

Produktkatalog

Tapas · Convenience · Pandekager & brød



TAPAS

Lækre appetitvækkere

- Unik gennemarbejdet sortiment der løbende udvikler sig.
- Du modtager alle vores Tapas produkter på dybfrost, du oplever derfor en meget mere frisk og delikat smag.
- Hurtige optøningstider 10-60 min. og ingen krævende tilberedningstid.
- Ingen spild - også når der går flere dage/uger mellem du bruger produkterne
- Du slipper for at bortskaffe overskydende "fed" olie
- Velegnet for mange typer forretninger og arrangementer (Buffet, Reception, Snackvarianter, Snackbar, weekend tapas, etc.)

Skriv til os på carefood@carefood.dk eller ring tlf. 76 12 21 00 for yderligere information og besøg af vores konsulent der gerne medbringer smagsprøver,









Tapas Chorizo Cream Cheese

Item No 630420, 4 x 500 gr. pr. karton
(ca. 12 g./stk.)

- Chorizoskiver fyldt med flødeost
- Ingen spild

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til brug.
Opbevaring efter optøning max. 24 timer ved 4°C.



Tapas Skinke fyldt med flødeost

Item No 630480, 4 x 500 gr. pr. karton
(ca. 12 gr./stk.)

- Skinkeskiver fyldt med flødeost

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til brug.
Opbevaring efter optøning max. 24 timer ved 4°C.



Tapas Sweet Peber fyldt med flødeost

Item No 630390 4 x 500 gr. karton
(ca. 8-15 gr./stk.)

- Små peberfrugter fyldt med flødeost
- Ingen spild

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til brug.
Opbevaring efter optøning max. 24 timer ved 4°C.

Tapas Snack Abrikoser med ost

Item No 630450, 4 x 600 gr. pr. karton (ca. 10 gr./stk.)

- Abrikos med fyld af flødeost
- Ingen spild

Tilberedning::

Efter optøning er produktet klar til brug.
Den optimale smag er ved 10°C.

Tapas Fiocchetti pasta med gorgonzola

Item No 630342, 60 x 19 gr.. æske

- To stk. fiocchetti pasta fyldt med gorgonzola ost, marineret med pesto krydderier, sat på et 9 cm spyd med en soltørret tomat imellem
- Ingen spild

Tilberedning::

Efter optøning er produktet klar til brug.
Opbevaring efter optøning max. 24 timer ved 4°C.



Tapas Pepper cervicalat fyldt med flødeost

Item No 630430, 4 x 500 gr. pr. karton (ca. 12 gr./stk.)

- "Spegepølse" fyldt med flødeost

Tilberedning::

Efter optøning er produktet klar til brug.
Opbevaring efter optøning max. 24 timer ved 4°C.







Tapas Kyllingspyd viklet med bacon

Item No 635685, 150 x 20 gr. pr. karton

- Et stykke marineret kyllingbryst viklet med bacon og sat på spyd
- Ingen spild

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes Kyllingspyd i ovn, mikrobølgeovn, friture eller pande.



Tapas Kyllingspyd med ananas, 25 gr.

Item No 630249, 60 x 25 gr. pr. karton

- Marineret og tilberedt kyllingbrystfilet og ananas på 9 cm spyd
- Ingen spild

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes Kyllingspyd i ovn, mikrobølgeovn, friture eller pande.



Bali Cocktail Kyllingspyd

Item No 100235, 2 kg. pr. karton

- Kyllingebryst på spyd, færdig marineret og stegt
- 200 x 10 gr. pr. karton
- Salmonellafri, færdigstegt og kan spises efter optøning

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes Bali Cocktail Kyllingspyd i, mikrobølgeovn, friture eller pande

Tapas Dadel fyldt med flødeost

Item No 630440, 4 x 600 gr. pr. karton

- Dadler fyldt med flødeost
- Ingen spild

Tilberedning::

Efter optøning er produktet klar til brug.

Opbevaring efter optøning max. 24 timer ved 4°C.

