

Produktkatalog
2026/2027



INNEHÅLL

DESSERTER by FEMTORP 2-3

CHOKLAD 4-15

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

DEKORATIONER 16-29

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

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

Fruktyllningar, 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 & Coating, Bakhjälpmedel, Äggersättning

VANILJ 64-67

Vaniljstänger & vaniljpulver, Vaniljextrakt & vaniljkoncentrat, Vaniljsocker

SMAKSÄTTARE 68-71

Extrakter, Aromer, Barista Syrup, Smakpastor

OLJOR & FETTER 72-73

Skiljemedel, Formspray

FÄRGER 74-77

Livsmedelsfärger fettlösliga, Livsmedelsfärger vattenlösliga,
Livsmedelsfärger glittrande

GLASSRÅVAROR & GLASSTILLBEHÖR 78-83

Glassbaser, Glassbarpulver, Glasspasta, Glasskräm & 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
46102	Ananasmousse Len och frisk mousse med härlig smak av ananas. En påse ger ca 36–41 dl färdig mousse.	1x600 g	8x600 g
45802	Blåbärsmousse 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
45202	Chokladmousse 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
45602	Citronmousse Frisk och syrlig citronmousse. En påse ger ca 36–41 dl färdig mousse.	1x600 g	8x600g
45402	Hallonmousse Len och god mousse med smak av hallon. En påse ger ca 36–41 dl färdig mousse.	1x600 g	8x600 g
45702	Jordgubbsmousse Mousse med härlig smak av jordgubb. En påse ger ca 36–41 dl färdig mousse.	1x600 g	8x600 g
45302	Vit Chokladmousse 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



46502	Culinaire mousse Neutral och stabil moussebas som ger dig full kreativ frihet att skapa egna dessert- och matmousser med perfekt konsistens. Blandas med kall vätska, t.ex puré, juice, buljong eller liknande. En påse ger ca 45–50 dl färdig mousse.	1x500 g	8x500 g
48202	Vaniljsås Krämig och len vaniljsås, smaksatt med malda extraherade vaniljstänger. Djup och naturlig 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
70186	Mörk Choklad Ocumare Pellets 71,1% Mörk choklad med mjuk ton av exotiskt trä, nötter och torkade frukter. Kakaoböner från Venezuela.	●●●●○ 40,6%		1x1,5 kg	6x1,5 kg
70103	Mörk Choklad Trinea Pellets 70% Mörk choklad med hög kakaosmörhalt, som ger en behaglig smak som är både kraftfull och mjuk.	●●●●○ 41,3%		1x5 kg	2x5 kg
70101	Mörk Choklad Trinea Pellets 70% Mörk choklad med hög kakaosmörhalt, som ger en behaglig smak som är både kraftfull och mjuk.	●●●●○ 41,3%		1x25 kg	1x25 kg
70152	Mörk Choklad Aracas Pellets 66% Mörk choklad med balanserad och mjuk smak.	●●●●○ 38,3%		1x5 kg	2x5 kg
70119	Mörk Choklad Tobado Pellets 64,5% Mörk choklad med mild kakaosmak, med en perfekt balans mellan sötma och bitterhet.	●●●●○ 38,3%		1x1,5 kg	6x1,5 kg
70114	Mörk Choklad 60/40 Pellets Mörk choklad med jämn, kraftig och välbalanserad smak. Fri från sojalecitin.	●●●●○ 38,2%		1x1,5 kg	6x1,5 kg
70154	Mörk Choklad Yagara Pellets 59,5% Mörk choklad med en perfekt balans mellan kakao och socker. Chokladen är extra lämplig för fyllningar.	●●●●○ 35,5%		1x5 kg	2x5 kg
70199	Mörk Choklad Cori 900 Bakstabla drops 44,5% 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

Cocoa Horizons certifierad choklad.

