

Free from

Glutenfri · Mælkefri · Vegan



Gluten Free



Glutenfrit brød

Tørvarer og portionspakkede produkter

Efter 40 års erfaring og familietradition i bagerbranchen, blev Proceli etableret i 1997 med det formål at tilbyde et komplet sortiment af glutenfrie produkter i topkvalitet. Proceli er i dag et europæisk pejlemærke i den glutenfrie produktfremstillingsindustri, og forbrugerne sætter pris på vores kvalitet, smag og brede sortiment.

Procelis avancerede lokaler er udelukkende dedikeret til glutenfri fødevarerproduktion, hvilket forhindrer enhver risiko for kryds-

kontaminering. Procelis processer og faciliteter er garanteret af de mest krævende kvalitets- og sikkerhedscertificeringer i fødevarersektoren, hvilket sikrer forbrugernes tillid og tillid, giver pålidelighed og ro i sindet.

Pålidelighed og sikkerhed

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,









Ciabatta grov, glutenfri

Item No 750088, 4 x (2 x 60 gr. stk.) pr. karton

- Et klassisk rustikt ciabattabrød med en blød krumme med hør, valmue og solsikkefrø.

Tilberedning:

Rist let for et sprødt skorpebrød rigt på fibre



Ciabatta, glutenfri

Item No 750089, 5 x (2 x 60 gr) pr. karton

- Et klassisk, rustik ciabatta med en blød krumme

Tilberedning:

Rist let for en sprød skorpe.



Croissant, glutenfri

Item No 750058, 7 x (4x50 gr) pr. karton

- Fransk croissanter lavet med ægte glutenfri butterdej. Nyd direkte fra ovnen

Tilberedning:

12 min. i ovn v/200C



Baguette, glutenfri

Item No 750410, 6 x 120 gr. pr. karton

- En traditionel, rustik baguette med en blød krumme.

Tilberedning:

Rist let for en sprød skorpe.



Landbrød tradicional, glutenfri

Item No 750391, 6 x (4 x 40 gr) pr. karton

- Traditionelt, langsomt bagt brød. i landstil. Rig på fibre og lavt på sukker. Et stort brød med en blød tekstur, klar til at spise eller toast.

Tilberedning:

Rist let.



Burgerbolle, glutenfri

Item No 750446, 8 x 90 gr. pr. karton

- Portionspakket glutenfri burgerbolle, ca. Ø10,5 cm

Tilberedning:

Klar til brug. Kan med fordel varmes kort i ovn/mikroovn



Burgerboller Brioche, glutenfri

Item No 750540, 6 x (2 x 90 gr.) pr. karton

- Ideel til fastfood, sandwich og grill. Autentisk "brioche" hamburgerbolle i fransk stil med al dens konsistens, mørhed og behagelige smøragtige aroma.

Tilberedning:

Kan med fordel lunes i ovnen. Lunes i brødrister i ca. 2 min.



Hotdog Brioche, glutenfri

Item No 750550, 5 x (2 x 75 gr.) pr. karton

- Autentisk "brioche"-pølsebolle i fransk stil med al dens konsistens, mørhed og behagelige smøragtige aroma.

Tilberedning:

Kan med fordel lunes i ovnen. Lunes i brødrister i ca. 2 min.



Croissant med chokolade, glutenfri

Item No 750060, 7 x (4x57,5 gr.) pr. karton

- Fransk croissanter lavet med ægte glutenfri butterdej med fyld af chokolade. Nyd direkte fra ovnen.

Tilberedning:

12 min. i ovn v/200C





Marmorkage, glutenfri

Item No 750078, 7 x 180 gr pr. karton
(2 x 3 skiver indpakket)(2 x 90 gr.)

- Uimodståelig CHOKOLADEKAGE!
Lækker svampet marmorkage med kakao. Forudskåret og pakket i praktiske poser med 3 skiver



Chokolade muffins, glutenfri

Item No 750072, 6 x (4 x 45 gr.) pr. karton

- Lækre chokolade muffins.



Muffins, glutenfri

Item No 750070, 6 x (4 x 40 gr.) pr. karton

- Lækre lyse muffins



Rasp, glutenfri

Item No 690610, 9 x 350 gr. pr. karton

- Brødkrummer er lavet af naturligt glutenfri ingredienser. Kan bruges på flere måder i madlavning og bagning som en konventionel brødkrumme, for eksempel til frikadeller.



