



Kager







### Fersken-Melbasnitte - under 4% fedt pr. 100 gr.

Item No 340855, 6 x 1000 gr. pr. karton

- En let nydelse af lækker yoghurtcreme med hindbærfrugtfyld på en let lagkagebund. Hvert stykke er pyntet med en skive fersken
- Udskåret i 12 stk.

#### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer

Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



### Hindbær-kvarksnitte

Item No 340865, 6 x 1350 gr. pr. karton

- Frisk frugtkombination af saftige chilenske hindbær og en let kvarkmasse på en lys lagkagebund
- Udskåret i 12 stk.

#### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer

Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



### Jordbær-yoghurtsnitte

Item No 340860, 6 x 1350 gr. pr. karton

- Aromatiske jordbærstykker og terninger kombineret med en frisk let yoghurtfløde på en let lys lagkagebund
- Udskåret i 12 stk.

#### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer

Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



### Mango Cremefraichesnitte

Item No 340870, 6 x 1000 gr. pr. karton

- Exotisk frisk kreation af mangostykker i lækker cremefraichefløde på en lys lagkagebund
- Udskåret i 12 stk.

#### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer

Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab





## Brownie

Item No 340170, 3 x 1000 gr. pr. karton

- Chokolade brownie med en lækker chokoladecreme. Dekoreret med chokolade og valnødder
- Udkåret i 16 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



## Flaky Cream Slice

Item No 340875, 6 x 1050 gr. pr. karton

- Let og lækker! Luftig lagkagebund med aromatisk sure kirsebær og en vidunderlig vanille creme.
- Udkåret i 12 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



## Mandarin oste-flødesnitte

Item No 340975, 6 x 1100 gr. pr. karton

- Lagkagebund med fløde-oste-fyld (47 %) og mandarinfileter forfinet med mandarinsaftkoncentrat (3 %), løstfrosset
- Udkåret i 12 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



## Kirsebær flødesnitte med syrlige kirsebær

Item No 340980, 6 x 1350 gr. pr. karton

- Flødefyld (17 %) med Kirschwasser (frugtbrandy) imellem mørke lagkagebunde. Belagt med syrlige kirsebær og afrundet med gele.
- Udkåret i 12 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab





### Bedstemors æblesnitte

Item No 340810, 6 x 1000 gr. pr. karton

- En klassiker der får mundvandet til at løbe. Den lyse, lette sukkerbrødsdej er belagt med mange friske æblestykker af sorten Cripps Pink fra det sydlige Tyrol. Den enestående smagsoplevelse bliver afrundet af kanel, puddersukker og mandeltopping
- Udkåret i 12 stk.

#### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer. Enkelstykke optøes ca. 4 timer i køleskab. Kan luges forsigtigt i mikrobølgeovn



### Chokolade Moussesnitte

Item No 340890, 4 x 1000 gr. pr. karton

- Fantastisk chokoladenydelse! Nederst en mørk chokoladebund og øverst et vidunderligt nydelsermix af hvid og mørk chokolademousse
- Udkåret i 12 stk.

#### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkelstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



### Dobbelt chokoladesnitte

Item No 340825, 6 x 1000 gr. pr. karton

- Saftig chokoladekage fyldt med forførende chokoladecreme. Overtrukket med nougatstriber og belgiske chokoladespåner
- Udkåret i 12 stk.

#### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkelstykke optøes ca. 4 timer i køleskab. Kan luges forsigtigt i mikrobølgeovn



### Donauwelle

Item No 340850, 6 x 1000 gr. pr. karton

- Saftige kirsebær er bagt imellem en mørk og en lys lagkagebund med et lag af lækker mælkecreme. Overtrukket med bølgede kakaoglasur
- Udkåret i 12 stk.

#### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkelstykke optøes ca. 4 timer i køleskab









### Hindbær quark Mini snitte

Item No 341195, 6 x 1100 gr. pr. karton

- Udkåret i 24 stk.

**Tilberedning:**

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
 Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



### Lemon & Lime Minisnitte

Item No 341190, 6 x 1100 gr. pr. karton

- Udkåret i 24 stk.

**Tilberedning:**

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
 Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



### Æble streusel tærte

Item No 340152, 4 x 1250 gr. (Ø 26 cm) gr. pr. karton

- Mørdejsbund med æbler (56%) og smørstreusel (13%), afrundet med glasur
- Udkåret i 12 stk.