		Viskositet/ Fetthalt		Förp.	Trp.förp
801751 nyhet	Mörk Choklad Tanzanie Pistoles 75% Mörk choklad med perfekt balans mellan syra och bitterhet med inslag av blommiga toner. Bönor från Tanzania. Fri från sojalecitin.	 46%		1x1 kg	6x1 kg
801702	Mörk Choklad 70-30-38 Pellets 70,5% Mörk choklad med en intensiv balanserad choklads smak som domineras av rostad kakao, kraftfull bitterhet och fruktiga inslag med vaniljtoner.	 43,7%		1x2,5 kg	8x2,5 kg
801571 nyhet	Mörk Choklad Fleur de Cao Pistoles 70% Mörk choklad med kraftig kakaosmak med inslag av blommor och gula frukter. Fruktig och syrlig, gjord på lätt rostade bönor från Ecuador, Tanzania och Elfenbenskusten.	 43%		1x1 kg	6x1 kg
801572 nyhet	Mörk Chok. Sao Tome Pistoles 70% Mörk choklad med perfekt balans mellan syra och bitterhet. Smak av röda bär och gula frukter med inslag av kaffe, russin och ektråtoner. Gjord på lättrostade bönor från São Tomé. Fri från sojalecitin.	 42%		1x1 kg	6x1 kg
801573 nyhet	Mörk Chok. Philippines Pistoles 68% Mörk choklad med balanserad exotiska smaker. Inslag av röda bär, torkade frukter och rom. Gjord på lättrostade bönor från Filippinerna. Fri från sojalecitin.	 41%		1x1 kg	6x1 kg
801758 EKO nyhet	Mörk Choklad Peru Ekologisk Pistoles 65% Ekologisk mörk choklad med syrliga toner. Inslag av röda bär och torkade frukter. Gjord på lättrostade bönor från Peru. Fri från sojalecitin.	 38%		1x1 kg	6x1 kg
801282	Mörk Choklad 2815 Pellets 57,9% En fyllig mörk choklad med smak av bitter kakao med vaniljtoner.	 38,4%		1x2,5 kg	8x2,5 kg
801151	Mörk Choklad 815 Pellets 56,9% Mörk choklad med en fyllig choklad med smak av bitter rostad kakao med vaniljtoner.	 37%		1x10 kg	1x10 kg
801811	Mörk Choklad 811 Pellets 54,5% Mörk choklad med en mjuk smak av kakao och toner av vanilj.	 36,6%		1x400 g	7x400 g
801140	Mörk Choklad 811 Pellets 54,5% Mörk choklad med en mjuk smak av kakao och toner av vanilj.	 36,6%		1x1kg	6x1 kg
801112	Mörk Choklad 811 Pellets 54,5% Mörk choklad med en mjuk smak av kakao och toner av vanilj.	 36,6%		1x2,5 kg	8x2,5 kg



