

2024/2025  
Produktkatalog



★ ★ ★  
**FEMTORP**<sup>®</sup>  
DIN SÖTA LEVERANTÖR

# INNEHÅLL

## DESSERTER by FEMTORP ..... 2-3

## CHOKLAD ..... 4-15

Mörk choklad, Mjölchoklad, Vit choklad, Non Temp, Kakaopulver, Chokladbitar, Tryfflar, Övriga chokladprodukter

## DEKORATIONER ..... 16-29

Chokladdekorationer, Strössel, Guld & silver, Överföringsark, Personliga dekorationer, Marsipandekorationer, Marsipanfigurer, Övriga dekorationer

## ÄTBARA DEKORATIONSBLOMMOR ..... 30-31

Torkade, ätbara blombud, rosenknoppar och blåklintsblad för dekoration av desserter, bakverk och drinkar.

## FORMAR & SKAL ..... 32-37

Chokladformar, Tryffelkapslar, Bouchéer, Pajskal, Tarteletter, Crustader, Dessertkex & skorpar, Anslag

## FRUKTER & BÄR ..... 38-41

Fruktfyllningar, Fruktpuréer, Syltat & kanderat, Frystorkade frukter & bär

## MARSIPAN & MANDELMASSA ..... 42-45

Marsipan, Mandelråmassa, Kavlingsmarsipan

## MANDLAR & NÖTTER ..... 46-49

Mandel, Nötter, Nougat

## SOCKER ..... 50-53

Rörsocker, Övrigt socker

## BAGERIRÅVAROR ..... 54-63

Konditorimixer, Veganska konditorimixer, Gräddmousser, Fyllningar & praliné, Gelée, Textur & stärkelse, Emulgeringsmedel & stabilisatorer, Glasyr, Sockerpasta, Bakhjälpmedel, Äggersättning

## VANILJ ..... 64-67

Vaniljstänger & vaniljpulver, Vaniljsocker, Vaniljextrakt & vaniljkoncentrat

## SMAKSÄTTARE ..... 68-71

Extrakter, Aromer, Smakpastor

## OLJOR & FETTER ..... 72-75

Skiljemedel, Formspray

## FÄRGER ..... 76-79

Livsmedelsfärger fettlösliga, Livsmedelsfärger vattenlösliga, Livsmedelsfärger glittrande

## GLASSRÅVAROR & GLASSTILLBEHÖR ..... 80-83

Glassbaser, Glasspasta, kräm & rippel, Glassvåfflor & rån, Glasstopping

## UTRUSTNING & NON FOOD ..... 84-89

Spraysystem, Spritspåsar, Formar, Bak- & chokladverktyg, Övrigt





Att sätta guldkant på tillvaron har väl aldrig varit mer aktuellt än nu! I handen håller du därför den mest välfyllda och spännande sortimentskatalog vi någonsin presenterat. Innehållande massor med fina och intressanta nyheter från olika produktkategorier, som vi tror och hoppas ska hjälpa till att väcka din kreativitet och nyfikenhet.

Femtorp erbjuder ett brett och intressant sortiment av hög kvalitet och vi är stolta över att vara en av Sveriges främsta leverantörer av söta livsmedel och ingredienser. Vi jobbar ständigt med vårt utbud för att matcha rådande trender och efterfrågan från er som jobbar med våra produkter. Det är även viktigt för oss att vara en leverantör du kan lita på och som är flexibel utifrån dina önskemål och idéer.

### **Det ska vara enkelt att vara kund till Femtorp!**

Vill du ha ytterligare information eller vill veta mer om en viss produkt, exempelvis innehållsförteckning, näringsvärde eller allergener, så finns detta på vår hemsida. Du hittar enkelt den produkt du söker genom att skriva in artikelnumret i sökrutan.

Tveka aldrig att höra av dig med frågor eller funderingar och låt oss jobba tillsammans för att nå ännu bättre resultat!

Välkommen till oss!

/ Team femtorp





DESSERTER by FEMTORP

# DESSERTER

## BY FEMTORP

Enkelhet har aldrig smakat bättre! Femtorps egna desserter håller mycket hög kvalitet och kan snabbt och enkelt smaksättas och varieras! Blanda påsens innehåll enbart med vatten, så får du en ljuvlig dessert redo att serveras.

		Förp.	Trp.förp
<b>46102</b>	<b>Ananasmousse</b> Len och frisk mousse med härlig smak av ananas. En påse ger ca 36-41 dl färdig mousse.	1x600 g	8x600 g
<b>45802</b>	<b>Blåbärsmousse</b> Frisk och krämig mousse med både sötma och syrlighet i perfekt balans. En påse ger ca 39-43 dl färdig mousse.	1x600 g	8x600 g
<b>45202</b>	<b>Chokladmousse</b> Delikat chokladmousse som är fyllig och krämig med tydlig smak av choklad. En påse ger ca 40-45 dl färdig mousse.	1x750 g	6x750 g
<b>45602</b>	<b>Citronmousse</b> Frisk och syrlig citronmousse. En påse ger ca 36-41 dl färdig mousse.	1x600 g	8x600g
<b>46502</b>	<b>Culinaire mousse</b> Neutral moussebas för egen smaksättning av matmousser och desserter. Blandas med kall vätska, t.ex puré, juice, buljong eller liknande. En påse ger ca 45-50 dl färdig mousse.	1x500 g	8x500 g
<b>45402</b>	<b>Hallonmousse</b> Len och god mousse med smak av hallon. En påse ger ca 36-41 dl färdig mousse.	1x600 g	8x600 g
<b>45702</b>	<b>Jordgubbsmousse</b> Mousse med härlig smak av jordgubb. En påse ger ca 36-41 dl färdig mousse.	1x600 g	8x600 g
<b>45302</b>	<b>Vit Chokladmousse</b> Vit chokladmousse med inslag av vanilj. En påse ger ca 38-43 dl färdig mousse.	1x600 g	8x600 g

## UNIKA EGENSKAPER & FÖRDELAR

- Tillagas med endast vatten
- Snabbt och enkelt
- Glutenfria
- Hållbara i kyl 5-6 dagar och går att frysa
- Fantastisk konsistens och krämighet
- Inga extra kostnader för mjölk eller grädde



<b>46602</b>	<b>Crème Caramel</b> Crème Caramel (brylépudding) med fin konsistens och välbalanserad vaniljsmak. En påse ger ca 26 dl.	1x600 g	8x600 g
<b>48202</b>	<b>Vaniljsås</b> Krämig och len vaniljsås, smaksatt med malda extraherade vaniljstänger. Djup vaniljsmak. Ger ca 30 dl färdig vaniljsås.	1x650 g	8x650 g













CHOKLAD



## MÖRK CHOKLAD

Vi erbjuder ett brett och mångsidigt sortiment av mörk choklad, främst från välrenommerade Chocovic, Cacao Barry och Callebaut som levererar choklad med fokus på hög kvalitet och hållbar produktion. Läs mer om respektive produkts smakprofil på vår hemsida.

		Viskositet/ Fetthalt		Förp.	Trp.förp
<b>70114</b>	<b>Mörk Choklad 60/40 Pellets</b> Mörk choklad med jämn, kraftig och välbalanserad smak. Fri från sojalecitin.	●●●●○ 38,2%		1x1,5 kg	6x1,5 kg
<b>70140</b>	<b>Mörk Choklad 60/40 Pellets</b> Mörk choklad med jämn, kraftig och välbalanserad smak. Fri från sojalecitin.	●●●●○ 38,2%		1x5 kg	2x5 kg
<b>70152</b>	<b>Mörk Choklad Aracas Pellets 66%</b> Mörk choklad med balanserad och mjuk smak.	●●●●○ 38,3%		1x5 kg	2x5 kg
<b>70186</b>	<b>Mörk Choklad Ocumare Pellets 71,1%</b> Mörk choklad med mjuk ton av exotiskt trä, nötter och torkade frukter. Kakaoböner från Venezuela.	●●●●○ 40,6%		1x1,5 kg	6x1,5 kg
<b>70119</b>	<b>Mörk Choklad Tobado Pellets 64,5%</b> Mörk choklad med mild kakaosmak, med en perfekt balans mellan sötma och bitterhet.	●●●●○ 38,3%		1x1,5 kg	6x1,5 kg
<b>70103</b>	<b>Mörk Choklad Trinea Pellets 70%</b> Mörk choklad med hög kakaosmörhalt, som ger en behaglig smak som är både kraftfull och mjuk.	●●●●○ 41,3%		1x5 kg	2x5 kg
<b>70101</b>	<b>Mörk Choklad Trinea Pellets 70%</b> Mörk choklad med hög kakaosmörhalt, som ger en behaglig smak som är både kraftfull och mjuk.	●●●●○ 41,3%		1x25 kg	1x25 kg
<b>70154</b>	<b>Mörk Choklad Yagara Pellets 59,5%</b> Mörk choklad med en perfekt balans mellan kakao och socker. Chokladen är extra lämplig för fyllningar.	●●●●○ 35,5%		1x5 kg	2x5 kg
<b>70155</b>	<b>Mörk Choklad Zaira Pellets 55,2%</b> Mörk choklad med framträdande chokladsmaak. Chokladen är trögflytande, vilket gör den extra lämplig för fyllningar.	●●●●○ 30,6%		1x5 kg	2x5 kg
<b>70199</b>	<b>Mörk Choklad Cori 900 Bakstabla drops 44,5%</b> Bakstabla drops i mörk choklad, smälter inte vid gräddning, perfekt för muffins och cocolate chip cookies. Ca 900 st/kg.	●●●●○ 26%		1x5 kg	2x5 kg



## MÖRK CHOKLAD

		Viskositet/ Fetthalt		Förp.	Trp.förp
<b>50181</b> <b>EKO</b>	<b>Ekologisk Mörk Choklad Alto el Sol Pistoles 65%</b> Ekologisk, mörk choklad med dominerande syrlig smak och toner av röda bär. Kakaoböner från plantaget Alto El Sol i en av Perus nationalparker.	☐☐☐☐ 37%		1x1 kg	6x1 kg
<b>50180</b> <b>EKO</b> * Utgår m. lager	<b>Ekologisk Mörk Choklad Madirofolo Pistoles 65%</b> Ekologisk choklad med kraftfull smak, hög syrlighet, lätt bitterhet med fruktiga citrustoner. Kakaoböner från Madagaskar.	☐☐☐☐ 38,2%		1x1 kg	6x1 kg
<b>50151</b> <b>EKO</b>	<b>Ekologisk/Fairtrade Mörk Choklad Pistoles 71,5%</b> Ekologisk och fairtrade certifierad mörk choklad. Kraftig kakaosmak, bitterhet med toner av röda bär och fikon.	 ☐☐☐☐ 43%		1x10 kg	2x10 kg
<b>50140</b>	<b>Mörk Choklad Evocao™ Pellets 72,5%</b> En unik mörk choklad gjord på 100 % ren kakaofrukt. Smaken är syrlig med en tropisk fruktighet. Temperaturen bör inte överstiga 40 °C	☐☐☐☐ 41%		1x2,5 kg	4x2,5 kg
<b>50154</b>	<b>Mörk Choklad Extra Bitter Guayaquil Pistoles 64%</b> Mörk bitter choklad med rostade toner, inslag av kaffe och kastanj. En intensiv kakaosmak, tack vare den unika metoden Q-Fermentation.	☐☐☐☐ 40,9%		1x5 kg	4x5 kg
<b>50158</b>	<b>Mörk Choklad Favorites Mi-Amère Pistoles 58%</b> Mörk choklad med fint rostad kakaosmak med inslag av syrliga vegetabiliska toner.	☐☐☐☐ 38,2%		1x5 kg	4x5 kg
<b>50146</b> <b>nyhet</b>	<b>Mörk Choklad Inaya Pistoles 65%</b> Mörk choklad med en fin balans mellan bitterhet och syrliga toner. Intensiv kakaosmak, tack vare Q-Fermentation.	☐☐☐☐ 31,5%		1x1 kg	6x1 kg
<b>50157</b>	<b>Mörk Choklad Fleur de Cao Pistoles 70%</b> Mörk choklad med kraftig kakaosmak med inslag av röda bär och blommor. En choklad med fruktiga och syrliga toner.	☐☐☐☐ 41,5%		1x5 kg	4x5 kg
<b>50166</b>	<b>Mörk Choklad Mexique Pistoles 66%</b> Mörk choklad med något syrlig ton. Smaken är kraftig med inslag av kryddor, trä och lakrits. Kakaoböner från Mexiko.	☐☐☐☐ 37,1%		1x1 kg	6x1 kg
<b>50147</b>	<b>Mörk Choklad Ocoa Pistoles 70%</b> Mörk choklad med fin balans mellan bitterhet och syrliga toner. En intensiv kakaosmak, tack vare Q-Fermentation.	☐☐☐☐ 38,7%		1x1 kg	6x1 kg
<b>50170</b> <b>nyhet</b>	<b>Mörk Choklad Saint Domingue Pistoles 70%</b> Mörk choklad med kraftig bitterhet, med inslag av oliver, fruktiga och blommiga toner. Böner från Santo Domingo.	☐☐☐☐ 41,6%		1x1 kg	6x1 kg
<b>50172</b> <b>nyhet</b>	<b>Mörk Choklad Venezuela Pistoles 72%</b> Mörk choklad med balanserad kakaosmak och intensiva trätoner. Inslag av svarta oliver och vin. Böner från Venezuela. Fri från sojalecitin.	☐☐☐☐ 43,3%		1x1 kg	6x1 kg
<b>50175</b> <b>nyhet</b>	<b>Mörk Choklad Tanzania Pistoles 75%</b> Mörk choklad med perfekt balans mellan syra och bitterhet med inslag av blommiga toner. Böner från Tanzania. Fri från sojalecitin.	☐☐☐☐ 45,4%		1x1 kg	6x1 kg



		Viskositet/ Fetthalt	Förp.	Trp.förp
<b>801282</b>	<b>Mörk Choklad 2815 Pellets 57,9%</b> En fyllig mörk choklad med smak av bitter kakao med vaniljtoner.	●●●●○ 38,4%		1x2,5 kg 8x2,5 kg
<b>801702</b>	<b>Mörk Choklad 70-30-38 Pellets 70,5%</b> Mörk choklad med en intensiv balanserad chokladsmaak som domineras av rostad kakao, kraftfull bitterhet och fruktiga inslag med vaniljtoner.	●●●○○ 43,7%		1x2,5 kg 8x2,5 kg
<b>801701</b>	<b>Mörk Choklad 70-30-38 Pellets 70,5%</b> Mörk choklad med en intensiv balanserad chokladsmaak som domineras av rostad kakao, kraftfull bitterhet och fruktiga inslag med vaniljtoner.	●●●○○ 43,7%		1x10 kg 1x10 kg
<b>801151</b>	<b>Mörk Choklad 815 Pellets 56,9%</b> Mörk choklad med en fyllig choklad med smak av bitter rostad kakao med vaniljtoner.	●●●○○ 37%		1x10 kg 1x10 kg
<b>801811</b>	<b>Mörk Choklad 811 Pellets 54,5%</b> Mörk choklad med en mjuk smak av kakao och toner av vanilj.	●●●○○ 36,6%		1x400 g 7x400 g
<b>801140</b> <b>nyhet</b>	<b>Mörk Choklad 811 Pellets 54,5%</b> Mörk choklad med en mjuk smak av kakao och toner av vanilj.	●●●○○ 36,6%		1x1kg 6x1 kg
<b>801112</b>	<b>Mörk Choklad 811 Pellets 54,5%</b> Mörk choklad med en mjuk smak av kakao och toner av vanilj.	●●●○○ 36,6%		1x2,5 kg 8x2,5 kg
<b>81657</b>	<b>Mörk Choklad Ariba Block 57%</b> Mörk choklad i block med välbalanserad, fruktigt smak. Går utmärkt att riva. Fri från sojalecitin.	●●●●○ 27%		1x1 kg 10x1 kg

## nyhet

### Vad betyder viskositet?

Viskositeten berättar om hur trögflytande chokladen är. På våra chokladförpackningar så anges chokladens viskositet i droppar.

Droppskalan är från 1 till 5, där 5 är mest tunnflytande.

Vanligt är att chokladen är märkt med tre eller fyra droppar, detta syns på förpackningen. Behöver man förtunna chokladen rekommenderar vi kakaosmör.

Chokladsorter med 2-3 droppar passar i allmänhet väldigt bra till Mousse och Ganache. Chokladsorter med 4-5 droppar passar bättre till chokladfontän eller gjuta pralinskal med.



## MJÖLKCHOKLAD

Hitta din favorit eller dina favoriter bland vår mjölkchoklad av hög kvalitet. Finns som pellets, pistoles eller block. Läs mer om respektive smakprofil på vår hemsida.

		Viskositet/ Fetthalt		Förp.	Trp.förp
<b>70293</b>	<b>Mjölchoklad Jade Pellets 38,8%</b> Mjölchoklad med något karamelliserad arom som i kombination med precis lagom sötma och kraftig kakaohalt ger en rund härlig smak.	●●●●○ 37,9%		1x5 kg	2x5 kg
<b>70224</b>	<b>Mjölchoklad Tokelat Pellets 41%</b> Mjölchoklad med framträdande smak av mjölk.	●●●●○ 40,2%		1x5 kg	2x5 kg
<b>70219</b>	<b>Mjölchoklad Zeylon Pellets 36,5%</b> Mjölchoklad med en fin välbalanserad mjölk- och kakaosmak.	●●●●○ 34,1%		1x1,5 kg	6x1,5 kg
<b>70225</b>	<b>Mjölchoklad Zeylon Pellets 36,5%</b> Mjölchoklad med en fin välbalanserad mjölk- och kakaosmak.	●●●●○ 34,1%		1x5 kg	2x5 kg
<b>50241</b>	<b>Mjölchoklad Alunga Pistoles 41%</b> Mjölchoklad med en söt och intensiv kakaosmak, tack vare den unika metoden för fermentering. Q-Fermentation.	●●●●○ 35,2%		1x1 kg	6x1 kg
<b>50277</b>	<b>Mjölchoklad Ghana Pistoles 40%</b> Mjölchoklad med smak av söt kastanj och toner av röda bär och karamell. Kakaoböner från Ghana.	●●●●○ 39,1%		1x1 kg	6x1 kg
<b>50230</b> <b>nyhet</b>	<b>Mjölchoklad Lactée Caramel Pistoles 31%</b> Mjölchoklad med en härlig smak av karamell. Fri från sojalecitin.	●●●●○ 37,4%		1x1 kg	6x1 kg
<b>50231</b>	<b>Mjölchoklad Lactée Caramel Pistoles 31%</b> Mjölchoklad med en härlig smak av karamell. Fri från sojalecitin.	●●●●○ 35,6%		1x5 kg	4x5 kg
<b>50238</b>	<b>Mjölchoklad Lactée Supérieure Pistoles 38%</b> Mjölchoklad med kraftfull rostad smak med inslag av blommiga toner. En intensiv kakaosmak, tack vare den unika metoden Q-Fermentation.	●●●●○ 38,1%		1x5 kg	4x5 kg
<b>802823</b>	<b>Mjölchoklad 823 Pellets 33,6%</b> Mjölchoklad med en balanserad och fyllig smak av mjölk, kakao och med toner av karamell.	●●●●○ 36,2%		1x400 g	7x400 g
<b>802230</b> <b>nyhet</b>	<b>Mjölchoklad 823 Pellets 33,6%</b> Mjölchoklad med en balanserad och fyllig smak av mjölk, kakao och med toner av karamell.	●●●●○ 36,2%		1x1 kg	6x1 kg
<b>802232</b>	<b>Mjölchoklad 823 Pellets 33,6%</b> Mjölchoklad med en balanserad och fyllig smak av mjölk, kakao och med toner av karamell.	●●●●○ 36,2%		1x2,5 kg	8x2,5 kg
<b>802231</b>	<b>Mjölchoklad 823 Pellets 33,6%</b> Mjölchoklad med en balanserad och fyllig smak av mjölk, kakao och med toner av karamell.	●●●●○ 36,2%		1x10 kg	1x10 kg
<b>81632</b>	<b>Mjölchoklad Ariba Block 32%</b> Mjölchoklad i block med en framträdande mjölksmak. Går utmärkt att riva. Fri från sojalecitin.	●●●●○ 35%		1x1 kg	10x1 kg

**TIPS!**

Under Övriga chokladprodukter hittar du vår mjölkfria ljusa choklad!

