

A composite image featuring a man on the left and a plate of food on the right. The man is wearing a dark chef's hat with white herbs, glasses, and a dark shirt. The food is a large, golden-brown, textured item, possibly a bread or a large omelette, served on a dark plate. It is garnished with fresh green herbs, small red and orange tomatoes, and white cheese. A hand is using silver tongs to hold a piece of the food. The background is dark and textured.

Katalog

2023

panesco

keep exploring

30 Brød

32 Brød med fyld Frugt og nødder

33 Mini boller < = 45 g Kuvert

37 Bolle 45-90g

40 To fill or to grill

57 Sandwich 90 - 165g

66 Demi-baguetter - Ciabatta stykker

68 Demi-baguetter - Klassiske

71 Demi-baguetter - Rustikke

74 Baguetter - Klassike

75 Baguetter - Rustikke

78 Brød

86 Brød - Toastbrød

88 Brød - Rugbrød

94 Viennoiserie

96 Croissanter

100 Chokoladecroissant

102 Wienerbrød

104 Specialiteter

110 Mini Wienerbrød

112 Patisserie

114 Tærter og kager

119 Portionskager

121 Specialiteter

123 Mini deserter

126 Sweet on the go

128 Cookies

130 Muffins

132 Brownies

134 Savoury

136 Italienske snacks

140 Øvrige snacks

141 Mini snacks

142 Glutenfri

144 Økologisk



*Vier alle
panesco.*





*Vi er alle
opdagelsesrejsende.*

Til
opdagelsesrejsende
som jer



Hvad gør jer enestående? Hvordan skiller jeres virksomhed sig ud? Er det jeres personlige stil? Jeres kreativitet? Eller de ingredienser I vælger at arbejde med? Det er sikkert lidt af alle tre dele.

Så hvordan kan I fyre op under jeres kunders sanser?
Og prikke til deres nysgerrighed?

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 jeres køkken.

Vi er her for at hjælpe og inspirere kokkenes kreativitet.

#keepexploring



*uventede
sammensæt-
ninger*

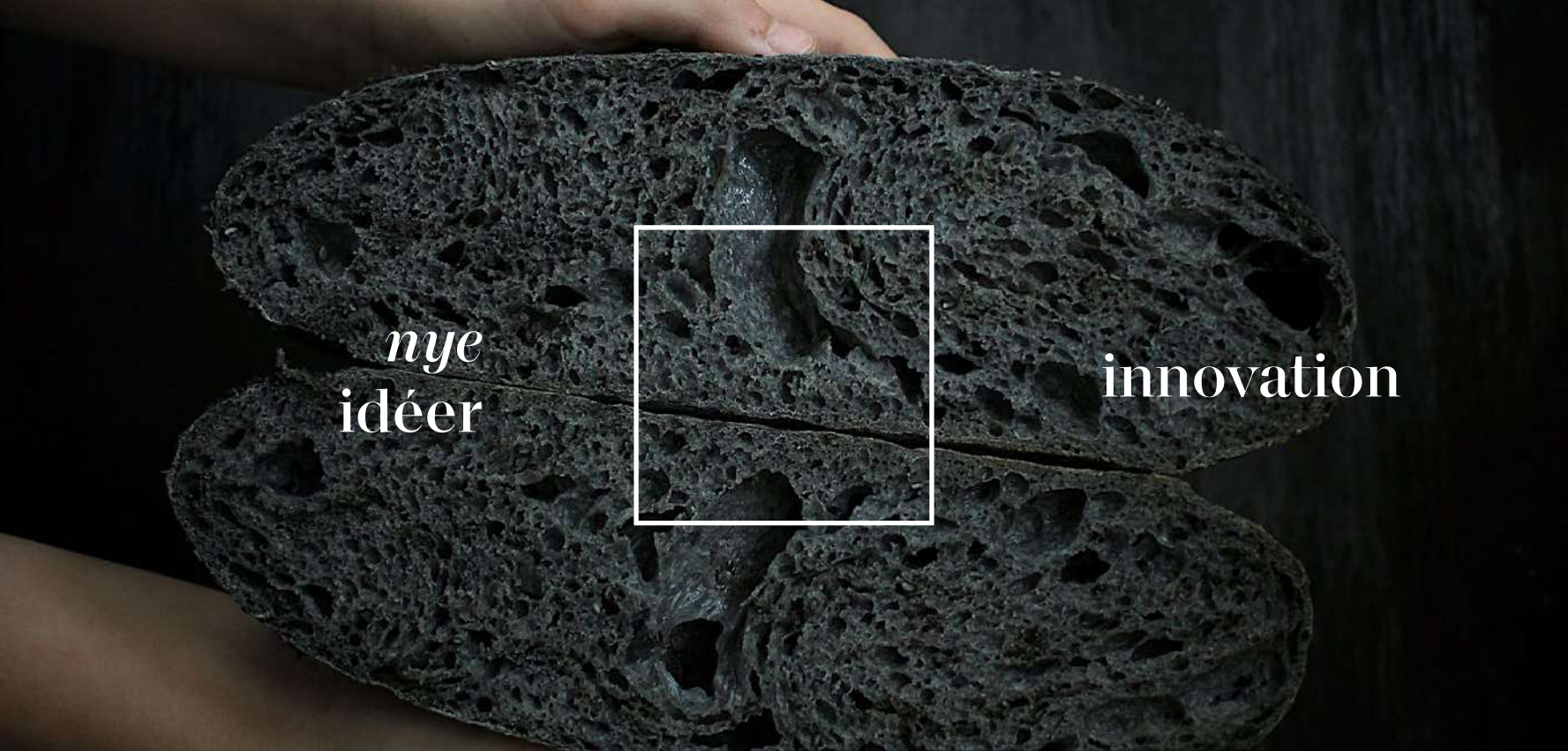
*smage
og teksturer*



*på opdagelse
i sanseindtryk*



*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:

Smagssensationer

Vi kigger efter spændende sammensætninger. Med ingredienser fra unikke områder, der beriger jeres 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 jer 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.



Inspiration
fra kokke til kokke

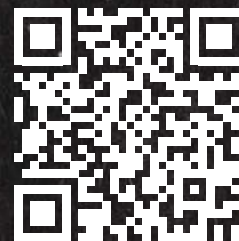


Vi henvender os også til fødevarereproducenter og madkreatører, så de også kan slippe deres kreative kræfter løs.

For i bund og grund ønsker vi at glæde deres gæster og kunder med smagsfulde og lækre overraskelse samt oplevelser.

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

Sammen, bliver vi ved med at udforske.







Fremstillet over åben *ild*

Intet brød uden varme. Vores store stenovne der er indirekte opvarmet med ubehandlet bøgetræ, giver vores brød en utrolig duft og med sprød mørk skorpe. Den autentiske opskrift med middelhavssalt, levende aktiv surdej og lange hævetider giver et håndværksmæssigt og robust look, med en lækker og svampet krumme.

Udforsk vores håndlavede stenovnsbagte brød Side 78





Håndfoldet og bagt på sten

Artisan Bistro twist baguettes bliver af vores bager kontrolleret nøje, når de manuelt og næsten til perfektion vendes. Disse baguettes er lavet på rugsurdej og har lang hvile- og hævetid (2x12 timer), hvilket giver en ekstra smagsfuld og svampet krumme.

Udforsk vores Artisan bistro twists Side 75

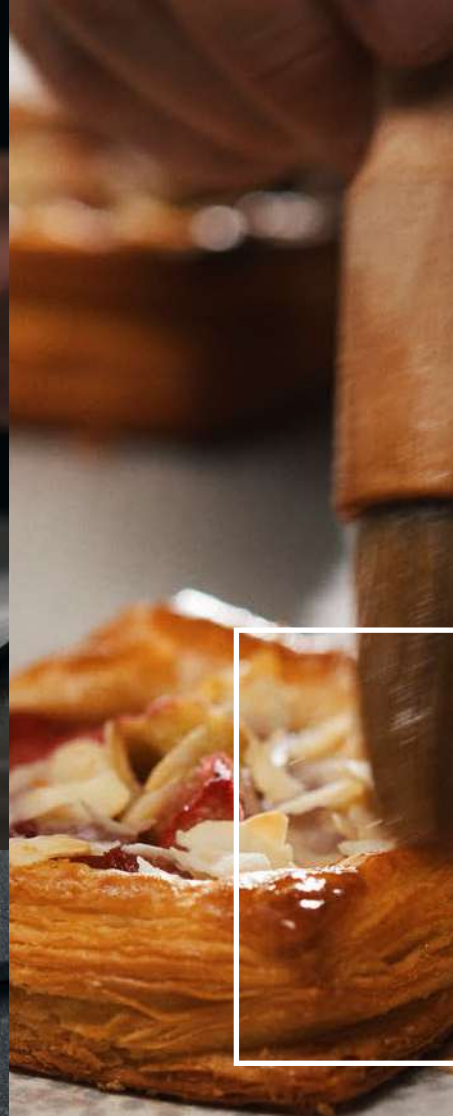




Fantastisk opskrift, *fantastisk "form"*

Oplev vores Artisan bûchette demi baguettes - dette baguette sortiment udmærker sig i deres smag, tekstur og lethed. Uimodståelige klassikere og en krydret opskrift fuldender sortimentet.

Oplev vores Artisan bûchettes Side 72





A shiny *crispy delight*

En fin mellemtning mellem patisserie og viennoiserie - hvor kvaliteten er på sit højeste, uden at gå på kompromis med nemheden. I denne serie finder du vores håndlavede wienerbrød, med en ekstraordinær lagdeling, der giver en autentisk fyldig form og smørsmag.

Udforsk vores sprøde wienerbrød Side 106





Spændingen ved at *genopfinde en klassiker*

Denne nye "croissant" er håndfoldet og bagt i bageform. Den gemmer på en lækker cremet hemmelighed. Er du klar til at lære den at kende?

Udforsk vores cup-croissant Side 104





Hejsan *Skandinavien!*

Kanelbullar eller kanelnegle. Uanset hvad du kalder den søde fristelse, vil jeres kunder blive begejstret efter enhver bid. Disse skandinaviske glæder i 3 forskellige smagsvarianter har været en del af det nordiske snacksortiment i årtier.

Lær mere om vores gærdejs snegle Side 108





Havre er vejen frem

Vil du gerne have flere fibre gennem den søde verden og have noget der kan give et hurtigt og sundt boost til hele dagen. Disse svampede havregrødkager er lige hvad jeres gæster og kunder har behov for.