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
70224	Mjölkchoklad Tokelat Pellets 41% Mjölkchoklad med framträdande smak av mjölk.	●●●●○ 40,2%		1x5 kg	2x5 kg
70293	Mjölkchoklad Jade Pellets 38,8% Mjölkchoklad 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
70219	Mjölkchoklad Zeylon Pellets 36,5% Mjölkchoklad med en fin välbalanserad mjölk- och kakaosmak.	●●●●○ 34,1%		1x1,5 kg	6x1,5 kg
70225	Mjölkchoklad Zeylon Pellets 36,5% Mjölkchoklad med en fin välbalanserad mjölk- och kakaosmak.	●●●●○ 34,1%		1x5 kg	2x5 kg
802771 nyhet	Mjölkchoklad Ghana Pistoles 40,4% Mjölkchoklad med smak av krämig kastanj och toner av färska plommon. Gjord på lätt rostade bönor från Ghana.	●●●●● 40%		1x1 kg	6x1 kg
802391 nyhet	Mjölkchoklad Ecuador Pistoles 39% Mjölkchoklad med en balanserad och fyllig smak av mjölk, kakao, karamell och hasselnötstoner. Gjord på lättrostade bönor från Ecuador.	●●●●○ 39%		1x1 kg	6x1 kg
802823	Mjölkchoklad 823 Pellets 33,6% Mjölkchoklad med en balanserad och fyllig smak av mjölk, kakao och med toner av karamell.	●●●●○ 36,2%		1x400 g	7x400 g
802230	Mjölkchoklad 823 Pellets 33,6% Mjölkchoklad med en balanserad och fyllig smak av mjölk, kakao och med toner av karamell.	●●●●○ 36,2%		1x1 kg	6x1 kg
802232	Mjölkchoklad 823 Pellets 33,6% Mjölkchoklad med en balanserad och fyllig smak av mjölk, kakao och med toner av karamell.	●●●●○ 36,2%		1x2,5 kg	8x2,5 kg
802231	Mjölkchoklad 823 Pellets 33,6% Mjölkchoklad med en balanserad och fyllig smak av mjölk, kakao och med toner av karamell.	●●●●○ 36,2%		1x10 kg	1x10 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
70359	Vit Choklad Opal 31% Pellets Vi choklad med krämig och balanserad sötma som ger en mjuk smak med inslag av vanilj.	●●●●○ 38,8%		1x5 kg	2x5 kg
70319	Vit Choklad Napal Pellets 29,6% Vit choklad med en balanserad sötma och smak av mjölk.	●●●●○ 33,7%		1x1,5 kg	6x1,5 kg
70336	Vit Choklad Napal Pellets 29,6% Vit choklad med en balanserad sötma och smak av mjölk.	●●●●○ 33,7%		1x5 kg	2x5 kg
70398	Vit Choklad Andina Bakstabila drops 22,5% 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
803002	Vit Choklad W2 Pellets 28% Vit choklad med en välbalanserad krämig mjölksmak med toner av vanilj och karamell.	●●●●○ 35,8%		1x400 g	7x400 g
803240	Vit Choklad W2 Pellets 28% Vit choklad med en välbalanserad krämig mjölksmak med toner av vanilj och karamell.	●●●●○ 35,8%		1x1 kg	6x1 kg
803242	Vit Choklad W2 Pellets 28% Vit choklad med en välbalanserad krämig mjölksmak med toner av vanilj och karamell.	●●●●○ 35,8%		1x2,5 kg	8x2,5 kg
803241	Vit Choklad W2 Pellets 28% Vit choklad med en välbalanserad krämig mjölksmak med toner av vanilj och karamell.	●●●●○ 35,8%		1x10 kg	1x10 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.



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
85107	Mörk Non Temp Pellets 5 kg Lättflytande, mörk non temp av hög kvalitet. Hög glans, bra bräck och kraftig smak. Fri från sojalecitin.	★★★★● 37%	1x5 kg	1x5 kg
85112	Mörk Non Temp Pellets 12,5kg Lättflytande, mörk non temp av hög kvalitet. Hög glans, bra bräck och kraftig smak. Fri från sojalecitin.	★★★★● 37%	1x12,5 kg	1x12,5 kg
85206	Mjök Non Temp Pellets 5% Lättflytande, ljus non temp med hög glans, bra bräck och kraftig smak av mjölkchoklad.	★★★★● 38,7%	 1x10 kg	1x10 kg
85309	Vit Non Temp Pellets 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
81511 nyhet	Rosa Jordgubb Non Temp Rosa non temp pellets med jordgubbssmak. Hög glans och bra bräck. Utmärkt till dekorationer och överdrag.	★★●○○ 37%	1x1 kg	10x1 kg
81512 nyhet	Orange Apelsin Non Temp Orange non temp pellets med apelsin smak. Hög glans och bra bräck. Utmärkt till dekorationer och överdrag.	★★●○○ 37%	1x1 kg	10x1 kg
81513 nyhet	Gul Citron Non Temp Gul non temp pellets med citron smak. Hög glans och bra bräck. Utmärkt till dekorationer och överdrag.	★★●○○ 37%	1x1 kg	10x1 kg
81514 nyhet	Grön Pistage Non Temp Grön non temp pellets med pistage smak. Hög glans och bra bräck. Utmärkt till dekorationer och överdrag.	★★●○○ 37%	1x1 kg	10x1 kg
81515 nyhet	Blå Neutral Non Temp Ljusblå non temp pellets med neutral smak. Hög glans och bra bräck. Utmärkt till dekorationer och överdrag.	★★●○○ 37%	1x1 kg	10x1 kg

**Mörk Non Temp Pellets**

Art. 85107 | Vikt: 5 kg

Art. 85112 | Vikt: 12,5 kg

**Mjök Non Temp Pellets 5%**

Art. 85206

KAKAOPULVER

Kakaopulver av hög kvalitet med mycket smak och arom.