**Tilberedning:**

Fjern emballagen mens kagen stadig er frossen.  
 Optøes ved stuetemperatur i ca. 4 timer.  
 I ovnen ved 150C i ca. 25 min ved en hel kage.



### Rabarber-jordbær tærte

Item No 342022, 5 x 1250 (Ø26 cm) gr. pr. karton

- En sprød mørdejsbund, der er toppet med saftige rabarbere, jordbær og lækkert gyldenbrunt smør.
- Udkåret i 24 stk.

**Tilberedning:**

Optøes i ca. 5 timer, enkelt stykke 1 time mindre.  
 Kan varmes i forvarmet ovn ved 180 ° C (varmluft 150 ° C) i ca. 25 min.  
 Afkøles i ca. 15 min før servering.  
 I mikrobølgeovnen: Ved 270 W i ca 15 min, afkøles i ca. 15 min.





### Jordbær portionsdessert

Item No 340391, 4 x 12 a 75 gr. pr. karton

- Mini dessert af en mørdejsbund med flødeostefyld toppet med jordbærstykker
- Portioneret

#### Tilberedning:

Alle kager i karton optøes i køleskab i ca. 10 timer

Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



### Chokolade portionsdessert

Item No 340394, 4 x 12 a 75 gr. pr. karton

- Mørdejsbund med chokolademousse og chokolade-fløde
- Portioneret

#### Tilberedning:

Alle kager i karton optøes i køleskab i ca. 10 timer

Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab







## Chokoladetærte

Item No 340125, 4 x 1000 gr. pr. karton, Ø 29 cm

- Sprød bund med mørk chokoladecreme. Pyntet med mørke chokolade spåner
- Udsåret i 12 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



## Jordbærtærte

Item No 340142, 4 x 1300 gr. pr. karton, Ø 29 cm

- Sprød mørdejsbund med lys creme og halve jordbær
- Udsåret i 12 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



## Blåbærtærte

Item No 342065, 4 x 1150 gr. pr. karton

- IKKE Udsåret. kan skæres i 12-14 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



## Karamel Cheese Cake

Item No 340149, 6 x 1450 gr. pr. karton

- Cheese Cake med karamel på en typisk amerikansk tærte bund. That's it!
- Udsåret i 12 stk.
- Kr. pr. krt. 802,30 - Pr. stk. kage 11,14

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab









### 4-layer chokoladekage

Item No 340360, 4 x 1900 gr. pr. karton

- Chokoladecreme mellem mørke kagebunde, dekoreret med tyk chokoladecreme og chokoladespåner.
- Udsåret i 12 stk.

#### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



### 4-layer gulerodskage

Item No 340365, 4 x 2000 gr. pr. karton

- Lys creme med valnødder og rosiner mellem saftige gulerodskage-lag. Dekoreret med hvid glasur
- Udsåret i 12 stk.

#### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



### Jordbær-vanille lagkage

Item No 340363, 4 x 2150 gr. pr. karton

- Strawberry cake forever: Lag for lag sørger lagkagebunde og lækker vaniljecreme for en cremet nydelse, og afrundes af den saftige jordbærtopping. Dekoreret med hvid chokoladedrys.

#### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



### Black Forest Lagkage

Item No 340625, 4 x 1750 gr. pr. karton, Ø 24 cm

- Mellem lagkagebunde stænket med kirsebærvin ligger en fløde med syrlig kirsebærmarmelade. Dekoreret med fløde og chokoladestykker.
- En absolut klassiker!
- Udsåret i 12 stk.

#### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab









## Hindbær ostefløde lagkage

Item No 340110, 4 x 2200 gr. pr. karton

- En lækker lagkage bestående af en sprød mørdejsbund, hvorpå der mellem to luftige lyse lagkagebunde er en luftig ostefløde creme.
- Sluttet af med flotte hindbær
- Ikke udskåret - kan skæres i 16 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



## Saltet karamel roulade

Item No 231090, 4 x 4 stk. (cirka. 9 x 6 x 5,5 cm / 90 g hver) pr. karton

- Fantastisk håndlavet dessert. Lækker sprødt karamelmarengs rullet omkring flødeskum og hjemmelavet karamelsauce med Cornish havsalt

### Tilberedning:

Optøs i en time ved 4°C. Opbevares i køleskabet i højst 1 dag efter optøning.