Udforsk vores havregrødkager Side 118



Brød

- 
- 32 Brød med fyld Frugt og nødder
- 33 Mini boller < = 45 g Kuvert
- 37 Bolle 45-90g
- 40 To fill or to grill
- 57 Sandwich 90 - 165g
- 66 Demi-baguetter - Ciabatta stykker
- 68 Demi-baguetter - Klassiske
- 71 Demi-baguetter - Rustikke
- 74 Baguetter - Klassike
- 75 Baguetter - Rustikke
- 78 Brød
- 86 Brød - Toastbrød
- 88 Brød - Rugbrød

Brød med fyld Frugt og nødder

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



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



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



2104414



Pavé surdejsbrød m/tranebær

Pavé cranberry 450

Rustikt stenovnsbagt surdejsbrød af hvedemel og tilsat tranebær.



450 g



14 STK/KRT - 36 KRT/PALLE



BAGES VED 210°C - 14 - 16'



FORBAGT



Mini boller < = 45 g **Kuvert**

panesco
keep exploring

5002091



Mix af bløde kuvertboller 17g

Mini soft roll mix

Assorteret kasse med tre forskellige bløde miniboller: 80 mørk multikorn, 80 hvedeklid, 80 multikorn toppet med havregryn, hørfrø, sesamfrø og solsikkefrø.



17 g



6 X 40 STK/KRT - 60 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5001865



Mix af Kartoffel kuvertstykker

Mini rose roll 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 bygmalt og rugmelssurdej strøet med mel; multikornspeltboller med rugmelssurdej og toppet 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



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 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



2104379



Morgenstykke mix

Mini classic roll mix

Et sortiment af minirundstykker og -flutes: 25 hvide stykker, 25 mørke 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



Mini boller < = 45 g **Kuvert**

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



Disse Linea Rustichini boller er ganske *unikke og uundværlige*. Den håndskovlede *havsalt fra Aglave*, oliven, chili og krydderurter fra den portugisiske sydkyst gør disse kuvertbrødstykker helt unikke med deres forskellige smage og udseende.

5001355



Mix af ciabattastykker 35g

Mini pagnottella classico mix

Blandet kasse med minihvedeboller (ciabatta-dej), hver enkelt er hånddæltet, 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 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 på surdej.



40 g



3 X 25 STK/KRT - 56 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5001279



Mix af rustik ciabatta 45g

Mini pagnottella mediterranea 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



5001265



Rustik ciabatta 45g

Mini pagnottella rustica

Håndlavet mini-hvedebolle på dej af ciabattatypen, hånddættet, 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

Håndlavet mørk minibolle på hvedemel med bygmalt, hånddættet, 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



Mini boller < = 45 g Møllehjul

5000855



Kuvert møllehjul

Pane fiesta

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



5000511



Lyst møllehjul

Marguerite

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 mølleshjul

Marguerite campagne

"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



Bolle 45-90g

panesco
keep exploring

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



5001863



Mørkt kartoffelstykke 55g

Rose roll dark 55

Stenovnsbagt mørk hvedebolle med en sprød skorpe og en fugtig, luftig krumme. Bagt 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



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. 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. Toppet 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



Bolle 45-90g

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



5001099



Kaiserstykke Schwarzwald

Kaiser roll schwarzwald

Rund multikorns kaiserbolle med de 5 typiske indsnit. Indeholder malt & rugmel, drysset 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



2104393



Græskar-solsikkestykke

Square roll pumpkin sunflower

Firkantet hvedestykke med groft knuste hvedekerner og drysset med græskekerner 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

Diamantformet 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

Diamantformet flerkorns-stykke 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 flerkornsstykker 80g

Petit pain ardennais mix

Håndlavet sortiment af 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 of 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 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



BAGES VED 200 °C · 3-4'



ELLER GRILL 220 °C · 3-5'



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



BAGES VED 200 °C · 3-4'



ELLER GRILL 220 °C · 3-5'



FÆRDIGBAGT



5002011



Schiacciata m/tomat & ost

Schiacciata farcita margherita

Traditionelt 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



5001994



Schiacciata lingua

Schiacciata lingua romana

Stort og langt traditionelt italiensk fladbrød. En focacciavariant af hvedemel med en åben krummestruktur, ekstra jomfruolivenolie og bagt i stenovn. Den typiske lange form gør dette forskåret 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 · 3-4'



FÆRDIGBAGT



Schiacciata Romana, et fladbrød, der *skiller sig ud* med smag, lethed og sand *middelhavsstemning!*

- En traditionel *italiensk opskrift*: schiacciare betyder "*tryk med fingrene*"
- Romana er en *typisk italiensk* bagemetode: kort bagetid ved høj temperatur i en stenovn
- Den ekstra jomfruolivenolie og havsalt giver en *unik smag*.
- En delikat tynd sprød skorpe, der karakterises med sine typiske buler, uregelmæssige bagepletter og sin lækre *luftige krumme*.



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'



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5001991



Focaccia m/tomat & oregano

Focaccia tomato oregano pre-sliced

Forskåret rektangulært focaccia 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



BAGES VED 200 °C · 3-4'



ELLER GRILL 220 °C · 3-5'



FÆRDIGBAGT



5001993



Multikorn focaccia

Focaccia multigrain pre-sliced

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



100 g - 14 x 10 cm



16 X 4 STK/KRT - 48 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



ELLER GRILL 220 °C · 3-5'



FÆRDIGBAGT



5001992



Pre-grilled focaccia

Focaccia white pre-grilled pre-sliced

Forgrillet og forskåret rektangulært focaccia 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



BAGES VED 200 °C · 3-4'



ELLER GRILL 220 °C · 3-5'



FÆRDIGBAGT



5000265

Focaccia m/urter

Focaccia roll fine herbs pre-sliced

Forskåret focacciabølle med ekstra jomfruolivenolie og krydderurter som oregano og rosmarin.



100 g - Ø 12,5 cm



50 STK/KRT - 48 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5001990



Focaccia m/tomat & pesto

Focaccia roll tomato & pesto pre-sliced

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



100 g - Ø 12,5 cm



8 X 6 STK/KRT - 48 KRT/PALLE



BAGES VED 180 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



Klassiske focaccia varianter; fra de små buler på overfladen og den saftige, tætte krumme til den fulde sansemæssige smag af de lækre råvare fra middelhavskysten og olivenolien.

To fill or to grill Taste of Italy

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



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5002020



Focaccia m/rosmarin

Focaccia rosmarino

Originalt italiensk focaccia traditionelt lavet med ekstra jomfruolivenolie, havsalt og rosmarin



800 g - 38,5 x 28,5 cm



7 STK/KRT - 56 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5002019



Focaccia m/tomater

Focaccia pomodori

Originalt italiensk focaccia traditionelt lavet med ekstra jomfruolivenolie og toppet med cherrytomater og oregano.



800 g - 38,5 x 28,5 cm



8 STK/KRT - 56 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5000483

Panini focaccia, skåret

Panini focaccina 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 200°C · 4-6'



ELLER GRILL 220°C · 3-5'



SERVER VARMT



2104364

Pre-grilled panini

Panini pre-grilled I10

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



2104410

Pre-gilled panini, skåret

Panini pre-grilled pre-sliced I10

Forskåret og forgrillet demi-baguette – 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



2103759

Pre-grilled panini, urte

Panini herbs pre-grilled I10

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



To fill or to grill Taste of Italy

2104160



Pre-grilled panini, urte, skåret

Panini herbs pre-grilled pre-sliced 110

Forskåret og forgrillet demi-baguette med Provence-krydderurter – 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



2104218



Fuldkorn panini, skåret

Panini wholemeal pre-grilled pre-sliced

Forskåret og forgrillet demi-baguette på fuldkornsmel – 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



5000898



Panini m/sesam & nigella

Panini sesame nigella

Oval panini drysset med nigella- 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 I25

Hvid 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



To fill or to grill **Fladbrød mm**

panesco
keep exploring

5001979



Fladbrød

Lebanese flat bread white

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



70 g - Ø 22 cm



10 X 7 STK/KRT - 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C - 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001980



Fuldkorn fladbrød

Lebanese flat bread wholemeal

Klassisk tyndt libanesisk fladt brød lavet uden gær. Inspireret af den traditionelle arabiske opskrift. Lavet af fuldkornshvede og bygmaltmel og bagt i stenovn.



70 g - Ø 22 cm



10 X 7 STK/KRT - 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C - 120'



TØ OP OG SERVÉR



5001980

5001981



Fladbrød m/rødbede

Lebanese flat bread beetroot

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



70 g - Ø 22 cm



10 X 7 STK/KRT - 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C - 120'



TØ OP OG SERVÉR



To fill or to grill Fladbrød mm

5001977



Naan brød

Naan flat bread white pre-folded

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 · 3-4'



ELLER GRILL 220 °C · 3-5'



SERVER VARMT



5001978



Multikorn naan brød

Naan flat bread multiseed pre-folded

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 · 3-4'



ELLER GRILL 220 °C · 3-5'



SERVER VARMT



5001978

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



5000416



Sødt svensk fladbrød

Vikingbröd 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



5000875



Tortilla wrap

Tortilla wrap

Tyndt 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



5000617



Suppebrød

Bowl bread

Udhulet og 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 · 3-4'



FÆRDIGBAGT



To fill or to grill **Hotdogs**

2104711



Slider brioche pølsebrød

Mini brioche roll

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



27 g - 8,5 cm



6 X 25 STK/KRT - 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



2104374



Brioche pøsehorn 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

Lang blød bolle af belgisk 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

Lang hvedebolle af typen "Laugengebäck". En tysk brødspecialitet med en typisk Pretzel-smag og en brun skorpe med hvide snit. Forskåret og velegnet som hotdogbrød.



80 g - 19 cm



3 X 20 STK/KRT - 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



To fill or to grill **Burgerboller**

panesco
keep exploring



5001676



Mini brioche-bolle 10g

Brioche bun mini

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 af en belgisk 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



To fill or to grill **Burgerboller**

5001249



Brioche 60g, skåret

Round brioche roll pre-sliced 60g

Blød rund bolle lavet på en belgisk briochedej. Forskåret.



60 g - Ø 10 cm



80 STK/KRT - 28 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30''



TØ OP OG SERVÉR



5002054



Vegansk Briochebolle 60g

Vegan soft bun pre-sliced 60

Blød og rund bolle lavet på brioche lignende dej. Forskåret.



