

# 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](mailto: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 g./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 g./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

- Kyllingbryst 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 Kyllingspyd med dadel, 25 gr.

Item No 630160, 60 x 25 gr. pr. karton

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

#### Tilberedning:

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



### Tapas Kyllingspyd souvlaki, 30 gr.

Item No 635688, 100 x 30 gr. pr. karton

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

#### Tilberedning:

Direkte fra frost varmes Kyllingspyd i ovn, 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.



### 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.







### 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, Ar-tiskok, Champignon, Ost

Tilberedning:

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



### 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



### 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



### 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: steiges ved middel varme i rigeligt olie i 2-3 min.
- Airfryer: 200° i ca. 5 min.



## 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

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 saltet karamel, 15 gr

Item No 640303, 2 x 35 stk pr. karton

## Macarons lime, 15 gr

Item No 640305, 2 x 35 stk pr. karton

## Macarons hindbær, 15 gr

Item No 640301, 2 x 35 stk pr. karton

## Macarons choko/mint, 15 gr

Item No 640304, 2 x 35 stk pr. karton

## Macaron skal 38 mm,

Item No 640580, 12 x 24 stk pr. karton  
ass. farver



## 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  
De bedst sælgende.

### 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  
- max 4 grader



## Vi tilbyder også et kæmpe sortiment af produkter til kage tapas, HighTea

Vi har kager til stort set alle formål:

- desserten
- buffeten
- cafe kunden
- Air Catering
- receptionen
- kage tapas
- HighTea
- etc.

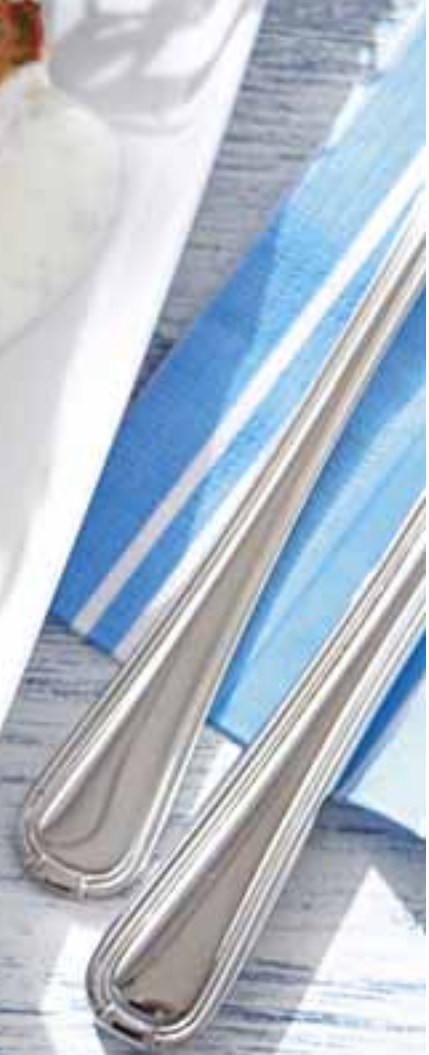


# CONVIENIENCE

*Fastfood, kartoffelprodukter og børnemenuer*

**Skriv til os på [carefood@carefood.dk](mailto: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 Græsk gyros i strimler (gris)
- Glutenfri
- 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.



### Gyros af kylling

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

- Let krydderet Græsk gyros i strimler (kylling)
- Glutenfri
- 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.





## 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
- Salmonellafri

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 Steak

Item No 670015, 10 x 220 gr. pr. karton

- 220 gr. kyllingefilet med panering
- Ingen spild, nem håndtering
- Salmonellafri - gennemstegt til en centertemperatur på 72°C

Tilberedning:

- Direkte fra frost steges XXL Chicken Steak i
- Friture i ca. 3-4 min ved 180°C
  - Ovn ca. 20-25 min. ved 220°C

## 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, indtil gylden brun.

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 op med bagepapir.

Varm i 13-14 minutter.