Isvaffel, glutenfri

Item No 541269, Ø50 x 130mm, 60 stk gr. pr. karton

- Sprød glutenfri isvaffel, enkeltvist indpakket så du undgår krydskonterminering



FiberHusk

Item No 740020, 6 x 300 gr. pr. karton

- FibreHusk til bagning og madlavning af glutenfri kost.

Glutenfrit mel

Når glutenfri bagning skal være en succes!

At leve glutenfri betyder ikke at gå på kompromis med smag eller kvalitet, og vores udvalg af produkter er udviklet til at give dig mulighed for

at bage, tilberede og servere mad, som alle vil nyde, uanset om de er glutenfri eller ej.

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,

 **freee**
FREE FROM GLUTEN

white bread flour



**HOME
BAKING**

White bread recipe on reverse
Breaded items naturally gluten free
Ingredients: 100% white flour (an alternative
to bread flour made from wheat). Follow
our recipe to make bread in your oven
or bread machine.



Hvidt mel Glutenfri

Item No 720020, 5 x 1 kg. pr. karton

- En all round glutenfri alm. hvid mel til alle formål. Du kan med succes bruge denne mel som erstatning for hvedemel i de fleste opskrifter, bortset fra opskrifter der indeholder gær.



Hvidt brødmel Glutenfri

Item No 720010, 5 x 1 kg. pr. karton

- En blanding af naturlig glutenfri fin hvid mel. Malet på en 100% glutenfri fabrik. Denne type naturligt glutenfrie mel er en unik blanding af ris, kartoffel- og tapiocamel som er tilsat naturlig gummi som giver en god bageevne.



Mørkt brødmel Glutenfri

Item No 720015, 5 x 1 kg. pr. karton

- Bag glutenfrit mørkt brød i din bagemaskine med denne glutenfrie og mælkfrie melblanding. Naturlige fibre og gummi er tilsat til denne specielle glutenfrie blanding.



Rismel Glutenfri

Item No 720035, 5 x 1 kg. pr. karton

- Glutenfri rismel, neutral i farven, er god til at jævne sauce og bruges meget i brødbagning.



Selvhævende mel, Glutenfri

Item No 720022, 5 x 1 kg. pr. karton

- Hvedefri og naturlig glutenfri fin hvid mel med brune stænk. Du kan bage glutenfrie kager uden at tilsætte bagepulver da denne mel indeholder glutenfrit bagepulver.



Kikærtemel, Glutenfri

Item No 720030, 5 x 1 kg. pr. karton

- Naturlig glutenfri kikærtemel kan også bruges i glutenfrit rugbrød, boller og pandekager. Har et meget højt fiberindhold.



Bagepulver, glutenfri

Item No 720173, 5 x 130 gr. pr. karton

- Økologisk bagepulver glutenfri

Klassisk hævemiddel til at tilsætte mel når du bager.



Bikarbonat af soda, glutenfri (Natron)

Item No 720162, 5 x 200 gr. pr. karton

- Anvendes som hævemiddel



Tørgær, glutenfri

Item No 720150, 125 gr. æske

- Tørgær i stor pose. Brug den i dit glutenfrie bagværk men også utrolig velegnet til bagemaskiner.

Glutenfri morgenmad





Corn Flakes, glutenfri/økologisk
Item No 720132, 325 gr.

- Vores glutenfri økologiske cornflakes er gyldne, sprøde flager lavet af økologisk, bæredygtigt dyrket majs.



**Chokolade stjerner,
glutenfri/økologisk**
Item No 720137, 300 gr.

- Glutenfri økologiske chokoladestjerner er vores mest populære morgenmadsprodukter. Astronomisk velsmagende er de lavet af økologiske, bæredygtigt dyrkede ris og majs samt lækker chokolade.



Cereal Flakes, glutenfri/økologisk
Item No 720142, 375 gr.

- Vores prisvindende glutenfri økologiske kornflager er sprøde flager lavet af en blanding af ris og boghvede.