60 g - xx cm



3 X 20 STK/KRT - 44 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



2104579



Brioche 70g, skåret

Brioche bun pre-sliced 70

Blød rund bolle lavet på en belgisk 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



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



5002076



Premium multikornstykke, skåret

Crystal roll seeded pre-sliced



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



70 g - Ø 12 cm



60 STK/KRT - 32 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5002075



Premium hvedestykke, skåret

Crystal roll rustic pre-sliced



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



75 g - Ø 12 cm



60 STK/KRT - 32 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5002074



Premium øl-stykke, skåret

Crystal roll beer pre-sliced



Forskåret 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



60 STK/KRT - 32 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5002054

To fill or to grill **Burgerboller**

5001983



Rustik burgerbolle 80g

Soft bun rustic pre-sliced 80

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



5001984



Burgerbolle m/flerkorn 80g

Soft bun multiseed pre-sliced 80

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



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



En burgerbolle til enhver *smag*. Perfekt til at lave dine egne lækre, saftige og *unikke signaturburgere*.

5001675



Pretzel burgerbolle 80g

Laugen bun pre sliced

Rund hvedebolle, der stammer fra Laugengebäckfamilien, er en tysk bagt specialitet med en karakteristisk prezel-smag, forskåret 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'



TØ OP OG SERVÉR



5001601



Multikorn brioche 85g

Premium multiseed brioche round 85

Multikorns brioche med smør, solsikke, sesam og hørfrø og drysset med havregryn.



85 g - Ø 11,5 cm



50 STK/KRT - 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



2104357



Brioche-bolle 85g

Brioche bun 85

Blød rund bolle lavet på en belgisk 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 belgisk 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



To fill or to grill **Burgerboller**

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



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



Sandwich 90 - 165g

panesco
keep exploring

5000862



Ovalt multikornstykke

Vital ja

Oval bolle med bygmalt, rug, solsikke- og hørfrø, drysset 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

Fuldkornsbolle 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

Hvid fiberrig bolle brød af hvedemel, rug, græskarkerner, solsikkerfrø, 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

Fiberrig bolle 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



Sandwich 90 - 165g

2103645



Belgisk flerkornsbolle

Pan bagnat multiseed

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



110 g - Ø 12,5 cm



40 STK/KRT - 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 15'



TØ OP OG SERVÉR



5000643



Belgisk hvide 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



2104439



Belgisk oregano sandwichbolle

Pan bagnat oregano

Stor middelhavshvedebolle 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



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.



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. Toppet 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 - 5001989

Brod

Sandwich 90 - 165g

5001988



Kartoffelstykke m/ græskarkerner

Rose roll pumpkin 110

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



5001989



Kartoffelstykke m/ salt & peber

Rose roll salt & pepper 110

Stenovnsbagt hvedebolle med en sprød skorpe og en fugtig luftig krumme. Toppet med en pasta af vegetabilisk 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'



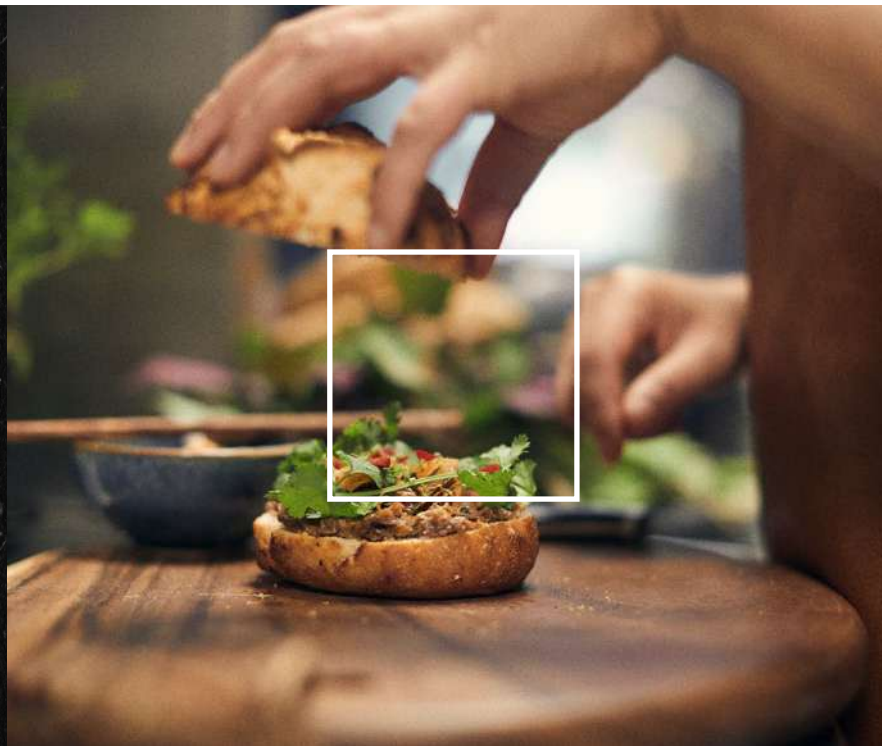
BAGES VED 180 °C · 9-11'



FORBAGT



Udforsk også den *intense smagsoplevelse* i vores Artisan Rose Rolls.



- *Håndlavede* og foldet manuelt af vores dygtige bagere.
- Stenovnsbagt, der giver en smagsfuld *knasende skorpe*
- Den saftige og lufttige krumme kommer på grund af de 2 "*hemmelige*" ingredienser; kartoffelflager og yoghurt.




5000791



Rustik hvede-flaguette

Flaguette

Rustik stenovnsbagt hvede-sandwichbolle med åben og svampet krumme, drysset med mel. Perfekt som 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 hvedebrod 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

Rustik stenovnsbagt hvedebolle, 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

Rustik stenovnsbagt hvedebolle 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**



Sandwich 90 - 165g

5002077



Premium firkantet hvedestykke

Crystal roll square pre-sliced



Firkantet burgerbolle/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 11,5 cm



48 STK/KRT - 32 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5001142



Flerkornstrekant 100g

Triangle multigrain

Trekantet flerkornsbolle med solsikke kerner, hørfrø, sesamfrø og havreflager.



100 g



56 STK/KRT - 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 30'



TØ OP OG SERVÉR



5001985



Dansk havrestykke 100g

Danish sandwich roll wheat-oat pre-sliced

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



100 g - 16 x 8 cm



3 X 6 STK/KRT - 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 200 °C · 3-4'



ELLER GRILL 220 °C · 3-5'



FÆRDIGBAGT



5001986



Dansk multikornstykke 140g

Danish sandwich roll multigrain pre-sliced

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



140 g - 17 x 8 cm



3 X 6 STK/KRT - 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 200 °C · 3-4'



ELLER GRILL 220 °C · 3-5'



FÆRDIGBAGT



Sandwich 90 - 165g Bagels

panesco
keep exploring



5001767



Bagel m/sesam & birkes

Bagel sesame poppy

Bagel drysset med sesamfrø og birkes.



127 g - Ø 12 cm



32 STK/KRT - 44 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5001768



Multikerne bagel

Bagel multiseed

Multikornsbagel med solsikkefrø og drysset med knust havre.



135 g - Ø 12 cm



32 STK/KRT - 44 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5001769



Bagel m/løg/hvidløg/sesam/birkes

Bagel everything

Bagel drysset med løg, hvidløg, sesamfrø og birkes.



127 g - Ø 12 cm



32 STK/KRT - 44 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



Sandwich 90 - 165g Bagels

5000563



Bagel 85g

Bagel 85

En Bagel med en tæt sej konsistens og en skinnende skorpe.



85 g - Ø 10 cm



50 STK/KRT - 44 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5001766



Bagel 127g

Bagel

Bagel med en sprød skorpe og en tæt krumme.



127 g - Ø 12 cm



32 STK/KRT - 44 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT





Demi-baguetter Ciabatta stykker

2104395



Flerkornsciabatta 85g

Ciabatta seeded 85

Ciabatta med grahamsmel og drysset 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 med hele hvedekorn, drysset med solsikke- og græskarkerner, havregryn og sesamfrø.



100 g - ± 14 cm



45 STK/KRT - 40 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



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



5000935



Pre-grilled ciabatta, skåret

Ciabatta pre-grilled pre-sliced 120

Forgrillet og forskåret ciabatta.



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








5001181



Rustik ciabatta 110g

Pagnottella rustica 110

Håndlavet hvedestykke 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 groveciabatta 110g

Pagnottella paesano 110

Mørk håndlavet hvedestykke 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. Langtidshævningen og brugen af surdej og olivenolie som starter, giver de store huller og den klassiske smag.

-  **120 g - 24 cm**
-  **45 STK/KRT - 36 KRT/PALLE**
-  **BAGES VED 200 °C · 3-4'**
-  **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 Klassiske

2104361



Baguette 85g

Premium plus petit pain 85

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



85 g - 18 cm



65 STK/KRT - 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 15'



BAGES VED 180 °C · 11-13'



FORBAGT



2104391



Multikorns-baguette 80g

Premium plus petit pain multiseed 80

En flerkornsbaguette af hvedemel og ristet malt tilsat og drysset 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



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 udelukkende 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

En baguette med gyldenbrun skorpe og blød krumme.



120 g - 27 cm



26 STK/KRT - 56 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C - 3-4'



FÆRDIGBAGT



2104362



Demi-baguette 125g

Premium plus demi baguette 125

En alsidig baguette lavet udelukkende 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



2104365



Multikorn demi-baguette 125g

Premium plus demi baguette multiseed 125

En fuldkornsbaguette af hvedemel og ristet malt drysset 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



2104396



Grahams-baguette 125g

Premium plus demi baguette paysanne 125

En alsidig baguette lavet udelukkende 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



Demi-baguetter Klassiske

2104405



Soft baguette 140g

Golden soft demi baguette 140

En blød baguette på halv belgisk brioche- og brøddej.



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 fuldkornsbaguette, fremstillet af belgisk brioche- og brøddej 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



Demi-baguetter Rustikke

panesco
keep exploring

5001257



Spansk grovbaguette 100g

Barra rustica multiseed 100

Spansk multikornsbaguette 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



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



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



Demi-baguetter Rustikke

4800116



Hvid bûchette

Artisan bûchette white

ny

Håndlavet demi baguette af hvede- og rugmel, tilsat hvedekim og rugsurdej. De lange hvile- og hævetider (2 x 12 timer) giver ekstra smag til den saftige og halvluftige krumme.



115 g



40 STK/KRT - 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 15'



BAGES VED 180 °C · 9-11'



FORBAGT



4800107



Fuldkorn bûchette

Artisan bûchette multiseed

ny

Håndlavet demi baguette af hvedemel, rugsurdej og maltet byg.

