



**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 tilpasse 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,  
dryset 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 chokolade-  
blanding. 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. Sempelthen lækkert!



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

## NØDDE OG KARELSNITTE

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. crt.
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. crt.
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. crt.
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



Palm Oil Free



## 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



Palm Oil Free

## 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



Vegan



# 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 ferskenterninger 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 chokoladekagebund. Pyntet med chokoladerondies og chokoladecouverture-spåner.

Indeholder alkohol.

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





## ÆBLEKAGE

VARE NR.: 355280

Æbler på en velmagende 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 velmagende 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 pærebåde på en sandkagebund. Drysset med kakaopynt og med den skinnende gelé er pæreyoghurttærten en sød lækkerbissen!

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 dark hair, wearing a white top and a blue denim jacket, is holding a clear glass cake stand. The stand is filled with several donuts decorated with various toppings like pink frosting, white cream, chocolate, and nuts. She is also holding a clear glass dome lid over the donuts. The background is a light green 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**



*Lækre mini  
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

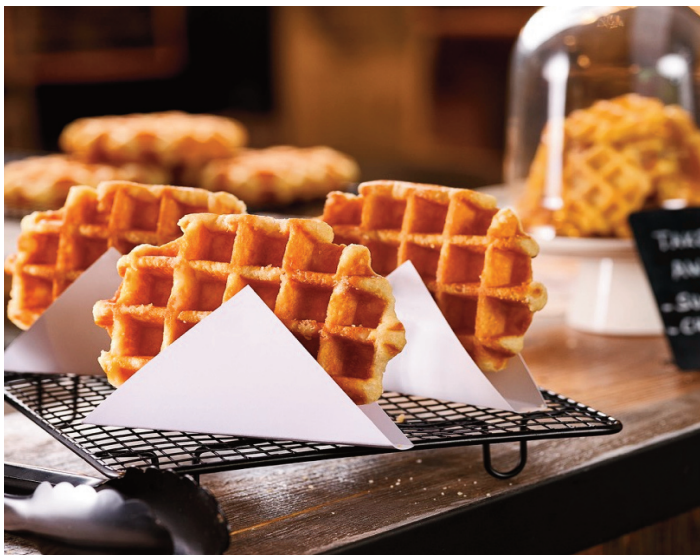
Vare nr. 230185, 34 x 76 gr. pr. karton

- 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 sukkervafler
- Ingen spild
- Løstfrosset - uindpakkede

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes vaflerne 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 sukkervafler
- 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 sukkervafler
- Ingen spild
- Enkeltvis indpakkede i klar folie.
- Holdbarhed 3 uger ved stuetemperatur

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes vaflerne 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 sukkervafler
- Ingen spild
- Løstfrosset - uindpakkede

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes vaflerne 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)



## PANDEKAGE MED IS

Vare nr. 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

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 middelf varme ca. 4 min.



## 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)



### 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)



### 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)



### ORG. BRÜSSEL/BRUXELLES VAFLER SKAFFEVARE

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](http://www.carefood.dk) · [carefood@carefood.dk](mailto:carefood@carefood.dk)