Nacho-Cheese trekant

Item No 260095, 8 x 500 gr. pr. karton

- Crispy Nachos-Cheese trekantet
- Ingen spild, nem håndtering

Tilberedning:

Tilberedes direkte fra frost:

- Friture 180°C i ca. 3 min.
- Ovn: forvarm ovnen til 220°, varmes midt i ovnen i ca. 6-7 min.
- Stegepande: steges ved middel varme i rigeligt olie i 2-3 min.
- Airfryer: 200° i ca. 5 min.





Tapas mini Salatini

Item No 242160, 5000 gr. pr. karton
(ca. 260 stk/18 gr. stk.)

- Mini Tapas med indbagt fyld - 10 varianter
Skinke, Pølser, Oliven, Spinat, Peperoni, Tun, Løg, Artiskok, Champignon, Ost

Tilberedning::

Direkte fra frost 18-20 min ved 190°C/200°C



Kartoffellommer med friskost

Item No 610003, 5 x 1 kg. pr. karton

- Kartoffellommer med friskost og krydderurter 25 gr./stk.
- Nem tilberedning
- Ingen spild

Tilberedning:

Direkte fra frost tilberedes kartoffellommerne i

- Friture i ca. 3 min. ved 175°C
- Ovn ca. 11 min. ved 200°C



Couscous tærte med krydderier

Item No 610500, 4x1250 gr. pr. karton

- Produceret af couscous og sprøde grøntsager, som grillede peberfrugter og broccoli.
- Rundet af med aromatisk koriander og krydderier.
- Ingen spild - løstfrosset

Tilberedning:

Direkte fra frost i ovn



Tapas Sticks med krydret mozzarella og tomat

Item No 630310, 5 x (40 x 17 gr) pr. karton

- To mozzarella kugler marineret med pesto på et 9 cm spyd med en soltørret tomat imellem
- Ingen spild

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til brug.

Opbevaring efter optøning max. 48 timer ved 4°C.

Tapas Stick med krydret mozzarella og oliven

Item No 630315, 5 x (40x15g) pr. karton

- To mozzarella kugler marineret med pesto på et 9 cm spyd med en oliven imellem.
- Ingen spild

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til brug.

Opbevaring efter optøning max. 48 timer ved 4°C.





Bastoncini / Grissini

Item No 530500, 16 x 3500 gr. pr. karton

Server Bastoncini / Grissini sammen med lækre dips som hummus, pesto eller aioli, eller brug dem som tilbehør til ost, charcuteri og antipasti. De er også oplagte til tapasbordet eller som en let appetizer til gæster.

- ☒ Klassiske italienske grissini stænger
- ☒ Perfekt til dip, ost & charcuteri
- ☒ Sprødt snackbrød til tapas og antipasti



Bastoncini Sesam / Grissini Sesam

Item No 530520, 20 x 300 gr. pr. karton

De sprøde grissini med sesam har en delikat nøddesmag, der gør dem ekstra velsmagende og alsidige. De kan serveres som en let appetizer til gæster, som en del af et tapasanretning eller blot som en sundere snack i hverdagen.

- ☒ Sprøde grissini stænger med sesam
- ☒ Perfekt til tapas, vin & ost
- ☒ Klassisk italiensk snackbrød



Taralli Friabili Classic

Item No 530530, 20 x 500 gr. karton

Taralli Friabili Classic er en ægte italiensk klassiker, der kan bruges som et lækkert alternativ til chips eller kiks – ideel til tapas, hyggestunder eller som en del af et festligt snackbord.

- ☒ Klassisk italiensk taralli
- ☒ Sprød snack til vin, ost & tapas
- ☒ Perfekt til antipasti og hyggelige stunder.

Crostini Classic

Item No 530600, 12 x 200 gr. pr. karton

Crostini Classic er oplagt til både forretter, tapas og små appetizers. Det sprøde brød giver en rustik og velsmagende base, som løfter enhver anretning – uanset om du serverer til gæster eller nyder en hyggelig snack derhjemme.

- ☒ Perfekt til bruschetta og tapas
- ☒ Lækkert som snack med dip eller pesto
- ☒ Italiensk klassiker til forret & anretninger



Caserecci Kartoffel

Item No 530580, 20 x 300 gr. æske

Med sin unikke kombination af kartoffel og krydderurter bringer Caserecci et strejf af Middelhavet til dit bord. Perfekt til både hverdag og festlige anledninger, hvor du vil tilføje noget ekstra sprødt og velsmagende.