Tilsat hørfrø, sesamfrø, solsikkefrø og havre. De lange hvile- og hævetider (2 x 12 timer) giver ekstra smag til den saftige og halvluftige krumme.



125 g



40 STK/KRT - 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 15'



BAGES VED 180 °C · 9-11'



FORBAGT



4800106



Bûchette m/chili & tomat

Artisan bûchette red pepper

ny

Håndlavet demi baguette af hvedemel og rugsurdej, tilsat peberfrugt, tørrede tomater, chilipeber og en snert af tabasco.

De lange hvile- og hævetider (2 x 12 timer) giver ekstra smag til den saftige og halvluftige krumme.



125 g



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 med to snit i toppen.

 125 g - ± 22,5 cm

 40 STK/KRT - 36 KRT/PALLE

 OPTØSES 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

 OPTØSES VED 22 °C · 15'

 BAGES VED 180 °C · 8-10'

 FORBAGT



Baguetter *Klassike*

5001146



Surdejsbaguette 280g

Baguette à l'ancienne 280

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

Surdejsbaguette med masser af frø og kerner: Hørfrø, sesamfrø, solsikke kerner, havregryn og havre flager, hvedeklid & hvede flager, groftkværnet rug og ristet bygmalt, 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**



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 180°C · 17-19'**

 **FORBAGT**



Baguetter Rustikke

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



5001734



Twist hvedebaguette 250g

Artisan bistro twist white

Flot håndsnoet bred baguette af hvede- og rugmel, med rugsurdej. De lange hvile- og hævetider (2 x 12 timer) giver ekstra smag til den saftige og halvluftige krumme. Et rigtigt håndværk med en autentisk smag.



250 g



15 STK/KRT - 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 15'



BAGES VED 180 °C · 9-11'



FORBAGT



ny



panesco
keep exploring

Brod

5001734

5001733



Twist fuldkorn baguette 250g

Artisan bistro twist multiseed

Flot håndsnoet bred fuldkornsbaguette med hvede, maltet byg og rugsurdej. Tilsat og drysset med hørfrø, sesamfrø, solsikkefrø og havregryn. De lange hvile- og hævetider (2 x 12 timer) giver ekstra smag til den saftige og halvluftige krumme. Et rigtigt håndværk med en autentisk smag.



250 g



15 STK/KRT - 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 15'



BAGES VED 180 °C · 9-11'



FORBAGT



ny

Baguetter Rustikke

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 375g

Barra campesina 270

En let og luftigt baguette med en tynd, meldrysset skorpe og spidse ender. En baguette der helt sikkert vil skille sig ud fra andre baguetter.



270 g - 43 cm



20 STK/KRT - 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 15'



BAGES VED 180 °C · 14-16'



FORBAGT



5001277



Spansk hvedebaguette 270g

Barra baston 375

Den stumpe ende og længden på denne rustikt udseende baguette giver mulighed for udskæring i 2 ens halvdele til f.eks. sandwich eller ens skiver uden spild.



375 g - 56 cm



20 STK/KRT - 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 15'



BAGES VED 180 °C · 17-19'



FORBAGT



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



5001185



Grov-ciabatta 450g

Pagnotta paesano 450

Håndlavet lækkert hvedebrød i italiensk stil med sesamfrø, hørfrø og bygmalt. 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



5001857



Twist hvedebaguette 400g

Artisan twist white

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



350 g - ± 52 cm



15 STK/KRT - 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 15'



BAGES VED 180 °C · 9-11'



FORBAGT



5001858



Twist flerkornsbaguette 400g

Artisan twist multiseed

Stenovnsbagt håndsnoet baguette med fuldkorn og rugmalt af hvedemel og flydende rugsurdej. Tilsat og drysset med hørfrø, sesamfrø, solsikkefrø og havreflager. Den længere hæve- og hviletid giver et ægte håndværksprodukt med åben krummestruktur.



400 g - ± 52 cm



15 STK/KRT - 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 15'



BAGES VED 180 °C · 9-11'



FORBAGT



Brød

5002062



Twist hvedebaguette 380g

Artisan wood-fired loaf naturo

ny

Håndsnoet brød med hvedemel (delvist fuldkornsmel), hvedekim, olivenolie, rugsurdej og havsalt. Lange hviletider og en skånsom bagningsproces i en træfyret stenovn, der giver en stærk aromatisk skorpe og en saftig krumme. Drysset med durum.



380 g



7 STK/KRT - 64 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 210 °C · 9-11'



FORBAGT



5002064



Twist baguette m/oliven

Artisan wood-fired loaf olives

ny

Håndsnoet hvedebrød (delvist fuldkornsmel) med grønne oliven, sorte oliven, oregano, rugsurdej og havsalt. Lange hviletider og en skånsom bagningsproces i en træfyret stenovn, der giver en stærk aromatisk skorpe og en saftig krumme. Drysset med durum.



410 g



9 STK/KRT - 64 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 210 °C · 9-11'



FORBAGT



5002061



Twist baguette m/tomat & urter

Artisan wood-fired loaf tomato & herbs

ny

Håndsnoet hvedebrød med soltørrede tomater, hvidløg, løg, oregano, olivenolie, rugsurdej og havsalt. Lange hviletider og en skånsom bagningsproces i en træfyret stenovn, der giver en stærk aromatisk skorpe og en saftig krumme. Drysset med mel.



410 g



9 STK/KRT - 64 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 210 °C · 9-11'



FORBAGT



5002063



Twist baguette m/tørret frugt

Artisan wood-fired loaf dried fruit

ny

Håndsnoet hvedebrød (delvist fuldkornsmel) med tørrede figer, tørrede abrikoser og dadler, mandler, hvedekim, rugsurdej og havsalt. Lange hviletider og en skånsom bagningsproces i en træfyret stenovn, der giver en stærk aromatisk skorpe og en saftig krumme. Drysset med durum.



410 g



11 STK/KRT - 64 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 210 °C · 9-11'



FORBAGT



Stenovnsbagt i træfyret ovn; en *bageteknik* i sin mest *traditionelle* forstand!

- En *unik smag* kun med *naturlige ingredienser*
- *Manuelt og håndfoldet* resultere i et *autentisk og robust* udseende
- Bagt i *stenovn ved brug af ubehandlet bøgetræ* der giver en særlig *aromatisk smag* og duft.
- Brugen af *ubehandlet bøgetræ* giver en eminent smag og helt speciel aroma.



Brød

5002080



Økologisk hvedebrød

Lumberjack bio

Økologisk hvedemelsbrød, smagt til med havsalt.

Brødet har et lige snit på tværs, som giver et flot visuelt look.



400 g - 28 cm



18 STK/KRT - 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 15'



BAGES VED 180°C - 14 - 16'



FORBAGT



5002081



Øko hvederugbrød m/multifrø

Lumberjack multiseed bio

Økologisk brød bagt på hvedemel, tilsat hørfrø, sesamfrø og solsikkefrø.

Smagt til med havsalt. Brødet har et lige snit på tværs, som giver et flot visuelt look.



400 g - 28 cm



18 STK/KRT - 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 15'



BAGES 180°C - 14 - 16'



FORBAGT



5002082



Øko hvedebrød m/malt

Lumberjack powergrain bio

Økologisk brød bagt på hvedemel, tilsat hørfrø, sesamfrø, solsikkekerner og ristet malt.

Smagt til med havsalt. Brødet har et lige snit på tværs, som giver et flot visuelt look.



400 g - 28 cm



18 STK/KRT - 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 15'



BAGES 180°C - 14 - 16'



FORBAGT



5000922



Øko pavé surdejsbrød

Organic pavé au levain

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

BAGES VED 210 °C · 14-16'

FORBAGT



5000921



Øko flerkornsbrød

Organic boulot multiseed

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.

450 g

12 STK/KRT - 40 KRT/PALLE

BAGES VED 210 °C · 14-16'

FORBAGT



5001058



Øko pavé m/ristet malt

Organic pavé bûcheron

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

BAGES VED 210 °C - 14 - 16

FORBAGT



5001281



Rundt mørkt landbrød 500g

Farmers bread dark

Rustikt rundt mørkt multikornsbrød på hvede- og rugmel, med havre- og rugkerner, hørfrø, græskarkerner, 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



Brød

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.



550 g



11 STK/KRT - 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 210 °C · 14-16'



FORBAGT



2104401



Flerkorns-surdejsbrød 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.



600 g



11 STK/KRT - 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 210 °C · 14-16'



FORBAGT



5001282



Lyst landbrød 600g

Farmers bread white

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

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



600 g



10 STK/KRT - 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 210 °C · 9-11'



FORBAGT



5000689



Speltbrød m/surdej 600g

Wheat-spelt bread

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



600 g



15 STK/KRT - 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 210 °C · 14-16'



FORBAGT



5001447



Flerkorns-surdejsbrød 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 blandingsproces 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.



900 g



9 STK/KRT - 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 210 °C · 14-16'



FORBAGT



5001603



Pavé grovsurdejsbrød 1100g

Pavé meunier

Håndlavet mørkt multikernesurdejsbrød af hvede, hvedefuldkornsmel og rugmel på naturlig flydende surdej med blødgjorte kerner (rug, sesamfrø, solsikkefrø, birkes, brune og gule hørfrø) og toppet med sesamfrø og hirsekor. Bagt i stenovn.



1100 g



6 STK/KRT - 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



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.



1100 g - ± 41 cm



6 STK/KRT - 32 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 210 °C · 19-21'



FORBAGT



Brød

5001441



Rustik maltbrød 1100g

Rustic sourdough malt

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

 **1100 g**

 **6 STK/KRT - 32 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22°C · 90'**

 **BAGES 210°C · 19-21'**

 **FORBAGT**



5001442



Rustik grovbrød 1100g

Rustic loaf with sourdough multiseed

Traditionelt fransk fuldkornshvedebrød 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 · 60'**

 **BAGES VED 210 °C · 19-21'**

 **FORBAGT**




2104665



Pavé hvedebrød, skåret

Pavé garde chasse pre sliced

Rustik hvedebrød lavet af hvedemelssurdej, der forbedrer smagen af den fugtige krumme og tykke skorpe. Strøet med mel og stenovnsbagt. 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**




2104664



Pavé grovbrød, skåret

Pavé garde forestier pre sliced

Rustikt brød lavet af hvedemel, fuldkornsrugmel og ristet maltmel tilsat brune hørfrø, 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**



5001604



Pavé grovsurdejsbrød 1900g

Pavé garde messier

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



1900 g



4 STK/KRT - 40 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 210 °C · 19-21'



FORBAGT



2104372



Lyst pavé landbrød 2050g

Pavé garde chasse

Et landbrød lavet på hvedesurdej, som fremhæver smagen af den fugtige krumme og tykke skorpe. Strøet med mel og bagt i stenovn.



