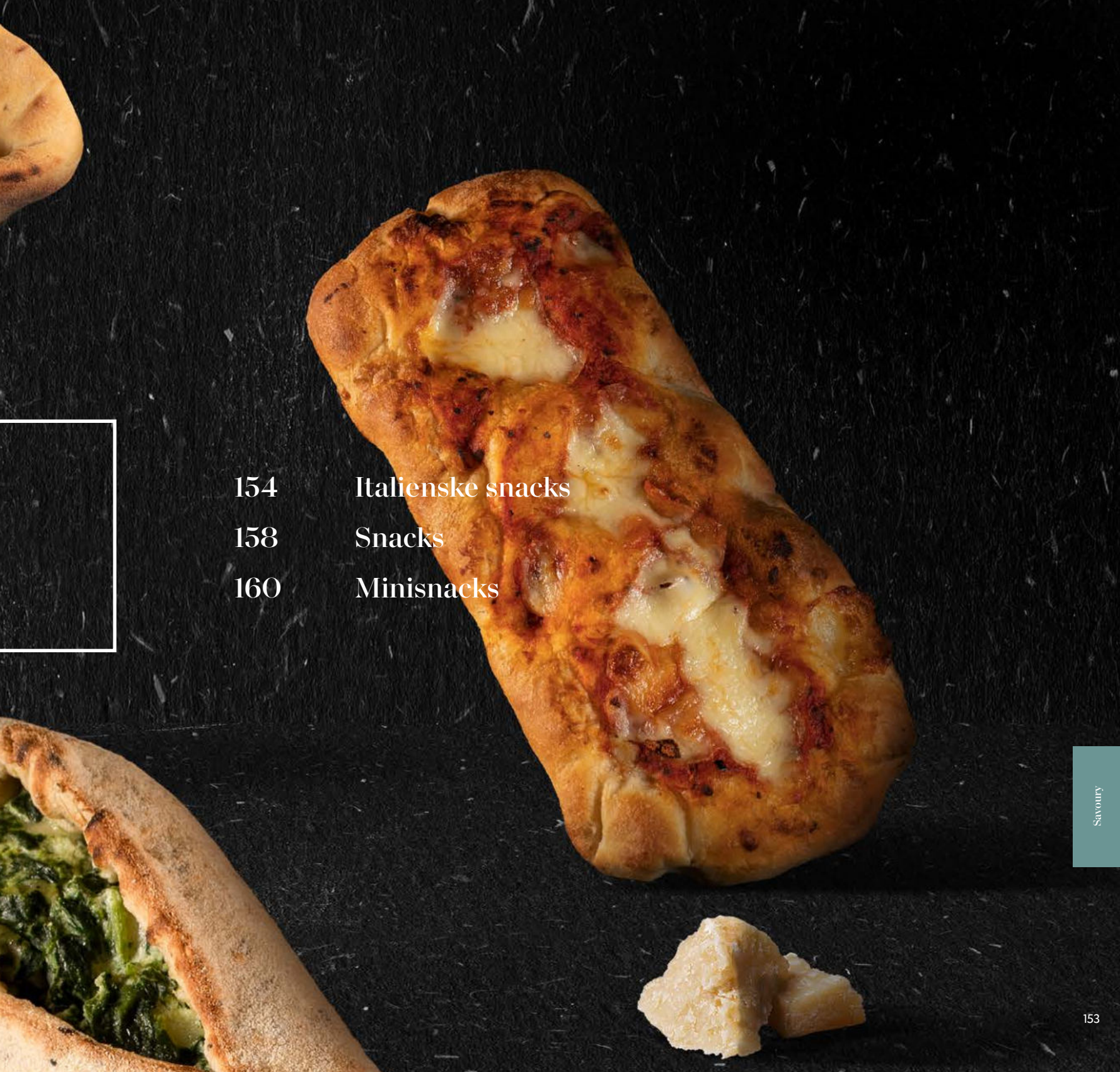
 **OPTØES VED 22°C · 45'**

 **TØ OP OG SERVÉR**



Savoury





154 Italienske snacks

158 Snacks

160 Minisnacks

Italienske snacks

5001765



Pizzasnack m/skinke

Cestino ham mozzarella

Autentisk pizza-snack fyldt med masser af kogt skinke, mozzarella- og stracciatella-ost på en traditionel pizzadej, hånddeltet og formet som en kurv.