## Rocky Mountain Applepie

Item No 340160, 4 x 2500 gr. pr. karton

- Saftigt æblefyld på en sprød tærtebund. Æblebåde af sorten "Cripps Pink" og ristede mandelflager fuldender det hjemmelavede "look".
- 70% frugtindhold
- Udskåret i 12 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab  
Kan luges i ovnen



## Blueberry- Chessecake supreme

Item No 340356, 4 x 1900 gr. pr. karton, Ø24cm

- Vidunderlige saftige blåbær og en frugtig blåbærmarmelade hvirvlet i en særlig cremet mascarpone flødeostefyld på en saltet smuldret kiksebun
- Udskåret i 14 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab  
Kan luges i ovnen









## Caramel-Brownie-Cheesecake

Item No 340357, 4 x 1950 gr. pr. karton

- Mørdejsbund med en ostemasse med chokoladedråber. Dekoreret med karamelcreme, valnødestykker og browniestykker og kakaoglasur.
- Udkåret i 14 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer

Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



## Jordbær Ostelagkage

Item No 340116, 6 x 1450 gr. pr. karton

- Sprød bund med forførende duftende jordbærestykker på en friskostefyld
- Udkåret i 12 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer

Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



## Charming Carrot Cube Cake

Item No 341010, 4 x 1800 gr. pr. karton

- Gulerods-hasselnødde-sandkage med krydderier, overtrukket med en let farvet creme med flødeost og hvid chokolade
- Udkåret i 15 stk.

### Tilberedning:

Tag kagen ud af pakken i frossen tilstand. Optøs i køleskab: hele kagen ca. 23 timer. Ved stuetemperatur: hele kagen 7 timer, enkelt stykker 2,5 time. Kan stå i op til 48 timer uden køl



## Devils chocolate Cube Cake

Item No 341040, 4 x 2000 gr. pr. karton

- Sandkage med mørk chokolade og nødder, herpå striber af chokoladecreme, dækket med chokolade- og marscaponecreme
- Udkåret i 15 stk.

### Tilberedning:

Tag kagen ud af pakken i frossen tilstand. Optøs i køleskab: hele kagen ca. 23 timer. Ved stuetemperatur: hele kagen 7 timer, enkelt stykker 2,5 time. Kan stå i op til 48 timer uden køl









## Rockslide Brownie

Item No 340171, 3 x 1100 gr. pr. karton

- Chokoladecake med karamelcreme. Rustikt dekoret med browniestykker, valnødestykker og kakaoglasur
- Udsåret i 16 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkelstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



## Cookies & Cream Brownie

Item No 340352, 6 x 1100 gr. (28 x 19 cm) pr. karton

- Den lækreste mørke browniebund med lys creme og dekoreret med mørke kagestykker og kakaoglasur
- Udsåret i 12 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkelstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



## Blondie "Maple Walnuts"

Item No 340351, 6 x 900 gr. (28x19 cm) pr. karton

- Den lækreste vanødekagedej med hvid chokolade og ahornsirupsmag, dekoreret med valnødestykker og ahornsirupsmags fondant
- Udsåret i 12 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkelstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



## Cookies & Cream cheesecake

Item No 340353, 4 x 1700 gr. Ø 24 cm pr. karton

- Lækker cookies & cream cheesecake
- Udsåret i 14 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkelstykke optøes ca. 4 timer i køleskab









## Lion tærte

Item No 341080, 4 x 950 gr. pr. karton

- En Ideel kombination af en delikat skal med knasende fyld. Imellem to mandelbunde ligger tynde sprøde kiks der er dækket af den lækreste karamelceme og chokoladeovertrukne kiksekugler. Overtrukken med en delikat blanding af nougatceme og kakaoglasur. En løvestærk kage.
- Udsåret i 12 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



## After Eight tærte

Item No 341070, 4 x 950 gr. pr. karton

- Den friske smag af mint er her kombineret med den fineste mørke chokolade. To mørke lagkagebunde er fyldt med en let creme med tynde vafler med chokolade-pebermynte creme. Hele kagen er overtrukket med chokoladeglasur.
- Udsåret i 12 stk.

### Tilberedning:

Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab







# Kager uden tilsat sukker



## Æbletærte 9 cm - ikke tilsat krystalsukker

Item No 602145, 40 x ca. 100 gr. pr. krt.

- 9 cm æbletræter
- Ikke tilsat krystalsukker med med naturligt indhold af frugtsukker.

### Tilberedning:

Kagen optøes ved stuetemperatur i ca. 2 timer



## Jordbærtærte 9 cm - ikke tilsat krystalsukker

Item No 602160, 40 x ca. 100 gr. pr. krt.