2050 g



4 STK/KRT - 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 210 °C · 19-21'



FORBAGT



2104366



Mørkt pavé landbrød 2050g

Pavé garde forestier

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



2050 g



4 STK/KRT - 36 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 60'



BAGES VED 210 °C · 19-21'



FORBAGT



2104372 - 5001604 - 2104366

Brød Toastbrød

5001008



Lyst sandwichbrød

Sandwich bread white

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



800 g - 18 + 2 slices



10 X 1 STK/KRT - 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 240'



TØ OP OG SERVÉR



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



BAGES VED 200 °C · 6-8' I POSE



FÆRDIGBAGT



5001009



Mørkt sandwichbrød

Sandwich bread malted

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



800 g - 18 + 2 slices



10 X 1 STK/KRT - 48 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 240'



TØ OP OG SERVÉR



5001608



Multikorn surdejsbrød, skåret

Loaf with sourdough multiseed pre-sliced

Multikornebrød 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



BAGES VED 200 °C · 6-8' I POSE



FÆRDIGBAGT



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



Brød Dansk produceret Rugbrød

4500304



Rugsnack med chokolade

ny

Rugsnacken med chokolade er god til den lille sult. Den har en god gennemtrængende smag af chokolade og er tilpas blød i strukturen.



53 g



72 STK/KRT - 96 KRT/PA

OPTØES VED 22°C · 60'



BAGES VED 180 °C I 5'
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING: FØR AFBAGNING
6 DAGE.



4500294



Rugbrøds sandwichbolle

ny

Rugbrøds sandwichbollen er et sjovt fiberrigt alternativ til madpakken eller til det innovative smørbrødsstykke. Den er perfekt til sulten på farten eller til morgenbordet med grønt og pålæg til.



150 g



24 STK/KRT - 96 KRT/PA



OPTØES VED 22°C · 120'



BAGES VED 180 °C I 10'
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING: FØR AFBAGNING
6 DAGE.



4500293



Rugbrøds sandwichstykke

ny

Rugbrøds sandwichbrødet er et lækkert fiberrigt sandwichstykke til dig, som gerne vil have et sjovt fiberrigt alternativ til madpakken eller sandwichen.

Den er perfekt til sulten på farten eller til mellemmåltidet med lækkert pålæg.



125 g



30 STK/KRT - 48 KRT/PA

OPTØES VED 22°C · 120'



BAGES VED 180 °C I 6'
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING: FØR AFBAGNING
6 DAGE.



5001995



Dansk rugbrød 600g, skåret

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.



600 g - 13 slices



15 STK/KRT - 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 360'



TØ OP OG SERVÉR





Bake off
rugbrødsserien fra
Panesco er bagt med
kærlighed, gode
råvarer og i takt med
naturens aner.

- Brødene er *håndlavede* og *surdejen* *mødnes* i takt med tidevandets puls.
- Brødene bages og *afkøles herefter* med *vestenvinden*, der strømmer gennem kølerummet i et naturligt gennemtræk.
- Smagen af *god tid*, *omhu*, *omtanke* og *kærlighed til brødet* danner tilsammen den gode naturlige smag.

Brød Dansk produceret Rugbrød

4500296



Groft rugbrød med svedjerug

ny

Groft rugbrød med svedjerug har en særlig mild og dyb smag. Svedjerug har et højere næringsindhold end almindelig rug - både et højere proteinindhold og flere kostfibre.



800 g



7 STK/KRT - 80 KRT/PA



OPTØES VED 22°C · 360'



**BAGES VED 180 °C I 20'
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING: FØR AFBAGNING
6 DAGE.**



4500295



Groft rugbrød med svedjerug i skiver

ny

Skiveskåret groft rugbrød med svedjerug har en særlig mild og dyb smag. Svedjerug har et højere næringsindhold end almindelig rug - både et højere proteinindhold og flere kostfibre. 20 skiver per brød.



800 g



7 STK/KRT - 80 KRT/PA



OPTØES VED 22°C · 360'



**BAGES VED 180 °C I 25' I BAGEPOSE
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING: FØR AFBAGNING
6 DAGE.**



4500297



Groft rugbrød med svedjerug, økologisk

ny

Økologisk groft rugbrød med svedjerug har en særlig mild og dyb smag. Svedjerug har et højere næringsindhold end almindelig rug - både et højere proteinindhold og flere kostfibre.



950 g



7 STK/KRT - 80 KRT/PA



OPTØES VED 22°C · 360'



**BAGES VED 180 °C I 25'
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING: FØR AFBAGNING
6 DAGE.**



4500295

4500299



Græskarkerne rugbrød

ny

Græskarkerne rugbrød er et fiberrigt surdejsbrød, med en god sammensætning af skårede rugkerner og en god fremtrædende smag af græskarkerner.



900 g



7 STK/KRT - 80 KRT/PA



OPTØES VED 22°C · 360'



BAGES VED 180 °C I 20'
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING: FØR AFBAGNING
6 DAGE.



4500298



Græskarkerne rugbrød i skiver

ny

Skiveskåret græskarkerne rugbrød er et fiberrigt surdejsbrød, med en god sammensætning af skårede rugkerner og en god fremtrædende smag af græskarkerner. 20 skiver per brød.



900 g



7 STK/KRT - 80 KRT/PA



OPTØES VED 22°C · 360'



BAGES VED 180 °C I 25' I BAGEPOSE
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING: FØR AFBAGNING
6 DAGE.



4500300



Græskarkerne rugbrød økologisk

ny

Økologisk græskarkerne rugbrød er et fiberrigt surdejsbrød, med en god sammensætning af skårede rugkerner og en god fremtrædende smag af græskarkerner.



1000 g



7 STK/KRT - 80 KRT/PA



OPTØES VED 22°C · 360'



BAGES VED 180 °C I 25'
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING: FØR AFBAGNING
6 DAGE.



4500298

Brød Dansk produceret Rugbrød

4500303



Softkerne rugbrød

ny

Softkerne rugbrød er fyldt med masser af kerner (solsikke, rugflager, hørfrø, havreflager). Softkerne rugbrødet har en sprød skorpe og er toppet med flager.



800 g



7 STK/KRT - 80 KRT/PA



OPTØES VED 22°C· 360'



BAGES VED 180 °C I 20'
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING: FØR AFBAGNING
6 DAGE.



4500302



Softkerne rugbrød i skiver

ny

Skiveskåret softkerne rugbrød er fyldt med masser af kerner (solsikke, rugflager, hørfrø, havreflager). Softkerne rugbrødet har en sprød skorpe og er toppet med flager. 20 skiver per brød.



800 g



7 STK/KRT - 80 KRT/PA



OPTØES VED 22°C· 360'



BAGES VED 180 °C I 25' I BAGEPOSE
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING:



4500301



Softkerne rugbrød, økologisk

ny

Økologisk softkerne rugbrød er fyldt med masser af kerner (solsikke, rugflager, hørfrø, havreflager). Softkerne rugbrødet har en sprød skorpe og er toppet med flager.



950 g



7 STK/KRT - 80 KRT/PA



OPTØES VED 22°C· 360'



BAGES VED 180 °C I 25'
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING: FØR AFBAGNING
6 DAGE.





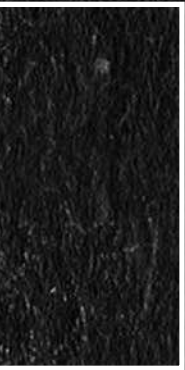
Alle vores rugbrød er bagt med en original surdej, som er mere end 100 år gammel.

- Den bruges som basis i alle typer af surdej i produktionen.
- Brødene er uden unødvendige tilsætningsstoffer og enorme mængder af gær.
- De er bagt med gode råvarer og en kærlig hånd.



Viennoiserie





- 96 Croissanter
- 100 Chokoladecroissant
- 102 Wienerbrød
- 104 Specialiteter
- 110 Mini Wienerbrød

Croissanter

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



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'



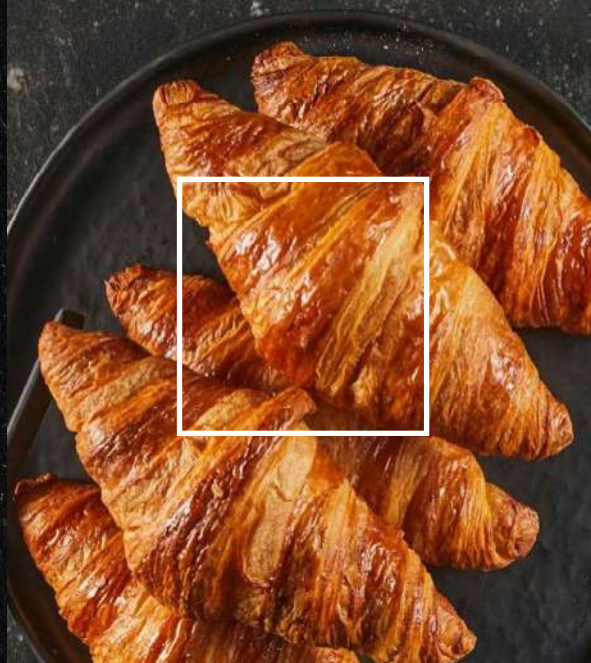
BAGES VED 170 °C · 17-19'



TIL BAGNING



Den autentiske
smag af *Fransk*
Tradition



- Fremstillet med kun de bedste *ingredienser og fint fransk smør.*
- En "hemmelig" fransk proces baseret på blid laminering og langsom gæring
- *Unik kvalitet* med hensyn til konsistens, smag og aromaer.
- Førsteklasses fransk wienerbrød (viennoiserie)

5000655



Smørbagt croissant 65g

Croissant au beurre

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



5001751



Smørbagt groveroissant

Croissant au beurre multigrain

En lækker og rigt toppet multi-croissant med smør, rugmel, ristet bygmal, 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



5001851



Øko smørbagt croissant

Organic croissant au beurre

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 smørcroissant 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



Croissanter

5002001



Buet grovcroissant 85g

Croissant curved multigrain

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



5001211



Buet croissant

Croissant curved

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



100 g



36 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 200 °C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



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 200 °C · Mindre end 3'



FÆRDIGBAGT



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 et rigt 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



5001647



Smørbagt chokoladecroissant

Croissant chocolate hazelnut filling

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



100 g



2 x 30 STK/KRT - 56 KRT/PALLE



OPTØES VED 22°C · 30'



BAGES 170°C · 20-22'



TIL BAGNING



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 et rigt 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



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 170°C · 20-22'



TIL BAGNING



Chokoladecroissant

Førsteklasses fransk
wienerbrød.