### Kartoffel ABC

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

- Kartoffel ABC 3-11 gr./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 Dinosaurus

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

- Kyllingkød formet som Dinosaurus 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](mailto: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 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 pandekage, 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 (smørsteiges)









### 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.



### Burgerboller, glutenfri

Item No 693002, 20 x 85 gr. pr. karton

- Hamburgerbolle med sesamfrø
- 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 optøgn, 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)

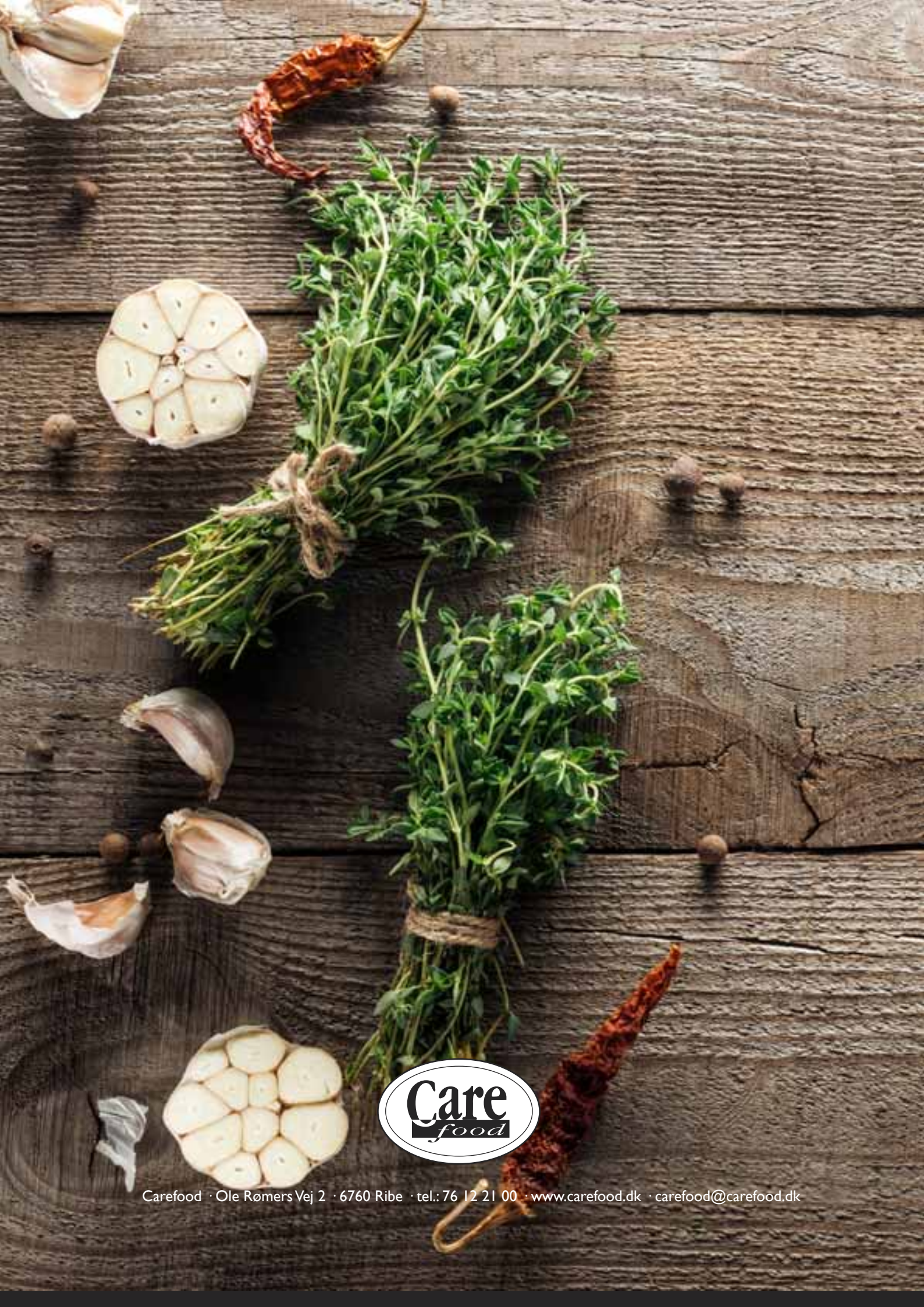
- Lækker italiensk pizzabund som er klar til at blive pyntet med netop det fyld du kan li'.

#### 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.





Carefood · Ole Rømers Vej 2 · 6760 Ribe · tel.: 76 12 21 00 · [www.carefood.dk](http://www.carefood.dk) · [carefood@carefood.dk](mailto:carefood@carefood.dk)