## VIT CHOKLAD

Med en riktigt fin vit choklad kan du skapa mirakel! Vi erbjuder ett mångsidigt sortiment från Chocovic, Cacao Barry och Callebaut. Läs mer om respektive smakprofil på vår hemsida.

		Viskositet/ Fetthalt		Förp.	Trp.förp
<b>70319</b>	<b>Vit Choklad Napal Pellets 29,6%</b> Vit choklad med en balanserad sötma och smak av mjölk.	☐☐☐☐ 33,7%		1x1,5 kg	6x1,5 kg
<b>70336</b>	<b>Vit Choklad Napal Pellets 29,6%</b> Vit choklad med en balanserad sötma och smak av mjölk.	☐☐☐☐ 33,7%		1x5 kg	2x5 kg
<b>70359</b>	<b>Vit Choklad Opal 31% Pellets</b> Vi choklad med krämig och balanserad sötma som ger en mjuk smak med inslag av vanilj.	☐☐☐☐ 38,8%		1x5 kg	2x5 kg
<b>70398</b>	<b>Vit Choklad Andina Bakstabila drops 22,5%</b> Bakstabila drops i vit choklad, smälter inte vid gräddning, perfekt för muffins och cocolate chip cookies. Ca 900 st/kg.	☐☐☐☐ 25,3%		1x5 kg	2x5kg
<b>50354</b>	<b>Vit Choklad Zèphyr Caramel Pistoles 35%</b> Vit choklad med mindre sötma. Chokladen har en mjuk och len konsistens med en kraftig mjölk och karamellsmak med toner av salt.	☐☐☐☐ 39%		1x2,5 kg	4x2,5 kg
<b>50331</b>	<b>Vit Choklad Zèphyr Pistoles 34%</b> Vit choklad med mindre sötma. Chokladen har en mjuk och len konsistens med en kraftig mjölksmak.	☐☐☐☐ 40,4%		1x1 kg	6x1 kg
<b>50334</b>	<b>Vit choklad Zèphyr Pistoles 34%</b> Vit choklad med mindre sötma. Chokladen har en mjuk och len konsistens med en kraftig mjölksmak.	☐☐☐☐ 40,4%		1x5 kg	4x5 kg
<b>803002</b>	<b>Vit Choklad W2 Pellets 28%</b> Vit choklad med en välbalanserad krämig mjölksmak med toner av vanilj och karamell.	☐☐☐☐ 35,8%		1x400 g	7x400 g
<b>803240</b> <b>nyhet</b>	<b>Vit Choklad W2 Pellets 28%</b> Vit choklad med en välbalanserad krämig mjölksmak med toner av vanilj och karamell.	☐☐☐☐ 35,8%		1x1 kg	6x1 kg
<b>803242</b>	<b>Vit Choklad W2 Pellets 28%</b> Vit choklad med en välbalanserad krämig mjölksmak med toner av vanilj och karamell.	☐☐☐☐ 35,8%		1x2,5 kg	8x2,5 kg
<b>803241</b>	<b>Vit Choklad W2 Pellets 28%</b> Vit choklad med en välbalanserad krämig mjölksmak med toner av vanilj och karamell.	☐☐☐☐ 35,8%		1x10 kg	1x10 kg
<b>81631</b>	<b>Vit Choklad Ariba Block 31%</b> Vit choklad i block med en kraftig mjölksmak. Går utmärkt att riva. Fri från sojalecitin.	☐☐☐☐ 37%		1x1 kg	10x1 kg

**Hur förtunnar man med kakaosmör?**

Våra chokladsorter är lätta att förtunna. Om man tidigare har använt en choklad med få droppar så blir det ännu lättare att jobba med samma choklad när extra kakaofett har tillsatts. Det blir också lättare att minimera luftbubblor i pralinskalen med en förtunnad choklad.

**Rekommendation vid förtunning.**

- Choklad med 2 droppar förtunnas med minst 100 g kakaosmör per kg choklad.
- Choklad med 3 droppar förtunnas med minst 75 g kakaosmör per kg choklad.
- Choklad med 4 droppar kan användas som den är. Men går att tunna ut med 50 g kakaosmör per kg choklad, för extra tunna pralinskal.
- Choklad med 5 droppar behöver i allmänhet inte förtunnas.

**nyhet**

## NON TEMP

Vårt sortiment av non temp ger mycket hög glans, bra bräck och tydlig smak. Utmärkt till dekorationer och överdrag.

		Viskositet/ Fetthalt	Förp.	Trp.förp
<b>85107</b> <b>nyhet</b>	<b>Mörk Non Temp Pellets 5 kg</b> Lättflytande, mörk non temp av hög kvalitet. Hög glans, bra bräck och kraftig smak. Fri från sojalecitin.	★★★★ 37%	1x5 kg	1x5 kg
<b>85112</b> <b>nyhet</b>	<b>Mörk Non Temp Pellets 12,5kg</b> Lättflytande, mörk non temp av hög kvalitet. Hög glans, bra bräck och kraftig smak. Fri från sojalecitin.	★★★★ 37%	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>85206</b>	<b>Mjök Non Temp Pellets 5%</b> Lättflytande, ljus non temp med hög glans, bra bräck och kraftig smak av mjölkchoklad.	★★★★ 38,7%	 1x10 kg	1x10 kg
<b>85309</b>	<b>Vit Non Temp Pellets</b> Lättflytande, vit non temp av hög kvalitet. Har mycket hög glans, bra bräck och en mjuk smak av vit choklad.	★★★★ 41,1%	 1x10 kg	1x10 kg
<b>81505</b>	<b>Blå Neutral Non Temp Pellets</b> Ljusblå non temp pellets med neutral smak. Hög glans och bra bräck. Utmärkt till dekorationer och överdrag.	★★★☆☆ 37%	1x1 kg	10x1 kg
<b>81504</b>	<b>Grön Pistage Non Temp Pellets</b> Non temp med pistagesmak. Hög glans och bra bräck gör den utmärkt till dekorationer och överdrag.	★★★☆☆ 37%	1x1 kg	10x1 kg
<b>81503</b>	<b>Gul Citron Non Temp Pellets</b> Gul non temp med citronsmak. Hög glans och bra bräck som gör den utmärkt till dekorationer och överdrag.	★★★☆☆ 37%	1x1 kg	10x1 kg
<b>81502</b>	<b>Orange Apelsin Non Temp Pellets</b> Orange non temp med apelsinsmak. Hög glans och bra bräck gör den utmärkt till dekorationer och överdrag.	★★★☆☆ 37%	1x1 kg	10x1 kg
<b>81501</b>	<b>Rosa Jordgubb Non Temp Pellets</b> Rosa non temp med jordgubbssmak. Hög glans och bra bräck gör den utmärkt till dekorationer och överdrag.	★★★☆☆ 37%	1x1 kg	10x1 kg

**nyhet**

**Mörk Non Temp Pellets**  
Art. 85107 / 85112



## KAKAOPULVER

Kakaopulver av hög kvalitet med mycket smak och arom.




			Förp.	Trp.förp
<b>70551</b>	<b>Kakaopulver 20-22% Canelo 21 Mörkbrunt</b> Mörkbrunt kakaopulver med 20-22% fetthalt. Lättlösligt med intensiv smak och arom.		1x1 kg	6x1 kg
<b>705789</b> <b>EKO</b> <b>nyhet</b>	<b>Kakaopulver 20-22% Ekologiskt Mörkrött</b> Alkaliserat, mörkrött kakaopulver med 20-22% fetthalt, lättlösligt med intensiv smak och arom. Kakaopulvret är Ekologisk certifierat.		1x1 kg	6x1 kg
<b>70558</b>	<b>Kakaopulver 20-22% Selección Mörkrött</b> Mörkrött kakaopulver ur serien Selección gjort på utvalda kakaoböner. Kakaopulvret har 20-22% fetthalt samt en kraftig smak och arom.		1x1 kg	6x1 kg
<b>70520</b>	<b>Kakaopulver 20-22% Siena 21 Mörkrött</b> Mörkrött kakaopulver med 20-22% fetthalt. Kakaopulvret är lättlösligt och har en kraftig smak och arom.		1x25 kg	1x25kg
<b>50522</b>	<b>Kakaopulver 22-24% Extra Brute Djupt Mörkrött</b> Djupt mörkrött kakaopulver med kraftig smak och arom.		1x1 kg	6x1 kg



## Choklad

# BJUDBITAR

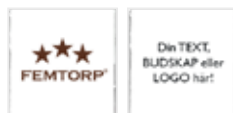
Övrraska dina kunder eller gäster med en god chokladbit!  
Lägg en bjudbit bredvid koppen till din gäst.

<b>142848</b>	<b>Mörka Chokladbjudbitar Simón Coll 70%</b> Mörka chokladbjudbitar med 70% kakaohalt.		<b>Förp.</b> 1x100 st	<b>Trp.förp</b> 6x100 st
<b>142849</b>	<b>Mjölchokladbjudbitar Simón Coll 32%</b> Mjölchokladbjudbitar med 32% kakaohalt.		1x100 st	6x100 st
<b>142851</b>	<b>Blandade Bjudbitar Simón Coll 85%,70%,32%</b> Display med blandade chokladbjudbitar. Innehåller mjölk- (32%) och mörka (70% och 85%) chokladbitar.		1x100 st	6x100 st

<b>14110</b>	<b>Personliga Chokladbjudbitar med tryck</b> Högklassig choklad med möjlighet till tryck i upp till fyra färger på både fram- och baksidan av omslagspappret samt guld- eller silverfolie runt chokladbiten. Kontakta oss för offert!		1x1000 st	1x1000 st
--------------	--	--	-----------	-----------

### Välj mellan:



Mörk choklad med 70% kakaohalt, mjölchoklad med 32% kakaohalt eller vit choklad med 25% kakaohalt. Mått 34x34x4 mm.  
Minimiorder 5000 st (5 kartonger).














## Choklad

# TRYFFLAR

Handgjorda tryfflar ca.12-13 g/st. OBS! Kartongen säljs per kilovikt, därav kan antalet tryfflar/praliner variera per kartong.

<b>70802</b>	<b>Tryffel Alkohol fria 7 sorter - ca 140 st</b> Handgjorda tryfflar utan alkohol, i 7 utvalda sorter: Laminated croquant, Hazelnut Nougat, Layer Nougat, Peters Almond, Chocolate Cream Truffle, Crunchy Nougat Wafers och Nougat Croquant.		<b>Förp.</b> 1x1,8 kg	<b>Trp.förp</b> 1x1,8 kg
<b>70803</b>	<b>Tryffel Selection 7 sorter - ca 140 st</b> Handgjorda tryfflar med alkohol, i 7 utvalda sorter: Kirsch Truffle, Rum Truffle, Raspberry Brandy Truffle, Cream Truffle, Vanilla Truffle, Latte Macchiato Truffle och Marc de Champagne Truffle.		1x1,8 kg	1x1,8 kg

## ÖVRIGA CHOKLADPRODUKTER

		Viskositet/ Fetthalt		Förp.	Trp.förp
<b>802422</b> <b>LAKTOSFRI</b>	<b>Mjölkfri Ljus choklad NXT Pellets 42,3%</b> Mjölkfri, vegansk ljus choklad med krämig och fyllig smak av kakao och toner av karamell. Utan spår av mjölk/mejeriprodukter. Utvunnen från Chufa, ett 100% växtbaserat alternativ.	☹☹☹☹ 39%		1x2,5 kg	4x2,5 kg
<b>801552</b> <b>LAKTOSFRI</b>	<b>Mjölkfri Mörk Choklad NXT Pellets 55,7%</b> Mjölkfri, vegansk mörk choklad med en intensiv, men balanserad kakaosmak med toner av röda bär.	☹☹☹☹ 38%		1x2,5 kg	4x2,5 kg
<b>803300</b>	<b>Gold Choklad Pellets 30,4%</b> Choklad med en intensive välbalanserad smak av karamell med rika toner av kola, smör, grädde och salt.	☹☹☹☹ 37,1%		1x400 g	7x400 g
<b>803302</b>	<b>Gold Choklad Pellets 30,4%</b> Choklad med en intensive välbalanserad smak av karamell med rika toner av kola, smör, grädde och salt.	☹☹☹☹ 37,1%		1x2,5 kg	4x2,5 kg
<b>804352</b>	<b>Ruby Choklad RB1 Pellets 47,3%</b> Ruby choklad med en intensiv, fruktig och syrlig ton. Unik med sin rosa färg som kommer naturligt från ojästa kakao-bönor, utan tillsatta färgämnen eller fruktaromer.	☹☹☹☹ 35,9%		1x2,5 kg	4x2,5 kg
<b>96074172</b>	<b>Kakaosmör Extra Vit</b> Kakaosmör som är extra vit då det är deodoriserat, färdigt att användas så att du enkelt får en molnfärg på chokladen. Kan appliceras både som spray och med pensel.			1x200 g	1x200 g
<b>50706</b>	<b>Kakaosmör Mycryo® Pulver</b> Rent frystorkat kakaosmör med neutral smak i pulverform till förtunning, sprayning och för att temperera choklad. Hög kristalliseringsförmåga.			1x550 g	8x550 g
<b>80703</b>	<b>Kakaosmör Pellets</b> Rent kakaosmör med neutral smak i pelletsform till förtunning eller sprayning av choklad. Mycket hög kristalliseringsförmåga.			1x3 kg	4x3 kg
<b>70703</b>	<b>Kakaosmör Pellets</b> Rent kakaosmör med neutral smak i pelletsform till förtunning eller sprayning av choklad. Mycket hög kristalliseringsförmåga.			1x3 kg	4x3 kg
<b>50860</b>	<b>Kakaonibs Grué de Cacao</b> Särskilt utvalda kakaobönor som krossats - så kallade "nibs" - som passar bra till smaksättning och för textur.			1x1 kg	4x1 kg
<b>70068</b>	<b>Kakaobönor/Nibs Krossade</b> Små rostade bitar från utvalda kakaobönor.			1x1 kg	4x1 kg
<b>70149</b>	<b>Mörk Chokladpinne Batong 44,5%</b> Mörk chokladpinne som bland annat lämpar sig till bakning av pain au chocolate och croissanter. Längd 8 cm. ca 9 g/st. Ca 187 st/förpackning.			1x1,7 kg	15x1,7 kg



**Mörk Chokladpinne Batong 44,5%**  
Art. 70149

# Forever Chocolate - för en hållbar kakaoproduktion



Våra främsta chokladleverantörer Chocovic och Cacao Barry älskar choklad och är precis som vi måna om att även framtida generationer ska kunna ta del av delikatessen. För utan en hållbar produktionskedja - ingen choklad i framtiden. För att möjliggöra detta verkar Chocovic och Cacao Barry tillsammans med ägarkoncernen Barry Callebaut, där även Callebaut ingår, för att göra hållbar chokladproduktion till branschens norm.

Barry Callebaut har satt upp fyra djärva mål i sin hållbarhetsplan **Forever Chocolate** som syftar till att ha en 100% hållbar chokladförsörjningskedja senast 2025.

Senast 2025 ska Barry Callebaut-gruppen:

- Ha 100% hållbara ingredienser i alla sina produkter.
- Lyft fler än 500 000 kakaobönder ur fattigdom.
- Verka för en positiv koldioxidbalans och en välmående regnskog.
- Ha utrotat barnarbete från sin produktionskedja.

Sedan hösten 2021 är all kakao i Chocovics, Cacao Barrys och Callebauts produkter 100% hållbar vilket ställer stora krav på allt från förutsättningarna på plantagen till kakaoodlarnas arbetssituation, spårbarhet och hela produktionsledet fram till du håller den färdiga produkten i handen.



**Cocoa Horizons** För att nå sina mål till 2025 har Barry Callebaut-koncernen sedan 2015 varit en del av Cocoa Horizons Foundation, en oberoende ideell organisation som utbildar kakajordbrukare och stöder dem med material och finansieringslösningar så att de individuella kakaoodlarna kan leva på sina jordbruk.

Cocoa Horizon stöttar även dessa jordbrukssamhällen med utbildningsmöjligheter och skydd för barn för att undvika barnarbete, projekt som stärker kvinnornas roll, tillhandahåller rent vatten och bistår med grundläggande hälsovård.



Genom att bistå jordbrukare med coachning, utvecklande projekt och finansiering blir det möjligt för kakajordbrukarna att genomföra sitt jordbruk effektivt, maximera avkastningen och öka inkomsterna på ett hållbart vis.

Detta leder till ett produktionsled där man vet var varenda kakaoböna kommer ifrån och en hållbar och lönsam chokladproduktion som vi alla får nytta av.







DEKORATIONER

# CHOKLADDEKORATIONER

Ge dina skapelser det där lilla extra! Vi erbjuder ett brett sortiment av mångsidiga chokladdekorationer, allt från dekorationer att strö över en tårta till säsongssdekorationer.