120 g



25 STK/KRT — 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 8-11'



SERVER VARMT



5001764



Vegetar pizzasnack/grøntsager

Cestino veggie mozzarella

Autentisk pizza-snack fyldt med masser af grillede grøntsager (peberfrugt, aubergine, courgette og rødløg) og mozzarella på en traditionel pizzadej, hånddeltet og formet som en kurv.



120 g



25 STK/KRT — 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 8-11'



SERVER VARMT



5000867



Venedig pizzasnack

Pizza Sorrentina tomato mozzarella

Traditionel gondolformet pizza fyldt med tomatsauce og mozzarella, bagt i stenovn.



150 g



8 x 4 STK/KRT — 84 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 8-11'



SERVER VARMT



5002015



Venedig pizza m/spinat

Pizza Sorrentina ricotta spinach

Traditionel, håndfoldet gondolformet pizza med multikorn (græskarkerner, solsikkefrø og birkes, hørfrø og hirse) fyldt med italienske oste (ricotta, mozzarella, Parmigiano Reggiano) og spinat, bagt i stenovn.



180 g



15 STK/KRT — 156 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 8-11'



SERVER VARMT



ny

5002016



Pizza m/kartoffel & champignon

Pizza caruso potato mushroom

Håndfoldet bueformet pizza fyldt med mozzarella, kartoffeltern, Karl Johan-svampe, persille og rosmarin, bagt i stenovn.



170 g



10 STK/KRT — 156 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 8-11'



SERVER VARMT



5002017



Pizza m/grøntsager & pesto

Pizza caruso vegetables pesto

Håndfoldet bueformet pizza med multikorn (græskarkerner, solsikkefrø og birkes, hørfrø og hirse) fyldt med mozzarella, basilikum pesto, pecorinoost, grillet squash og grillet rød peberfrugt, bagt i stenovn.



180 g



10 STK/KRT — 156 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 8-11'



SERVER VARMT



5002014



Pizzasnack /grønt & mozzarella

Pizza tasca mozzarella vegetables

Pizzabund fremstillet af det fineste italienske hvedemel (tipo 00-mel), håndfoldet til en typisk tasca-form (pose). Fyldt med mozzarella, grillede peberfrugter, auberginer og squash.



180 g



30 STK/KRT — 80 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 8-11'



SERVER VARMT



5002013

Pizzasnack /kylling & pesto

Pizza tasca chicken pesto

Pizzabund fremstillet af det fineste italienske hvedemel (tipo 00-mel), håndfoldet til en typisk tasca-form (pose). Fyldt med stykker af kyllingebryst, mozzarella, basilikum pesto, Grana Padano og Pecorino Romana-ost.



180 g



30 STK/KRT — 80 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · 8-11'



SERVER VARMT



Italienske snacks

5002011



Schiacciata m/tomat & ost

Schiacciata farcita margherita

ny

Traditionel italiensk schiacciata, en type stenovnsbagt focaccia med en åben krummestruktur, toppet med mozzarella, tomatsose, ekstra jomfruolivenolie og oregano.



120 g



14 x 3 STK/KRT — 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 3-5'



SERVER VARMT



5001686



Krydret pepperonipizzetta

Oval pizzetta salami arrabiata

Ovalt pizzastykke smurt med krydret tomatsovs (med hvidløg, oregano og chilipeber) toppet med salamiskiver, champignon og revet ost.



135 g



24 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



BAGES VED 200°C · 8-10'



SERVER VARMT



5001684



Grov vegetar pizzetta m/ost

Oval pizzetta multigrain vegetables

Ovalt formet portions-pizza af multikorn, fyldt med en lækker tomatsose og toppet med hvide ostestykker, champignon, peberfrugter og skivede oliven.



135 g



24 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



BAGES VED 200°C · 8-10'



SERVER VARMT



5001467



Fillini focaccia m/tomat & ost

Filled focaccia mediterranea

Focaccia med krydderurter, mozzarella, basilikumpesto & semi-dried tomater.



200 g



14 x 1 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 360'



BAGES VED 200°C · 4-6'



eller GRILL 220°C · 3-5'



SERVER VARMT



5001373

Fillini m/kylling & feta

Filled panini chicken cheese

Paprikastøret panini med kylling, ost og tomatsovs.