			Förp.	Trp.förp
70551	Kakaopulver 20-22% Canelo 21 Mörkbrunt Mörkbrunt kakaopulver med 20-22% fetthalt. Lättlösligt med intensiv smak och arom.		1x1 kg	6x1 kg
705789 EKO	Kakaopulver 20-22% Ekologiskt Mörkrött Alkaliserat, mörkrött kakaopulver med 20-22% fetthalt, lättlösligt med intensiv smak och arom. Kakaopulvret är Ekologisk certifierat.		1x1 kg	6x1 kg
70558	Kakaopulver 20-22% Selección Mörkrött Mörkrött kakaopulver ur serien Selección gjort på utvalda kakaoböner. Kakaopulvret har 20-22% fetthalt samt en kraftig smak och arom.		1x1 kg	6x1 kg



BJUDBITAR

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

		Förp.	Trp.förp
14110	Personliga Chokladbjudbitar med tryck Höghklassig 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! Välj mellan: Mörk choklad med 70% kakaohalt, mjölkchoklad med 32% kakaohalt eller vit choklad med 25% kakaohalt. Mått 34x34x4 mm. Minimiorder 5000 st (5 kartonger).	1x1000 st	1x1000 st
	 		
142848	Mörka Chokladbjudbitar Simón Coll 70% Mörka chokladbjudbitar med 70% kakaohalt.		1x100 st 6x100 st
142849	Mjölkchokladbjudbitar Simón Coll 32% Mjölkchokladbjudbitar med 32% kakaohalt.		1x100 st 6x100 st
142851	Blandade Bjudbitar Simón Coll 85%,70%,32% Display med blandade chokladbjudbitar. Innehåller mjölk- (32%) och mörka (70% och 85%) chokladbjudbitar.		1x100 st 6x100 st

TRYFFLAR

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

- 70803** **Tryffel Selection 7 sorter - ca 140 st**
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

ÖVRIGA CHOKLADPRODUKTER

		Viskositet/ Fetthalt		Förp.	Trp.förp
802422 LAKTOSFRI	Mjölkfri Ljus choklad NXT Pellets 42,3% 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
801552 LAKTOSFRI	Mjölkfri Mörk Choklad NXT Pellets 55,7% Mjölkfri, vegansk mörk choklad med en intensiv, men balanserad kakaosmak med toner av röda bär.	38%		1x2,5 kg	4x2,5 kg
803300	Gold Choklad Pellets 30,4% Choklad med en intensive välbalanserad smak av karamell med rika toner av kola, smör, grädde och salt.	37,1%		1x400 g	7x400 g
803302	Gold Choklad Pellets 30,4% 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
804353 nyhet	Ruby Chok. RB2 Pellets 32,8% Ruby choklad med en intensiv, fruktig och syrlig ton. Unik med sin rosa färg som kommer naturligt från ojästa kakaoböner, utan tillsatta färgämnen eller fruktaromer.	36,8%		1x2,5 kg	4x2,5 kg
96074172	Kakaosmör Extra Vit 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
80706 nyhet	Kakaosmör Mycryo® Pulver Rent frystorkat kakaosmör med neutral smak i pulverform till förtunning, sprayning och för att temperera choklad. Hög kristalliseringsförmåga.			1x600 g	10x600 g
80703	Kakaosmör Pellets Rent kakaosmör med neutral smak i pelletsform till förtunning eller sprayning av choklad. Mycket hög kristalliseringsförmåga.			1x3 kg	4x3 kg
70703	Kakaosmör Pellets Rent kakaosmör med neutral smak i pelletsform till förtunning eller sprayning av choklad. Mycket hög kristalliseringsförmåga.			1x3 kg	4x3 kg
80860 nyhet	Kakaonibs Särskilt utvalda kakaoböner som krossats - så kallade "nibs" - som passar bra till smaksättning och för textur.			1x800 g	4x800 g
70068	Kakaoböner/Nibs Krossade Små rostade bitar från utvalda kakaoböner.			1x1 kg	4x1 kg
70149	Mörk Chokladpinne Batong 44,5% 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 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 och Callebauts produkter 100% hållbar vilket ställer stora krav på allt från förutsättningarna på plantagen till kakao odlarnas arbetssituation, spårbarhet och hela produktionsledet fram till du håller den färdiga produkten i handen.