**nyhet**



**806270**  
Mörk Choklad  
Blossum  
1x1 kg



**41120**  
Mörk Choklad  
Blossum  
1x1,5 kg



**97101**  
Mörk Choklad  
Blossum  
1x4 kg



**549588**  
Guld metallic  
Blossum  
1x500 g

**nyhet**



**806282**  
Mörk-Mjök-Vit Choklad  
Mix Blossum  
1x1 kg



**42125**  
Marmorerad Choklad  
Blossum  
1x1,5 kg

**nyhet**



**806274**  
Karamell Blossum  
1x1 kg

**nyhet**



**806280**  
Vit Choklad  
Blossum  
1x1 kg



**43113**  
Vit Choklad  
Blossum  
1x1,5 kg

**nyhet**



**806271**  
Jordgubb  
Blossum  
1x1 kg



**48117**  
Jordgubb  
Blossum  
1x1,5 kg

**nyhet**



**806206**  
Mörk Choklad  
Shavings  
1x2,5 kg



**41168**  
Mörk Choklad  
Shavings  
1x2,5 kg

**nyhet**



**806251**  
Vit Choklad  
Shavings  
1x2,5 kg



**43168**  
Vit Choklad  
Shavings  
1x2,5 kg



**805192**  
Mörk Choklad  
Paillete  
1x1 kg

**nyhet**



**806125**  
Chocrocks Brons  
Metallic 3-5 mm  
1x600 g

**nyhet**



**806124**  
Chokladflakes Scarlet  
Röd Metallic 1,5-3 mm  
1x600 g



# CHOKLADDEKORATIONER



**71202**  
Exclusive  
25x45 mm  
1x +-310 st



**7171215**  
Grand Decor  
30x57 mm  
1x260 st



**71200**  
Decorettes  
Ø 33 mm  
1x +-375 st



**7173231**  
Diablo Platta  
32x32 mm  
1x465 st



**549723**  
Randig Platta  
50x65 mm  
1x200 st



**54174**  
Vit Raster Platta  
50x65 mm  
1x100 st



**549726**  
Mörk Raster Platta  
50x65 mm  
1x100 st



**54538**  
Triangel Vit/Rosa  
35x45 mm  
1x420 st



nyhet

**54776**  
Mörk Triangel Guld  
35x45 mm  
1x360 st



**73230**  
Diablo  
52x34 mm  
1x+-290 st



**7173211**  
Tramontana  
vit/mörk  
96/106x41 mm  
1x +-131 st



**7172102**  
Tramontana  
Marmorerad  
96/106x41 mm  
1x131 st



**7177764**  
Bronsstruktur Rund  
Ø 20 mm  
1x486 st



**96030154**  
Mörk Rund Platta  
Ø 35 mm  
1x325 st



**96030155**  
Vit Rund Platta  
Ø 35 mm  
1x325 st



**43124**  
Vit/Mörk Tornado  
62x10 mm  
1x +-570 st



**72110**  
Turitella  
90-100 mm  
1x +-117 st



**72109**  
Rulle Mörk/Vit Mikado  
97 mm, Ø 5 mm  
1x336 st



**71162**  
RulleMikado  
97 mm, Ø 4,5 mm  
1x +-320 st



**54539**  
Chokladpinne  
Vit/Rosa 140 mm,  
Ø 6 mm 1x150 st



**71175**  
Mörka och Vita  
Chokladspjut  
200 mm, Ø 1,8 mm  
1x490 st



**41171**  
Mörk Panatellas  
200 mm, Ø 6 mm  
1x110 st



**43176**  
Marmorerad Panatellas  
200 mm, Ø 6 mm  
20 cm  
1x110 st



**43172**  
Vit/Mörk Panatellas  
200 mm, Ø 6 mm  
1x110 st



**7178013**  
Mikado Multifärg  
100 mm, Ø 5 mm  
1x210 st



**7177051**  
Mörk Spiral  
80x35 mm  
1x80 st



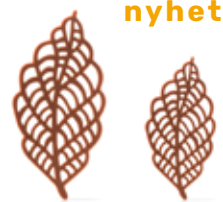
**7177057**  
Grön Twist  
84x20x30 mm  
1x80 st



**71277**  
Rio Choklad/Guld  
30x8x78 mm  
1x36 st



**7171528**  
Sortimentskartong  
Elegant 60x23 mm  
1x160 st



**7177961**  
Löv Spets 2 sorter  
33x66 mm, 28x52 mm  
1x180 st

**nyhet**



**7177911**  
Mörk Rund Spets  
Ø 40 mm  
1x216 st

**nyhet**



**7179021**  
Amber Blomma Spets  
Ø 40 mm  
1x216 st



**7177308**  
Stjärnanis  
10 mm, Ø 30 mm  
1x54 st



**7177509**  
Ostron  
75x63x11/20 mm  
1x12 par



**97901**  
Kaffeböner  
17x13 mm  
1x3 kg



**7177311**  
Äpple  
31x31,5x13 mm  
1x36 st



**7177312**  
Citron  
19 mm, Ø 36 mm  
1x36 st



**7177313**  
Lime  
15 mm, Ø 35 mm  
1x36 st



**7177314**  
Apelsin  
16 mm, Ø 36 mm  
1x36 st



**7177383**  
Passionsfrukt  
15 mm, Ø 35 mm  
1x36 st

**nyhet**



**7177315**  
Jordgubb  
38x27,5x14,5 mm  
1x36 st



**809935**  
Morot  
50x17,5x7 mm  
1x135 st



**7177679**  
Gröna Löv  
8x33 mm  
1x144 st



**7177687**  
Gröna Vårlöv  
Ø 55 mm  
1x24 st



**7177688**  
Gula Höstlöv  
Ø 55 mm  
1x24 st

**nyhet**



**7148019**  
Grönvita Långa Löv  
60-100x25 mm  
1x500 g



**809543**  
Fjäril Blommig  
28x40 mm  
1x196 st



**7177572**  
Fjäril Vit/Rosa  
35x30x15 mm  
1x120 st



**54149**  
Fjäril Mini Mörk/Guld  
31x18,5 mm  
1x90 st



**96061303**  
Nyckelpiga  
21x18,5x6 mm  
1x170 st

# CHOKLADDEKORATIONER



**96061338**  
Flip-Flops Vit  
6 sorter 40x17,5 mm  
1x96 st



**545158**  
Fotboll 3D  
Ø 27 mm  
1x40 st



**7177565**  
Djur 3 sorter  
40x50 mm  
1x108 st



**7171217**  
Ballonger 3 färger  
45x32 mm  
1x160 st



**7177209**  
Panda  
37x43 mm  
1x105 st

**nyhet**



**54300**  
Mörk Blomma Röd/Gul  
2 sorter, 27x27 mm  
1x96st

**nyhet**



**54363**  
Vit Blomma Gul/Orange  
2 sorter, 27x27 mm  
1x96 st

**nyhet**



**54624**  
Vit Blomma Rosa  
2 sorter, 27x27 mm  
1x96 st



**54190**  
Blomma 3 sorter  
36x23 mm  
1x135 st



**96050266**  
Tusensköna Vit  
Ø 20 mm  
1x176 st



**7178324**  
Prästkrage Vit  
Ø 34 mm  
1x108 st



**54014**  
Mörk blomma  
Ø 30,5 mm  
1x76 st



**54013**  
Vit blomma  
Ø 30,5 mm  
1x76 st



**7177064**  
Vit Ros  
Ø 45 mm  
1x15 st



**7177397**  
Röd Signatur Ros  
Ø 80 mm  
1x11 st



**7148174**  
Rosenblad Rosa  
45x30 mm  
1x200 g



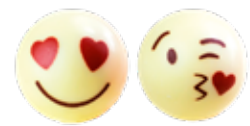
**54542**  
Hjärta Mörk Mini  
17x19 mm  
1x270 st



**54541**  
Hjärta Röd Mini  
17x19 mm  
1x270 st



**7177218**  
Heta Läppar  
15x30 mm  
1x177 st



**54585**  
Chokladboll Emojilove  
Vit 3D 2 sorter  
Ø 27 mm  
1x40 st



**54017**  
Valentin  
34x30 mm  
1x135 st



**54278**  
Valentin Vit/Rosa  
30x34 mm  
1x135 st



**54280**  
Valentin Röd  
30x34 mm  
1x135 st



**54015**  
Mörk Hjärta  
30x27 mm  
1x135 st



**54540**  
Hjärta Vit Kyss  
2 sorter  
50x44 mm  
1x54 st



**809888**  
Kyckling i skal  
31x35 mm  
1x240 st  
\* Utgår med lager



**54018**  
Påskkyckling  
45x33 mm  
1x90 st



**nyhet**  
**809546**  
Tecknad Kanin Vit  
33x23 mm  
1x132 st



**nyhet**  
**54346**  
Vit Påskkanin  
3 sorter, 38x26 mm  
1x120 st



**nyhet**  
**809773**  
Kanintassar 3D  
40x30 mm  
1x72 st

**nyhet**



**809597**  
Ägg Mörk Guld  
29x18,5 mm (Vegan)  
1x180 st



**54343**  
Ägg blomma  
3 sorter 35x26 mm  
1x135 st



**nyhet**  
**809560**  
Ägg Fasett Mörk 3D  
37x24 mm (Vegan)  
1x45 st



**54025**  
Gustav Adolf  
40x25 mm  
189 st



**54146**  
Halloweenpumpa  
46x44 mm  
1x54 st



**7171212**  
Spindelnät  
Ø 50 mm  
1x110 st



**7171812**  
Fladdermus  
55x33 mm  
1x192 st



**7178810**  
Spöke  
45x42 mm  
1x128 st



**7177328**  
Pumpa 3D  
20x33 mm  
1x48 st

**nyhet**



**54233**  
Chokladboll Halloween 3D  
3 sorter Ø 27mm  
1x40 st



**549544**  
Boll Guld  
Ø 27 mm  
1x40 st



**549546**  
Boll Brons  
Ø 27 mm  
1x40 st



**549548**  
Boll Röd  
Ø 27 mm  
1x40 st



**54236**  
Boll Vit Stjärna  
Ø 27 mm  
1x40 st



**7177086**  
Snöboll  
Ø 30 mm  
1x40 st



# CHOKLADDEKORATIONER



**54328**  
Mörk Julkula Guld  
39x45 mm  
1x72 st



**54356**  
Mörk Julkula Guld  
Mini 25x30 mm  
1x135 st



**54427**  
Vit Julkula Röd  
Mini 25x30 mm  
1x135 st



**54200**  
Mörk Stjärna Guld  
31x31 mm  
1x120 st



**54285**  
Mörk Stjärna Röd  
40x40 mm  
1x84 st



**54368**  
Mörk Julgran  
49x31 mm  
1x72 st

nyhet



**7179070**  
Pepparkakor 2 sorter  
45x50 mm, 33x45 mm  
1x96 st



**7178417**  
Tomte  
38x27 mm  
1x90 st

nyhet



**7178483**  
Vinterland 3 sorter  
32x45 mm, 25x40 mm,  
30 mm - 1x90 st



**7177156**  
Mr Frosty  
Ø 25 mm  
1x80 st

nyhet



**54067**  
Gott Nytt År  
49x55 mm  
1x60 st



**54070**  
God Jul  
55x35 mm  
1x60 st



**54073**  
God Jul 3 sorter  
27x27 mm, Ø 30 mm,  
37x24 mm - 1x315 st



**54069**  
Glad Påsk  
55x35 mm  
1x60 st



**548228**  
Glad Sommar  
55x35 mm  
1x140 st



**54060**  
Grattis  
55x35 mm  
1x140 st



**54065**  
Mors dag  
55x35 mm  
1x60 st

Du hittar sista  
beställningsdatum för  
**säsongsdekorationer**  
på vår hemsida!

nyhet



**54066**  
Fars dag  
55x35 mm  
1x60 st



**54238**  
Vit Slips 2 sorter  
56x23 mm  
1x90 st

nyhet



**54351**  
Vit Mustasch Brun  
60x30 mm  
1x60 st



**54074**  
Fars dag 3 sorter  
27x27 mm, Ø 30 mm,  
37x24 mm - 1x315 st

nyhet



# PERSONLIGA DEKORATIONER

Nedan är ett urval av de kundunika dekorationer vi erbjuder. Vi hjälper gärna till med att utveckla dina idéer för nya sätt att marknadsföra din verksamhet.



**Modell F1**  
Chokladlogo med tryck  
30x30 mm 315 st



**Modell F3**  
Chokladlogo med tryck  
54x29 mm 175 st



**Modell F4**  
Chokladlogo med tryck  
35x35 mm 196 st



**Modell F5**  
Chokladlogo med tryck  
38x24 mm 294 st



**Modell F6**  
Chokladlogo med tryck  
42x25 mm 210 st



**Modell F7**  
Chokladlogo med tryck  
46x26 mm 210 st



**Modell F10**  
Chokladlogo med tryck  
55x35 mm 140 st



**Modell F11**  
Chokladlogo med tryck  
38x24 mm 294 st



**Modell F13**  
Chokladlogo med tryck  
45x47 mm 144 st



**Modell F16**  
Chokladlogo med tryck  
45x45 mm 144 st



**Modell F17**  
Chokladlogo med tryck  
24x24 mm 462 st



**Modell F23**  
Chokladlogo med tryck  
29x18 mm 462 st



**Modell F92**  
Chokladlogo med tryck  
30x30 mm 315 st



**Modell F180**  
Chokladlogo med tryck  
40x35 mm 196 st

Alla format av chokladlogos finns  
i **mörk, ljus** och **vit choklad!**

## SÅ HÄR GÖR DU:

- Välj modell på plattan.
- Mörk, mjölk eller vit choklad?
- Välj bild/text som ska tryckas
- Se [www.femtorp.se](http://www.femtorp.se) art.nr. 54110 för mått och fler exempel.
- Kontakta din säljare eller [order@femtorp.se](mailto:order@femtorp.se) för offert



KONTAKTA OSS  
för att ta fram  
ditt **unika tryck!**

# STRÖSSEL

Chokladdragerade och krispiga strössel i många härliga färger och smaker. Ett kul och kreativt sätt att dekorera bakverk och glass.

## CRISP



**805180**  
Crispearls  
Mörk Choklad  
4 mm Ø 1x800 g



**805280**  
Crispearls  
Mjölchoklad  
4 mm Ø 1x800 g



**805380**  
Crispearls  
Vit Choklad  
4 mm Ø 1x800 g



**805383**  
Crispearls Gold Salt  
Karamell Choklad  
4 mm Ø 1x800 g



**805480**  
Crispearls  
Ruby Choklad  
4 mm Ø 1x800 g

## nyhet



**96010440**  
Crisp Mörk Choklad  
4-7 mm Ø 1x500 g



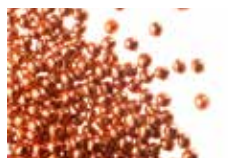
**96010379**  
Crisp Mjök  
4-7 mm Ø 1x500 g



**6010441**  
Crisp Vit  
4-7 mm Ø 1x500 g



**96010380**  
Crisp Mix Mörk-Mjök-Vit  
4-7 mm Ø 1x500 g



**96010397**  
Crisp Antikguld  
4-7 mm Ø 1x170 g



**96070262**  
Crisp Grön  
4-7 mm Ø 1x170 g



**96060561**  
Crisp Lila  
4-7 mm Ø 1x170 g



**96060958**  
Crisp Orange  
4-7 mm Ø 1x170 g



**96060559**  
Crisp Röd  
4-7 mm Ø 1x170 g

## POPPING

Popping candy är små bitar av hårt sockergodis, dragerad med choklad, som poppar i din mun. När sockergranulerna kommer i kontakt med fukt eller vätska, frigörs de små koldioxidbubblor, vilket orsakar dess karakteristiska poppande känsla liksom knäckande och sprakande ljud.



**96004638**  
Popping Candy  
Naturell  
4-5 mm Ø 1x1 kg



**96004557**  
Popping Candy  
Mjölchoklad  
4-5 mm Ø 1x1 kg

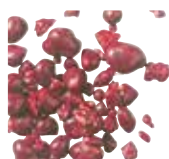


**96004631**  
Popping Candy  
Bronsdragerad  
4-5 mm Ø 1x250 g

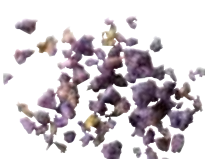


**96060960**  
Popping Candy  
Gulddragerad  
4-5 mm Ø 1x250 g

## NUGGETS & SOCKER



**96008715**  
Chokladnuggets  
Rubinröd 1-3 mm Ø  
1x35 g



**96008695**  
Sockerkristaller Viol  
3-8 mm Ø  
1x250 g

## Dekorationer

# GULD & SILVER

Låt dina kreaturer glittra och glimma och gör varje dag till en fest med hjälp av dessa dekorationer. Bladguldet kan klippas till valfri form - dags att låta kreativiteten flöda!



**96025227**  
Bladguld struktur  
80x80 mm  
1x25 st ark



**96025233**  
Guldflakes  
1x1 g



**96025232**  
Silverblad  
1x0,5 g



# ÖVERFÖRINGSARK

Överföringsark har många användningsområde och kan dekorera allt från tårter, praliner och glass. Nedan ser du ett urval av mönster. För fler överföringsark, se vår hemsida.

Ark/Förp.	Ark/Trp.förp	Mått
1x17 st	1x17 st	400x250 mm

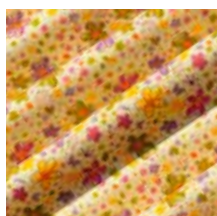
Kontakta oss för att ta fram **ditt eget unika** överföringsark!

**nyhet**



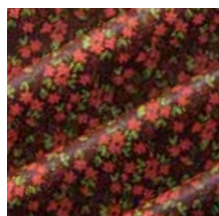
**96060865**  
Daisy Rose

**nyhet**

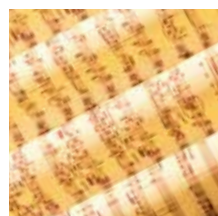


**96060871**  
Janis

**nyhet**



**96087145**  
Germini



**96070200**  
Notes de Musique

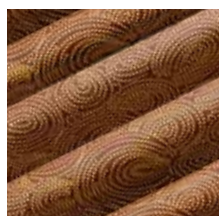


**96065218**  
Rayures

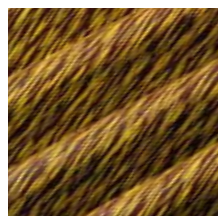
**nyhet**



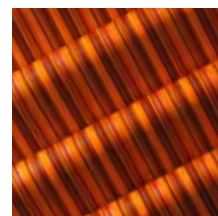
**96007592**  
Opulence



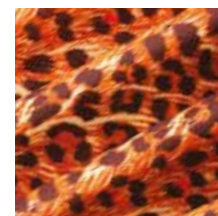
**96060117**  
Spire



**96061181**  
Tempête

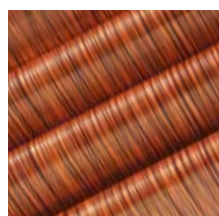


**96061327**  
Cuivre et or

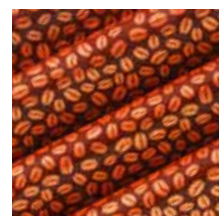


**96061184**  
Savane

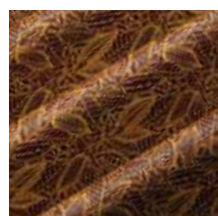
**nyhet**



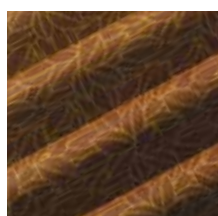
**96060151**  
Pur éclat bronze



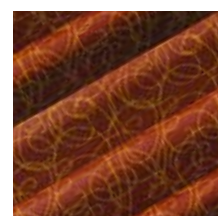
**96060144**  
Robusta scintillant



**96087002**  
Cacao



**96065019**  
Canopée



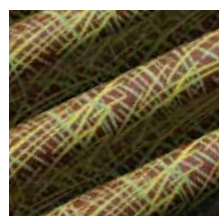
**96060147**  
Arabesques

**nyhet**

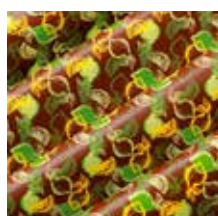
**nyhet**



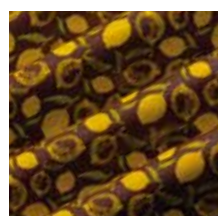
**96061189**  
Petit pois



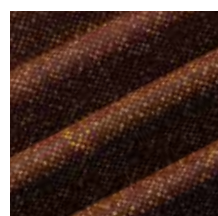
**96060113**  
Verdure



**96061187**  
Mojito



**96060848**  
Lemon



**96065005**  
Nuit d'automne

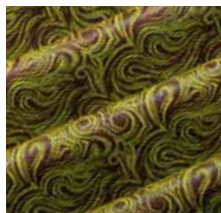
# ÖVERFÖRINGSARK

Överföringsark har många användningsområde och kan dekorera allt från tårter, praliner och glass. Nedan ser du ett urval av mönster. För fler överföringsark, se vår hemsida.

Ark/Förp.	Ark/Trp.förp	Mått
1x17 st	1x17 st	400x250 mm

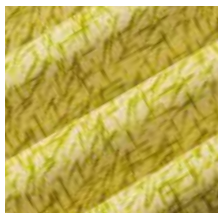
Kontakta oss för att ta fram **ditt eget unika** överföringsark!

nyhet



**96087147**  
Volutes

nyhet



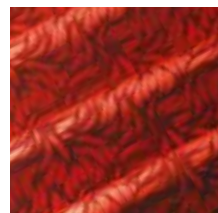
**96061331**  
Herbes



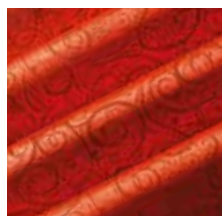
**96065217**  
Pink Paradise



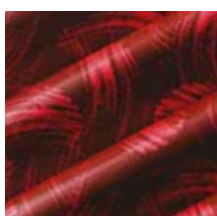
**96060136**  
Passion



**96061335**  
Tout feu tout flamme



**96060150**  
Rouge envoûtant



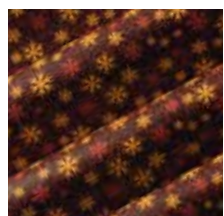
**96036142**  
Loundres rubis



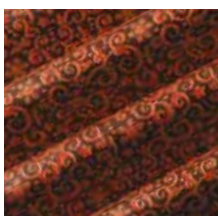
**96061334**  
Sur le plat



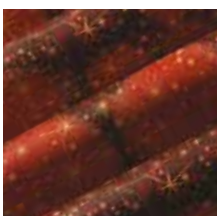
**54357**  
Påskkyckling  
1x25 st 390x280 mm



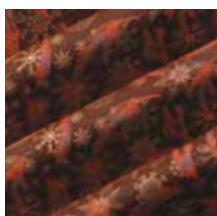
**96065003**  
Solstice



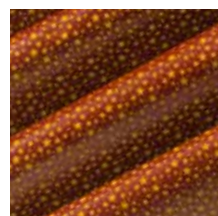
**96065219**  
Charivari



**96065220**  
Antalya



**96065222**  
Sapins dorés



**96060143**  
Constellation

## Arbetsmetod överföringsark



1 Smält chokladen och håll den över överföringsarket. Bred ut chokladen snabbt men försiktigt med en pallet. Låt stå minst 20 minuter i 6°C.