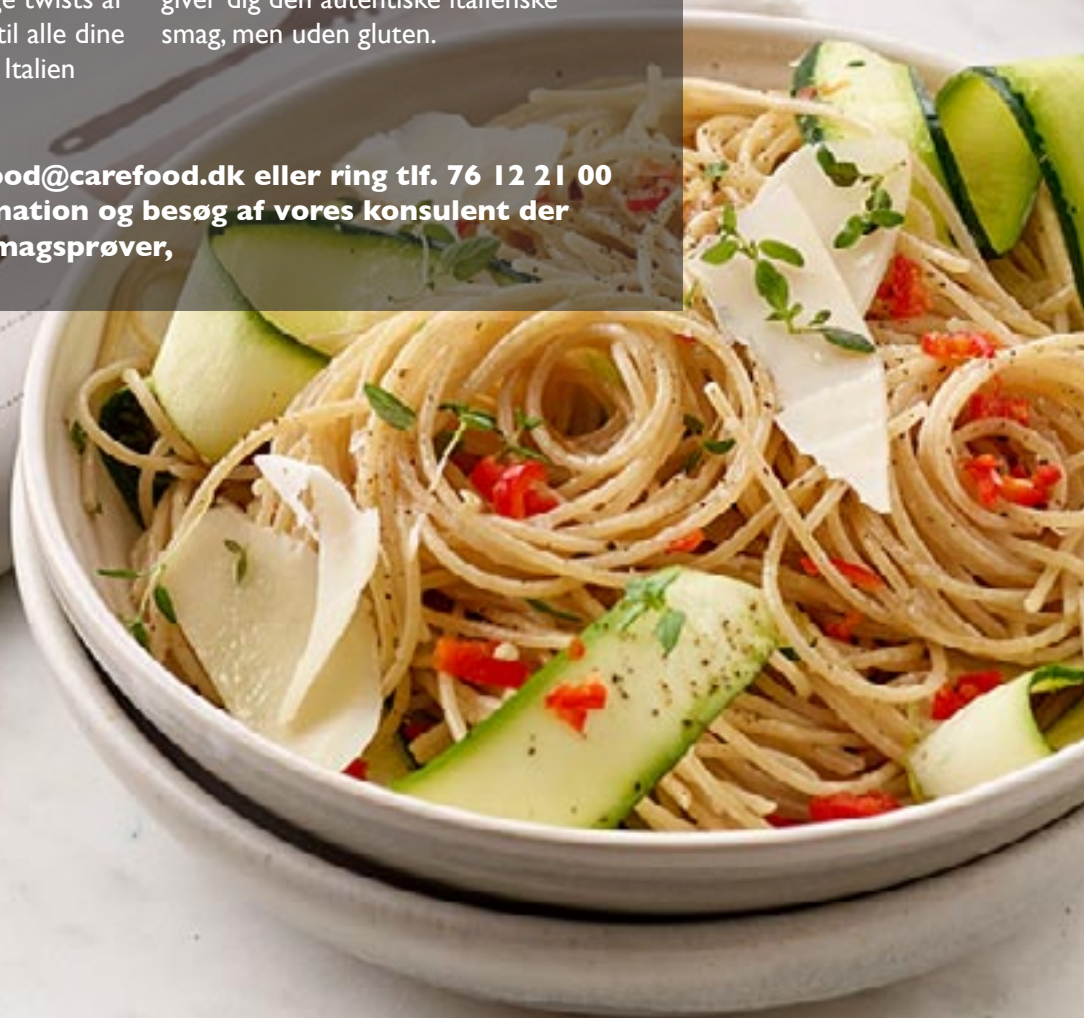


Glutenfri pasta

Nyd vores udvalg af alsidige naturligt glutenfri økologiske pastamuligheder. Fra de klassiske spaghetti- og penne-former til de dejlige twists af fusilli, passer vores pasta til alle dine yndlingsopskrifter. Lavet i Italien

med kun bæredygtigt dyrkede økologiske ingredienser såsom majs, ris, boghvede og quinoa, vores pasta giver dig den autentiske italienske smag, men uden gluten.

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,





Majs og ris spaghetti, glutenfri/økologisk

Item No 720250, 500 gr.

- Denne prisvindende glutenfri og økologiske spaghetti er lavet i Italien af en blanding af majs og ris.



Brun fuldkorns ris spaghetti, glutenfri/økologisk

Item No 720260, 500 gr.

- Vores prisvindende glutenfri og økologiske brun ris spaghetti er fuldkornspasta, lavet i Italien af brune ris.



Majs og ris pasta penne, glutenfri/økologisk

Item No 720254, 500 gr.

- Vores prisvindende glutenfri økologiske majs og ris-penne er lækre pastarør lavet i Italien af en blanding af økologisk, bæredygtigt dyrket majs og ris.



Majs & ris pasta fusili, glutenfri/økologisk

Item No 720259, 500 gr.

- Vores glutenfri økologiske majs- og risfusilli er prisvindende pasta-twists, som vil blive hilst varmt velkommen af alle, der følger en hvede- eller glutenfri diæt.



Brun ris pasta fusili, glutenfri/økologisk

Item No 720264, 500 gr.