CHOCOVIC



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

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 kakaojordbrukare och stöder dem med material och finansieringslösningar så att de individuella kakao odlarna 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 kakaojordbrukarna 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

GULD & SILVER

Nyheter!



943179
Glitterpulver Guld
30 g
1x1 st burk



943180
Glitterpulver Silver
30 g
1x1 st burk



943181
Glitterpulver Kakao Guld
40 g
1x1 st burk



943076
Glitterspray Guld
5 g
1x1 st flaska



943075
Glitterspray Silver
5 g
1x1 st flaska



943070
Glitterspray Baby Blå
5 g
1x1 st flaska



943071
Glitterspray Rosa
5 g
1x1 st flaska



943005
Bladguld 50x50 mm
5x5cm
1x5 st blad



943016
Bladsilver 60x60 mm
6x6 cm
1x5 st blad

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



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



549726
Mörk Raster Platta
50x65 mm
1x100 st



54538
Triangel Vit/Rosa
35x45 mm
1x420 st



54776
Mörk Triangel Guld
35x45 mm
1x360 st



73230
Diablo
52x34 mm
1x+-290 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



7178013
Mikado Multifärg
100 mm, Ø 5 mm
1x210 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



71277
Rio Choklad/Guld
30x8x78 mm
1x36 st



7177051
Mörk Spiral
80x35 mm
1x80 st



7177057
Grön Twist
84x20x30 mm
1x80 st



7179113
Löw Spets 2 sorter
33x66 mm, 28x52 mm
1x144 st



7177911
Mörk Rund Spets
Ø 40 mm
1x216 st



7179021
Amber Blomma Spets
Ø 40 mm
1x216 st



7177308
Stjärnanis
10 mm, Ø 30 mm
1x54 st

nyhet



7177572
Fjäril Vit/Rosa
35x30x15 mm
1x120 st



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



7178459
Sol
Ø 45 mm
1x88 st



96061303
Nyckelpiga
21x18,5x6 mm
1x170 st



97901
Kaffeböner
17x13 mm
1x3 kg



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



7177679
Gröna Löv
8x33x19 mm
1x144 st



7177687
Gröna Vårlöv
Ø 55 mm
1x24 st



7177311
Äpple
31x31,5x13 mm
1x36 st



809935
Morot
50x17,5x7 mm
1x135 st

CHOKLADDEKORATIONER



7177565
Djur 3 sorter
40x50 mm
1x108 st

nyhet



7178459
Sol
Ø 45 mm
1x88 st



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



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
1x76st



54013
Vit blomma
Ø 30,5 mm
1x76 st



7148174
Rosenblad Rosa
45x30 mm
1x200 g



54541
Hjärta Röd Mini
17x19 mm
1x270 st

nyhet



7178458
Love Birds
39,5x37 mm
1x90st

nyhet



7178461
Love Bear
38x28 mm
1x90 st

nyhet



7178496
Love Letter
34x30 mm
1x280 st



7177218
Heta Läppar
15x30 mm
1x177 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

CHOKLADDEKORATIONER

nyhet



54019
Kyckling i skal Vit
37x28 mm
1x90st



54018
Påskkyckling
45x33 mm
1x90 st



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



809773
Kanintassar 3D
40x30 mm
1x72 st



54343
Ägg blomma
3 sorter 35x26 mm
1x135 st



54342
Ägg Mönstrad 3D
4 sorter 35x26 mm
1x40 st

nyhet



548544
Alfred Nobel
30 mm Ø
1x315 st

nyhet



54025
Gustav Adolf
40x25 mm
189 st



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



54146
Halloweenpumpa
46x44 mm
1x54 st



7171212
Spindelnät
Ø 50 mm
1x110 st



7178062
Spöke
45x42 mm
1x120 st

nyhet



7171812
Fladdermus
55x33 mm
1x192 st



54374
Halloweenskalle Vit
3 sorter 27x34 mm
1x120 st

nyhet



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

Du hittar sista beställningsdatum för **säsongsdekorationer** i våra säsongsbroschyrer.