2 Ta med varsam hand ut chokladen ur överföringsarket.



3 Nu kan du börja dekorera!

## MARSIPANDEKORATIONER

Marsipanrosor i olika utförande samt marsipanblad av fin kvalitet. Vackra att använda en och en på bakverk eller att dekorera med flera tillsammans i en kombination av färger!

		Förp.	Trp.förp
<b>220401</b>	<b>Röd Marsipanros Mini med blad 7g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>222037</b>	<b>Gul Marsipanros 12g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>222040</b>	<b>Gul/Röd Marsipanros 12g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>222033</b>	<b>Rosa Marsipanros 12g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>222031</b>	<b>Röd Marsipanros 12g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>222032</b>	<b>Vinröd/Bordeaux Marsipanros 12g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>222039</b>	<b>Vit Marsipanros 12g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>222041</b>	<b>Vit/Röd Marsipanros 12g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>225037</b>	<b>Gul Marsipanros 15g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>225040</b>	<b>Gul/Röd Marsipanros 15g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>225035</b>	<b>Lila Marsipanros 15g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>225042</b>	<b>Orange Marsipanros 15g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>225033</b>	<b>Rosa Marsipanros 15g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>225031</b>	<b>Röd Marsipanros 15g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>225032</b>	<b>Vinröd/Bordeaux Marsipanros 15g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>225039</b>	<b>Vit Marsipanros 15g</b>	1x36 st	10x36 st
<b>226015</b>	<b>Ljusgröna Marsipanblad 3g</b>	1x280 st	10x280 st
<b>226022</b>	<b>Mörkgröna Marsipanblad 3g</b>	1x280 st	10x280 st

nyhet



Marsipanros 12g



Marsipanros 15g

nyhet



Röd Marsipanros Mini med blad 7g



Mörkgröna Marsipanblad 3g



Ljusgröna Marsipanblad 3g



## Dekorationer

# MARSIPANFIGURER

Handgjorda marsipanfigurer gjorda på mandel från Kalifornien. Singelförpackade i cellofanpåse, perfekta att ge bort som present eller dekorera tårtan med.

		Förp.	Trp.förp
220214	Marsipangroda 50g	1x50g	30x50g
220235	Marsipankyckling 50g	1x50g	30x50g
220218	Marsipankyckling stående 50g	1x50g	30x50g
220223	Marsipanhare med morot 50g	1x50g	30x50g
220202	Marsipanhare 50g	1x50g	30x50g
220213	Marsipangris Rosa 30g 2st	1x60g	30x60g
220215	Marsipangris Rosa/Vit 80g	1x80g	30x80g
220220	Marsipantomte stående Röd/Vit 50g	1x50g	30x50g
220212	Marsipantomte sittande Röd/Vit 50g	1x50g	30x50g
220260	Marsipantomte sittande Röd/Vit 6g	1x200st	10x200st
220207	Marsipansnögubbe 50g	1x50g	30x50g



nyhet

Marsipansnögubbe 50g

nyhet



Se alla marspinandekorationer och figurer på vår hemsida [www.femtorp.se](http://www.femtorp.se)

## Dekorationer

# ÖVRIGA DEKORATIONER

nyhet



**808015**  
Marängdroppar Mini  
För dekoration och topping av glass, bakverk mm.  
Äggfria, 9-10mm, ca 1400st  
1x350g | 4x350g



**270011**  
Gräddkola kuber  
Kuber av ljus gräddkola.  
Storlek 6x6 mm.  
1x1,5 kg | 8x1,5 kg



**50401**  
Paillete Feuilletine Crêpes flakes  
Spröda bitar av krispig crêpe dentelle kaka, för konfektyr, bakverk och garnering av desserter.  
Bak- och frysstabila.  
1x2,5 kg | 4x2,5 kg



ÄTBARA BLOMMOR



# DEKORATIONSBLOMMOR

Torkade, ätbara blomblad, rosenknoppar och blåklintsblad, ett extra uttrycksfullt inslag vid dekoration av maträtter, desserter, drinkar och mycket mer. Fullt ätbara, passar speciellt bra som stämningshöjande dekoration vid bröllop, födelsedagar, i drinkar och rosenthé. 100% organiska, helt utan tillsatser och veganska.

## nyheter!



**942032**  
Rosenknopp Lila  
Damascene (doft)  
Ask: 20 g



**942033**  
Rosenblad Lila  
Damascene (doft)  
Ask: 10 g



**942034**  
Rosenknopp Röd  
Ask: 20 g



**942038**  
Rosenknopp Orange  
Ask: 20 g



**942035**  
Rosenknopp Vit  
Ask: 20 g



**942018**  
Blåklintsblad Blå  
Ask: 6 g



**942019**  
Blåklintsblad Röd  
Ask: 6 g



**942021**  
Blåklintsblad Rosa  
Ask: 6 g



**942025**  
Blåklintsblad Tropical  
Ask: 6 g



**942063**  
Blommix Safirblå  
Ask: 10 g



**942029**  
Penséer  
Ask: 15 st



**942030**  
Tusensköna  
Ask: 15 st



**942031**  
Tusensköna Gul  
Ask: 15 st



**942097**  
Amarantmix  
Ask: 15 st



Torkade & ätbara



Stämningshöjande dekoration för  
desserter, maträtter och drinkar



100% organiska & utan tillsatser, veganska





FORMAR & SKAL

# CHOKLADFORMAR

Chokladformar som du kan fylla med t.ex. choklad, ganache, citronkräm eller fruktfyllningar.



**7118139**  
Blomkruka Terracotta Mini  
H 25 mm, Ø 28/17 mm  
ca 7 ml 1x24 st



**7118140**  
Blomkruka Terracotta  
H 55 mm, Ø 62/39 mm  
ca 90 ml 1x28 st



**7118143**  
Blomkruka Mörk  
H 55 mm, Ø 62/39 mm  
ca 90 ml 1x28 st



**7118144**  
Blomkruka Grön  
H 55 mm, Ø 62/39 mm  
ca 90 ml 1x28 st



**7111200**  
Mini Cup Dark  
H 13 mm, Ø 43/30 mm  
ca 15 ml 1x210 st

nyhet



**801984**  
Mini Cup Mörk  
H 13 mm, Ø 45/30 mm  
ca 12 ml 1x390 st



**96008999**  
Rund Mörk  
H 18 mm, Ø 30 mm  
ca 10 ml 1x280 st



**96009002**  
Rund Vit  
H 18 mm, Ø 30 mm  
ca 10 ml 1x280 st



**185001**  
Coupelle Mörk Mini  
H 15 mm, Ø 35 mm  
ca 8,5 ml 1x300 st



**185002**  
Square Mörk Mini  
H 15 mm, 33 mm  
ca 11 ml 1x300 st



**7111203**  
Ballerina Mörk  
H 30 mm, Ø 40/65 mm  
ca 65 ml 1x84 st



**7111220**  
Turban Mörk  
H 20 mm, Ø 70 mm  
ca 55 ml 1x 84 st



**7111215**  
Tartelette Mörk  
H 18 mm, Ø 70 mm  
ca 60 ml 1x66 st



**7177404**  
Kupol Röd  
H 30 mm, Ø 60 mm  
ca 36 ml 1x144 st

nyhet



**7177769**  
Kupol Brons  
H 30 mm, Ø 60 mm  
ca 36 ml 1x144 st



**7177341**  
Kupol XL Mörk  
H 40 mm, Ø 80 mm  
ca 50 ml 1x88 st



**7177663**  
Glob Vit  
Ø 80 mm  
ca 200 ml 1x22 st



**15001**  
Chokladring Mörk  
H 45 mm, Ø 55 mm  
1x40 st



**15005**  
Chokladdroppe Bamboo Mörk  
H 50 mm, L 95x40 mm  
1x36 st

# TRYFFELKAPSLAR

Tryffelkapslar att fylla för att sedan doppa i choklad för egen tillverkning av unika tryfflar och praliner. Finns i mörk, mjölk och vit choklad.



**80400**  
Tryffelkapsel Mörk  
H 22 mm, Ø 25,5 mm  
1x504 st



**80401**  
Tryffelkapsel Mjök  
H 22 mm, Ø 25,5 mm  
1x504 st



**80402**  
Tryffelkapsel Vit  
H 22 mm, Ø 25,5 mm  
1x504 st



**80410**  
Tryffelhjärta Mörk  
H 18 mm, L 23/27 mm  
1x432 st



**80411**  
Tryffelhjärta Mjök  
H 18 mm, L 23/27 mm  
1x432 st



**80412**  
Tryffelhjärta Vit  
H 18 mm, L 23/27 mm  
1x432 st



**80420**  
Tryffelägg Mörk  
H 23 mm, L 23/31 mm  
1x504 st



**80421**  
Tryffelägg Mjök  
H 23 mm, L 23/31 mm  
1x504 st



**80422**  
Tryffelägg Vit  
H 23 mm, L 23/31 mm  
1x504 st

Vi hjälper dig med  
den form du vill ha!  
**Kontakta oss!**



Formar & skal

# BOUCHÉER










Färdiga bouchéer med neutral smak. Servera med varm eller kall fyllning.

			Förp.	Trp.förp
<b>716229</b>	<b>Smördegsbouchée Mini</b> Färdig smördegsbouchée av riktigt smör som kan serveras med varm eller kall fyllning. H 25 mm, Ø 34 mm.		1x240 st	1x240 st
<b>182051</b>	<b>Bouchée Mini</b> Färdig bouchée som kan servera med varm eller kall fyllning. H 26-29 mm, Ø 34 mm.		1x336 st	1x336 st
<b>040996</b>	<b>Bouchée Stor</b> Färdig bouchée som kan servera med varm eller kall fyllning. H 46 mm, Ø 75 mm.		1x90 st	1x90 st
<b>182210</b> <b>nyhet</b>	<b>Bouchée Medium</b> Färdig bouchée som kan servera med varm eller kall fyllning. H 30 mm, Ø 55 mm. Displayförpackning 6x9st.		1x9 st	6x9 st
<b>182060</b> <b>nyhet</b>	<b>Bouchée Stor</b> Färdig bouchée som kan servera med varm eller kall fyllning. H 45 mm, Ø 75 mm. Displayförpackning 6x6st.		1x6 st	6x6 st
<b>518038</b>	<b>Petit Choux Mini</b> Färdiga Petit Choux att fylla med vaniljkräm, sylt, grädde. eller glass. H 33 mm, Ø 43 mm		1x200 st	1x200 st

Formar & skal

# PAJSKAL

Färdiga paj- och tapasskal som går att variera i det oändliga.

			Förp.	Trp.förp
<b>181310</b>	<b>Tapasskal Square Neutral</b> Neutralt tunt krispigt tapasskal färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 18 mm, 33x33 mm.		1x96 st	1x96 st
<b>181320</b>	<b>Tapasskal Rund Neutral</b> Neutralt tunt krispigt tapasskal färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 18 mm, Ø 37 mm.		1x96 st	1x96 st
<b>688700</b>	<b>Pajskal Mini Salt</b> Salt litet pajskal färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 11 mm, Ø 49 mm.		1x240 st	1x240 st
<b>181720</b>	<b>Pajskal Rund Neutral</b> Neutralt tunt krispigt pajskal färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 15 mm, Ø 70 mm.		1x60 st	1x60 st
<b>181010</b> <b>nyhet</b>	<b>Pajskal Mini Neutral</b> Litet neutralt pajskal färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 16 mm, Ø 45 mm. Displayförpackning 10x16st.		1x16 st	10x16 st
<b>181510</b> <b>nyhet</b>	<b>Tapasskal Blomma Mini</b> Blomformat neutralt pajskal färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 15 mm, Ø 44 mm. Displayförpackning 10x12st.		1x12 st	10x12 st
<b>21010</b>	<b>Pajskal Cannelé Neutral</b> Neutralt tunt pajskal färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 15 mm, Ø 80 mm.		1x24 st	10x24 st
<b>20158</b>	<b>Pajskal Cannelé Mördeg</b> Tunt pajskal gjort på mördeg färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 15 mm, Ø 80 mm.		1x24 st	10x24 st
<b>688904</b>	<b>Pajskal Neutral</b> Neutralt pajskal i aluminiumform färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 20 mm, Ø 110 mm.		1x96 st	1x96 st

## TARTELETTER

Tarteletter som är färdiga att fylla och kan serveras varma eller kalla. Missa inte våra glutenfria tartletter!

			Förp.	Trp.förp
<b>20152</b>	<b>Mördegstartelette Mini</b> Liten mördegstartelette färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 14 mm, Ø 35 mm.		1x60 st	10x60 st
<b>181901</b>	<b>Mördegstartelette Mini</b> Litet tunt skal gjort på mördeg med raka kanter färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 16 mm, Ø 40 mm.		1x245 st	1x245 st
<b>181030</b>	<b>Mördegstartelette Mini</b> Liten mördegstartelette färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 17 mm, Ø 45 mm.		1x350 st	1x350 st
<b>689009</b>	<b>Mördegstartelette Mini</b> Liten mördegstartelette färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 11 mm, Ø 49 mm.		1x240 st	1x240 st
<b>181951</b>	<b>Mördegstartelette</b> Mördegstartelette med raka kanter färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 16 mm, Ø 80 mm.		1x108 st	1x108 st
<b>181903</b>	<b>Mördegstartelette Kakao</b> Mördegstartelette smaksatt med kakao och med raka kanter färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 16 mm, Ø 80 mm.		1x108 st	1x108 st
<b>522035</b>	<b>Mördegstartelette</b> Mördegstartelette i klassiskt utseende färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 19 mm, Ø 85 mm.		1x144 st	1x144 st
<b>681505</b>	<b>Mördegstartelette</b> Lite större mördegstartelette färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 20 mm, Ø 95-100 mm.		1x72 st	1x72 st
<b>098033</b>	<b>Mördegsbotten</b> Stor mördegsbotten färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 23 mm, Ø 240 mm.		1x12 st	1x12 st
<b>96033530</b> <b>GLUTENFRI</b>	<b>Tartelette Mini Neutral Glutenfri</b> Liten glutenfri neutral tartelette färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 20 mm, Ø 50 mm.		1x90 st	1x90 st
<b>96033531</b> <b>GLUTENFRI</b>	<b>Tartelette Neutral Glutenfri</b> Glutenfri neutral tartelette färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 20 mm, Ø 85 mm.		1x36 st	1x36 st
<b>96033521</b>	<b>Ministrut Söt</b> Liten krispig söt strut med papper runt, färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 75 mm, Ø 25 mm.		1x90 st	1x90 st
<b>182018</b> <b>nyhet</b>	<b>Ministrut Neutral</b> Liten krispig neutral strut färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 78 mm, Ø 30 mm.		1x140 st	1x140 st

## Formar & skal

# CRUSTADER

Färdiga crustader med neutral smak. Fyll med olika godsaker och servera som små aptitretare!



### 20115

Crustad Coupelle Neutral

Liten tunn neutral crustad färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 18 mm, Ø 40 mm. 1x60 st Trp. 10x60 st



### 20195

Crustad Coupelle Svart

Liten tunn neutral svart crustad färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 18 mm, Ø 40 mm. 1x60 st Trp. 10x60 st

## Formar & skal

# DESSERTKEX & SKORPOR

Italienska dessertkex och skorpor som kan serveras till dessert, bakverk eller glass. Även goda att ätas som de är!



### 11116

Sfogliatine Glassate Kex

22 st 200 g  
Trp. 20 st



### 11112

Amaretti Kex

80 st 200 g  
Trp. 20 st



### 11113

Savoiard Kex

24 st 200 g  
Trp. 20 st



### 11115

Savoiard Kex

15x400 g  
Trp. 1 st



### 11152

Cantuccini Mandelskorpor

Biscotti 22 st 200 g  
Trp. 12 st

## Formar & skal

# ANSLAG

Färdiga söta anslagsbottnar för rulltårter och bakverk. Ett anslag ger cirka 30 rulltårtsskivor.



### 799728

Rulltårtsanslag Naturella

58x38x0,8 cm  
1x14 st



### 799820

Rulltårtsanslag Choklad

58x38x0,8 cm  
1x14 st



FRUKTER & BÄR



## Frukter & bär

# FRUKTFYLLNINGAR

Högkvalitativa fruktfyllningar som både är bak- och frysstabila. Använd som fyllning i t.ex. pajer, tårter och bakverk eller som ett extra lyxigt tillbehör. Procentsatsen i artikelnamnet anger antal procent frukt.

		<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>
<b>272309</b>	<b>Björnbär Classic 60%</b>	1x2,7 kg	3x2,7 kg
<b>270314</b>	<b>Blåbär Classic 60%</b>	1x2,7 kg	3x2,7 kg
<b>270250</b>	<b>Citron Daily 26%</b>	1x2,7 kg	3x2,7 kg
<b>270272</b>	<b>Hallon Classic 60%</b>	1x2,7 kg	3x2,7 kg
<b>270286</b>	<b>Jordgubb Classic 60%</b>	1x2,7 kg	3x2,7 kg
<b>76300</b>	<b>Päronfyllning Xtra 90%</b>	1x5,5 kg	1x5,5 kg
<b>270347</b>	<b>Rabarber Classic 60%</b>	1x2,7 kg	3x2,7 kg
<b>270243</b>	<b>Röda Körsbär Classic 67%</b>	1x2,7 kg	3x2,7 kg
<b>270278</b>	<b>Skogsbär Classic 60%</b>	1x2,7 kg	3x2,7 kg
<b>270509</b>	<b>Svarta Körsbär Classic 67%</b>	1x2,7 kg	3x2,7 kg
<b>63600</b>	<b>Äpplefyllning Tradition 90%</b>	1x5,5 kg	1x5,5 kg
<b>56800</b>	<b>Äpplefyllning Tradition 90%</b>	1x11 kg	1x11 kg



## Frukter & bär

# FRUKTPURÉER

Fruktpuréer av hög kvalitet, gjorda på endast de bästa råvarorna. Fria från konserveringsmedel, färgämnen och smaktillsatser och med högt frukttinnehåll. Kan användas i t.ex. desserter, cocktails och smoothies.

<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>		
1x1 kg	6x1 kg		
<b>568564</b>	<b>Blåbär</b>	<b>568017</b>	<b>Mango</b>
<b>568014</b>	<b>Citron</b>	<b>568018</b>	<b>Passionsfrukt</b>
<b>568016</b>	<b>Hallon</b>	<b>568019</b>	<b>Persika Vit</b>
<b>568015</b>	<b>Jordgubb</b>	<b>568020</b>	<b>Päron William</b>
<b>568660</b>	<b>Körsbär</b>	<b>568013</b>	<b>Svarta vinbär</b>
<b>568661</b>	<b>Mandarin</b>	<b>568593</b>	<b>Äpple Gröna</b>



	<b>Förp.</b>	
<b>283008</b>	<b>Ananas Puré med askorbinsyra 14°Brix BIB</b>	1x20 kg
<b>281936</b>	<b>Blåbär Puré v. corymbosum utan frön 10°Brix BIB</b>	1x20 kg
<b>282011</b>	<b>Hallon Puré utan frön 9°Brix BIB</b>	1x20 kg
<b>281300</b>	<b>Jordgubb Puré utan frön 8°Brix BIB</b>	1x20 kg
<b>283200</b>	<b>Mango Puré 16°Brix BIB</b>	1x20 kg
<b>283300</b>	<b>Passionsfruktsjuicekoncentrat opak 40°Brix BIB</b>	1x23 kg

## Frukter & bär

# SYLTAT & KANDERAT

Syltade frukter och bär som exempelvis kan användas till garnering av bakverk, tårter och glass.