235 g



14 x 1 STK/KRT — 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 4°C · 360'



BAGES VED 200°C · 4-6'



eller GRILL 220°C · 3-5'



SERVER VARMT



5001280



Hvidløgs-brydebrød

White 4 to share with garlic

Firkløverformet hvidløgsbrydebrød bestående af fire minihvedeboller, der er bagt sammen i én form og toppet såvel som fyldt med hvidløg og Provence-krydderurter.



150 g



12 STK/KRT — 120 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 200°C · 8-10'



FORBAGT



Snacks

5001682

Quiche lorraine

Quiche lorraine square

Butterdejstærte i original firkantet form med et lækkert fyld af æg, fløde, bacon og Emmentalerost.



200 g



18 STK/KRT — 126 KRT/PALLE



BAGES VED 170°C · 40-44'



SERVER VARMT



5001683



Quiche m/spinat & gedeost

Quiche spinach goat cheese square

Butterdejstærte i original firkantet form med et lækkert fyld af æg, fløde, spinat og gedeost.



200 g



18 STK/KRT — 126 KRT/PALLE



BAGES VED 170°C · 40-44'



SERVER VARMT



5001683

5001508

Butterdejssnack m/hakket kød

Minced meat roll

Butterdej med "spicy" okse- og svinefars.

 **130 g**

 **60 STK/KRT — 80 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22°C · 30'**

 **BAGES VED 170°C · 30-32'**

 **SERVER VARMT**



2504283

Farsrulle i butterdej

Belgian sausage roll

Farsrulle indbagt i butterdej.

 **169 g**

 **50 STK/KRT — 80 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22°C · 30'**

 **BAGES VED 170°C · 30-32'**

 **SERVER VARMT**



5001649

Smørcreissant m/skinke & ost

Croissant ham cheese filling

Fyldig lagdelt smørcreissant med fyld af Goudaost og kogte skinketern toppet med sprød Goudaost.

 **100 g**

 **2 x 30 STK/KRT — 56 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22°C · 30'**

 **BAGES VED 170°C · 20-22'**

 **SERVER VARMT**



5000023

Butterdejssnack m/ost

Dutch cheese lattice

Butterdej fyldt med ostesoufflé og dekoreret med revet ost.

 **130 g**

 **60 STK/KRT — 80 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22°C · 30'**

 **BAGES VED 170°C · 30-32'**

 **SERVER VARMT**



Minisnacks

5001929

Mini oksekøds-cheeseburger

Mini beef cheeseburger

Miniburger med bøf af hakket oksekød, rød cheddarost, bagte løg, ketchup og sennep i en blød briochebolle toppet med sesamfrø.



20.8 g



3 x 40 STK/KRT — 126 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 5-6'



eller MIKROBØLGEOVN 750W · 90 sec



SERVER VARMT



5001930



Mini vegetar-cheeseburger

Mini veggie cheeseburger

Minigrøntsagsburger med orange cheddarost, bagte løg, ketchup og sennep i en blød briochebolle toppet med solsikkekerner og birkes samt hirse- og sesamfrø.



23.3 g



3 x 40 STK/KRT — 126 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 5-6'



eller MIKROBØLGEOVN 750W · 90 sec



SERVER VARMT



5001926



Minipizza-bagel cheeseburger

Mini pizza bagel cheeseburger

Minipizzasnack af blødt brød toppet tomatpuré, oksekød, løg og rød cheddarost.



30 g



24 x 4 STK/KRT — 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 4-5'



SERVER VARMT



5001925



Minipizza-bagel prosciutto

Mini pizza bagel prosciutto

Minipizzasnack af blødt brød toppet med cremefraiche, skinke, emmentalerost, persille, hvidløg og sort peber.



30 g



24 x 4 STK/KRT — 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 4-5'



SERVER VARMT



5001307



Mini-pizza

Mini pizzetta apéro

Mini pizza-snack, i størrelse som en mundfuld, fremstillet af pizzadej med fyld af tomatsauce, mozzarella, Emmentaler ost og basilikum.



30 g



30 x 4 STK/KRT — 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 220°C · 7-8'



SERVER VARMT



5001680



Mix af mini-pizzasnacks

Mini pizza cup mix

Et udvalg af små snacks lavet på en traditionel pizzadej med fyld af mozzarella i tre smagsvarianter: aubergine-parmigiana, spinat-bechamel og tomat-mozzarella.