5001997



Pain au chocolat artisan 21%

Pain au chocolat artisanal au beurre

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**



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**



5001852



Øko smørbagt pain au chocolat

Organic pain au chocolat au beurre

Økologisk chokoladecroissant af tyndt 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**



Originalt Dansk Wienerbrød - Derfor er det så *unik*t?

■ Lamineringsteknikken

Det at rulle dej og margarine ud i fine lag er typisk dansk. Danskerne har endda skabt en særlig margarine til denne proces.

■ Temperaturkontrol

Dejen og margarinen har præcis den samme temperatur, når de rulles i lag, for at undgå sammensmeltningen. Kun på den måde kan den perfekte lette flagerende skorpe opnås.

■ Lange hviletider

Tiden er en usynlig ingrediens, dog kan du ikke smage den, men smagene bliver mere fyldige af denne proces.

■ Ingredienserne

Æg og sukker føjes til dejen. Sukkeret giver næring til dejens hævnning og ægget giver en bedre volume og sprødhed.



Viennobiserie



Wienerbrød

5001919



Mix af vegansk mini wienerbrød

Vegan mini danish crown mix

Sortiment med 3 miniwienerbrød: 2x20 minispandauere fyldt med plantebaseret vaniljecreme og karamelliseret sukker, drysset med hakkede hasselnødder, 2x20 minispandauere fyldt med æble og havtorn, 2x20 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



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



5000929



Mix af mini wienerbrød

Mini danish mix

Mix af fem mini-wienerbrød: 20 med pecannødder, 20 med æble, 30 kanelsnegle, 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



5000929

5000731



Wienerpekan

Maple pecan plait

Wienerbrød med fyld af knuste pekannødder og ahornsirup, 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



5000732



Spandauer m/creme

Danish custard crown

Sprødt dansk wienerbrød med cremefyld. 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



5001473



Kannelsnegl

Cinnamon swirl

Meget sprød dansk wienerbrødsnegl 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



Specialiteter

4200422



Cup-croissant med chokolade og hasselnødder

ny

Croissant cup chocolate hazelnut FB

Færdigbagt smørcroissant. Foldet manuelt og bagt i en muffinform, hvilket giver en unik og varierende form. Fyldt med chokolade- og hasselnøddemasse og drysset med knuste hasselnødder og stykker af mørk chokolade. Bagt med 18 % smør.



73 g



24 STK/KRT - 112 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



4200423



Cup-croissant med speculose

ny

Croissant cup speculoos FB

Færdigbagt smørcroissant. Foldet manuelt og bagt i en muffinform (co-brandet med Lotus Biscoff), hvilket giver en unik og varierende form. Fyldt med speculose Lotus Biscoff og toppet med cookie crumble Lotus Biscoff. Bagt med 18 % smør.



73 g



24 STK/KRT - 112 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



Overrask dine kunder med færdigbagte og smagfulde produkter.

Kvalitet og nemhed i en hver bageform.

2104670



Croissant bolle 70g

Croissant bun

Alsiddig bolle lavet af croissantdej; lamineret gærdej rullet sammen i en papirbageform. Det giver en 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



2104670

Viennoiserie

Specialiteter

4200419



Wienerbrød m/ crème & hindbær, færdigbagt

Diamond pastry custard raspberry FB

Håndlavet færdigbagt diamantformet wienerbrød bestående af tynde lag gærdej, fyldt med vaniljecreme og toppet med hindbær. Bagt med 16 % smør.



85 g



3 X 10 STK/KRT - 64 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



ny

4200428



Wienerbrød m/chokolade & appelsin, færdigbagt

Diamond pastry orange chocolate FB

Håndlavet færdigbagt diamantformet wienerbrød bestående af tynde lag gærdej, fyldt med appelsin og chokolade. Toppet med stykker af mørk chokolade. Bagt med 19 % smør.



85 g



3 X 10 STK/KRT - 64 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



ny

4200418



Wienerbrød m/æble & kanel, færdigbagt

Diamond pastry apple cinnamon FB

Håndlavet færdigbagt diamantformet wienerbrød bestående af tynde lag gærdej, fyldt med æblepuré og æbletern, drysset med kanelsukker. Bagt med 16 % smør.



85 g



3 X 10 STK/KRT - 64 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



ny

4200420



Wienerbrød m/rabarber & jordbær, færdigbagt

Square pastry strawberry rhubarb FB

Håndlavet færdigbagt wienerbrød bestående af tynde lag gærdej, med jordbærfyld og stykker af rabarber, toppet med ristede mandelflager. Bagt med 14 % smør.



80 g



4 X 12 STK/KRT - 64 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



ny

Wienerbrøds “snacking” i åben form.

- En fyldig smag af smør med et twist af sødt og frisk frugtfyld.
- Håndværk til det ydereste; Håndfoldet og fyldt
- Ekstraordinær lagdeling, der giver en smuk og autentisk form.
- Fordel ved *fully baked* - teknologi: spar tid på optøning og afbagning.



Specialiteter

5002071



Kannelsnegl på gærdej

Danish snail cinnamon

ny

Kannelsnegl lavet med briochelignende gærdej, fyldt med remonce. 1 sprøjtepose med hvid glasur til dekoration medfølger.



100 g



4 X 12 STK/KRT - 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 30'



BAGES VED 180 °C · 12-14'



TIL BAGNING



5002073



Chokoladesnegl på gærdej

Danish snail chocolate

ny

Chokoladesnegl lavet med briochelignende gærdej, fyldt med remonce og mørk chokolade. 1 sprøjtepose med brun glasur til dekoration medfølger.



100 g



4 X 12 STK/KRT - 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 30'



BAGES VED 180 °C · 12-14'



TIL BAGNING



5002072



Skovbærnegl på gærdej

Danish snail forest fruit

ny

Frugtsnegl lavet med briochelignende gærdej, fyldt med skovbærmarmelade. 1 pose med perlesukker til dekoration medfølger.



100 g



4 X 12 STK/KRT - 104 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 30'



BAGES VED 180 °C · 12-14'



TIL BAGNING



I Norden går *traditionen* med denne slags “boller” tilbage til 1500-tallet. (I dag med en blød gærdej)

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



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



Mini Wienerbrød

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



5001620



Smørbagt mini chokolade-sløjfe

Mini torsade au chocolat au beurre

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



28 g



2 X 50 STK/KRT - 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 30'



BAGES VED 170 °C · 13-15'



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



5000650



Smørbagt mini rosinsnegl

Mini pain aux raisins au beurre

Klassisk fransk smørsnegl 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



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 180°C · 13-15'



TIL BAGNING



5002002



Argentinsk croissant

Argentino croissant

Lokal argentinsk udgave af croissanten (også kaldet Medialunas eller Facturas); 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



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



Husk at *udforske* vores nye diamantformede specialiteter

Se side 106



Pâtisserie



114 Tærter og kager

119 Portionskager

121 Specialiteter

123 Mini deserter

Tærter og kager

5001364



Chokoladekage

Chocolate cream cake

Portionskåret (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



5001958

Chokoladefudge kage

Chocolate fudge cake

Portionskåret (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



5002065

Red velvet-kage m/jordbær

Strawberry red velvet cake

ny

Forskåret (12 stk.) lagkage med 2 lag red-velvet-kage og et tykt lag af cremet flødeost og jordbærgelé. Toppet med frysetørrede jordbær.



1800 g - 150 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. Dekorert 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



5002066



Gulerodskage m/valnødder

Iced carrot cake with walnuts

ny

Forskåret (14 stk.) lagkage med 4 lag lagkagebunde med gulerod og 3 lag cremet flødeost. Toppet med knuste valnødder.



2500 g - 178 g • 14 p



1 STK/KRT - 216 KRT/PALLE



OPTØES VED 4 °C • 720'



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



5000640



Italiensk citrontærte

Crostata 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



Tærter og kager

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



Chessecake m/æble & crumble

Apple crumble cheese cake

Portionsskåret (12 stk.) cheesecake med æblekompot på en bund af crumble med karamel og kanel (en slags speculoos) 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



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



5001588



Luksus æble-sandkage

Belgian apple ring cake

Svampet sandkage (med hele æg) rigt 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



5001522



Luksus citron-sandkage

Lemon ring cake

Svampet og blød sandkage (med hele æg), 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



5001589



Luksus chokolade-kage

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



Tærter og kager

5002067



Havregrødskage m/figner

Porridge bread figs pre sliced

ny

Saftig havregrødskage. Tilsat tørrede figer, valnødder, græskarkerner og hørfrø. Fast og knasende på samme tid. Forskåret i 10 individuelle skiver på 22 mm.



850 g - 10 slices



3 STK/KRT - 120 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 240'



TØ OP OG SERVÉR



5002068



Havregrødskage m/tranebær

Porridge bread cranberries pre sliced

ny

Saftig havregrødskage med tørrede tranebær, valnødder, græskarkerner og hørfrø. Fast og knasende på samme tid. Forskåret i 10 individuelle skiver på 22 mm.



850 g - 10 slices



3 STK/KRT - 120 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 240'



TØ OP OG SERVÉR



5002067 - 5002068

Når smag, sundhed
og nemme løsninger mø-
des.

Portionskager

panesco
keep exploring

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



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



5000845

Kage af chokolademousse

Bavarois chocolate almond milk

Mousse af mørk chokolade med indlæg af mandelmælk og hindbærgele.



85 g



20 STK/KRT - 160 KRT/PALLE



OPTØES VED 4 °C · 240'



TØ OP OG SERVÉR



5000844

Kage af hindbær-/citronmousse

Bavarois raspberry lemon

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



Portionskager

5002089



Portions-æbletærte m/butterdej

Feuilleté aux pommes



Portions-æbletærte på butterdej med smørbagte æbler.



105 g



16 STK/KRT - 176 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



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



5001771



Chokoladefondant

Moelleux chocolate

Typisk chokoladedessert med en flydende kerne, produceret med intens mørk belgisk chokolade.