	Förp.
<b>646223 Apelsinskalkuber Syltade 6x6 mm</b>	1x5 kg
<b>641200 Apelsinskivor Kanderade 40-65 mm</b>	1x5 kg
<b>645005 Apelsinskal Strimlade Syltade 55 mm</b>	1x4 kg
<b>646202 Bigarräer Gröna Hela 20/22</b>	1x5 kg
<b>646206 Bigarräer Röda Hela 20/22</b>	1x5 kg
<b>646004 Citronskal Strimlade Syltade 55 mm</b>	1x4 kg
<b>646230 Fruktkuber Macedonia 6x6 mm</b>	1x5 kg
<b>646326 Ingefära Strimlade Syltade 8x45 mm</b>	1x5 kg



## Frukter & bär

# FRYSTORKADE FRUKTER & BÄR

Frystorkade dekorationer och pulver utan tillsats av färgämnen eller konserveringsmedel. Perfekt att använda till exempelvis praliner, glasyrer, mousser och choklad.

	Förp.
<b>96045001 Hallonpulver</b>	1x200 g
<b>96045000 Jordgubbspulver</b>	1x200 g
<b>96045003 Mangopulver</b>	1x200 g
<b>96050226 Passionsfruktspulver</b>	1x200 g
<b>96045002 Svartvinbärspulver</b>	1x200 g
<b>96045006 Hallonbitar</b>	1x80 g
<b>96045005 Jordgubbsbitar</b>	1x80 g
<b>96050225 Hallon Hela</b>	1x60 g







MARSIPAN &  
MANDELMASSA

## Marsipan & mandelmassa

# MARSIPAN

Högkvalitativ och smidig marsipan från Lubeca för all typ av bakning.

		<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>
<b>87100015</b>	<b>Marsipan Lubeca Premium LMDG</b> Marsipan gjord på aromatisk medelhavsmandel. 44% mandel / 46% socker. En utmärkt marsipan till semlan.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>87122015</b>	<b>Marsipan MI 7:3 CAL</b> Marsipan gjord på mandel från Kalifornien. 37% mandel / 54,5% socker.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>87118007</b>	<b>Figurmarsipan MM</b> Figurmarsipan gjort på aromatisk medelhavsmandel. 35% mandel / 57% socker.	1x1 kg	5x1 kg
<b>87118015</b>	<b>Figurmarsipan MM</b> Figurmarsipan gjort på aromatisk medelhavsmandel. 35% mandel / 57% socker.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>87083007</b>	<b>Pistagemarsipan A</b> Marsipan gjord på aromatisk medelhavsmandel och pistagekärnor. Har en härlig konsistens med mjuk grön färg och fin smak. 43% mandel / 35% socker.	1x1 kg	5x1 kg

## Marsipan & mandelmassa

# MANDELÅRAMASSA













Mångsidig mandelmassa av hög kvalitet från Lubeca.

		<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>
<b>87009604</b>	<b>Mandelråmassa MO MM</b> Mandelråmassa gjord på aromatisk Valenciamandel. 52% mandel / 35% socker.	1x200 g	15x200 g
<b>87031007</b>	<b>Mandelråmassa MO CALA</b> Mandelråmassa gjord på mandel från Kalifornien. 52% mandel / 35% socker.	1x1 kg	5x1 kg
<b>87031015</b>	<b>Mandelråmassa MO CALA</b> Mandelråmassa gjord på mandel från Kalifornien. 52% mandel, 35% socker.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>87042007</b> <b>EKO</b>	<b>Mandelråmassa MO MM Ekologisk A</b> Mandelråmassa gjord på aromatisk ekologisk medelhavsmandel och rörsocker. 52% mandel / 35% socker.	1x1 kg	5x1 kg
<b>87040015</b> <b>EKO</b>	<b>Mandelråmassa MO MM Ekologisk</b> Mandelråmassa gjord på aromatisk ekologisk medelhavsmandel och rörsocker. 52% mandel / 35% socker.	1x12,5 kg	1x12,5 kg

# KAVLINGSMARSIPAN








Lättarbetad och smidig kavlingsmarsipan som är perfekt för täckning av bakverk, tårtor och tillverkning av till exempel marsipanrosor.

Förp.	Trp.förp	Mandel	Socker
1x2,5 kg	6x2,5 kg	25%	75%

<b>33355</b>	<b>Blå</b>		<b>33351</b>	<b>Orange</b>	
<b>33348</b>	<b>Brun</b>		<b>33382</b>	<b>Rosa</b>	
<b>33354</b>	<b>Bladgrön</b>		<b>33357</b>	<b>Röd</b>	
<b>33381</b>	<b>Grön</b>		<b>33349</b>	<b>Vinröd</b>	
<b>33383</b>	<b>Gul</b>		<b>33350</b>	<b>Svart</b>	
<b>33385</b>	<b>Lila</b>		<b>33384</b>	<b>Vit *</b>	

\* Vit är mer gräddvit i nyansen

Förp.	Trp.förp	Mandel	Socker
1x500 g	30x500 g	25%	75%

<b>3360051</b>	<b>Grön</b>	
<b>3360054</b>	<b>Gul</b>	
<b>3360057</b>	<b>Orange</b>	
<b>3360053</b>	<b>Rosa</b>	
<b>3360055</b>	<b>Röd</b>	
<b>3361051</b>	<b>Svart</b>	
<b>3360052</b>	<b>Vit *</b>	

\* Vit är mer gräddvit i nyansen







**MANDLAR  
& NÖTTER**



## MANDEL

Högkvalitativt och brett sortiment av mandlar som kan ätas som de är eller användas i bakning och som dekoration.

		Förp.	Trp.förp
<b>380400</b>	<b>Sötmandel Hel utan skal</b> Skalad hel sötmandel från Spanien av högsta kvalitet.	1x1 kg	3x1 kg
<b>87926015</b>	<b>Sötmandel Hel med skal</b> Oskalad hel sötmandel från Kalifornien av högsta kvalitet	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>381311</b>	<b>Sötmandel Hyvlad utan skal</b> Skalad hyvlad sötmandel från Spanien av högsta kvalitet.	1x1 kg	3x1 kg
<b>87404015</b>	<b>Sötmandel Hyvlad utan skal</b> Skalad hyvlad sötmandel 0,6 mm, från Kalifornien av högsta kvalitet.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>87415015</b>	<b>Sötmandel Hyvlad utan skal extra tunn</b> Skalad extra tunn 0,45 mm hyvlad sötmandel från Kalifornien av högsta kvalitet.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>381411</b>	<b>Sötmandel Strimlad utan skal</b> Skalad strimlad sötmandel från Spanien av högsta kvalitet.	1x1 kg	3x1 kg
<b>87414015</b>	<b>Sötmandel Strimlad utan skal</b> Skalad strimlad sötmandel från Kalifornien av högsta kvalitet. För bakning och dekorerings.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>87444015</b>	<b>Sötmandel Strimlad utan skal Rostad</b> Skalad och rostad strimlad sötmandel från Kalifornien av högsta kvalitet. För bakning och dekorerings.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>87419015</b>	<b>Sötmandel Hackad utan skal</b> Skalad hackad sötmandel 2,5-4,5 mm från Kalifornien av högsta kvalitet.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>381611</b>	<b>Mandelmjöl</b> Mandelmjöl gjord på mandel från Spanien.	1x1 kg	3x1 kg
<b>87400015</b> <b>nyhet</b>	<b>Mandelmjöl osiktat extra</b> Osiktat mandelmjöl gjord på mandel från Kalifornien.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>87425015</b>	<b>Mandelmjöl fint</b> Finmalt mandelmjöl av skalade sötmandlar från Kalifornien av högsta kvalitet.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>87265060</b>	<b>Mandelpasta 100%</b> Mandelpasta gjord på 100% rostad mandel från Kalifornien av högsta kvalitet.	1x10 kg	1x10 kg
<b>380329</b>	<b>Pistagemandel Hel utan skal</b> Mörkgröna pistagekärnor från Iran. Använd till desserter, dekorationer, müsli, kakor, bröd, muffins etc.	1x500 g	24x500 g
<b>380410</b>	<b>Marconamandel Saltade Hela</b> Saltade hela marconamandlar av hög kvalitet från Spanien. Passar perfekt som tilltugg.	1x500 g	24x500 g
<b>380210</b>	<b>Chokladdragerade Marconamandlar</b> Chokladdragerade hela marconamandlar från Spanien. Passar perfekt som tilltugg.	1x1 kg	5x1 kg

## NÖTTER

Hasselnötsprodukter av hög kvalitet som t.ex. kan ätas som de är eller användas i bakning och produktion av bakverk.

		<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>
<b>380300</b>	<b>Hasselnötskärnor Hela utan skal</b> Skalade hela hasselnötskärnor från Turkiet av högsta kvalitet.	1x1 kg	3x1 kg
<b>87478015</b>	<b>Hasselnötskärnor Medium Hackade Rostade</b> Rostade medium hackade hasselnötskärnor från Turkiet och Svartahavsområdet av högsta kvalitet.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>87482015</b>	<b>Hasselnötsmjöl</b> Hasselnötsmjöl på rostade hasselnötskärnor från Turkiet och Svartahavsområdet av högsta kvalitet.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>87793008</b>	<b>Hasselnötskrokant 40%</b> Hasselnötskrokant med tydlig smak av rostade karamelliserade hasselnötter.	1x1 kg	6x1 kg

## NOUGAT

Högkvalitativa nougat- och nötprodukter att använda i bakning eller för smaksättning.

		<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>
<b>87287004</b>	<b>Nougat i skikt</b> Mörk och ljus nougat i skikt av hög kvalitet. Gjord på färskrostade hasselnötter.	1x2,5 kg	1x2,5 kg
<b>87285004</b>	<b>Nougat Mörk</b> Mörk hasselnötsnougat av högsta kvalitet. Starkt färskrostad av hasselnötter.	1x2,5 kg	1x2,5 kg
<b>87331004</b> <b>EKO</b>	<b>Nougat Mörk Ekologisk</b> Mörk nougat av högsta kvalitet, gjord på färskrostade ekologiska hasselnötter, rörsocker och choklad couverture.	1x2,5 kg	1x2,5 kg
<b>87286004</b>	<b>Nougat med Hela Hasselnötter</b> Mörk nougat med hela hasselnötter av högsta kvalitet, starkt rostad. Gjord på färskrostade hasselnötter.	1x2,5 kg	1x2,5 kg





SOCKER

# RÖRSOCKER

Brett sortiment av socker som kan användas till t.ex. bakning och desserter. Välj det sockret som passar just ditt behov. Naturligt socker kan hårdna något. Tips är att lägga sockret i en skål och täcka det med en fuktig duk över natten. Sockret återfår då sin mjukhet.

		Förp.	Trp.förp
<b>99501</b>	<b>Ljust Muscovado Socker</b> Ljust muscovadosocker med honungsbruna sockerkristaller och en ljuvlig smak av kola. Passar utmärkt till smörkola, karamellsåser, desserter, fruktmarinader och att bränna av desserter med.	1x500 g	10x500 g
<b>99521</b>	<b>Mörkt Muscovado Socker</b> Oraffinerat, mörkt muscovadosocker med distinkt karamellsmak. Rårörsockret ger en unik smak och naturlig färg till desserter, bakverk och matlagning.	1x500 g	10x500 g
<b>99541</b>	<b>Molass Socker</b> Rårörsocker med mörka sockerkristaller och en rik smak av karamell.	1x500 g	10x500 g
<b>99561</b>	<b>Demerara Socker</b> Gyllenbruna sockerkristaller med rik arom och krispig textur. Är särskilt gott att göra smulpaj och crème brûlée på.	1x500 g	10x500 g
<b>316749</b>	<b>Rörsocker bit Vit</b> Oregelbundna vita bitar av rörsocker.	1x750 g	8x750 g
<b>317002</b>	<b>Rörsocker bit portion display Brun/Vit</b> Oregelbundna inslagna bitar av rörsocker, blandade vita och bärnstensfärgade.	1x2,5 kg	4x2,5 kg
<b>93375</b>	<b>Flamberingssocker Karamell</b> Att använda på exempelvis en crème brûlée.	1x375 g	18x375 g
<b>272942</b>	<b>Kanelströssel nibs</b> Sockerpärlor dragerade med invertsocker, kanel och florsocker. För dekoration av bakverk, konfektyr och glass.	1x2,5 kg	2x2,5 kg

**Kanelströssel nibs**  
Art. 272942



## ÖVRIGT SOCKER

Olika socker och sötningsprodukter som tillåter mångfald, variation och optimering av dina recept. Ger olika sötnings effekt och struktur liksom smak till dina skapelser. Kan kombineras och ger oanade tekniska möjligheter.

		Förp.	Trp.förp
<b>96060618</b>	<b>Dextrose Nr 15</b> Dextrose eller druvsocker är en del av stärkelsen från sackaros (sötma 100%). Dextrose sötma är 60-70%, lämpligt till glass och kalla desserter.	1x1 kg	1x1 kg
<b>96060633</b>	<b>Glykospulver Nr 43</b> Glykospulver är en mix av kolhydraterna från stärkelsen i sackaros (sötma 100%). Glykos sötma är 60-70%. Lämpligt till bageri- och konditoriprodukter.	1x1 kg	1x1 kg
<b>277040</b>	<b>Glykossirap 1 kg</b> Kan användas i glass, godis och bakverk. Hämmar kristallisering och gör glassen krämig och mjuk! Gör din kola lätt och len. Vegansk.	1x1 kg	6x1 kg
<b>973101</b> <b>nyhet</b>	<b>Glykos 7 kg</b> Kan användas i glass, godis och bakverk. Hämmar kristallisering och gör glassen krämig och mjuk! Gör din kola lätt och len.	1x7 kg	1x7 kg
<b>96060637</b>	<b>Inulin Nr 37</b> Inulin kommer från cikoriarotens fiber har låg sötma 20% mot sackaros, reducerar sötman och ökar texturen.	1x800 g	1x800 g
<b>317823</b>	<b>Invertsocker Sucreline</b> Blanda Sucreline med socker för att ge dina produkter en förbättrad hållbarhet, smak, färg och struktur. Innehåller lika stora delar fruktos som glukos.	1x7 kg	1x7 kg
<b>96060647</b> <b>nyhet</b>	<b>Isomalt Nr 30</b> Sockeralkohol tillverkad ur den naturliga sockerarten sackaros. Sötma 50% mot sackaros. Skapa vackra dekorationer till dessert, tårter, kakor och glass.	1x1 kg	1x1 kg
<b>96060619</b> <b>nyhet</b>	<b>Malto Dry Nr 22</b> Maltodextrin från tapioka. Sötma 30% mot sackaros. Absorberar oljor som förvandlas till pulver. Samma användningsområde som florsocker.	1x500 g	1x500 g
<b>96060624</b>	<b>Sorbitol Nr 24</b> Sorbitol är en sockeralkohol som finns naturligt i vissa frukter och bär. Sötma 60% mot sackaros, ökar strukturen och kan ha en laxerande effekt.	1x1 kg	1x1 kg
<b>3662</b>	<b>Vanillin Socker</b> Vanillinsocker för smaksättning av desserter, bakning, konditorivaror m.m.	1x1,5 kg	4x1,5 kg

**nyhet**

**Isomalt Nr 30**  
Art. 96060647



**nyhet**

**Malto Dry Nr 22**  
Art. 96060619







**BAGERIRÅVAROR**



## KONDITORIMIXER

Konditorimixer från Dawn Foods ger dina bakverk det rätta utseendet och smaken - utan krängel! Ger ett saftigt resultat med lång hållbarhet. RAC MB - kakao från Rainforest Alliance Certifierade bönder. Kakaon som har köpts via dessa system är Mass Balance-certifierad.

		Förp.	Trp.förp
<b>279754</b>	<b>Browniemix Chewy Fudge amerikansk</b> Bakmix som gör det enkelt att göra fantastiska brownies. Tillsatt chokladbitar eller bär i smeten för att variera. En säck ger ca 225 st brownies.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>270252</b>	<b>Browniemix Cake RAC MB amerikansk</b> Mix för bakning av äkta amerikanska mjuka brownies. Tillsatt endast vatten och olja. 1,5 kg ger ett GN bleck (1975 g/st). Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x3,5 kg	4x3,5 kg
<b>272211</b> <b>GLUTENFRI</b>	<b>Browniemix RAC MB Glutenfri</b> Mix för bakning av glutenfria brownies. Tillsatt endast ägg, olja och vatten. En säck ger ca 15 st bleck (1775 g/st). Kakao från RAC MB certifierade bönder	1x15 kg	1x15 kg
<b>270202</b>	<b>Cookiemix amerikansk</b> Mix för enkel tillagning av äkta amerikanska cookies med hård kant och mjukt segt inre! Variera med olika smaksättningar. Ca 86 st cookies (50 g/st) per påse.	1x3,5 kg	4x3,5kg
<b>279001</b>	<b>Cookiemix amerikansk</b> Mix för enkel tillagning av äkta amerikanska cookies med hård kant och mjukt segt inre! Variera med olika smaksättningar. En säck ger ca 200 st.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>270210</b>	<b>Cookiemix Choklad RAC MB amerikansk</b> Mix för enkel tillagning av äkta amerikanska chokladcookies med hård kant och mjukt segt inre! Bli ca 86 st cookies á 50 g/st per påse. Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x3,5 kg	4x3,5 kg
<b>279002</b>	<b>Cookiemix Choklad RAC MB amerikansk</b> Mix för enkel tillagning av äkta amerikanska chokladcookies med hård kant och mjukt segt inre! En säck ger ca 200 cookies. Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>270145</b>	<b>Crème Cake Mix Neutral</b> Mix för t.ex. tårtor, anslag, muffins mm. Bli ca 10 tårtor (525 g/st), 150 st cupcakes (35 g/st) eller 4 st anslag (1,3 kg/st).	1x3,5 kg	4x3,5 kg
<b>272395</b>	<b>Crème Cake Mix Neutral amerikansk</b> Mix för t.ex. tårtor, anslag, muffins mm. Bli ca 194 st muffins (120 g), ca 615 st cupcakes (35 g), ca 17 anslag (1,3 kg) eller ca 42 st tårtor (525 g) per säck.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>270153</b>	<b>Crème Cake Mix Choklad RAC MB</b> Mix för t.ex. tårtor, anslag, muffins mm. Bli ca 10 tårtor (525 g/st), 150 st cupcakes (35 g/st) eller 4 st anslag (1,3 kg/st). Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x3,5 kg	4x3,5 kg
<b>270403</b>	<b>Crème Cake Mix Choklad RAC MB</b> Mix för t.ex. tårtor, anslag, muffins mm. Tillsatt endast ägg, olja och vatten. Bli ca 195 st cupcakes (120 g/st), 660 st cupcakes (35 g/st) eller 17-18 st anslag (1,3 kg/st). Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>273560</b>	<b>Crème Cake Mix Red Velvet</b> Mix för att göra saftiga röda tårtor, anslag, muffins mm. Variera med olika smaksättningar. Tillsatt endast vatten. En påse ger cirka 40 st cupcakes (120 g/st), 142 st cupcakes (35 g/st), eller 24 st bottnar (200 g/st).	1x3,5 kg	4x3,5 kg
<b>270319</b>	<b>Morotskaksmix amerikansk</b> Bakmix för att göra fantastiskt saftiga morotskakor med lång hållbarhet. Tillsatt endast vatten. 1,5 kg ger ett GN bleck á 1550 g. En påse ger cirka 78 st morotskakor (70 g/st).	1x3,5 kg	4x3,5 kg

