



NYHED



CAKE HITS

- family tradition grown in one slice at a time

CAKE HITS

*- family tradition grown in one
slice at a time*

CAREFOOD HAR KAGER TIL STORT SET ALLE FORMÅL

- desserten
- buffeten
- cafe- & restaurantkunden
- Ship & Air Catering
- receptionen
- etc.

Vi har et stort udvalg af dejlige kager som er færdig
udskåret i 12-20 stk. pæne stykker. Vi har naturligvis
også lagkager og snitter som du selv kan til passe
i størrelsen.

Carefood sælger kager og desserter engros gennem
catering grossister i hele Norden & Grønland.

Kontakt os for yderligere info: +45 76 12 21 00



NYHED

Delicious SLICES

- our slice of happiness



Det der gør kagerne så
specielle!

Det er deres lækre smag, "value for money" og det
hjemmelavede udseende. Du kan optø hvert enkelt
stykke individuelt. Ingen madspild!





WIENER ÆBLESNITTE

VARE NR.: 355840

En luftig sandkage med karamelsmag, fine valnødder og friske æbler.

Pyntet med let karamelliserede hasselnøddeflager.

Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	1.900 g	20	9.5 x 5.0 cm	3



RABARBER OG JORDBÆRSNITTE

VARE NR.: 355760

En lækker kombination af saftige jordbær og rabarberstykker på en fin sandkage, drysset med sprøde smørstreusel. Sommerligt lækkert!



Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	2.000 g	20	9.5 x 5.0 cm	3



CHOKOLADE OG KOKOSSNITTE

VARE NR.: 355710

En fest for kokoselskere: En delikat kokosmasse omgivet af en saftig chokoladeblanding. Kagen er pyntet med kokosflager og toppet med gelé.

Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	2.500 g	20	9.5 x 5.0 cm	3





LEMONSNITTE

VARE NR.: 355810

Frugtagtig, frisk blanding med citrongranulat, dekoreret med granuleret sukker og dekorativt flormelis. Simpelthen lækkert!



Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	1.400 g	24	6.3 x 6.2 cm	3

NØDDE OG KARMELSNITTE

VARE NR.: 355790

Dej med karamelsmag af høj kvalitet på en lækker hasselnøddedej. Hasselnødder i skiver på toppen, som runder smagen af.

Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	1.550 g	24	6.3 x 6.2 cm	3



CHOKOLADESNITTE

VARE NR.: 355860

Til chokoladeelskere og alle andre :-). Fin chokoladeblanding, dekoreret med bittersøde chokoladeblomster.



Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	1.400 g	24	6.3 x 6.2 cm	3

BLÅBÆR OG LIMESNITTE

VARE NR.: 355920

Ikke kun for veganere: lækker vaniljecreme og vilde blåbær ligger på en limeblanding. Kagen er overtrukket med gelé. Laktosefri.

Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	1.900 g	24	6.3 x 6.2 cm	3





PREMIUM CHOKOLADE KIRSEBÆR CREAMSNITTE

VARE NR.: 356120

En lækker kombination af en lys- og chokoladesandkage, med krydrede kirsebær imellem, overtrukket med vaniljecreme og en kakaoglasur.

Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	2.050 g	20	9.5 x 5.0 cm	3

BLACK FORREST CREAMSNITTE

VARE NR.: 356000

Delikatesse lavet af frisk fløde, saftig kirsebærsauce, original Schwarzwald-kirsebær og delikate chokoladekagebunde garanterer sød nydelse. Pyntet med spåner af chokolade. Indeholder alkohol.

Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	2.250 g	20	9.5 x 5.0 cm	3



CHOKOLADE MOUSSE SNITTE

VARE NR.: 356170

Chokolade og vanilje creme på en mørk kagebund, flot dekoreret med kakaoglasur.

Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	1800 g	24	6.3 x 6.2 cm	3



BROWNIE VEGAN

VARE NR.: 355745

Laktosefri Brownie dekoreret med chokoladestykker på toppen.



Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	2.000 g	20		3



Wonderful CREAM SLICES





JORDBÆR LAGKAGESNITTE

VARE NR.: 356090

Lagkagesnitten er fyldt med frisk creme mellem to lette kagelag og generøst dekoreret med lækre jordbær og frugtig gelé.



Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	2.900 g	20	9.5 x 5.0 cm	3

HINDBÆR LAGEKAGESNITTE

VARE NR.: 356060

Flere hindbær er næsten umuligt. En chokolade og en lys kagebund, med lækker vaniljecreme imellem. Dekoreret med lækre hindbær, toppet med gelé.



Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	2.500 g	20	9.5 x 5.0 cm	3



MANDARIN LAGKAGESNITTE

VARE NR.: 356030

To lette kagelag fyldt med fin vaniljecreme. På toppen ligger et tykt lag af saftig appelsin-mandarin kompot, mandarinbåde og gelé.



Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	2.900 g	20	9.5 x 5.0 cm	3

FERSKEN LAGKAGESNITTE

VARE NR.: 356140

Frugtagtig ferskencreme på en let kagebund, dekoreret med forfriskende ferskenteringer og glaseret med gelé. Kagen er laktosefri.



Mål:	Vægt:	Portioner:	Portions str.:	Stk. pr. krt.
25 x 38 cm	1.900 g	204	6.3 x 6.2 cm	3





BLACK FORREST LAGKAGE

VARE NR.: 355560

Populær og velegnet til enhver lejlighed. Den lækre blanding af frisk fløde, saftige kirsebær og original "Schwarzwald-kirsch" hviler på en delikat chokolade-kagebund. Pyntet med chokoladerondies og chokoladecouverture-spåner.

Indeholder alkohol.

Mål:	Vægt:	Portioner:	Stk. pr. krt.
Ø24 cm	1.700 g	12	4



FERSKEN-MELBA LAGKAGE

VARE NR.: 355610

Lette lyse kagebunde fyldt med ferskenmarlemlade, lækker ferskencreme og en topping lavet af hindbær. Skivede mandler som pynt runder kagen af. Laktosefri.

Mål:	Vægt:	Portioner:	Stk. pr. krt.
Ø24 cm	1.950 g	16	4



JORDBÆRTÆRTE

VARE NR.: 355020

Sprød smør mørdej med en fin yoghurt budding creme, jordbærmarmelade og garneret med lækre halve jordbær. Tærten er overtrukket med gelé og pyntet med hakkede hasselnødder.



Mål:	Vægt:	Portioner:	Stk. pr. krt.
Ø28cm	1.650 g	12	4





ÆBLEKAGE

VARE NR.: 355280

Æbler på en velsmagende kagebund dekoreret med ristede mandelskiver, kanel og et tyndt lag gelé. En drøm af en æblekage. Fyldt med 65,4% saftige æbler, laktosefri. Smager også fantastisk hvis den lunes.

Mål:	Vægt:	Portioner:	Stk. pr. krt.
Ø28 cm	2.250 g	12	4

CHOKOLADE-MOUSSE LAGKAGE

VARE NR.: 355690

En let og velsmagende chokolademoussecreme mellem tre lag ekstra mørk chokoladedejsbund dekoreret med kakaoglasur. En fantastisk kage nydelse hvis du er chokolade fan.

Mål:	Vægt:	Portioner:	Stk. pr. krt.
Ø24 cm	1.650 g	12	4



CREAM CHEESE LAGKAGE

VARE NR.: 355630

Frisk yoghurt/ostecreme mellem to luftige kagebunde, dekoret med sukkerstøv, perfekt til varme sommerdage

Mål:	Vægt:	Portioner:	Stk. pr. krt.
Ø28 cm	1.800 g	16	4



LIKØR CHOKOPÆRE LAGKAGE

VARE NR.: 355680

Saftige pærer blandet i en æggelikør creme og en kakaocreme, mellem 2 kagebunde. Indeholder alkohol.