- ☒ Sprød snack med kartoffel & rosmarin
- ☒ Velegnet til salater, supper & tapas
- ☒ Autentisk italiensk specialitet



Tozzetti di pane

Item No 530610, 12 x 200 gr. pr. karton

Vores italienske crutoner er lavet af kvalitetsbrød og giver et autentisk, rustikt præg til dine måltider. Med deres sprøde struktur og milde brødsmag er de perfekte til at løfte både hverdagens retter og festlige anretninger.

- ☒ Perfekt til salat og suppe
- ☒ Sprød og velsmagende snack
- ☒ Inspireret af italienske traditioner





Tapas Ananas med mørk chokolade

Item No 630266, 3x18x 22 gr. pr. karton

- Ananas i skiver på 9 cm spyd, dyppet i chokolade
- Ingen spild

Tilberedning::

Efter optøning er produktet klar til brug. Det anbefales at optø produktet i køleskab (ca. 1 time). Den optimale smag er ved 10°C.

Tapas Jordbær med lys, mørk og hvid chokolade

SKAFFEVARE

Item No 630256, 3x18x27 gr. pr. karton

- Jordbær på spyd, dyppet i chokolade
- Ingen spild

Tilberedning::

Efter optøning er produktet klar til brug. Det anbefales at optø produktet i køleskab (ca. 1 time). Den optimale smag er ved 10°C.



Macarons klassisk 12 gr 8 x 12 stk

Item No 640300, 8 x 12 stk pr. karton

- Farvefulde Macarons med 6 forskellige klassisk traditionelle smagsvarianter. 2 stk af hver variant. Chokolade, Hindbær, Pistacie, Lemon, Kaffe, vanille

Tilberedning:

Klar til konsumering efter optøning. Emballagen fjernes og de optøs 1 time i køleskab og yderligere 1 time ved stuetemperatur.

Efter optøning på køl kan produktet fortsat opbevares på køl i 25 dage - ved max 4 grader





CONVIENIENCE

Fastfood, kartoffelprodukter og børnemenuer

**Skriv til os på carefood@carefood.dk eller ring tlf. 76 12 21 00
for yderligere information og besøg af vores konsulent der
gerne medbringer smagsprøver,**







Couscous tærte med krydderier

Item No 610500, 4x1250 gr. pr. karton

- Produceret af couscous og sprøde grøntsager, som grillede peberfrugter og broccoli. Rundet af med aromatisk koriander og krydderier.
- Ingen spild - løstfrosset

Tilberedning:

Direkte fra frost i ovn

Frikadeller, vegetabiliske

Item No 610420, 2 x 2500 gr. pr. karton

- Lavet af høj kvalitative grøntsager som gulerødder, pastinak, ærter, majs og Romanesco til en helt unik vegetabiliske frikadelle/burger.
- Egnet til kombidovn



Kartoffellommer med friskost og krydderurter

Item No 610003, 5 x 1 kg. pr. karton

- Kartoffellommer med friskost og krydderurter 25 gr./stk.
- Nem tilberedning
- Ingen spild

Tilberedning:

Direkte fra frost tilberedes kartoffellommerne i

- Friture i ca. 3 min. ved 175°C
- Ovn ca. 11 min. ved 200°C





Kartoffel ABC

Item No 610161, 5 x 1,2 kg. pr. karton

- Kartoffel ABC 3-1 lgr./stk.
- Nem tilberedning
- Ingen spild

Tilberedning:

Direkte fra frost tilberedes Kartoffel ABC i

- Friture 180°C i ca. 2 min.
- Ovn 200°C i ca. 14 min.

Rösti Kæmpe, 2000gr

Item No 610178, 2 x 2 kg. karton

- Rösti tallerken, Kæmpe 2000 gr
- Nem tilberedning
- Ingen spild

Tilberedning:

Direkte fra dybfrost varmes i

1. Ovn (varmluft) ca. 6-7 min. på hver side





Gyros af svinekød

Item No 635680,
2 x 1000 gr. pr.
karton

- Let krydderet

- Ingen spild, nem håndtering
- Færdig stegt, så hurtig tilberednings tid.