## KONDITORIMIXER

		Förp.	Trp.förp
<b>271033</b>	<b>Morotskaksmix</b> Bakmix för att göra fantastiskt saftiga morotskakor med lång hållbarhet. Tillsätt endast vatten och olja.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>270260</b>	<b>Muffinsmix amerikansk</b> Mix för enkel bakning av äkta amerikanska muffins. Variera med olika smaksättningar. Blir ca 76 st muffins (86 g/st) eller 54 st (120 g/st) per påse.	1x3,5 kg	4x3,5 kg
<b>279006</b>	<b>Muffinsmix amerikansk</b> Mix för enkel bakning av äkta amerikanska muffins. Variera med olika smaksättningar. En säck ger ca 200 st amerikanska muffins (120 g/st).	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>270238</b>	<b>Muffinsmix Choklad RAC MB amerikansk</b> Mix för enkel bakning av äkta amerikanska chokladmuffins. Variera med olika smaksättningar. Blir ca 76 st muffins (86 g/st) eller 54 st (120 g/st) per påse. Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x3,5 kg	4x3,5kg
<b>279008</b>	<b>Muffinsmix Choklad RAC MB amerikansk</b> Mix för enkel bakning av äkta amerikanska chokladmuffins. Variera med olika smaksättningar. En säck ger ca 200 st amerikanska muffins (120 g/st). Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>275402</b> <b>GLUTENFRI</b>	<b>Muffinsmix Vanilj Glutenfri</b> Mix för tillverkning av glutenfria vaniljmuffins. Blanda endast med ägg, vatten och olja. Ger ca 340 st muffins (86 g/st) eller 250 st (120 g/st) per säck.	1x15 kg	1x15 kg
<b>273830</b>	<b>Pepparkaksmix mjuk</b> Mix för enkel bakning av mjuka pepparkakor.	1x15 kg	1x15 kg
<b>271363</b>	<b>Donutbas Premium</b> Saftiga, läckra amerikanska donuts! Tillsätt fryspulver och frys sedan in de munkar du inte ska använda. Ta ut, tina, tillaga och servera!	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>275426</b>	<b>Donutmix Heritage Cake</b> Donutmix för tillagning av amerikanska donuts med en härlig smak av vanilj.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>275425</b>	<b>Donutmix Majestic Cake</b> Donutmix för enkel tillagning av läckra donuts med en mild smak av citron.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
<b>272402</b>	<b>Eclairmix</b> Eclairmix för enkel tillagning av små franska bakelser. Blir ca 2025 st petit-choux (25 g/st) per säck.	1x15 kg	1x15 kg
<b>273852</b>	<b>Mördegsmix Special</b> Mördegsmix till bakverk, pajdeg, smuldeg etc. Utmärkande egenskap är att den färdiga mördegen kan kavlas mycket tunt utan att den spricker.	1x15 kg	1x15 kg



		Förp.	Trp.förp
<b>270335</b>	<b>Pannkaksmix amerikansk</b> Mix för att skapa mjuka, fluffiga amerikanska pannkakor. Variera med olika tillbehör för olika kreativa dessertmenyer. Blir ca 210 pannkakor (35 g/st) per påse.	1x3,5 kg	4x3,5 kg
<b>270327</b>	<b>Våffelmix amerikansk</b> Härlig amerikansk våffelmix. Variera med olika tillbehör för att variera menyn. Blir ca 119 st våfflor (50 g/st) alternativt ca 52 st våfflor (115 g/st) per påse.	1x3,5 kg	4x3,5 kg
<b>3689</b>	<b>Toscamix</b> Mix för bakverk när du vill ha ett knaprigt toscatäcke.	1x500 g	20x500 g

## Bageriråvaror

# VEGANSKA KONDITORIMIXER

Bredda ditt sortiment med veganska alternativ! Dawn Foods veganska konditormixer håller hög kvalitet och ger dina bakverk den rätta smaken, utseendet och lång hållbarhet.  
RAC MB – kakao från Rainforest Alliance Certifierade bönder.  
Kakaon som har köpts via dessa system är Mass Balance-certifierad.

		Förp.	Trp.förp
<b>274380</b> <b>nyhet</b>	<b>Anslagsmix Neutral Vegan</b> Vegansk sponge cake mix för att göra sockerkakor och anslag. En säck ger ca 23 st anslag/sockerkakor (26 cm ca.700 g) eller 32 st (18 cm ca. 500 g).	1x10 kg	1x10 kg
<b>273727</b>	<b>Cookiemix Vegan</b> Mix för enkel tillagning av cookies för veganer. Variera med olika smaksättningar. En säck ger ca 200 cookies á 65 g/st.	1x10 kg	1x10 kg
<b>273726</b>	<b>Cookiemix Choklad RAC MB Vegan</b> Vegansk mix för enkel tillagning. Variera med olika smaksättningar. En säck ger ca 200 cookies á 65 g/st. Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x10 kg	1x10 kg
<b>273721</b>	<b>Crème Cake Mix Choklad RAC MB Vegan</b> Vegansk chokladmix för t.ex. tårter, anslag, muffins mm. Tillsätt endast olja och vatten. Ger ca 141 st cupcakes (120 g/st), 485 st cupcakes (35 g/st) eller 13 st anslag (1,3 kg/st). Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x10 kg	1x10 kg
<b>273722</b>	<b>Crème Cake Mix Neutral Vegan</b> Vegansk mix för t.ex. tårter, anslag, muffins mm. Tillsätt endast olja och vatten. Variera med olika smaksättningar. Ger ca 141 st cupcakes (120 g/st), 485 st cupcakes (35 g/st) eller 13 st anslag (1,3 kg/st).	1x10 kg	1x10 kg
<b>273725</b>	<b>Browniemix RAC MB Vegan</b> Mix för bakning av veganska brownies. Tillsätt endast olja och vatten. Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x10 kg	1x10 kg
<b>273729</b>	<b>Muffinsmix Choklad RAC MB Vegan</b> Mix för enkel bakning av veganska chokladmuffins. Blanda endast med olja och vatten. Variera med olika smaksättningar. Ger ca 209 st muffins (86 g/st) eller 150 st (120 g/st) per säck. Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x10 kg	1x10 kg
<b>273730</b>	<b>Muffinsmix Vegan</b> Mix för enkel bakning av veganska muffins. Blanda endast med olja och vatten. Variera med olika smaksättningar. Blir ca 209 st muffins (86 g/st) eller 150 st (120 g/st) per säck.	1x10 kg	1x10 kg

## GRÄDDMOUSSER

Dawn Foods högkvalitativa gräddmousser är frysstabla och innehåller endast naturliga smaksättningar med gelatin från nöter. Gräddmousse kan användas till exempelvis franska tårter, bakelser och desserter.

		Förp.	Trp.förp
<b>3030</b>	<b>Neutral</b>	1x5 kg	1x5 kg
<b>3039</b>	<b>Blodapelsin</b>	1x5 kg	1x5 kg
<b>3035</b>	<b>Choklad</b>	1x5 kg	1x5 kg
<b>3034</b>	<b>Citron</b>	1x5 kg	1x5 kg
<b>3048</b>	<b>Hallon</b>	1x5 kg	1x5 kg
<b>3031</b>	<b>Jordgubb</b>	1x5 kg	1x5 kg
<b>273032</b>	<b>Körsbär</b>	1x5 kg	1x5 kg

		Förp.	Trp.förp
<b>3068</b>	<b>Mango-Aprikos</b>	1x5 kg	1x5 kg
<b>3059</b>	<b>Persika-Passion</b>	1x5 kg	1x5 kg
<b>3024</b>	<b>Päron</b>	1x5 kg	1x5 kg
<b>273220</b>	<b>Salt-Karamell</b>	1x2,5 kg	2x2,5 kg
<b>3026</b>	<b>Skogsbär</b>	1x5 kg	1x5 kg
<b>3584</b>	<b>Tiramisù</b>	1x5 kg	1x5 kg
<b>3049</b>	<b>Vit Choklad</b>	1x5 kg	1x5 kg



# FYLLNINGAR & PRALINÉ

Brett sortiment av välsmakande fyllningar och praliné, med allt från mörk chokladkräm med skärbar konsistent till fräsch citronkräm att använda i pajer samt mjuk Dulce de Leche.

		Viskositet	Förp.	Trp.förp
<b>70475</b>	<b>Hasselnötsfyllning Extender</b> Hasselnötsfyllning med balanserad smak mellan kakao och hasselnöt. Kan med fördel spritsas på bakelser och tårtor.	●●●○○	1x5 kg	2x5 kg
<b>70461</b>	<b>Hasselnötskräm Iroko</b> Krämig hasselnötsfyllning med hög halt av hasselnötter (11%). För tillverkning av praliner, tryfflar, bakverk och fyllningar.	●●●○○	1x5 kg	2x5 kg
<b>70467</b>	<b>Mörk Kakaofyllning Azabache</b> Krämig, mörk kakaofyllning, av mycket hög kvalitet. Särskilt bra till tryfflar, fyllningar och överdrag till tårtor.	●●●●●	1x5 kg	2x5 kg
<b>70466</b>	<b>Mörk Kakaofyllning Kiribati</b> Mörk chokladfyllning med en skärbar konsistens som ger en vackert glansig yta. Utmärkt till fyllningar och överdrag till tårtor.	●●●●●	1x5 kg	2x5kg
<b>70469</b>	<b>Vit Konfektyrsfyllning Made</b> Vit chokladfyllning för tryfflar, fyllningar och överdrag till tårtor.	●●●●●	1x5 kg	1x5 kg
<b>61128</b>	<b>Hasselnötspasta HMU</b> Osötad hasselnötspasta på rostade och malda hasselnötter.		1x10 kg	1x10 kg
<b>87319056</b>	<b>Smörnougatkräm</b> Krämig bakstabil smörnougat med mjuk spritsbar och bredbar konsistens. För tryfflar, bakelser, dekorationer och fyllningar.		1x6 kg	1x6 kg
<b>272749</b>	<b>Citronkräm Delicream</b> Ljuvlig citronkräm som är färdig att användas som exempelvis fyllning i pajer, kakor och desserter. Frysstabil.		1x6 kg	1x6 kg
<b>273004</b>	<b>Kolakräm Pikfein</b> Kolakräm som är färdig att använda. Den är bredbar och med en spritspåse kan man enkelt fylla pajer, kakor och desserter.		1x5 kg	1x5 kg
<b>21127</b>	<b>Dulce de Leche kräm Clásico</b> Frysstabil Dulce de Leche kräm Clásico. Originalsmak. Har en mjuk och bredbar konsistens. Lämplig för våfflor, rostat bröd, yoghurt, efterrätter och crêpes.		1x370 g	12x370 g
<b>21117</b>	<b>Dulce de Leche kräm Clásico</b> Frysstabil Dulce de Leche kräm Clásico. Originalsmak. Har en mjuk och bredbar konsistens. Lämplig för våfflor, rostat bröd, yoghurt, efterrätter och crêpes.		1x1 kg	6x1 kg
<b>21109</b>	<b>Dulce de Leche kräm Clásico</b> Frysstabil Dulce de Leche kräm Clásico. Originalsmak. Har en mjuk och bredbar konsistens. Lämplig för våfflor, rostat bröd, yoghurt, efterrätter och crêpes.		1x7 kg	2x7 kg
<b>21113</b>	<b>Dulce de Leche fyllning Alfajorero</b> Frysstabil Dulce de Leche fyllning Alfajorero. Originalsmak. Har en mjuk och bredbar konsistens som är spritsbar. Utmärkt för fyllningar av bakverk.		1x7 kg	2x7 kg

## Bageriråvaror

# GELÉER

Geléer att använda i eller på t.ex. tårtor och bakelser.  
Produkterna med neutral smak kan varieras efter ditt önskemål.

		Förp.	Trp.förp
<b>273251</b>	<b>Tårtgelé Decorgel Plus Neutral</b> Frysstabil transparent tårtgelé med neutral smak. Färdig att använda till tårtor och bakverk, varm eller kall.	1x3 kg	1x3 kg
<b>40374</b>	<b>Tårtgelé Belnap Neutral</b> Koncentrerad, frysstabil gelé för användning på tårtor och pajer. Kan appliceras med pensel eller spraymaskin.	1x7 kg	1x7 kg
<b>441147</b>	<b>Spraygelé Neutral BIB</b> Färdig gelé att använda på tårtor och bakverk. Spraygelén förlänger hållbarheten och ger produkten ett elegant utseende. För bästa resultat, applicera produkten med hjälp av spraymaskinen Jelly Economy. Maskintemperatur 80-90 °C. Kontakta oss för att beställa spraymaskinen.	1x12 kg	1x12 kg

## Bageriråvaror

# TEXTUR & STÄRKELSE

Geleringsmedel, förtjockningsmedel och stabiliserande produkter. Underlättar arbetet och tillför mer textur och konsistens. Produkterna gör det möjligt att skapa unika texturer som skärbara frukt- eller grönsaksgeléer, toppings, gelé eller panacotta. Skapa konfektyr, glass och drinkar samt förändra hållbarhet och användningsområde.

		Förp.	Trp.förp
<b>96060622</b>	<b>Förtjockningsmedel Guar Nr 16</b> Förtjockningsmedel från extraherade guarbönors frön. Värme och frysstabil, glutenfri. Ej lösbar i olja eller alkohol.	1x1 kg	1x1 kg
<b>96060615</b>	<b>Förtjockningsmedel Xantangummi pulver Nr 10</b> Förtjockningsmedel från stärkelsen i betsocker eller glykossirap. Starkt kallsvällande med låg dosering, mycket frysstabil, klarar syror, alkohol, söt, salt och emulgeringar.	1x1 kg	1x1 kg
<b>191200</b> <b>nyhet</b>	<b>Gelatinblad 200 Bloom</b> Gelatinblad av högsta kvalitet, framställt av animaliska råvaror från gris. Använd till mousse, fromage, godis, tårtgelé, desserter och matlagning. Bloomvärde 200. Ett gelatinblad motsvarar cirka 2,5 gram gelatinpulver Active Gelecta.	1x500 g	20x500 g
<b>190170</b> <b>nyhet</b>	<b>Gelatinpulver Active Gelatin Gelecta</b> Gelatinpulver av nöt är av animaliskt ursprung från oxe, Bloomvärde 170. Ger en perfekt textur snabbt, enkelt och med exakt dosering. Använd till vispgräddor, mousse, vaniljsås, glasyr, gelé, aladåb, ganache och bakverk. Halal-certifierad.	1x500 g	20x500 g
<b>190410</b> <b>nyhet</b>	<b>Gelatinpulver Cold Texture Gelecta</b> Gelatinpulver av nöt från oxe och växtfiber. Ger en perfekt textur snabbt, enkelt och med exakt dosering. Används direkt i kall vätska för bakverk, gelé, mousse, ganacher och vispgräddor utan uppvärmning. Utmärkt stabilitet vid upptining.	1x750 g	20x750 g
<b>96060643</b>	<b>Geleringspulver Agar-agar Nr 29</b> Naturligt vegetabiliskt geleringsmedel från rödalger. Ger vattenlösliga vätskor en fast gelekonsistens, kan värmas men inte frysas. Ej lösbar i alkohol.	1x700 g	1x700 g
<b>96060629</b>	<b>Geleringspulver Alginat Nr 33</b> Geleringsmedel från extraherade brunalger som gör vätskor sfäriska med eller utan kalcium tillsats. Ph4 eller högre rekommenderas.	1x1 kg	1x1 kg
<b>96060635</b>	<b>Geleringspulver Gellan gum Nr 07</b> Geleringsmedel från vattenväxten elodea, värmetålig men inte frysstabil, ger en fast skärbar och bakstabil konsistens.	1x700 g	1x700 g

		Förp.	Trp.förp
<b>96060631</b>	<b>Geleringspulver Iota Nr 11</b> Geleringsmedel från extraherade rödalgen karragenan som ger en mjuk gelifiering, frysstabil men skall inte kokas, lämplig till mejeriprodukter.	1x1 kg	1x1 kg
<b>96060623</b>	<b>Geleringspulver Methyl-Gel Nr 45</b> Förtjockningsmedel från växtcellulosa, kallsvällande och gelifierande vid uppvärmning som ger en unik textur.	1x400 g	1x400 g
<b>96060627</b>	<b>Geleringspulver Pektin NHX Nr 58</b> Geleringsmedel från citrusskal kan värmas men inte kokas, kylstabil.	1x1 kg	1x1 kg
<b>96060641</b>	<b>Gelatinpulver F Nr 38</b> Gelatin från fisk med Bloomstyrka 200 (gold) smälter vid låg temperatur. Lämplig till konfektyr, glass, mousse och alkoholtextrur.	1x1 kg	1x1 kg
<b>96060648</b>	<b>Gelatinpulver P Nr 40</b> Gelatin från gris med Bloomstyrka 200 (gold), gelefierar utan kokning. Lämplig för konfektyr, glass, gele, mousse och alkoholtextrur.	1x1 kg	1x1 kg
<b>96060642</b>	<b>Gelatinpulver B Nr 36</b> Gelatin från nöt med Bloomstyrka 200 (gold), gelifierar utan kokning. Lämplig för mousse, konfektyr, glass krämer och alkoholtextrur.	1x1 kg	1x1 kg
<b>3634</b>	<b>Gelatinpulver Sanatine</b> Lätt och smidigt att använda och dosera. Använd till grädde och fruktfyllningar. 10 gram Sanatine motsvarar ca 2 st gelatinblad.	1x2,5 kg	2x2,5 kg
<b>3646</b>	<b>Quelli kallbindemedel</b> Förtjockningsmedel från stärkelsen vaxmajs. Ett kallsvällande bindemedel för fruktjuice, fruktpuré och vatten. Enkel att skära, frys- och bakstabil.	1x5 kg	1x5 kg

## Bageriråvaror

# EMULGERINGSMEDEL & STABILISATORER

Emulgeringsmedel och stabilisatorer som kommer att optimera konserveringen och stabilisera vattenhaltiga och fettlösliga ingredienser. Förbättrar hållbarheten i bakade produkter, stabiliserar såser, emulgerande egenskaper i konfektyr och tillåter din fantasi att blomma ut i experimentell matlagning.

		Förp.	Trp.förp
<b>96060644</b>	<b>Emulgeringsmedel Emul O Nr 28</b> Emulgeringsmedel från förestningen av fettsyror och sackaros. Kalllöslig och lämplig till desserter, grädde, sorbet och glass.	1x1 kg	1x1 kg
<b>96060649</b>	<b>Emulgeringsmedel Emul S Nr 08</b> Emulgeringsmedel sojalecitin, stabiliserar emulsioner i bakverk, såser och konfektyr. Kan värmas till max 60 grader.	1x600 g	1x600 g
<b>96060645</b>	<b>Emulgeringsmedel Emul A Nr 32</b> Emulgeringsmedel solroslecitin, stabiliserar emulsioner i bakverk, såser och konfektyr. Kan värmas till max 60 grader.	1x600 g	1x600 g
<b>190427</b> <b>nyhet</b>	<b>Gräddstabilisator Cream Gelecta</b> Gräddstabilisator gjort av animaliskt ursprung nöt, växtfiber och proteiner. Används för att hjälpa vispad grädde att förbli stabil. Sammenslen textur som är stabil att skära. Skapar en luftig, lätt och fluffig konsistens med ökad stabilitet. Utmärkt stabilitet vid upptining. Halal-certifierad.	1x750 g	20x750 g







## GLASYR

Glasyrer från Dawn Foods färdiga att använda och ger den perfekta finishen till exempelvis donuts och andra bakverk!  
 RAC MB – kakao från Rainforest Alliance Certifierade bönder.  
 Kakaon som har köpts via dessa system är Mass Balance-certifierad.