± 28 g



± 75 STK/KRT - 3 X 700 g STK/KRT — 168 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 6-8'



SERVER VARMT



5001305

Mix af mini-bruschetta

Mini bruschetta mix

Udvalg af autentiske bruschettaer, sprøde skiver af baguette, der er gnedet med olie, hvidløg og tomat og toppet med tre smagfulde fyld: 'Spinaci' med ost, spinat og tomater skåret i tern; 'Salami' med ost, salami og peberfrugt skåret i tern; 'Pomodori' med ost og tomater skåret i tern.



38 g



3 x (8 x 3) STK/KRT — 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 15'



BAGES VED 180°C · 4-6'



SERVER VARMT



5001926 - 5001925

Minisnacks

5000849

Mini quiche mix

Mini tartelette apéro mix

Et sortiment af mini-quiches med et lækkert fyld i fem smagsvarianter: 5 laks-dild, 5 blomkål-broccoli, 5 tomat-gedeostbasilikum, 5 tartiflettes, 5 champignon-hvidløg-persille.



18 g



5 x (5 x 5) STK/KRT — 144 KRT/PALLE



BAGES VED 180°C · 12-15'



SERVER VARMT



Glutenfri

5001743



Glutenfri burgerbolle

GF hamburger bun with sesame seeds

Glutenfri burgerbolle toppet med sesam. Enkeltpakket.



110 g — Ø 12 cm



14 STK/KRT — 112 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5001435



Glutenfri nødde/rosin-bolle

Gluten free roll raisin nuts

Glutenfrit frugtbrød med valnødder og rosiner. Portionspakket.

60 g

36 x 1 STK/KRT — 88 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 30'

TØ OP OG SERVÉR



5001777



Glutenfri fuldkornstykke

Gluten free roll multiseed

Gluten- og laktosefri multikernebolle med hørfrø, solsikkefrø og hirse-maltmel. Individuel pakning med gluten- og laktosefri etiket. Portionspakket.

82 g

40 x 1 STK/KRT — 112 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 60'

TØ OP OG SERVÉR



5001776



Glutenfri brødskiver lys/mørk

Gluten free bread slices mix

En pakke bestående af 24 flowpakker: 12 flowpakker med 5 skiver let gluten- og laktosefrit brød bagt på rismel og hirse-malt og 12 flowpakker med 5 skiver gluten- og laktosefrit brød med forskellige kerner. Indeholder også hør- og solsikkefrø. Hver flowpakke er med gluten- og laktosefri etiket.

110 g

2 x 12 x 5 STK/KRT — 112 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 30'

TØ OP OG SERVÉR



5001436



Glutenfri chokolade-cookie

Gluten free choc chip cookie

Glutenfri cookie med stykker af belgisk chokolade, mælkechokolade og mørk chokolade. Portionspakket.

40 g

50 x 1 STK/KRT — 88 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 60'

TØ OP OG SERVÉR



Økologisk

5000922



Øko pavé surdejsbrød

Organic pavé au levain 450

Økologisk stenovnsbagt brød på hvede- og rugmel og en traditionel surdej. Fremstillet af 100 % naturlige ingredienser, fri for tilsætningsstoffer.



450 g



15 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 60'



BAGES VED 210°C · 14-16'



FORBAGT



5000921



Øko flerkornsbrød

Organic boulot multiseed 450

Økologisk stenovnsbagt brød bagt på hvede- og rugmel tilsat økologiske solsikkefrø, økologiske gule og brune hørfrø, økologiske birkes og økologiske nigellafrø. Fremstillet af 100 % naturlige ingredienser, fri for tilsætningsstoffer og e-numre.



450 g



12 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 60'



BAGES VED 210°C · 14-16'



FORBAGT



5001058



Øko pavé m/ristet malt

Organic pavé bûcheron 500

Økologisk landbrød, bagt i stenovn med et snittet kryds på toppen. Indeholder et strejf af ristet malt og drysset med mel.



500 g



14 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 60'



BAGES VED 210°C · 14-16'



FORBAGT



5001139



Øko grovciabatta 100g

Organic ciabatta seeded FB 100

Økologisk ciabatta i portionsstørrelse med hele hvedekorn, dekoreret med solsikke- og græskærner, havregryn og sesamfrø.



100 g — ± 14 cm



45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 200°C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



5001851



Øko smørbagt croissant

Organic croissant au beurre 70

Økologisk croissant fremstillet af tynd lagdelt gærdej med smør. Bagt med 23% smør.



70 g



2 x 30 STK/KRT — 64 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



5001852



Øko smørbagt pain au chocolat

Organic pain au chocolat au beurre 75

Økologisk chokoladecroissant af tynd lagdelt gærdej med smør og to stænger mørk chokolade. Bagt med 21% smør.