- Vores prisvindende glutenfrie og økologiske brune ris fusilli er varmt velkommen af dem, der undgår hvede og gluten. Fremstillet i Italien af brune ris, har denne pasta den ekstra fordel, at den er fuldkorn.

Glutenfrie frostprodukter

Alle fortjener ret til velsmagende mad. Det er det, vi tror på og stræber efter hos os. Vi har dedikeret os til at have et udvalg, der ikke kun

er fri for gluten, men også sprængfyldt med nydelse og kreativitet.

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









Tiramisu i portions glas

Item No 253181, 6 x 80 gr. pr. karton

- Tiramisu i flotte portionsglas/dessertglas
- Ingen spild
- Glutenfri

Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 2 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 4 dage.



3 slags chokolademousse i portions glas

Item No 253187, 6 x 80 gr. pr. karton

- 3 fine lag af chokolademousse (lys, mørk og hvid)
- Ingen spild
- Glutenfri

Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 2 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 4 dage.



Lemon tærte i portions glas

Item No 253190, 6 x 80 gr. pr. karton

- En syrlig lemon creme, crumble, fløde toppet med kandiseret revet citronskal
- Ingen spild
- Glutenfri

Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca 2 timer, serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 4 dage.



Pandekager, glutenfri Ø20 cm

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

- Lækker pandekage, løstfrosset
- Ingen spild
- Glutenfri

Tilberedning:

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



Mini pandekager, glutenfri

Item No 200170, 12 poser á 12 stk. (1660 gr.) pr. karton

- Glutenfrie Mini Pandekager er nemme at tilberede og kan bruges som hurtig snack
- Løsfrosne
- Glutenfri

Tilberedning:

- Mini pandekagerne tilberedes direkte fra frost i:
 - 1) Forvarmet ovn/varmluftsovn v/180 °C ca. 6 min.
 - 2) Mikrobølgeovn: ca. 1-3 min. (afhængig af effekt)
 - 3) På stegeplade (pande) ved middelvarme ca. 4 min.



Flødeboller med kokos, glutenfri

Item No 196015, 21 x (20 x 16 gr. (320 gr)) pr. karton

Flødeboller, glutenfri

Item No 196010, 21 x (20 x 16 gr. (320 gr)) pr. karton







Blåbær-fløde-snitte, glutenfri/laktosefri

Item No 340466, 4 x 1950 gr. (udsk 12 stk.) pr. karton

- Lækker blåbær-flødeoste snitte glutenfri og laktosefri. Luftige rismelsbunde med let laktosefri oste-fløde fyld. Med masser af flotte blåbær på toppen.

Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca. 10 timer serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.



Jordbær-fløde-snitte, glutenfri/laktosereduceret

Item No 340461, 4 x 2050 gr. (udsk 12 stk.) pr. karton

- Glutenfri og laktose reduceret lækker ostecreme mellem 2 kagebunde dekoreret med jordbær og jordbær gele.

Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca. 10 timer serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.



Choko-fløde-snitte, glutenfri/laktosereduceret

Item No 340364, 4 x 1300 gr. (udsk 12 stk.) pr. karton

- Glutenfri Choko-fløde-snitte med kakaocreme

Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca. 10 timer serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.

Skyr snitte m/ bær, glutenfri

Item No 340670, 4 x 1450 gr. (udsk 12 stk.) pr. karton

- På en mandelkagebund ligger en frisk ostecreme (66%), toppet med hindbær, blåbær, græskarkerner, solsikkekerner, så vel som snittede og ristede hasselnødder, afsluttet med kageglasering,

Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca. 10 timer serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 2 dage.



Hindbær Brownie snitte, glutenfri

Item No 340660, 6 x 1050 gr. (udsk 12 stk.) pr. karton

- Denne brownie er tilfældigvis glutenfri, simpelthen fordi den er bagt med mange rene råvarer, Chokoladesandkagebund med rødbede, dekoreret med hindbær (9%) og en blanding af solsikkekerner, hasselnødder, mandler og græskarkerner.

Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca. 10 timer serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 3 dage.



Æblesnitte, glutenfri/laktosefri

Item No 342072, 15 x 78gr (udsk 15 stk.) pr. karton

- Lys svampet kagebund med æbleskiver, drysset med sukker og kanel balnding.

Tilberedning:

- Optø produktet i køleskab +5°C i ca. 10 timer serveres direkte fra køl.
- Holdbarhed på køl +5°C max 3 dage.