Mål:	Vægt:	Portioner:	Stk. pr. krt.
Ø28 cm	1.400 g	14	4







CHOKOLADEKAGE

VARE NR.: 355130

En chokoladeoplevelse i særklasse: Saftig chokoladekage og et overtræk af kakaoglasur skaber ren chokoladenydelse!



Mål:	Vægt:	Portioner:	Stk. pr. krt.
Ø28 cm	1.050 g	12	4

PÆRE OG YOGHURTKAGE

VARE NR.: 355120

Lækker yoghurtcreme og saftige pærebådepå en sandkagebund. Drysset med kakaopynt og med den skinnende gelé er pæreyoghurttærten en sød lækkerbisen!



Mål:	Vægt:	Portioner:	Stk. pr. krt.
Ø28 cm	1.400 g	12	4



CHOKOLADE OG PÆREKAGE

VARE NR.: 355290

En rigtig gave af chokolad. Tærten af chokoladedej er dekoreret med pærestykker og glaseret med gelé. Laktosefri.



Mål:	Vægt:	Portioner:	Stk. pr. krt.
Ø28 cm	1.350 g	12	4

BLÅBÆR CHEESECAKE

VARE NR.: 355070

Alle elsker denne lækre kombination af cheesecakeblanding med flødeost, fløde og kvark samt saftige vilde blåbær. Bunden er lavet af let kagedej.



Mål:	Vægt:	Portioner:	Stk. pr. krt.
Ø24 cm	1.700 g	12	6



A smiling woman with long brown hair, wearing a white t-shirt and a blue denim jacket, is holding a glass cake stand. The stand is filled with several donuts decorated with various toppings like chocolate, white frosting, pink sprinkles, and nuts. She is also holding a clear glass dome that covers the donuts. The background is a green brick wall.

**SERVÈR LÆKRE
DONUTS TIL STORE
OG SMÅ GÆSTER**



DONUTS FYLDTE - MED VANILLECREME

Vare nr. 350100, 4 x 12 x 70 gr. pr. karton

- Donuts fyldt med vanillecreme

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til servering



DONUTS FYLDTE - MED NØDDECREME

Vare nr. 350150, 4 x 12 x 70 gr. pr. karton

- Donuts fyldt med nøddecreme

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til servering



DONUTS CHOKO M/NØDDECRUNCH

Vare nr. 350300, 4 x 12 x 55 gr. pr. karton

- Donuts med choko glasur og nøddecrunch

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til servering



DONUTS PINK

Vare nr. 350200, 4 x 12 x 55 gr. pr. karton

- Donuts med pink glasur og hvid krymmel

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til servering



DONUT REGULAR 44 GR

Vare nr. 350340, 48 x 44 gr. pr. karton

- Regular donut - beignetdej friteret i solsikkeolie - med hul 44 gr.

Tilberedning:

Optø i ca. 3 timer ved stuetemperatur

Efter optøning holdbar ca. 4 dage ved stuetemperatur

PYNT SELV DINE DONUTS



DONUT MINI SUKKER 18 GR

Vare nr. 350350, 135 x 18 gr. pr. karton

- Lækre mini donuts med sukker. 18 gr - 135 stk

Tilberedning:

Klar til konsumering efter optøning Optøs i ca. 3 timer ved stuetemperatur
efter optøning har donuts en holdbarhed på 4 dage ved stuetemperatur





SPANSKRØR - CHURROS STÆNGER

Vare nr. 260060, 6 x 500 gr. pr. karton

- Færdigbagte
- Løstfrosset

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes spanskrør på:

- Brødrister
- Båndgrill



SPANSKRØR - CHURROS LOOPS

Vare nr. 260050, 1 x 4 kg. pr. karton

- ca. 25, gr./stk.
- Løstfrosset

Tilberedning:

Direkte fra frost tilberedes spanskrør:

- i friture ved 180°C



COOKIE BELGIAN CHOKOLATE CHUNK

Vare nr. 230185, 34 x 76 gr. pr. karton

- Stor lækker cooki med belgisk chokolade
- Enkeltvist indpakket
- Holdbarhed efter optøning 5 dage



BELGISKE **VAFLE**





VEGAN ORIGINALE BELGISKE SUKKERVAFLER, FÆRDIGBAGT

Vare nr. 200023, 40 x 90 gr. pr. karton

- Færdigbagte originale belgiske sukkervafles
- Ingen spild
- Løstfrosset - uindpakkede

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes vaflesne i:

- i ovn (220°C) i ca. 4-5 min.
- på brødrister i ca. 3-4 min. vendes ofte



DEJ - ORIGINALE BELGISKE SUKKERVAFLER

Vare nr. 200030, 130 x 115 gr. pr. karton

DEJ LUX - ORIGINALE BELGISKE SUKKERVAFLER

Vare nr. 210040, 96 x 120 gr. pr. karton

- Færdig dej til at bage originale belgiske sukkervafles
- Ingen spild

Tilberedning:

- Tø dejen op ca. 11/2 time ved stuetemperatur før tilberedning
- Bag derefter dejen i vaffeljern
- Dejen skal bruges/tilberedes inden 3 timer



ORIGINALE BELGISKE SUKKERVAFLER - FÆRDIGBAGT

Vare nr. 200020 40 x 100 gr. pr. karton

- Færdigbagte originale belgiske sukkervafles
- Ingen spild
- Enkeltvis indpakkede i klar folie.
- Holdbarhed 3 uger ved stuetemperatur

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes vaflesne i

- i ovn (220°C) i ca. 4-5 min.
- på brødrister i ca. 3-4 min., vendes



ORIGINALE BELGISKE SUKKERVAFLER - FÆRDIGBAGT

Vare nr. 200021, 40 x 100 gr. pr. karton

- Færdigbagte originale belgiske sukkervafles
- Ingen spild
- Løstfrosset - uindpakkede

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes vaflesne i:

- i ovn (220°C) i ca. 4-5 min.
- på brødrister i ca. 3-4 min. vendes ofte





NATUREL PANDEKAGER 24 CM

Vare nr. 200308, 80 x 185 gr. pr. karton

- Naturel Pandekage 24 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)



MINI PANDEKAGER

Vare nr. 200160, 310 x 12 gr. pr. karton

MINI PANDEKAGER, GLUTENFRI

Vare nr. 200160, Mini pandekager glutenfri, 12 x 12 stk. gr. pr. karton

- Mini Pandekager på ca. 5 min.
- Tilberedning: 1-3 min. i mikroovn fra dybfrost

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes Mini Pandekager i

- Mikrobølgeovn: ca. 1-3 min. (afhængig af effekt)
- Forvarmet ovn/varmluftsovn v/180°C ca. 6 min.
- På stegeplade (pande) ved middelvarme ca. 4 min.



PANDEKAGE MED IS

Vare nr. 200507, 20 x 60 gr. pr. karton

- Crepes pandekager med vanilieis - 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



US MORGENMADSPANDEKAGER

Vare nr. 200622, 40 x 35 gr. pr. karton

- US Morgenmadspandekager, 6 mm tykke
- 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

Vare nr. 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)



PANDEKAGER 20 CM - GLUTENFRI

Vare nr. 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)



PANDEKAGE MED ÆBLE, 30 CM

Vare nr. 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)



PANDEKAGE MED BACON, 30 CM

Vare nr. 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)

Macarons





MACARONS KLASSISK 12 GR

Vare nr. 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 - max 4 grader



MACARON SKAL 38 MM ASS FARVER

Vare nr. 640580, ca 11 gr stk., 12 x 24 stk. pr. karton

Macaronsskaller med pistaciesmag

Tilberedning:

Klar til konsumering efter optøning.

Emballagen fjernes og de optøs på en tallerken 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



Yderligere information:

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