90 g



24 STK/KRT - 144 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 10-12'



SERVER VARMT



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



Specialiteter

5001871



Amerikansk pandekage

American pancakes plain

Amerikansk pandekage i hjemmelavet stil med en fugtig, åben 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 650 watt · 60s



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 650 watt · 60s



SERVER VARMT



Specialiteter

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



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 · LESS THAN 3'



SERVER VARMT



5000622



Bruxelles vaffel

Brussels waffle

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



80 g



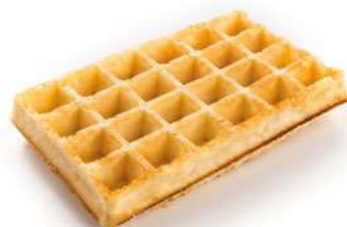
6 X 9 STK/KRT - 40 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5000700



Profiterole m/vaniljecreme

Profiterole dairy cream

Vandbakkelse fyldt med pisket vaniljecreme.



12,5 g



190 STK/KRT - 96 KRT/PALLE



OPTØES VED 4 °C · 60'



TØ OP OG SERVÉR



5000110



Mini-éclair m/choko & vanilje

Mini éclair vanilla chocolate

Vandbakkelse 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



5001191



Chokoprofiterole m/nugatcreme

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



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 transparent 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



Mini deserty

5001363



Mini chokoladefondant

Mini moelleux intense

Typisk chokoladedessert med en flydende kerne, produceret med intens mørk belgisk chokolade.



25 g



96 STK/KRT - 184 KRT/PALLE



BAGES VED 180 °C · 8-10'

ELLER MIKROBØLGEOVN 480 watt · 10s



SERVER VARMT



5001363

5001692



Mini pastel de nata

Mini pastel de nata

En 'Crème Brûlée' i buttedejskål.



25 g



144 STK/KRT - 117 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 3-4'



FÆRDIGBAGT



5001910



Mini belgisk vaffel

Mini sugar waffle treats

Minivaffel med karamelliseret sukker og vanilje.

15 g

120 STK/KRT - 144 KRT/PALLE

BAGES VED 200 °C · 3-4'

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, mælk og surdej.

8 g

8 X 60 STK/KRT - 96 KRT/PALLE

BAGES VED 200 °C · 3-4'

ELLER MIKROBØLGEOVN 800 watt · 60s

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 krymmel a la "hvid fantasi", 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



A close-up photograph of a chocolate bar, likely a dark chocolate variety, resting on a dark, textured surface. The bar is partially unwrapped, showing a smooth, dark chocolate coating. The top surface of the bar is decorated with small, light-colored nuts and red flakes, possibly dried fruit or spices. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the chocolate and the background. The text "Sweet on the go" is overlaid in a white, serif font, centered over the bar. A white rectangular box is visible on the right side of the image, partially overlapping the bar and the background.

Sweet
on the go



- 128 Cookies
- 130 Muffins
- 132 Brownies

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



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



5000575



Chokoladecookie m/ chokoladestykker

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



5002070



Havrecookie m/rosiner

Oatmeal cookie raisins

Plantebaseret havregrynscookie med rosiner og kanel.



50 g



90 STK/KRT - 108 KRT/PALLE



BAGES VED 170 °C · 10-12'



TIL BAGNING



ny

5001288



Havregrynscookie m/chokolade

Flapjack chocolate chip

Havregrynscookie bagt på havre og stykker af belgisk mælechokolade, 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



5001288 - 5001043

Muffins

5001606



Kanelmuffin m/æble

Muffin apple cinnamon

Kanelmuffin med æblehjerte toppet med æblestykker og crumble.



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, toppet med karamelliserede hasselnødder.



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. Hjerte af rød frugtpuré af jordbær, brombær og hindbær, og toppet 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



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



Farmer brownies; Hurtigt, nemt og utrolig lækkert.

- Lokalt produceret i højlandet på en *Irsk farm*.
- Fremstillet *i hånden* og håndteret manuelt.
- Kun de bedste ingredienser; *irsk saltet smør*, æg fra fritgående høns og ægte *belgisk chokolade*.
- Hver med deres egen *unikke smagsnuancer*, der tilsammen giver disse perfekte brownies



Brownies

5002008



Brownie belgisk chokolade

Dark chocolate farmers brownie

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



57 g



21 STK/KRT - 192 KRT/PALLE



OPTØES VED 4 °C · 240'



ELLER MIKROBØLGEOVN 650 watt · 30s



TØ OP OG SERVÉR



5002006



Brownie chili & kanel

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. Uden kunstige farvestoffer og smagsstoffer.



67 g



21 STK/KRT - 192 KRT/PALLE



OPTØES VED 4 °C · 240'



ELLER MIKROBØLGEOVN 650 watt · 30s



TØ OP OG SERVÉR



5002007



Brownie karamel & pekannødder

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. Uden kunstige farvestoffer og smagsstoffer.



71 g



21 STK/KRT - 192 KRT/PALLE



OPTØES VED 4 °C · 240'



ELLER MIKROBØLGEOVN 650 watt · 30s



TØ OP OG SERVÉR



5000330



Brownie m/chokoladestykker

Brownie double choc

Kompakt blød chokoladebradepandekage med chokoladestykker. Forskåret.



60 g



2 X 24 STK/KRT - 162 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 45'



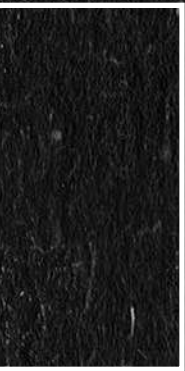
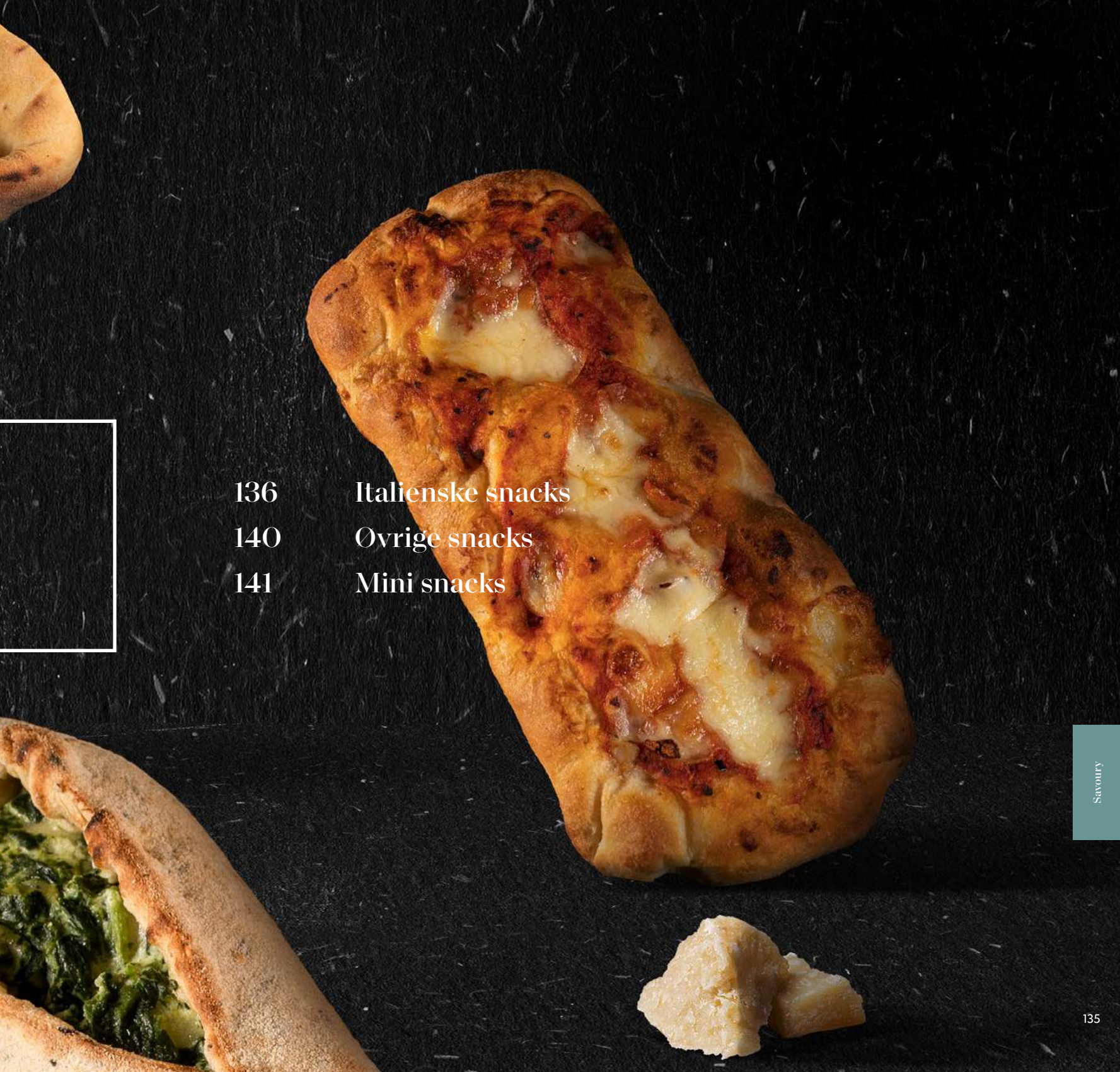
TØ OP OG SERVÉR





A photograph of three savory pastries on a dark, textured background. One large, crescent-shaped pastry is in the upper right, filled with diced potatoes. Another large, triangular-shaped pastry is in the lower left, filled with green vegetables. A third, smaller, roundish pastry is in the lower right, also filled with green vegetables. A pile of green pumpkin seeds is scattered in the center. A white rectangular box is on the right side of the image.

Savory



- 136 Italienske snacks
- 140 Øvrige snacks
- 141 Mini snacks

Italienske snacks

5000867



Venedig pizzasnack

Pizza sorrentina tomato mozzarella

Traditionel gondolformet pizza fyldt med tomat sauce 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 (græskærkerner, solsikkefrø og birkes, hørfrø og hirse) fyldt med italienske oste (ricotta, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP) 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



5002016



Pizza m/kartoffel & champignon

Pizza caruso potato mushroom

Håndfoldet bueformet pizza fyldt med mozzarella, kartoffeltern, Karl Johan-svampe (porcini), 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 (græskærkerner, 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



Gusto betyder vebehag på italiensk – et resultat af de ægte italienske *Pizzaiolos* kreativitet, ekspertise og kærlighed.