Tilberedning:
• Optøs i mikroovn (600w) i ca. 1 min.



Græsk gyros i strimler (gris)



Gyros af kylling

Item No 635681, 2 x 1000 gr. pr. karton

- Let krydderet Græsk gyros i strimler (kylling)
- Ingen spild, nem håndtering
- Færdig stegt, så hurtig tilberednings tid.

Tilberedning:

- Optøs i mikroovn (600w) i ca. 1 min.
- I alm. ovn. Forvarm ovnen til 180 grader og varmes i ca. 10 min.



Falafun Falafel Spyd

Item No 637495, 25 x 40 gr. pr. karton

Falafun Falafel spyd lavet på kikærter og er en meget populær vegetarisk fastfood.

- Ca. 15 cm lang
- Forstegte
- Vegetar / vegansk
- Glutenfri

Tilberedning:

- Ovn (180°C); frossen 8 min. / optøet 4 min.
- Friture 160°C; frossen 3 min. / optøet 1,5 min.
- Pande; frossen 10 min. / optøet 6 min.
- Mikroovn (900W); frossen 1,5 min. / optøet 1 min.
- Airfryer (190°C); frossen 8 min. / optøet 4 min.

Opbevares på køl +4°C i max. 48 timer efter optøning



Skinke Schnitzel

Item No 310151, 20 x 180 gr. kg. pr. karton

- Super tynde schnitzler med panering
- Hurtig tilberedning: 3-5 min.
- Ingen spild

Tilberedning::

Direkte fra frost steges schnitzlerne i

- Friture i ca. 2-3 min ved 180°C
- (Kan også tøs i mikroovn inden stegning)
- På pande med fedtstof ca. 3-5 min

Originale marinerede kyllingestrimler

Item No 100220, 2 kg. pr. karton

- Marinerede kyllingestrimler, utrolig saftige, færdig marinerede - skal bare varmes
- Ingen spild
- Salmonella-fri

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes kyllingestrimlerne i

- Mikrobølgeovn (1/2-2 min. afhængig af effekt),
- Friture 1-2 min., eller på stegeplade
- Er færdigstegt og kan spises efter optøning



XXL Chicken Schnitzel

Item No 670016, 10 x 220 gr. pr. karton

- 220 gr. kyllingefilét med sprød panering
- Ingen spild, nem håndtering

Tilberedning:

Direkte fra frost steges XXL Chicken Steak i

- Friture i ca. 5-6 min ved 180°C
- Ovn ca. 20-25 min. ved 220°C
- Pande ca. 10 min. I olie, vendes jævnligt

Oksekebab

Item No 110020, 3 kg. pr. karton

Item No 110051, 10 x 1 kg - stegt 1 gange

- Oksekebab er store saftige, færdig marinerede skiver
- Hurtig tilberedning: 1-3 min. - skal bare varmes

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes oksekebab i

- Mikrobølgeovn (1/2-2 min. afhængig af effekt)
- På stegeplade
- Er færdig stegt og kan spises efter optøning





Chicken nuggets - glutenfri

Item No 260070, 12 x 300 gr. (ca. 21 gr. Stk)

- Glutenfrie nuggets er lavet med ægte kyllingebryst og en sprød dej.
- Ingen spild - løstfrosset

Tilberedning:

- Friture: Steg ved 180 °C i 3 - 3,5 minutter,
- Stegepande: Stegning ved medium varme og rigelig olie i 1,5-2 minutter, vend jævnligt til gyldenbrune
- Ovn: Forvarm ovnen til 220 ° C. Placer produktet på bakke i midten af ovnen. Varm i 13-14 minutter.



Kartoffel ABC

Item No 610161, 5 x 1,2 kg. pr. karton

- Kartoffel ABC 3-1 lgr./stk.
- Nem tilberedning
- Ingen spild

Tilberedning:

Direkte fra frost tilberedes Kartoffel ABC i

- Friture 180°C i ca. 2 min.
- Ovn 200°C i ca. 14 min.