- 9 cm æbletræter
- Ikke tilsat krystalsukker med med naturligt indhold af frugtsukker.

### Tilberedning:

Kagen optøes ved stuetemperatur i ca. 2 timer







# Glutenfri og laktosefri kager



## Glutenfri Chocolate Pecan Brownie (ca. 58g)

Item No 231020, 18 x 58 gr. pr. karton

- Chokolade brownie med pecanstykker
- Enkeltvist indpakkede
- Glutenfri, hvedefri, mælkefri og soyafri

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til servering.

Holdbarhed efter optøning: 28 dage



## Glutenfri Choc/orange tærte (83 gr.)

Item No 231050, 12 x 83 gr. pr. karton

- Gluten, hvede- og mælkefri sød mørdejsbund fyldt med orange-chokolade ganache, og toppet med flormelis.
- Enkeltvist indpakkede
- Glutenfri, hvedefri, mælkefri og soyafri

Tilberedning:

Optøs i 6 timer.

Opbevares i køleskabet efter optøning i maks 21 dage.



## Glutenfri Apple Crumble Slice (ca. 71g)

Item No 231010, 18 x 71 gr. pr. karton

- Æblesnitte
- Enkeltvist indpakkede
- Glutenfri, hvedefri, mælkefri og soyafri

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til servering.

Holdbarhed efter optøning: 14 dage



## Glutenfri Hindbær og mandel tærte (ca. 83 gr.)

Item No 231060, 12 x 83 gr. pr. karton

- Hindbær og mandel tærte
- Enkeltvist indpakkede
- Glutenfri, hvedefri, mælkefri og soyafri

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til servering.

Holdbarhed efter optøning: 14 dage





## Glutenfri og laktosefri jordbær-oste-flødesnitte

Item No 340461, 4 x 2050 gr. pr. karton

- Gluten- og laktosefri jordbær-osteflødesnitte
- Udsåret i 12 stykker

Tilberedning:  
Fjern emballagen og optøes i køleskabet (6°C-7°C) i ca. 12 timer for hele kagen.



## Glutenfri og laktosefri chokosnitte

Item No 340463, 4 x 1700 gr. pr. karton

- Gluten- og laktosefri choko-fløde-snitte. Fremstillet med laktosefri mælkeprotein. Mørke lagkagebunde med kakao-flødecreme, glutenfri.
- Udsåret i 12 stykker

Tilberedning:  
Hele kagen optøes i køleskab i ca. 10 timer  
Enkeltstykke optøes ca. 4 timer i køleskab



## Glutenfri Tulipan Muffin Kakao, 60 gr.

Item No 242530, 8 x (8 x 60 gr.) pr. karton

- Glutenfri
- Enkeltvist indpakkede

Tilberedning:  
Produktet optøes 1-2 timer ved stuetemperatur. Efter optøning kan produktet opbevares ved stuetemperatur i op til 5 dage.  
Optøningsdag skal noteres på pakken.



## Glutenfri Tulipan Muffin Skovbær, 60 gr.

Item No 242520, 8x (8 x 60 gr.) pr. karton

- Glutenfri
- Enkeltvist indpakkede

Tilberedning:  
Produktet optøes 1-2 timer ved stuetemperatur. Efter optøning kan produktet opbevares ved stuetemperatur i op til 5 dage.  
Optøningsdag skal noteres på pakken.





### Glutenfri Brownie, 60 gr.

Item No 242500, 8x (16x60 gr.) pr. karton

- Glutenfri
- Enkeltvis indpakkede

**Tilberedning:**

Produktet optøes 1-2 timer ved stuetemperatur. Efter optøning kan produktet opbevares ved stuetemperatur i op til 5 dage. Optøningsdag skal noteres på pakken.



### Glutenfri & Laktosefri Tiramisu, 90 gr.

Item No 242570, 9x90 gr. pr. karton

- Glutenfri & Laktosefri
- Enkeltvis indpakkede

**Tilberedning:**

Produktet optøes 1-2 timer ved stuetemperatur.



### Glutenfri & Laktosefri Skovbær cheesecake, 100 gr.

Item No 242560, 9x100 gr. pr. karton

- Glutenfri & Laktosefri
- Enkeltvis indpakkede

**Tilberedning:**

Produktet optøes 1-2 timer ved stuetemperatur.