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



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



7178417
Tomte
38x27 mm
1x90 st



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



7177156
Mr Frosty
Ø 25 mm
1x80 st

nyhet



54070
God Jul
55x35 mm
1x60 st



548539
God Jul
55x35 mm
1x140 st



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



54067
Gott Nytt År
49x55 mm
1x60 st

nyhet



54066
Fars dag
55x35 mm
1x60 st



548538
Världens Bästa Pappa
55x35 mm
1x140 st



548540
Världens Bästa Pappa
38x24 mm
1x294 st



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

nyhet



7172119
Mustasch 2 sorter
48x16 mm
1x108 st

nyhet



54065
Mors dag
55x35 mm
1x60 st



548546
Världens Bästa Mamma
40x35 mm
1x196 st



548545
Världens Bästa Mamma
38x24 mm
1x294 st



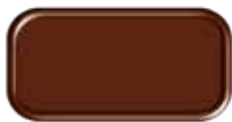
54069
Glad Påsk
55x35 mm
1x60 st

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:

1. Välj modell på plattan.
2. Mörk, mjölk eller vit choklad?
3. Välj bild/text som ska tryckas
4. Se www.femtorp.se art.nr. 54110 för fler exempel
5. Kontakta din säljare eller order@femtorp.se för offert



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

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 säsongsdekorationer.



41120
Mörk Choklad
Blossum
1x1,5 kg



97101
Mörk Choklad
Blossum
1x4 kg



549588
Guld metallic
Blossum
1x500 g



43113
Vit Choklad
Blossum
1x1,5 kg



48117
Jordgubb
Blossum
1x1,5 kg



41168
Mörk Choklad
Shavings
1x2,5 kg



43168
Vit Choklad
Shavings
1x2,5 kg



805192
Mörk Choklad
Paillete
1x1 kg



STRÖSSEL

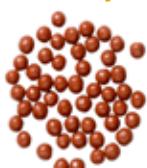
Chokladdragerade och krispiga strössel i många härliga färger och smaker. Ett kul och kreativt sätt att dekorera bakverk och glass.

nyhet



805181
Crispearls
Mörk Choklad
4-6 mm Ø 1x800 g

nyhet



805281
Crispearls
Mjölchoklad
4-6 mm Ø 1x800 g

nyhet



805381
Crispearls
Vit Choklad
4-6 mm Ø 1x800 g

nyhet



805384
Crispearls
Gold Salt Karamell
4-6 mm Ø 1x800 g

nyhet



805481
Crispearls
Ruby Choklad
4-6 mm Ø 1x800 g



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



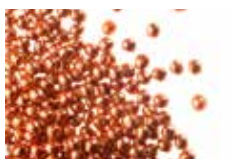
96010379
Crisp Mjolk
4-7 mm Ø 1x500 g



96010441
Crisp Vit
4-7 mm Ø 1x500 g



96010380
Crisp Mix Mörk-Mjolk-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



96060559
Crisp Röd
4-7 mm Ø 1x170 g

ÖVRIGA DEKORATIONER



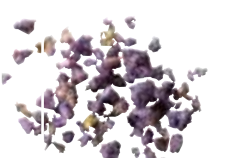
96004638
Popping Candy
Naturell
4-5 mm Ø 1x1 kg



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



96004631
Popping Candy
Bronsdagerad
4-5 mm Ø 1x250 g



96008695
Sockerkristaller Viol
3-8 mm Ø
1x250 g



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

ÖVERFÖRINGSARK

Överföringsark har många användningsområde och kan dekorera allt från tårtor, 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!