- Autentiske *italienske* snackprodukter – i nye former og smagsvarianter.
- Baseret på en traditionel *italiensk (pizza) dejopskrift, håndlavede* med masser af kærlighed og bagt i stenovn.
- Fyldt med de bedste *italienske* oste, tomater, kød og nænsom kryddret med friske italienske krydderurter.

Italienske snacks

5002011



Schiacciata m/tomat & ost

Schiacciata farcita margherita

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



Schiacciata farcita margherita: den oversete pizzasnack!

Schiacciata Romana er et traditionelt italiensk fladbrød - toppet som en traditionel italiensk pizza med tomat sauce af solmodne tomater og mozzarellaost

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 tomat sauce og toppet med ostestykker, champignon, peberfrugter og skivede oliven.



135 g



24 STK/KRT - 96 KRT/PALLE



BAGES VED 200 °C · 8-10'



SERVER VARMT



5001467



Fillini foccacia 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

Paprikastrøet 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



Øvrige snacks

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

Smørcroissant m/skinke & ost

Croissant ham cheese filling

Fyldig lagdelt smørcroissant 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 toppet med revet ost.



130 g



60 STK/KRT - 80 KRT/PALLE



OPTØES VED 22 °C · 30'



BAGES VED 170 °C · 30-32'



SERVER VARMT



Mini snacks

panesco
keep exploring

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



BAGES VED 180 °C · 5-6'

ELLER MIKROBØLGEOVN 750 WATT · 90s



SERVER VARMT



5001930



Mini vegetar-cheeseburger

Mini veggie cheeseburger

Minigrøntsagsburger med rød 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



BAGES VED 180 °C · 5-6'

ELLER MIKROBØLGEOVN 750 WATT · 90s



SERVER VARMT



5001307



Mini-pizza

Mini pizzetta apéro

Mini pizza-snack, i størrelse som en mundfuld, fremstillet af pizzadej med fyld af tomat sauce, 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



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



Mini snacks

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



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.



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 hirsealtmel. Individuel pakning med gluten- og laktosefri etiket.



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 flowpaker: 12 flowpaker med 5 skiver let gluten- og laktosefrit brød bagt på rismel og hirsealtmel og 12 flowpaker 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

5001139



Øko grovciabatta 100g

Organic ciabatta seeded fb 100

Økologisk ciabatta med hele hvedekorn, drysset med solsikke- og grøskarkerner, havregryn og sesamfrø.

 **100 g - ± 14 cm**

 **45 STK/KRT - 40 KRT/PALLE**

 **BAGES VED 200 °C - 3-4'**

 **FÆRDIGBAGT**



5002080




Økologisk hvedebrød

Lumberjack bio

Økologisk hvedemelsbrød, smagt til med havsalt.

Brødet har et lige snit på tværs, som giver et flot visuelt look.

 **400 g - 28 cm**

 **18 STK/KRT - 32 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22 °C · 15'**

 **BAGES VED 180°C - 14 - 16'**

 **FORBAGT**




5002081



Øko hvederugbrød m/multifrø

Lumberjack multiseed bio

Økologisk brød bagt på hvedemel, tilsat hørfrø, sesamfrø og solsikkefrø. Smagt til med havsalt. Brødet har et lige snit på tværs, som giver et flot visuelt look.

 **400 g - 28 cm**

 **18 STK/KRT - 32 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22 °C · 15'**

 **BAGES 180°C - 14 - 16'**

 **FORBAGT**



5002082




Øko hvedebrød m/malt

Lumberjack powergrain bio

Økologisk brød bagt på hvedemel, tilsat hørfrø, sesamfrø, solsikkekerner og ristet malt.

Smagt til med havsalt. Brødet har et lige snit på tværs, som giver et flot visuelt look.

 **400 g - 28 cm**

 **18 STK/KRT - 32 KRT/PALLE**

 **OPTØES VED 22 °C · 15'**

 **BAGES 180°C - 14 - 16'**

 **FORBAGT**



5000922



Øko pavé surdejsbrød

Organic pavé au levain

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

BAGES VED 210 °C · 14-16'

FORBAGT



5000921



Øko flerkornsbrød

Organic boulot multiseed

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.

450 g

12 STK/KRT - 40 KRT/PALLE

BAGES VED 210 °C · 14-16'

FORBAGT



5001058



Øko pavé m/ristet malt

Organic pavé bûcheron

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

BAGES VED 210°C - 14 - 16

FORBAGT



Økologisk

4500300



Græskarkerne rugbrød økologisk

ny

Økologisk græskarkerne rugbrød er et fiberrigt surdejsbrød, med en god sammensætning af skårede rugkerner og en god fremtrædende smag af græskarkerne.



1000 g



7 STK/KRT - 80 KRT/PA



OPTØES VED 22°C· 360'



BAGES VED 180 °C I 25'
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING: FØR AFBAGNING
6 DAGE.



4500297



Groft rugbrød med svedjerug, økologisk

ny

Økologisk groft rugbrød med svedjerug har en særlig mild og dyb smag. Svedjerug har et højere næringsindhold end almindelig rug - både et højere proteinindhold og flere kostfibre.



950 g



7 STK/KRT - 80 KRT/PA



OPTØES VED 22°C· 360'



BAGES VED 180 °C I 25'
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING: FØR AFBAGNING
6 DAGE.



4500301



Softkerne rugbrød, økologisk

ny

Økologisk softkerne rugbrød er fyldt med masser af kerner (solsikke, rugflager, hørfrø, havreflager). Softkerne rugbrødet har en sprød skorpe og er toppet med flager.



950 g



7 STK/KRT - 80 KRT/PA



OPTØES VED 22°C· 360'



BAGES VED 180 °C I 25'
HOLDBARHED PÅ KØL VED
OPTØNING: FØR AFBAGNING
6 DAGE.



4500297

5001851



Øko smørbagt croissant

Organic croissant au beurre

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

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. hævning). 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.



Gennemsnitslig vægt af produktet



Antal stk. per karton



Optøningstid



Bagetemperatur og tid



Grilltemperatur og tid

Bemærk, at disse etiketter gælder for situationen den 07/2022. 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.

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.

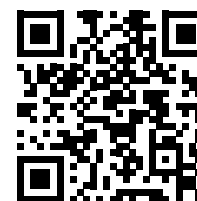
Det er forbudt at anvende og kopiere dem uden tilladelse fra La Lorraine NV.

Fotos

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

Allergener

Små ændringer af opskrifter (som et produkt kan udsættes for), kan påvirke forekomsten af allergener i et produkt. Se derfor venligst altid de sidste nye oplysninger om allergener i vores tekniske specifikationer på vores hjemmeside www.panesco.com.



Online kataloger

Scan koderne for at se vores andre kataloger:

Panesco



La Lorraine



*Donut worry
be happy*



BELGIUM + LUXEMBOURG

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
T +32 (0)53 82 72 20 — F +32 (0)53 82 59 20
infoBE@llbg.com

CHILE

PANESCO Chile SpA
Juan de la Fuente 584 — Bodega E
Lampa - Santiago
T +56 9 7714 5590
contacto@panescofood.cl

CZECH REPUBLIC

La Lorraine, a.s.
U Kožovy hory 2748
272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocz@llbg.com

DENMARK

La Lorraine Danmark A/S
Tøftebanke 4 — 4390 Vipperød
T +45 59 18 10 80 — F +45 59 18 12 84
infoLLDK@llbg.com

FINLAND

La Lorraine Finland Oy
Peltotie 3 C 12
12400 Tervakoski
T + 358 10 581 8070
info.FI@llbg.com

FRANCE

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 72 20
info.FR@llbg.com

GERMANY

La Lorraine Deutschland GmbH
Max-Planck-Straße 22a
50858 Köln
Info.de@llbg.com

GREECE + CYPRUS

BakeHellas
Perivoli Milliou,
GR - 32009 Schimatari
T +30 210 2851883
F +30 210 2851808
info@bakehellas.gr

HUNGARY

La Lorraine a.s.
Árpád út 57-59
1042 Budapest
T +36 1 510 08 40 — F +36 1 430 20 51
infoHU@llbg.com

IBÉRICA

La Lorraine Bakery España SL
C/ Colombia, 11 — Ed. Gran Vía
Planta 2 — Oficina 20
03010 Alicante
T+ 34 966 295 081
b.swinnen@llbg.com

ITALY

Delsigel srl
Via Della Meccanica 1
04013 sermoneta (LT)
T +39 773 319437
panescoitalia@delsigel.it

NORWAY

Kristiania Gourmet AS
Jerikoveien 28
NO - 1067 Oslo
T +47 22 30 77 40
F +47 22 30 77 01
postmaster@kb-as.no

POLAND

La Lorraine Polska Sp. z o.o.
Przemysłowa 1
05 -100 Nowy Dwor Mazowiecki
T +48 22 765 92 00
F +48 22 765 92 01

ROMANIA

La Lorraine Romania
Laminoristilor 151
Industrial Park REIF
405100 Campia Turzii - Cluj
T +40 364 886 702
lro@llbg.com

RUSSIA

LA LORRAINE RUS
Novodmitrovskaya st. 2, bld.2
3rd floor, office 304
127015, Moscow
T +7 495 643 11 92
info.rus@llbg.com

SLOVAKIA

La Lorraine a.s.
U Kožovy hory 2748
CZ - 272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocz@llbg.com

SWEDEN

La Lorraine Sweden AB
T. +46 8 661 82 22
infose@llbg.com

THE NETHERLANDS

La Lorraine Nederland B.V.
Stationsplein 99 — kantoor 172
1703 WE Heerhugowaard
T +31 72 567 00 80
infoNL@llbg.com

TURKEY

La Lorraine Bakery Group
İçerenköy Mah. Bahçelerarası Sok.
Mete Plaza No: 43
Kat: 6 Ataşehir / Istanbul
T +90 216 322 55 35 — F +90 216 322 55 34

UNITED KINGDOM & IRELAND

La Lorraine UK
45 Knowsley Street
Bury — Greater Manchester — BL9 0ST
T +44 161 765 33 00 — F +44 161 765 33 09
salesuk@llbg.com

COLOMBIA

La Lorraine Colombia SAS
Calle 81#11-08 OF 4-147, Bogotá
T +57 305 3129511
j.Lara@llbg.com

EXPORT

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 60 78 70
export@llbg.com



La Lorraine Bakery Group
PanESCO

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 59 10 — F +32 53 82 59 20
www.panESCO.com