



Kager  
Pandekager  
Belgiske vafler  
Muffins mm.



K  
e  
o  
s



# GLUTENFRIE KAGER TIL DINE GÆSTER MED ALLERGI



## 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.

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

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



### Donuts fyldte - med vanillecreme

Item No 350100, 4 x 12 x 70 gr. pr. kårton

- 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. kårton

- 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. kårton

- 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. kårton

- Donuts med pink glasur og hvid krymmel

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



### Donut regular 44 gr

Item No 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



### Donuts natur 45 gr

Item No 273035, 48 x 45 gr +/- 3 gr pr. karton

- Pynt din egne donuts med disse lækre donuts i absolut højeste kvalitet. Donut natur, quickfrossen 45 gr +/- 3 gr - 90 mm diameter +/- 2 mm, højde 35 mm +/- 2 mm

Tilberedning:

Optøes ca. 60 min ved stuetemperatur. Må ikke nedfryses efter optøning.



Lækre  
mini  
donuts!



### Donut Mini sukker 18 gr

Item No 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

## MILKSHAKE IDÈ



**MERE AF DET  
BEDSTE  
LÆKRE BERLINER**







### Berliner natur 55 gr

Item No 350388, 40 x 55 gr. pr. karton

- Beignet - naturel - friteret i solsikkeolie

**Tilberedning:**

Optø i ca. 3 timer ved stuetemperatur

Efter optøning 4 dage ved stuetemperatur



### Berliner med Æblefyld

Item No 350395 x 40 x 75 gr. pr. karton

- Beignet/berliner friteret i solsikkeolie fyldt med æblefyld

**Tilberedning:**

Optø i ca. 3 timer ved stuetemperatur

Efter optøning 4 dage ved stuetemperatur



### Berliner Hindbærfyld 75 gr.

Item No 350394, 40 x 75 gr. pr. karton

- Beignet/berliner med hindbærfyld - friteret i solsikkeolie

**Tilberedning:**

Optø i ca. 3 timer ved stuetemperatur

Efter optøning 4 dage ved stuetemperatur



### Berliner choko-nøddefyld 75 gr.

Item No 350391, 40 x 75 gr. pr. karton

- Beignet friteret i solsikkeolie fyldt med chokolade-hassel nøddecreme

**Tilberedning:**

Optø i ca. 3 timer ved stuetemperatur

Efter optøning 4 dage ved stuetemperatur



## SØDE FRISTELSER



### Mini hjerte med hasselnøddecreme

Item No 241525, 100 x 25 gr. pr. karton

• Friturestegt dessert, dybfrossen, hjerteformet fyldt med hasselnøddecreme.

Tilberedning:

Optøes 40-45 min ved stuetemperatur. Opbevares ved stuetemperatur i op til 48 timer. Kan varmes i mikroovn i ca. 7 stk.



### Mini hjerte med vanilliecreme (skaffevare)

Item No 241530, 100 x 25 gr. pr. karton

• Friturestegt dessert, dybfrossen, hjerteformet fyldt med vanilliecreme

Tilberedning:

Optøes 40-45 min ved stuetemperatur. Opbevares ved stuetemperatur i op til 48 timer. Kan varmes i mikroovn i ca. 7 stk.



### Croissant med mandelfyld

Item No 240640, 52 x 95 gr. pr. karton

- Croissant fyldt med en lækker mandelcreme

Tilberedning:

Bages i forvarmet ovn ved 160/170 grader i ca. 26/28 min.



### Croissant med choko-hassel nøddefyld

Item No 240695, 52 x 95 gr. pr. karton,

- Croissant, buet fyldt med en lækker mandelcreme

Tilberedning:

Bages i forvarmet ovn ved 160/170 grader i ca. 26/28 min.

Sweet  
moments





### Spanskrør - Churros stænger

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

- Færdigbagte
- Løstfrosset

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes spanskrør på:

- Brødrister
- Båndgrill



### Spanskrør - Churros Loops

Item No 260050, 1 x 4 kg. pr. kårton

- 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. kårton

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



Churros  
Time



# BELGISKE VAFLER





### Dej - Originale belgiske sukkervafler Skaffevare

Item No 200040, 96 x 120 gr. pr. karton

- Færdig dej til at bage originale belgiske sukkervafler.
- 120 gram pr. stk.
- Luksus kvalitet med smør

#### 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 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 vafflerne 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 vafflerne i:

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







## Naturel Pandekager 24 cm

Item No 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

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

### 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

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



## US Morgenmadspandekager

Item No 200620, 120 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

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)

### Pandekager 20 cm - glutenfri

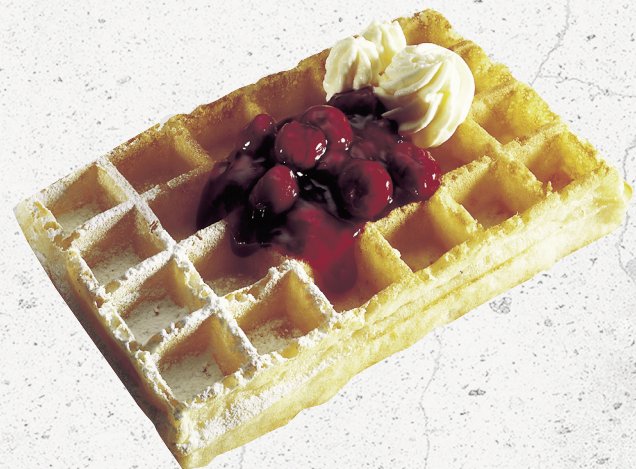
Item No 200435, 3 x 5 x 100 gr. pr. karton

- 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 (smørsteges)



### 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)

### Org. Brüssel/Bruxelles Vaffler Skaffevare

Item No 200015, 48 x 40 gr. pr. karton

- Brüssel/Bruxelles vaffel er den traditionelle firkantede vaffel med firkantede huller. Der er ikke tilsat sukker/kanel i dejen og den spises både varm og kold.

#### Tilberedning:

Forvarm ovnen til ca. 200°C. Læg de frosne vafflerne på bageristen. 3 min. senere er vafflerne sprøde og gyldenbrune.



### 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



### Macaron skal 38 mm Ass farver

Item No 640580, ca 11 gr stk., 12x24 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.