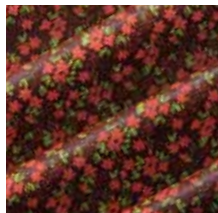
nyhet



96060865 * utgå
Daisy Rose
1x17 st ark



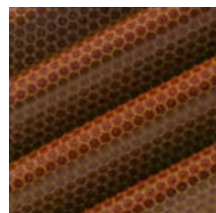
96060871
Janis
1x17 st ark



96087145
Germini
1x17 st ark



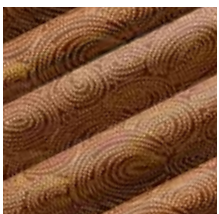
96070200
Notes de Musique
1x17 st ark



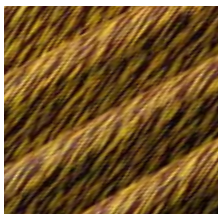
96060140
Alvéoles
1x17 st ark



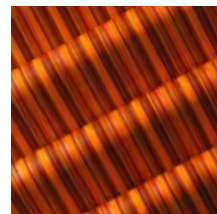
96007592
Opulence
1x17 st ark



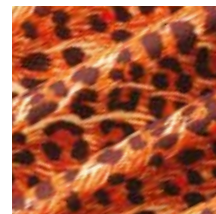
96060117
Spire
1x17 st ark



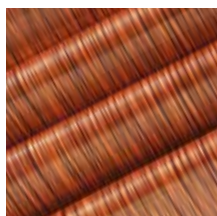
96061181
Tempête
1x17 st ark



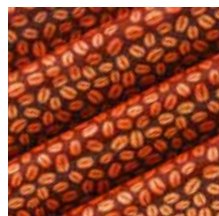
96061327
Cuivre et or
1x17 st ark



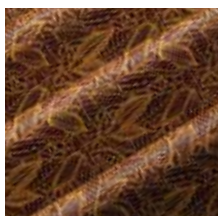
96061184
Savane
1x17 st ark



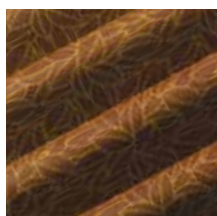
96060151
Pur éclat bronze
1x17 st ark



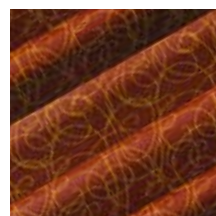
96060144
Robusta scintillant
1x17 st ark



96087002
Cacao
1x17 st ark



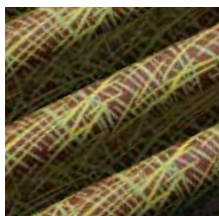
96065019
Canopée
1x17 st ark



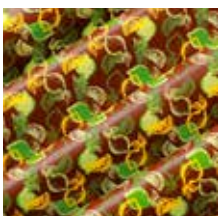
96060147
Arabesques
1x17 st ark



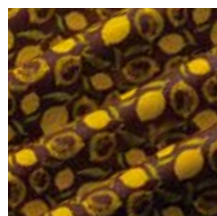
96061189
Petit pois
1x17 st ark



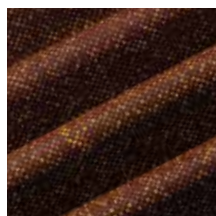
96060113
Verdure
1x17 st ark



96061187
Mojito
1x17 st ark



96060848
Lemon
1x17 st ark



96065005
Nuit d'automne
1x17 st ark

ÖVERFÖRINGSARK

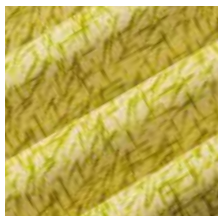
Överföringsark har många användningsområde och kan dekorera allt från tårter, praliner och glass. Nedan ser du ett urval av mönster. För fler överföringsark, se vår hemsida.