Gulerodsbolle, glutenfri

Item No 690072, 6 x 350 gr. pr. karton

• Moilas Free From Carrot Roll er en vidunderlig hverdagsforkælelse eller kronen på værket på en weekendbrunch. En blød og luftig rulle med gulerodssmag, der er velegnet til mange, da den ikke indeholder glutenfri havre.

Tilberedning:

• Tø den frosne bolle i en mikrobølgeovn ved fuld effekt (800W) i cirka 40 sekunder pr. rulle. Det vil tage omkring 1 time at optø bollen ved stuetemperatur.



Mørkt brød i skiver, glutenfri

Item No 690025, 8 x 600 gr. pr. karton (10-12 skiver)

• Mørkfarvet glutenfrit brød med dejlig sød smag. Skåret i skiver.

Tilberedning:

• Rist en skive frosset brød i en brødrister eller opvarm en skive af et frosset brød i en mikrobølgeovn med fuld effekt (800W) i ca. 20-30 s/skive. Brødskiven kan også tões op ved stuetemperatur i cirka en halv time. Spis umiddelbart efter optøning, da brødskiven tørrer hurtigt.



Solsikkeboller, glutenfri, økologisk

Item No 690080, 5 x80 gr. pr. pose

• Glutenfri solsikkeboller. Kan fint bruges som morgenbrød eller glutenfri sandwichbolle.

Tilberedning:

• Varmes ca. 10 min. i ovn v. 220 grader eller ca. 60. sek. i mikroovn afhængig af effekt. Kan også optøes ved stuetemperatur i ca. en time. Konsumeres kort tid efter optøning.

Pitabrød, glutenfri

Item No 690310, 8 x 345 gr. (3 stk) pr. karton

• Et rundt pitabrød med foldesøm.

Tilberedning:

• Tø det frosne produkt op i cirka 1 time ved stuetemperatur eller varm det op i mikrobølgeovnen i cirka 35 sekunder. Kan også ristes frosset i brødristeren ved halv effekt. Tilføj fyld efter din smag.



Soft tortilla, glutenfri

Item No 690305, 6 x 280 gr. (4 x 70 gr.) pr. karton

• Den perfekte blanding af blødhed og elasticitet. Denne tortilla er specielt fremstillet til at modstå foldning og rulning uden at gå i stykker. Bagt til perfektion i en stenovn har den en rig smag, der komplementerer ethvert varmt fyld.

Tilberedning:

• Tø det frosne produkt op i ca. 1 time ved stuetemperatur eller varm det op i mikrobølgeovnen i ca. 35 sekunder. Kan også ristes frosset i brødristeren ved halv effekt.



Burgerbolle, glutenfri

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

• Glutenfri burgerbolle m/sesam 85gr. - enkeltvis indpakket

Tilberedning:

• Fjern folien og varmes ca. 10 min. i ovn v. 200 grader.



Pizzabase, glutenfri

Item No 690167, 2 x 130 gr. pr. æske

- Stenovnsbagt pizzabund. Diameter: 21,5 cm

Tilberedning:

- Tilsæt fyld og bag i ovnen i 10-15 min. v. 200 grader.



Pizzabund Catering, glutenfri

Item No 690500, 5 x 190 gr. pr. karton

- Glutenfri forbagt pizzabund med en diameter på ca 29 cm.

Tilberedning:

- Tilsæt dine yndlingsingredienser og bag pizzaen i en pizzaovn ved 300°C i 2½-3 minutter eller i en almindelig ovn ved 200°C i 6-7 minutter.



Lasange, glutenfri

Item No 260099, 10 x 525 gr. pr. karton

- Glutenfri lasange
- Portionspakket

Tilberedning:

- Tilberedes fra frost
- Mikroovn: fjern plastikken, varmes i ca. 15-17 min. ved max varme (800W)
- Ovn: fjern plastikken, forvarm ovnen til 220C, og varmes i 40-45 min.
- Airfryer: 27 min.



Chicken nuggets, glutenfri

Item No 260070, 12 x 300 gr. (ca. 21 gr. stk/14 stk pr. pose)

- Glutenfri nuggets er lavet med ægte kyllingebryst, let kyrdderet og en sprød dej.

Tilberedning:

Friture: Steg ved 180 ° C i 3-3,5 minutter, indtil gylden brun.

Stegepande: Stegning ved medium varme og rigelig olie i ca. 1-2 minutter, vend jævnligt til gyldenbrune

Ovn: Forvarm ovnen til 220 ° C. Places på bagepapir midt i ovnen og varm i 13-14 minutter.







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