Bali Cocktail Kyllingespyd

Item No 100235, 2 kg. pr. karton

- Kyllingebryst på spyd, færdig marineret og stegt
- 200 x 10 gr. pr. karton
- Salmonellafri, færdigstegt og kan spises efter optøning

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes Bali Cocktail Kyllingespyd i mikrobølgeovn, friture eller pande

Kylling Dinosaur

Item No 150150, 2 x 1500 gr. pr. karton (60 stk.)

- Kyllingkød formet som Dinosaur med panering
- Ingen spild
- Forstegt

Tilberedning:

Tilberedes direkte fra frost i:

- Friture i 160°C forvarmet olie i ca. 3-4 min.
- Pande: Steges med fedtstof ved middelvarme i ca. 4-6 min.
- Ovn: Placeres på bageplade i en 170°C forvarmet ovn i ca. 15. min. (Uden damp).



PANDEKAGER & BRØD

Skriv til os på carefood@carefood.dk eller ring tlf. 76 12 21 00
for yderligere information og besøg af vores konsulent der
gerne medbringer smagsprøver.







Pandekage med is

Item No 200507, 20 x 60 gr. pr. karton

- Crepes pandekager med vanilleis - ca. 18 cm
- Ingen spild
- Løstfrosset

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes Pandekager med is i

- Alm. ovn, ca. 3-5 min. (forvarmet ovn)
- På stege plade (til pandekagen er lun)
- Friture ca. 10 sek



Mini Pandekager

Item No 200160, 310 x 12 gr. pr. karton

- Mini Pandekager på ca. 5 min.
- Ingen spild
- Tilberedning: 1-3 min. i mikroovn fra dybfrost
- Kan også skaffes i glutenfri version

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes Mini Pandekager i

- Mikrobølgeovn: ca. 1-3 min.
- Forvarmet ovn/varmluftsovn v/180°C
- På stegeplade (pande) ved middelvarme



Naturel Pandekager 24 cm

Item No 200308, 80 x 185 gr. pr. karton

- Naturel Pandekage 24 cm
- Ingen spild
- Kan bruges både til salt og sød
- Løstfrosset

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes Pandekagerne i

- Alm. ovn, ca. 5-6 min. v/200°C
- På stege plade (til pandekagen er lun)
- Mikroovn i ca. 1-3 min. (afhængig af effekt)



US Morgenmadspandekager

Item No 200622, 40 x 35 gr. pr. karton

- US Morgenmadspandekager, 10-12 cm.
- Løstfrosset

Tilberedning:

US Morgenmadspandekager tilberedes direkte fra frost i:

- Forvarmet ovn ved 180°C i ca. 3-4 min.
- Mikroovn 30 sek. (afhængig af effekt)
- Stegeplade ca. 1-2 min.

Naturel Pandekager 30 cm

Item No 200205, 15 x 290 gr. pr. karton

- Naturel Pandekage, 30 cm
- Ingen spild
- Løstfrosset

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes Pandekagerne i

- Alm. ovn, ca. 5-6 min. v/200°C
- På stege plade (til pandekagen er lun)
- Mikroovn i ca. 1-3 min. (afhængig af effekt)





Pandekage med bacon, 30 cm

Item No 200210, 10 x 310 gr. pr. karton

- Naturel Pandekage med indbagt bacon, 30 cm
- Ingen spild
- Løstfrosset

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes Pandekagerne i

- Alm. ovn, ca. 5-6 min. v/200°C
- På stege plade (til pandekagen er lun)
- Mikroovn i ca. 1-3 min. (afhængig af effekt)

Blinis Ø6cm 900 gr. ca 90 - 100 stk.

Item No 200180, ca 90 - 100 stk. (9-10gr stk) pr. krt.

- Blinis el. mini pandekage, færdigbagt, løsfrossen, neutral smag

- Kan fx bruges som forret eller til tapas

Tilberedning:

Microovn (900W) ca 30 sek.

Ovn 180 grader i ca 4 min.