75 g



2 x 35 STK/KRT — 64 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES VED 170°C · 17-19'



TIL BAGNING



Bageteknikker & vejledning

BAGETEKNIKKER

- FÆRDIGBAGT** Produktet er færdigbagt. Det anbefales dog, at produktet bages/opvarmes i et par minutter, så det er helt klart til servering (jfr. sprød skorpe). Ved opvarmning er optøning for det meste unødvendig, undtagen hvor dette er udtrykkeligt angivet i bageanvisningerne.
- FORBAGT** Produktet er forbagt (dels) og kræver yderligere bagning for at blive helt klart til servering.
- TIL BAGNING** Produktet er ikke blevet bagt, men har gennemgået alle væsentlige forudgående trin (jfr. hævnning). Produktet skal bages, før det er klart til servering.
- SERVER VARMT** Det anbefales, at produktet serveres varmt. Se bage-/opvarmningsanvisningerne for at minimere den nødvendige tid og for at opnå perfekt serveringstemperatur.
- TØ OP OG SERVÉR** Produktet kræver ikke (yderligere) bagning/opvarmning. Produktet kan serveres efter den påkrævede optøning, som er angivet i anvisningerne.

BAGEVEJLEDNING

Der medfølger tilpassede bageanvisninger (optøning og/eller bagning) til hvert enkelt produkt i kataloget. Følg disse instruktioner for at sikre, at produktet er helt klart til servering. Husk, at de angivne indstillinger er afprøvet i forskellige varmluftsovne (konvektionsovne, bake-off-ovne og/eller dampovne), men kan variere en smule i forhold til den anvendte type udstyr.

YDERLIGERE ANBEFALINGER

Det anbefales at forvarme ovnen til 30 grader over bagetemperaturen for at opnå den korrekte temperatur fra starten og dermed et bedre slutprodukt.

Hvis produktet skal indtages umiddelbart efter bagning, anbefaler vi, at BRØD optøs 45-90 minutter (ved stuetemperatur) før bagning. Det giver et bedre bagt produkt (efter afkøling), som er egnet til umiddelbar indtagelse. Fordelene er bl.a. bedre konsistens, en tykkere, mere sprød skorpe, og at produktet kan holde sig længere ved stuetemperatur.

BRØD under 800 g skal afkøle i 40-60 minutter, brød over 800 g skal afkøle i 60-90 minutter, før det håndteres yderligere.

For de fleste produkter anbefales det at bage med åben dampventil (en del af ovnen) fra start til slut under bageprocessen. Dette er med til at sikre et sprødere produkt. Med undtagelse af CROISSANTER og ANDET WIENERBRØD, hvor det anbefales at holde ovnens dampventil lukket i de første 8 minutter af bageprocessen.

Ikon-forklaring



Produktet er lavet på surdej.



Produktet er bagt i stenovn.



Produktet er "fiberrigt".



Produktet er en kilde til fiber.



Produktet er godkendt som "økologisk" af et uafhængigt akkrediteret certificeringsorgan.



Produktet er velegnet til vegetarisk mad.



Produktet er velegnet til vegansk mad.



Produktet er glutenfrit.



Produktet er laktosefrit.

Bemærk, at disse etiketter gælder for situationen den 07/2021. Tildelingen af etiketter kan variere på grund af ændringer i opskrifterne. Du kan finde de seneste oplysninger om ingredienser i vores tekniske produktspecifikationer på vores websted www.panesco.com.

Noter

Noter

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

BRUGSANVISNINGER

Vægt og mål angivet i dette katalog, angiver et gennemsnit pr. stk. og kan således variere inden for bestemte tolerancer.

De angivne produkt værdier angives altid i dybfrossen tilstand (og således ubagt).

Du er velkommen til at besøge vores hjemmeside www.panesco.com for yderligere produktoplysninger, tekniske specifikationer og billedmateriale..

KOLOFON

Ophavsret

Foto og tekster tilhører udelukkende La Lorraine NV og er beskyttet af ophavsrettighederne i henhold til artikel 1 i den belgiske lov af 30. juni 1994 om ophavsret.

Det er forbudt at anvende og kopiere dem uden tilladelse fra La Lorraine NV.

Fotos

Produkterne på fotografierne præsenteres under forskellige former, fra rå til forskellige grader af videreforarbejdning.