		Förp.	Trp.förp
<b>273038</b>	<b>Glasyr Vit Glossy</b> Vit glasyr med vaniljsmak för överdrag och dekorerings av bakverk. Frys och upptiningsstabil. Klar att användas eller värm upp för dopning eller överdrag.	1x6 kg	1x6 kg
<b>277302</b>	<b>Glasyr Choklad Glossy RAC MB</b> Chokladglasyr för överdrag och dekorerings av bakverk. Frys och upptiningsstabil. Klar att användas eller värm upp för dopning eller överdrag. Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x7 kg	1x7 kg
<b>279829</b>	<b>Cream Cheese Frosting</b> Frysstabil frosting till t.ex. morotskaka och muffins. Färdig att användas eller vispas för dopning, dekorerings, spritsning eller fyllning.	1x6 kg	1x6 kg

## SOCKERPASTA

Mjuk och smidig sockerpasta som är enkel att använda och dekorera med.

Förp.	Trp.förp	
1x1 kg	1x8 kg	
<b>81407</b>	<b>Blå Sockerpasta</b>	
<b>81402</b>	<b>Gul Sockerpasta</b>	
<b>81405</b>	<b>Rosa Sockerpasta</b>	
<b>81406</b>	<b>Röd Sockerpasta</b>	
<b>81408</b>	<b>Svart Sockerpasta</b>	
<b>81409</b>	<b>Vit Sockerpasta</b>	





## BAKHJÄLPMEDEL

Bakhjälpmedel som hjälper dig att på ett enkelt sätt skapa vackra och välsmakande bakverk!

		Förp.	Trp.förp
<b>448184</b>	<b>Bakglans</b> Klar att användas! Med denna bak och brödglass får du en vacker, gyllene finish på alla dina bakverk. Det perfekta alternativet till äggstrykning. Vegansk.	1x1 kg	6x1 kg
<b>3660</b>	<b>Bakpulver</b> Bakpulver utan smaksättning som ger en vacker volym åt dina desserter och bakverk.	1x1,5 kg	4x1,5 kg
<b>3652</b>	<b>Marängpulver Silvia</b> Marängpulver för enkel tillagning av fina maränger. Perfekt att spritsa på pajer, tårter och cupcakes. Tillsätt bara vatten!	1x2,5 kg	2x2,5 kg
<b>3635</b>	<b>Äggvitepulver Ovafina</b> Äggvitepulver för enkel tillagning av maränger. Motsvarar cirka 28-30 äggvitor.	1x1 kg	4x1 kg

## ÄGGERSÄTTNING

Ett växtbaserat alternativ med längre hållbarhet än traditionella ägg. Utmärkt för äggintoleranta och de som vill äta veganskt.

		Förp.	Trp.förp
<b>671201</b>	<b>Äggviteersättning Yumgo White Pulver</b> Ersätter äggvitor i söta eller salta recept. Till Chokladmousse, maränger, macarons, financiers, nougat, cocktails m.m. Tillagad produkt ska förvaras i kylskåp och bör förbrukas inom 7 dagar. Tillsätt endast vatten. För 3 äggvitor: 85 g vatten och 10 g äggviteersättningspulver.	1x1 kg	5x1 kg
<b>672201</b>	<b>Ägguleersättning Yumgo Yolk Pulver</b> Ersätter äggulor vid bakning och matlagning, ex. till crème brûlée, majonnäs, carbonara m.m. Tillagad produkt ska förvaras i kylskåp och bör förbrukas inom 3 dagar. Tillsätt endast vatten och neutral olja. För 5 äggulor: 71 g vatten, 10 g olja och 10 g ägguleersättningspulver.	1x1 kg	5x1 kg
<b>673201</b>	<b>Heläggersättning Yumgo Whole Pulver</b> Ersätter hela ägg i söta eller salta recept. Till pannkakor, våfflor, pajer, kakor, muffins, sockerkakor, kakor, madeleines, krämer (t.ex. till vaniljsås), bageriprodukter och bakverk m.m. Tillagad produkt ska förvaras i kylskåp och bör förbrukas inom 3 dagar. Tillsätt endast vatten. För 2 helägg: 67 g vatten och 10 g heläggersättningspulver.	1x1 kg	5x1 kg





VANILJ

# VANILJSTÄNGER & VANILJPULVER

Vaniljprodukter av högsta kvalitet från  
PROVA Gourmet, experterna på smaksättningar.

		Förp.	Trp.förp
<b>25001</b>	<b>Vaniljstång Bourbon Madagaskar 14-16 cm ca 60-70 st</b> Vaniljstång Bourbon från Madagaskar av högsta kvalitet. Vakuumpackad och mörkt förpackad för att bibehålla smak och arom. Innehåller ca. 60-70 st/ask.	1x250 g	1x250 g
<b>25027</b>	<b>Vaniljstång Bourbon Madagaskar 17 cm 30 st</b> Vaniljstång Bourbon från Madagaskar av högsta kvalitet, längd ca 17 cm. Vakuumpackad för att bibehålla smak och arom.	1x100 g	6x100 g
<b>25024</b>	<b>Vaniljstång Bourbon Madagaskar 17 cm 10 st</b> Vaniljstång Bourbon från Madagaskar av högsta kvalitet, längd ca 17 cm. Vakuumpackad för att bibehålla smak och arom.	1x10 st	12x10 st
<b>25014</b>	<b>Vaniljstång Bourbon Madagaskar 17 cm 5 st</b> Vaniljstång Bourbon från Madagaskar av högsta kvalitet. Balsamisk, fenolisk och träaktiga toner.	1x5 st	12x5 st
<b>25016</b>	<b>Vaniljstång Papua Nya Guinea 14-16 cm 5 st</b> Vaniljstång från Papua Nya Guinea av högsta kvalitet av Tahitensvanilj. Intensiv fruktig smak av hallon, mandel och kryddiga toner.	1x5 st	12x5 st
<b>25017</b>	<b>Vaniljstång Uganda 15-17 cm 5 st</b> Vaniljstång från Uganda av högsta kvalitet av Planifoliavanilj. Smak av trä med pudriga och karamelliserade toner.	1x5 st	12x5 st
<b>25015</b>	<b>Vaniljstång Tahiti 20 cm 5 st</b> Vaniljstång från Tahiti av högsta kvalitet. Smak av anis och mandel med fruktiga pudriga toner.	1x5 st	12x5 st
<b>25260</b>	<b>Vaniljpulver</b> Vaniljpulver som endast består av malda vaniljstänger. 1 krm vaniljpulver motsvarar ca 1 styck vaniljstång.	1x50 g	10x50 g
<b>25261</b>	<b>Vaniljpulver</b> Vaniljpulver som endast består av malda vaniljstänger. 1 krm vaniljpulver motsvarar ca 1 styck vaniljstång.	1x200 g	4x200 g

Förvara stängerna mörkt och svalt i en tät sluten burk eller påse.



## Vanilj

# VANILJEXTRAKT & VANILJKONCENTRAT

Extrakt och koncentrat med tydlig smak som kan användas som smaksättare i exempelvis bakning och glass.

		<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>
<b>25025</b>	<b>Vaniljextrakt Bourbon Madagaskar</b> Ett kraftigt vaniljextrakt i flytande form, med äkta vanilj från Madagaskar.	1x250 ml	6x250 ml
<b>25002</b>	<b>Vaniljextrakt Bourbon Madagaskar</b> Flytande vaniljkoncentrat av äkta vanilj.	1x1 liter	6x1 liter
<b>25005</b>	<b>Vaniljextrakt Bourbon Madagaskar</b> Flytande vaniljkoncentrat av äkta vanilj.	1x5 liter	1x5 liter
<b>25034</b>	<b>Vaniljextrakt Bourbon Madagaskar med frön</b> Ett aromatiskt intensivt vaniljextrakt med äkta vanilj från Madagaskar. Balsamisk, fenolisk och med träaktiga toner.	1x250 ml	6x250 ml
<b>25035</b>	<b>Vaniljextrakt Bourbon Madagaskar med frön</b> Ett aromatiskt intensivt vaniljextrakt med äkta vanilj från Madagaskar. Balsamisk, fenolisk och med träaktiga toner.	1x1 liter	6x1 liter
<b>25040</b>	<b>Vaniljextrakt Tahitensis med frön</b> Ett kraftigt vaniljextrakt i flytande form med frön av Tahitensisvanilj. Smak av anis, mandel och träaktiga toner.	1x250 ml	6x250 ml
<b>25041</b>	<b>Vaniljextrakt Tahitensis med frön</b> Ett kraftigt vaniljextrakt i flytande form med frön av Tahitensisvanilj. Smak av anis, mandel och träaktiga toner.	1x500 ml	6x500 ml
<b>1363</b>	<b>Vaniljkoncentrat Vani Star</b> Koncentrat av vanilj.	1x1 kg	4x1 kg

## Vanilj

# VANILJSOCKER

Högkvalitativt vaniljsocker från PROVA Gourmet. Gjord på vaniljböner från Madagaskar.

		<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>
<b>25009</b> <b>EKO</b>	<b>Vaniljsocker 100% Ekologiskt</b> Ekologiskt vaniljsocker med en len smak av Madagaskar Bourbon-vanilj.	1x500 g	12x500 g
<b>25055</b>	<b>Vaniljsocker med vaniljextrakt</b> Naturlig produkt gjord på de finaste vaniljbönorna från Madagaskar.	1x250 g	6x250 g



### Vaniljsocker 100% Ekologiskt EKO

Art. 25009





SMAKSÄTTARE

## EXTRAKTER

Extrakter med tydlig smak som produceras av äkta råvaror som filtreras på ett naturligt sätt för att få fram ett koncentrat. Använd extrakterna som smaksättare i alla varma och kalla drycker, glass, grädde, mousse, sockerkakor, ganache och huvudrätter.

		Förp.	Trp.förp
<b>844055</b>	<b>Lakritspulver</b> Lakritspulver av hög kvalitet. En utmärkt smaksättare till desserter, bakverk, glass, konfektyr, förrätter och huvudrätter.	1x500 g	1x500 g
<b>25325</b>	<b>Lakritsextrakt</b> Ett kraftigt lakritsextrakt i flytande form. Använd som smaksättare i alla varma och kalla desserter, bakverk, glass, konfektyr, förrätter och huvudrätter.	1x250 ml	6x250 ml
<b>25970</b>	<b>Kaffeextrakt</b> Ett kraftigt kaffeextrakt i flytande form, använd som smaksättare i alla varma och kalla desserter, bakverk, glass, konfektyr, förrätter och huvudrätter.	1x1 liter	6x1 liter
<b>25961</b>	<b>Kaffeextrakt Cold Brew</b> Kaffeextrakt i flytande form, framställt genom en långsam kall brygning av 100% Arabica kaffeböner. Cold Brew ger en distinkt aromatisk smak med toner av rostat och malt kaffe, en behaglig beska utan syra.	1x1 liter	6x1 liter
<b>1367</b>	<b>Citronkoncentrat Citro Nova</b> Citro Nova är ett apelsinggranulat smaksatt med utvalda citrusoljor. För smaksättning av alla typer av bakverk som ex. citronbiskvikkram, mandelkaka Amaretto Limone och cheesecake.	1x1,5 kg	4x1,5 kg



## AROMER

Aromer med tydlig smak som kan användas i produktion av exempelvis desserter, glass och konfektyr.

		Förp.	Trp.förp
<b>271600</b>	<b>Arom Bittermandel</b> Naturlig arom av bittermandel, i en praktisk flaska med anti-droppfunktion. Bak- och frysstabil.	1x500 g	8x500 g
<b>271720</b>	<b>Rom arom Belmonte</b> Naturlig bak-och frysstabil romarom i flytande form. Använd i varma och kalla desserter, bakverk, glass, konfektyr etc. Praktisk droppfri flaska.	1x1 kg	4x1 kg
<b>25554</b>	<b>Vaniljarom 554</b> Bak- och frysstabil vaniljarom i flytande form. Använd i varma och kalla desserter, bakverk, glass, konfektyr etc.	1x1 liter	6x1 liter
<b>530366</b>	<b>Cointreau® aromkoncentrat 60% vol</b> Koncentrat av äkta Cointreau® som kan användas till att smaksätta eller framhäva andra smaker samtidigt som du förlänger hållbarheten på slutprodukten.	1x1 liter	6x1 liter
<b>532757</b>	<b>Brandy St-Rémy® XO gelifierad arom 50% vol</b> Gelifierad St-Rémy® XO Brandy för smaksättning till desserter, glass, choklad.	1x2 liter	6x2 liter
<b>532754</b>	<b>Rom Mount Gay® gelifierad arom 50% vol</b> Gelifierad Mount Gay® rom för smaksättning till desserter, glass, choklad och krämer.	1x2 liter	6x2 liter
<b>93501</b>	<b>Flamberingsgel Karamell</b> Imponera på dina gäster med flamberade desserter! Innovativ och lätt-användbar flamberingsgel med karamellsmak. Gelen ger god precision för att kunna vara så kreativ som möjligt och lämnar inga alkoholrester.	1x200 ml	50x200 ml
<b>93534</b>	<b>Flamberingsgel Cointreau</b> Imponera på dina gäster med flamberade desserter! Innovativ och lätt-användbar flamberingsgel med smak av Cointreau. Gelen ger god precision för att kunna vara så kreativ som möjligt och lämnar inga alkoholrester.	1x200 ml	50x200 ml
<b>93525</b>	<b>Flamberingsgel Svartpeppar</b> Imponera på dina gäster med flamberade desserter! Innovativ och lätt-användbar flamberingsgel med smak och doft av svartpeppar. Gelen ger god precision för att kunna vara så kreativ som möjligt och lämnar inga alkoholrester.	1x200 ml	50x200 ml





Smaksättare

# SMAKPASTOR

Koncentrerade smaksättningar som ger en naturlig smak på slutprodukten. Använd i t.ex. glass, smoothies eller mousser.

Förp. Trp.förp

1x1 kg 4x1 kg

272001 Apelsin

272012 Banan

273265 Blåbär

272004 Citron

272020 Hallon

272011 Hasselnöt

275353 Jordgubb

271832 Karamell

272005 Körsbär

272050 Mango

272044 Marc de Champagne

272032 Mocka

272024 Passionsfrukt

272851 Pistage

272345 Valnöt

Innehåller endast naturliga smaksättningar!





**OLJOR & FETTER**

## SKILJEMEDEL

Skiljemedel som gör det enkelt att lossa livsmedel från formar och plåtar samt gör det enklare att hålla dessa rena. Vårt sortiment av skiljemedel kommer från Boyens Backservice, experter på vegetabiliska skiljemedel.

		Förp.	Trp.förp
<b>441077</b>	<b>Avvägarolja Schneideöl</b> En hartsfri universell smörj- och skärolja. Tillsammans med spraysystemet som säljes separat, ger skiljemedlet en mycket sparsam förbrukning.	1x10 liter	1x10 liter
<b>441082</b>	<b>Avvägarolja Schneideöl KEG</b> En hartsfri universell smörj- och skärolja. Tillsammans med spraysystemet som säljes separat, ger skiljemedlet en mycket sparsam förbrukning.	1x30 liter	1x30 liter
<b>441327</b>	<b>Skärolja Schneideöl "S"</b> Högkvalitativ hartsfri flytande vegetabilisk olja för knivar. Skäroljan skapar en tunn film på metallytan så att degen eller den bakade produkten inte fastnar.	1x10 liter	1x10 liter
<b>44978</b>	<b>Skiljemedel PCO 1</b> Universellt skiljemedel med hög skiljekraft. Tillsammans med spraysystemet som säljes separat, ger skiljemedlet en mycket sparsam förbrukning.	1x10 liter	1x10 liter
<b>44988</b>	<b>Skiljemedel PCO 1 KEG</b> Universellt skiljemedel med hög skiljekraft. Tillsammans med spraysystemet som säljes separat, ger skiljemedlet en mycket sparsam förbrukning.	1x30 liter	1x30 liter

**KEG - det återvinningsbara spraysystemet** är ett slutet återvinningsbart spraysystem som kopplas till tunnor med skiljemedel eller avvägarolja. För allt som behöver skiljas!

- Ger sparsam förbrukning.
- Enkelt att dosera rätt mängd.
- Produkten hamnar där den ska.
- Förbättrad arbetsmiljö utan drivgas och spraydimma.
- Effektiv och funktionell - kan flyttas runt i lokalen!

Tillsammans med Boyens Backservice finns ett väl utarbetat retursystem för din KEG. När din KEG är förbrukad returneras den till oss på Femtorp och vi skickar vidare för påfyllnad hos Boyens Backservice. Du slipper onödig återvinningskostnad och tillsammans skonar vi miljön genom att återanvända KEG:arna.



# FORMSPRAY

Formspray gör att bröd och andra bakverk lossnar lättare. Ett enkelt, ekonomiskt och hygieniskt sätt att arbeta med dina livsmedel!

**44492**

## **Formspray 600 ml**

En produkt du får svårt att klara dig utan! Formspray som gör det enkelt att lossa livsmedel från formar, plåtar och grillgaller. Med formspray blir det dessutom enklare att rengöra redskapen. Kan även användas på våffeljärn.



**Förp.** 1x600 ml  
**Trp.förp** 6x600 ml

**449927**

## **Formspray BIO Ekologisk 250 ml**

Ekologiskt formspray som gör det enkelt att lossa livsmedel från formar, plåtar, våffeljärn och grillgaller. 100% veganskt.



**Förp.** 1x250 ml  
**Trp.förp** 6x250 ml







FÄRGER

## Färger

# LIVSMEDELSFÄRGER FETTLÖSLIGA

Färgat kakaosmör som är färdigt att användas för en jämn och fin färg på chokladen. Spraya eller pensla på för fantastisk effekt!

Förp. Trp.förp

1x200 g 1x200 g

96004656 Naturlig Grön

96065312 Naturlig Gul

96004655 Naturlig Lila

96004609 Naturlig Röd

96004611 Naturlig Svart

96004454 Blåbärsblå

96004455 Citrongul

96004470 Hallonröd

96004456 Jordgubbsröd

96004458 Orange

96004457 Pistagegrön

96004572 Svart

96004469 Äggul

96004616 Skinande Brons

96004601 Skinande Koppar

96004600 Skinande Rubinröd



## Färger

# LIVSMEDELSFÄRGER FETTLÖSLIGA

Pure Emotion-färger innehållande 100% naturliga ingredienser utan färgämnen eller konserveringsmedel.

Förp. Trp.förp

1x200 g 1x200 g

96045013 Naturlig Brun Kakao

96045014 Naturlig Bärnsten Kakao

96045012 Naturlig Grönt Korngräs

96045009 Naturlig Hallon

96045008 Naturlig Jordgubb

96045011 Naturlig Mango

96050227 Naturlig Mango-Jordgubb

96045015 Naturlig Svart Kakao



## Färger

# LIVSMEDELSFÄRGER FETTLÖSLIGA

Fettlösligt färgpulver med 100% naturliga ingredienser, utan tillsats av färgämnen eller konserveringsmedel, av frukt- och grönsakskoncentrat.  
Läs mer om respektive färg på vår hemsida.

Förp.	Trp.förp
1x120 g	6x120 g
<b>880673</b>	<b>Pulver Fettlöslig Naturlig Chiliröd</b>
<b>880669</b>	<b>Pulver Fettlöslig Naturlig Citrongul</b>
<b>880672</b>	<b>Pulver Fettlöslig Naturlig Rosa</b>
<b>880671</b>	<b>Pulver Fettlöslig Naturlig Rödbetsröd</b>
<b>880667</b>	<b>Pulver Fettlöslig Naturlig Spirulinablå</b>
<b>880668</b>	<b>Pulver Fettlöslig Naturlig Vindruvslila</b>
<b>880670</b>	<b>Pulver Fettlöslig Naturlig Äppelgrön</b>



## Färger

# LIVSMEDELSFÄRGER FETTLÖSLIGA

Pulverfärger för färgning av t.ex. choklad och mandelmassa.  
Ger fin lyster! Smält kakaosmör, tillsätt pulverfärgen och blanda.