Pande med lidt smør i ca 4 min



Glutenfrie Mini Pandekager

Item No 200170, 12 x 12 stk. pr. karton

- Mini Pandekager på ca. 5 min.
- Ingen spild
- Tilberedning: 1-3 min. i mikroovn fra dybfrost
- Kan også skaffes i glutenfri version

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes Mini Pandekager i

- Mikrobølgeovn: ca. 1-3 min.
- Forvarmet ovn/varmluftsovn v/180°C
- På stegeplade (pande) ved middelvarme



Pandekage med æble, 30 cm

Item No 200215, 10 x 310 gr. pr. karton

- Naturel Pandekage med indbagt æble, 30 cm
- Ingen spild
- Løstfrosset

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes Pandekagerne i

- Alm. ovn, ca. 5-6 min. v/200°C
- På stege plade (til pandekagen er lun)
- Mikroovn i ca. 1-3 min. (afhængig af effekt)



Glutenfri pandekager, 20 cm

Item No 200435, 3 x 5 x 100 gr. pr. karton

- Glutenfri pandekage, 20 cm
- Løstfrosset

Tilberedning:

For bedste resultat varmes pandekagerne i en forvarmet ovn ved 200°C i 3-4 min på bageplade.

Pandekagerne kan også varmes i mikroovn eller på pande (smørsteges)





Hamburgerbolle m/sesam, 12,5 cm, skåret

Item No 300040, 5 x 6 x 75 gr. pr. karton

- Hamburgerbolle med sesamfrø
- Skåret

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til brug.



Hamburgerbolle m/sesam, 10 cm, skåret

Item No 300010, 4 x 12 x 55 gr. pr. karton

- Hamburgerbolle med sesamfrø
- Skåret

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til brug.



Hotdog brød 50 gr.

Item No 300052, 4 x (16 x 50 gr.)gr. pr. karton

- Skåret

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til brug.



Arabisk Fladbrød, 26-27 cm

Item No 280110, 10 x 10 x ca. 85 gr. pr. karton

- Fladbrød til rullekebab
- Produceret hos et Etnisk familie bageri

Tilberedning:

Det bedste resultat opnås ved optøning inden opvarmning (Fladbrød skal ikke være sprøde) i f.eks. mikrobølgeovnen i ca. 20 sek. eller på en varm plade eller grill.





**Rustikke Harlekin brødstykker
mixkasse m/ solsikkekerne &
maxi Kerner**

Item No 220145, 40 stk / karton

- Rustikke Harlekin brød 20 stk med solsikkekerner og 20 stk med maxi kerner

Tilberedning:
ca. 11 min. v/ 200 °C i en forvarmet ovn.



Focaccia/Puccia 130 gr

Item No 31165, 30 x 130 gr pr. krt.

- Italiensk sandwich brød

Tilberedning:
Optøes 20-30 min og varmes i ovn v/200 gr i 7 min
Efter optøgning, kan den max opbevares i køleskab
inden brug, i 48 timer.



Pretzel forbagt 100 gr

Item No 240077, 5 x 6 stk x 100g.

- Pretzel forbagt 100 gr med snit

Tilberedning:
Bages på bageplade ved 180C i forvarmet varmlufts-
ovn i ca 6 min.



Italiensk Pizzabund Ø28/29 cm

Item No 31180, 22 x 200 gr/krt. (2 stk per pose)

- Lækker italiensk pizzabund som er klar til at blive pyntet med netop det fyld du kan li'.

Tilberedning:

Optøes 20-30 min og varmes i ovn v/200 gr i 7 min
Efter optøgnig, kan den max opbevares i køleskab inden brug, i 48 timer.



Focaccia Base forbagt

Item No 225000, 4 x (6x250 gr.) pr. karton

- Forbagt Italiensk Focaccia brød som kan bruges som madbrød, som pizzabund eller som sandwich-brød

Tilberedning:

Fjern folien, placer den dybfrosne focaccia i en forvarmet ovn ved 250°C og bag i 4-5 min. på bagerist.



Pizzafocaccia Margherita

Item No 225010, 3 x (3 x 570 gr) pr. karton

- Pizzafocaccia med tomatsoase og mozarella.
- Forbagt.
- 18 x 38 cm

Pizzafocaccia er en nem og hurtig snack. Kan spises som den er, men man kan også tilføje ekstra fyld.

Tilberedning:

Fjern folien, bag den dybfrosne focaccia i en forvarmet ovn til 250°C i 4-5 min.





Carefood · Ole Rømers Vej 2 · 6760 Ribe · tel.: 76 12 21 00 · www.carefood.dk · carefood@carefood.dk