### Glutenfri & Laktosefri Nødde semifreddo, 80 gr.

Item No 242550, 9x80 gr. pr. karton

- Glutenfri & Laktosefri
- Enkeltvis indpakkede

**Tilberedning:**

Produktet optøes 1-2 timer ved stuetemperatur.









### Donuts fyldte - med vanillecreme

Item No 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

Item No 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

Item No 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

Item No 350200, 4 x 12 x 55 gr. pr. karton

- Donuts med pink glasur og hvid krymmel

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til servering









### Tulipan Muffin, hindbær, 90 gr.

Item No 242460, 24 x 90 gr. pr. karton

- Triple chokolade tulipanmuffin med chokoladekerne og dekoreret med chokoladestykker

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til servering



### Tulipan Muffin, triple chocolate, 90 gr.

Item No 242450, 24 x 90 gr. pr. karton

- Triple chokolade tulipanmuffin med chokoladekerne og dekoreret med chokoladestykker

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til servering



### Mini Tulipan Muffin Triple chokolade 30 gr.

Item No 242410, 72 x 30 gr. pr. karton

- Mini tulipan triple chokolade muffins dekoreret med chokostykker

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til servering



### Mini Tulipan Muffin hindbær 30 gr.

Item No 242400, 72 x 30 gr. pr. karton

- Mini tulipan muffins med hindbærfyld og dekoreret med crumble

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til servering





## Donuts med sukkerglasur

Item No 350320, 48 x 50 gr. pr. karton

- Donuts med sukkerglasur

### Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til servering



## Originale Belgiske sukkervafler - færdigbagt

Item No 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 (220C) i ca. 4-5 min.
- på brødrister i ca. 3-4 min., vendes



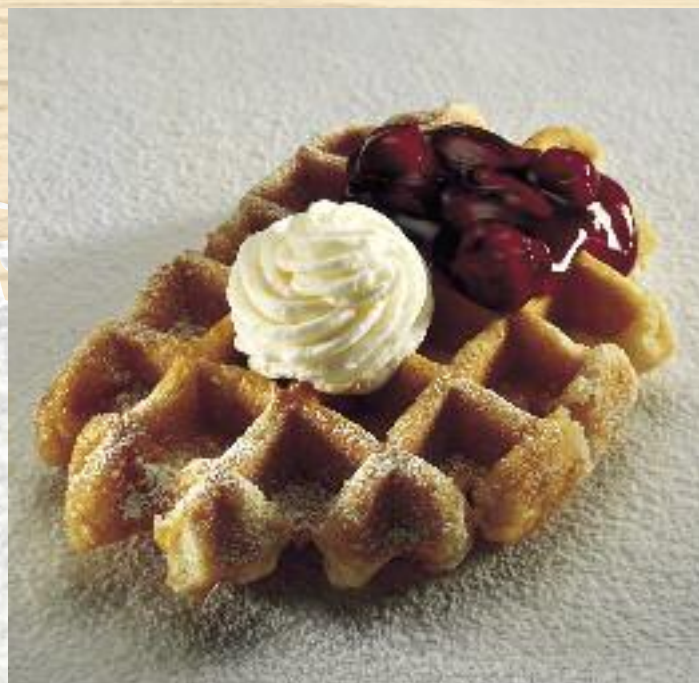
## Dej - Originale belgiske sukkervafler

Item No 200030, 130 x 115 gr. pr. karton

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

### Tilberedning:

- Tø dejen op ca. 1 1/2 time ved stuetemperatur før tilberedning
- Bag derefter dejen i vaffeljern
- Dejen skal bruges/tilberedes inden 3 timer



## Originale Belgiske sukkervafler - færdigbagt

Item No 200021, 40 x 100 gr. pr. karton

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

### Tilberedning:

Direkte fra frost varmes vaflerne i:

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





### Spanskrør - Churros stænger

Item No 260060, 6 x 500 gr. pr. karton

- Færdigbagte
- Løstfrosset

**Tilberedning:**

Direkte fra frost varmes spanskrør på:

- Brødrister
- Båndgrill



### Spanskrør - Churros Loops

Item No 260050, 1 x 4 kg. pr. karton

- ca. 15, gr./stk.
- Løstfrosset

**Tilberedning:**

Direkte fra frost tilberedes spanskrør:

- i friture ved 180°C



### Cookie Belgian Chokolade Chunk

Item No 230184, 30 x 76 gr. pr. karton

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



### Triple chokolade Muffin

Item No 230365, 24 x 133 gr. pr. karton

- Enkeltvist indpakkede