		Förp.	Trp.förp
<b>96004658</b>	<b>Pulver Fettlöslig Naturlig Lila</b>	1x50 g	1x50 g
<b>96004657</b>	<b>Pulver Fettlöslig Naturlig Grön</b>	1x50 g	1x50 g
<b>96004604</b>	<b>Pulver Fettlöslig Naturlig Svart</b>	1x25 g	1x25 g
<b>96004460</b>	<b>Pulver Fettlöslig Blå</b>	1x25 g	1x25 g
<b>96004463</b>	<b>Pulver Fettlöslig Grön</b>	1x25 g	1x25 g
<b>96004461</b>	<b>Pulver Fettlöslig Gul</b>	1x25 g	1x25 g
<b>96004464</b>	<b>Pulver Fettlöslig Orange</b>	1x25 g	1x25 g
<b>96004462</b>	<b>Pulver Fettlöslig Röd</b>	1x25 g	1x25 g





## Färger

# LIVSMEDELSFÄRGER VATTENLÖSLIGA

Livsmedelsfärg i fina nyanser och olika konsistenser för färgsättning av alla sorters livsmedel.

		<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>
<b>96004662</b>	<b>Pulver Vattenlöslig Naturlig Grön</b>	1x25 g	1x25 g
<b>96004660</b>	<b>Pulver Vattenlöslig Naturlig Röd</b>	1x15 g	1x15 g
<b>96004536</b>	<b>Pulver Vattenlöslig Blå</b>	1x15 g	1x15 g
<b>96004535</b>	<b>Pulver Vattenlöslig Gul</b>	1x15 g	1x15 g
<b>96004534</b>	<b>Pulver Vattenlöslig Röd</b>	1x15 g	1x15 g



		<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>
<b>271214</b>	<b>Flytande Gul</b>	1x650 g	4x650 g
<b>272214</b>	<b>Flytande Grön</b>	1x650 g	4x650 g
<b>270214</b>	<b>Flytande Röd</b>	1x650 g	4x650 g



## Färger

# LIVSMEDELSFÄRGER GLITTRANDE

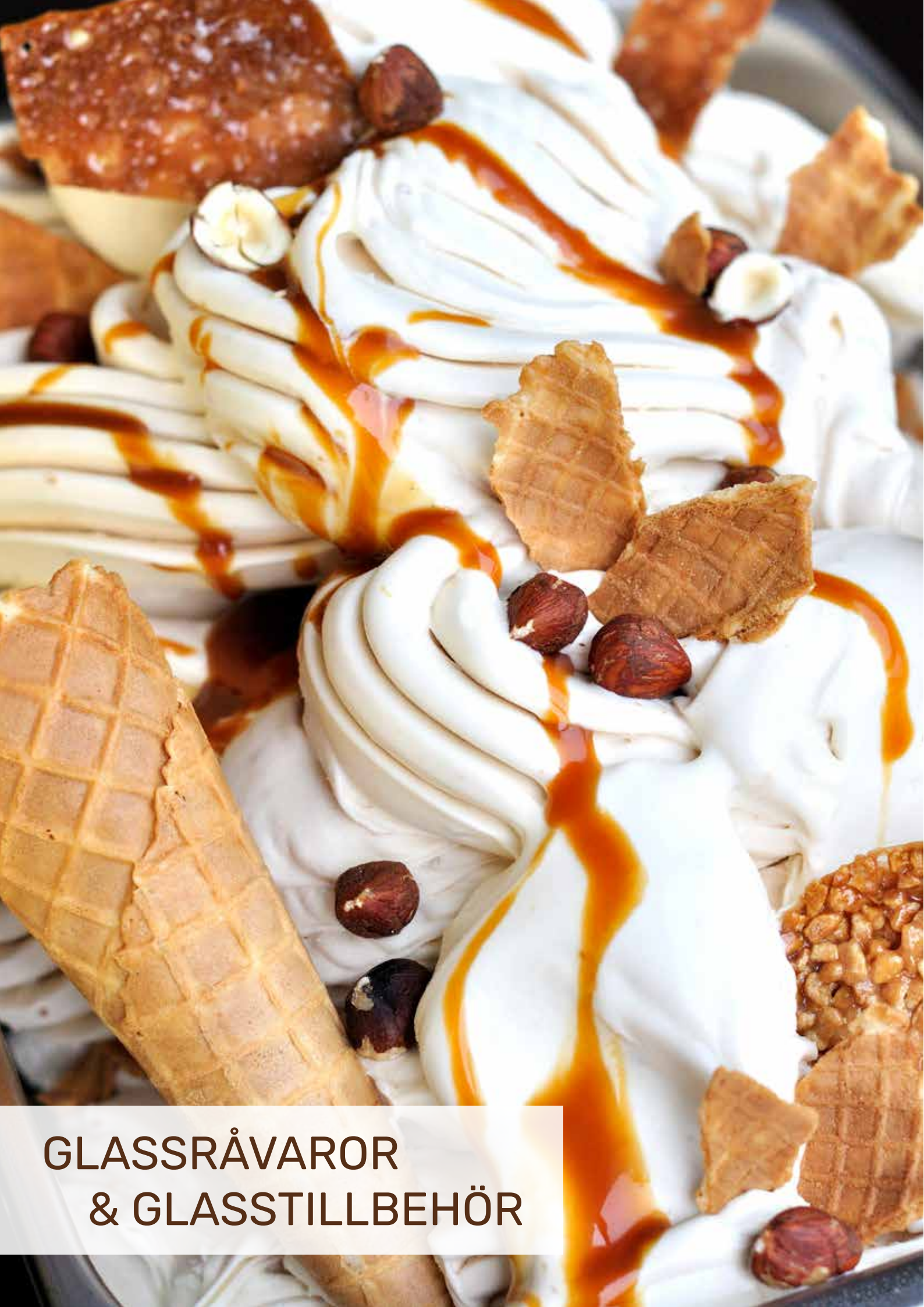
Ge dina bakverk och desserter en fin lyster! Kan användas direkt på sockerpasta, borsta på sockerblommor och andra dekorationer eller strö/spraya på choklad.

		<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>
<b>96004483</b>	<b>Pulver Skinande Brons</b>	1x15 g	1x15 g
<b>96004485</b>	<b>Pulver Skinande Rubinröd</b>	1x15 g	1x15 g
<b>96004670</b>	<b>Pulver Glitter Rubinröd</b>	1x25 g	1x25 g



		<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>
<b>96004574</b>	<b>Guldpaljettspray</b>	1x200 ml	1x200 ml





**GLASSRÅVAROR  
& GLASSTILLBEHÖR**

## GLASSBASER

Mjölkbaserade italienska glassbaser där varken pastörisering eller homogenisering är nödvändig vilket ger en mycket snabb tillverkningsprocess med perfekt resultat!

		<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>
<b>81201</b>	<b>Glassbas Bianco MLG</b> Mjölkbaserad glassbas. Neutral smak med toner av vanilj för tillverkning av äkta italiensk gelato. Passar bra för egen smaksättning. Använd i glassmaskin, mjukglassmaskin eller slushmaskin.	1x1 liter	12x1 liter
<b>81206</b>	<b>Glassbas Vaniglia MLG</b> Mjölkbaserad glassbas med smak av vanilj från Madagaskar för tillverkning av äkta italiensk gelato. Använd i glassmaskin, mjukglassmaskin eller slushmaskin.	1x1 liter	12x1 liter
<b>81203</b>	<b>Glassbas Cacao MLG</b> Mjölkbaserad glassbas med chokladsmak för tillverkning av äkta italiensk gelato. Använd i glassmaskin, mjukglassmaskin eller slushmaskin.	1x1 liter	12x1 liter
<b>81202</b>	<b>Glassbas Frutta MLG</b> Mjök- och fettfri glassbas med fruktsmak för tillverkning av äkta italiensk gelato, sorbet eller granité. Använd i glass- eller slushmaskin.	1x1 liter	12x1 liter

GLASSPASTA,  
KRÄM & RIPPEL

Färdig glasspasta, kräm och rippel som används för att skapa melerade mönster och som behåller en unik mjukhet efter nedfrysning.

		<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>
<b>81207</b>	<b>Glasskräm Brunella Hasselnöt MLG</b> Brunellakräm med hasselnötter och kakao. Används för att skapa melerade mönster som behåller en unik mjukhet även efter nedfrysning.	1x5 kg	2x5 kg
<b>81208</b>	<b>Glasskräm Brunella Bianca MLG</b> Vit brunellakräm som används vid glasstillverkning för att skapa melerade mönster. Behåller en unik mjukhet även efter nedfrysning.	1x5 kg	2x5 kg
<b>21111</b>	<b>Glasspasta Dulce de Leche Heladero</b> Glasspasta Dulce de Leche Heladero ger din glass en naturligt Dulce de Leche smak.	1x7 kg	2x7 kg
<b>272818</b>	<b>Glasspasta Pistage</b> Glasspasta med hög andel pistagemandel som ger grädde, smörkräm, mousse och glass en naturlig och frisk smak.	1x3 kg	1x3 kg

## GLASSVÅFFLOR & RÅN

Gör det lilla extra för din kund! Dekorera glasstruten med krispiga rullrån eller servera i en ätbar våffelkorg.

		<b>Förp.</b>	<b>Trp.förp</b>
<b>181106</b>	<b>Rullrån</b> Krispiga och goda rullrån som tillbehör till glass och desserter. Längd ca. 98 mm, bredd ca 12 mm. Vikt ca 3,4 g.	1x145 st	12x145 st
<b>372081</b>	<b>Chokladvåffelkorg Tulip</b> Färdig våffelkorg med choklad på insidan. Underbar att servera glass, mousse, frukt eller bär i. Ø 100 mm, höjd 35 mm. Rymmer ca 3-4 glasskulor.	1x128 st	1x128 st



# GLASSTOPPING

Bredda ditt toppingutbud och överraska kunderna! I praktiska droppfria flaskor som kan ställas upp och ner. Glasstoppingarna från Dawn Foods kan serveras både varma och kalla.

Förp.	Trp.förp
1x1 kg	6x1 kg
<b>273096</b>	<b>Choklad</b>
<b>273160</b>	<b>Hasselnöt</b>
<b>273091</b>	<b>Jordgubb</b>
<b>273092</b>	<b>Karamell/Kola</b>
<b>273116</b>	<b>Karamellsås</b>
<b>272324</b>	<b>Mango</b>
<b>273095</b>	<b>Passionsfrukt</b>



**21131 Glasstopping Dulce de Leche**  
 Topping Dulce de Leche med originalsmak.  
 En ljuvlig kolasås som passar perfekt till glass,  
 desserter, våfflor, crêpes, tårter och yoghurt.  
 Praktisk droppfri flaska som kan förvaras upp och ner.

**Förp.** 1x1,2 kg  
**Trp.förp** 6x1,2 kg





**UTRUSTNING  
& NON FOOD**

# SPRAYSYSTEM

Slutet och återvinningsbart spraysystem för skiljemedel och avvägarolja med ett väl utarbetat retursystem från vår leverantör Boyens Backservice. Ger sparsam förbrukning, är hygienisk och effektiv samt enkel att använda.

		Förp.	Trp.förp
<b>446919</b>	<b>Tryckspruta 1,6 liter</b> Lättskött och livsmedelsgodkänd tryckspruta som gör det enkelt att applicera bl.a. bakglans och brödglass. Med denna tryckspruta får du även perfekt mängd bakglans på dina bakverk. Rymmer 1,6 liter.	1x1 st	1x1 st
<b>443313</b>	<b>Spraysystem Airless Sprühboy 04s 5,7 liter</b> Spraysystem för skiljemedel, avvägarolja och brödglass. Spraya på bröd, plåtar, formar, skärmaskiner etc. för att enkelt skilja produkten. Fyll på med tryckluft efter behov. Sprühboy 04s kan även användas till högkvalitativa vaxer och hartsfria skäroljor. Systemet består av ett tryckkärl av rostfritt stål, silikon slang 1,5 meter och en sprutpistol. 5,7 liter.	1x1 st	1x1 st
<b>443314</b>	<b>Spraysystem Airless Sprühboy 08s 15 liter</b> Spraysystem för skiljemedel, avvägarolja och brödglass. Spraya på bröd, plåtar, formar, skärmaskiner etc. för att enkelt skilja produkten. Fyll på med tryckluft efter behov. Sprühboy 08s kan även användas till högkvalitativa vaxer och hartsfria skäroljor. Systemet består av ett tryckkärl av rostfritt stål, silikon slang 3 meter och en sprutpistol.	1x1 st	1x1 st
<b>443302</b>	<b>Spraysystem KEG Airless</b> Spraysystem KEG Airless kopplas till kegfat med skiljemedel PCO1 eller avvägarolja. Spraya på bröd, plåtar, formar, skärmaskiner etc. för att enkelt skilja produkten. Fyll på med tryckluft efter behov. KEG säljes separat.	1x1 st	1x1 st
<b>443502</b>	<b>Spraysystem KEG Airmix</b> Spraysystem KEG Airmix kopplas till kegfat med skiljemedel PCO1 eller avvägarolja. Spraya på bröd, plåtar, formar, skärmaskiner etc. för att enkelt skilja produkten. Måste vara tillkopplad till en tryckluftskompressor. KEG säljes separat.	1x1 st	1x1 st



**446919**  
Tryckspruta  
1,6 liter



**443313**  
Spraysystem  
Airless Sprühboy 04s  
5,7 liter



**443314**  
Spraysystem  
Airless Sprühboy 08s  
15 liter



**443302**  
Spraysystem  
KEG Airless



**443502**  
Spraysystem  
KEG Airmix

# SPRITSPÅSAR

Halkfria spritspåsar som är extremt flexibla och ger ett säkert grepp. Hållbara, hygieniska och enkla att använda. Den röda spritspåsen är speciellt anpassad för varma och tjocka fyllningar. Färglinjen på påsarna är i enlighet med HACCP-riktlinjer.



**133110**  
Spritspåse engångs  
Sweetline inkl. tyllar  
21x12 cm 10 st



**133111**  
Spritspåse engångs  
Sweetline inkl. tyllar  
21x12 cm 50 st



**133101**  
Spritspåse engångs  
Masterline 6 lager  
Green S 36x20 cm 100 st



**133102**  
Spritspåse engångs  
Masterline 6 lager  
Green M 46x26 cm 100 st



**132103**  
Spritspåse engångs  
Masterline 6 lager  
Blue L 53x28 cm 100 st



**133104**  
Spritspåse engångs  
Masterline 6 lager  
Green XL 59x28 cm 100 st



**131610**  
Spritspåse engångs  
Masterline 6 lager  
Red Hot XL 59x28 cm 74 st



**133017**  
Spritspåse engångs  
Comfort R Pastry Green  
30x17 cm 10 st



**133115**  
Spritspåse engångs  
Comfort R Clear  
41x21 cm 20 st



133102 Spritspåse engångs Masterline 6 lager Green M 46x26 cm 100 st



# FORMAR

Formar för muffins och bakverk som gör din produktion enklare.



**273074**  
Muffinsform Classic  
brun 250 st  
Ø 50/68 mm, H 35 mm



**273073**  
Muffinsform Tulip  
brun 250 st  
Ø 50 mm, H 70/95 mm



**273075**  
Muffinsform Tulip  
brun 2000 st  
Ø 50 mm, H 70/95 mm



**273022**  
Muffinsform Tulip  
4 färger 2000 st  
Ø 50 mm, H 70/95 mm



## BAK- &amp; CHOKLADVERKTYG

Verktyg som hjälper dig i ditt dagliga arbete och gör det enklare och smidigare att t.ex. göra moussetårtor.

			Förp.	Trp.förp
<b>96010920</b>	<b>Plastband 4 cm</b> Stadigt plastband som kan användas både till tårtringen eller att göra dekorationer på. 4 cm brett. Längd 50 m.		1x1 st	1x1 st
<b>96010921</b>	<b>Plastband 5 cm</b> Stadigt plastband som kan användas både till tårtringen eller att göra dekorationer på. 5 cm brett. Längd 50 m.		1x1 st	1x1 st
<b>96010923</b>	<b>Plastband 6 cm</b> Stadigt plastband som kan användas både till tårtringen eller att göra dekorationer på. 6 cm brett. Längd 50 m.		1x1 st	1x1 st
<b>96065296</b>	<b>Strukturark Feuilles nyhet</b> Strukturark av plast med bladmönster. Varje förpackning innehåller 27 ark, 40 x 25 cm.		1x27st	1x27st
<b>96011167</b>	<b>Strukturark Matelassé nyhet</b> Strukturark av plast med upphöjt relief mönster. Varje förpackning innehåller 27 ark, 40 x 25 cm.		1x27st	1x27st
<b>96045516</b>	<b>Strukturark Plumetis nyhet</b> Strukturark av plast med små prickmönster. Varje förpackning innehåller 27 ark, 40 x 25 cm.		1x27st	1x27st
<b>96011197</b>	<b>Strukturark Tressé nyhet</b> Strukturark av plast med flätat mönster. Varje förpackning innehåller 27 ark, 40 x 25 cm.		1x27st	1x27st
<b>96005009</b>	<b>Plastark Guitar</b> Mjuka plastark som gör att din choklad glänser och som gör det lättare att sprida ut din ganache innan du skär upp dem med din gitarr. 40x60 cm.		1x500 st	1x500 st



## ÖVRIGT

			Förp.	Trp.förp
<b>3132869</b>	<b>Bakplåtspapper vit Rulle 38cm x 10 m nyhet</b> Vitt premium bakplåtspapper på rulle med dubbelsidig silikonbeläggning. Passar utmärkt till bakning och matlagning i ugn. Godkänt för kontakt med livsmedel. Kan användas upp till 5-7 gräddningar.		1x1 st	1x24 st
<b>3132865</b>	<b>Bakplåtspapper vit Bageri 45x57 cm nyhet</b> Bakplåtspapper med non-stick silikonbeläggning. Utmärkt till bakning och matlagning i ugn. Godkänt för kontakt med livsmedel. Kan användas upp till 5-7 gräddningar.		1x1000 st	1x1000 st
<b>3132180</b>	<b>Grillpåse vit 170x40x160 mm nyhet</b> Vita grillpåsar med ensidig silikonbeläggning. Non-stick och motståndskraftig mot värme upp till +220 °C och kyla - 35 °C. Utmärkta att värma snacks, smörgåsar/toast, hamburgare eller pizza direkt i grillen. Brödet blir krispigt och fyllningen varm.		1x1000 st	1x1000 st
<b>274003</b>	<b>Papperspåse vit</b> Vit papperspåse 175x115x260 mm.		1x500 st	1x500 st
<b>279246</b>	<b>Donutslåda</b> Donutslåda 177x130x85 mm. Med trycket "Nybakade Donuts".		1x300 st	1x300 st
<b>189050</b>	<b>Struthållare 32 hål nyhet</b> Plastställ för ministrutar, 32 hål, grafitgrå. Höjd ca 6 cm, ca Ø 27 cm. Hållet Ø 1,9 cm Artikel 96033521 Ministrut Söt passa dessa ställ.		1x1 st	1x1 st



SNABBT, ENKELT & NÄR DU VILL  
**HANDLA ONLINE**

På vår hemsida och i vår webbshop  
hittar du hela vårt sortiment

**femtorp.se**

Vill du handla i vår webbshop?  
Registrera dig på vår hemsida!

info@femtorp.se    040-94 90 00

info@femtorp.se

040-94 90 00

femtorp.se

 femtorp\_ab

  
**FEMTORP**<sup>®</sup>  
DIN SÖTA LEVERANTÖR

Femtorp är specialister på söta livsmedel och desserter i premiumsegmentet med 30 års erfarenhet i branschen. Läs mer om oss och vad vi kan erbjuda på **femtorp.se**