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

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



96087147
Volutes
1x17 st ark



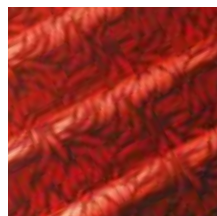
96061331
Herbes
1x17 st ark



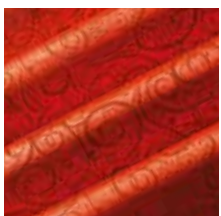
96065217
Pink Paradise
1x17 st ark



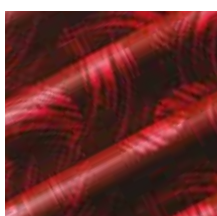
96060136
Passion
1x17 st ark



96061335
Tout feu tout flamme
1x17 st ark



96060150
Rouge envoûtant
1x17 st ark



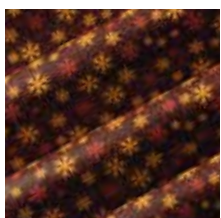
96036142
Loundres rubis
1x17 st ark



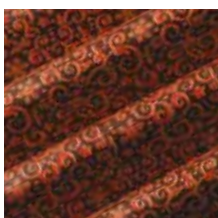
96061334
Sur le plat
1x17 st ark



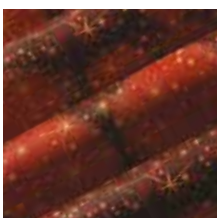
54357
Påskkyckling
1x25 st ark



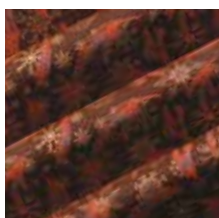
96065003
Solstice
1x17 st ark



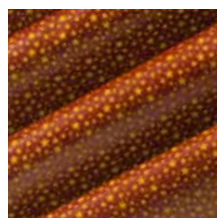
96065219
Charivari
1x17 st ark



96065220
Antalya
1x17 st ark



96065222
Sapins dorés
1x17 st ark



96060143
Constellation
1x17 st ark

Arbetsmetod överföringsark



1 Smält chokladen och häll 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
220225	Studentmössa 15g	nyhet	1x36 st	10x36 st
220402	Röd Marsipanros Mini 4g	nyhet	1x72 st	10x72 st
220401	Röd Marsipanros Mini med blad 7g		1x36 st	10x36 st
222037	Gul Marsipanros 12g		1x36 st	10x36 st
222040	Gul/Röd Marsipanros 12g		1x36 st	10x36 st
222033	Rosa Marsipanros 12g		1x36 st	10x36 st
222031	Röd Marsipanros 12g		1x36 st	10x36 st
222032	Vinröd/Bordeaux Marsipanros 12g		1x36 st	10x36 st
222039	Vit Marsipanros 12g		1x36 st	10x36 st
222041	Vit/Röd Marsipanros 12g		1x36 st	10x36 st
225037	Gul Marsipanros 15g		1x36 st	10x36 st
225040	Gul/Röd Marsipanros 15g		1x36 st	10x36 st
225035	Lila Marsipanros 15g		1x36 st	10x36 st
225042	Orange Marsipanros 15g		1x36 st	10x36 st
225033	Rosa Marsipanros 15g		1x36 st	10x36 st
225031	Röd Marsipanros 15g		1x36 st	10x36 st
225032	Vinröd/Bordeaux Marsipanros 15g		1x36 st	10x36 st
225039	Vit Marsipanros 15g		1x36 st	10x36 st
226015	Ljusgröna Marsipanblad 3g		1x280 st	10x280 st
226022	Mörkgröna Marsipanblad 3g		1x280 st	10x280 st

nyhet



Studentmössa 15g



Gul Marsipanros 15g

nyhet



Röd Marsipanros Mini 4g



Röd Marsipanros Mini med blad 7g



Mörkgröna Marsipanblad 3g



Ljusgröna Marsipanblad 3g



MARSIPANFIGURER

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



220214
Marsipangroda
1x50 g | 30x50 g



220235
Marsipanhare med morot
1x50 g | 30x50 g



220218
Marsipankyckling stående
1x50 g | 30x50 g



220235
Marsipankyckling
1x50 g | 30x50 g



220202
Marsipanhare
1x50 g | 30x50 g



220207
Marsipansnögubbe
1x50 g | 30x50 g

nyhet



220208
Marsipansnögubbe Vit/Grön
1x50 g | 30x50 g



220220
Marsipantomte stående
Röd/Vit
1x50 g | 30x50 g



220207
Marsipantomte sittande
Röd/Vit
1x50 g | 30x50 g

nyhet



220233
Marsipantomte liggande
Röd/Vit
1x50 g | 30x50 g



220215
Marsipangris Rosa/Vit
1x80 g | 30x80 g



220213
Marsipangris Rosa 2st
1x60 g | 30x60 g



Se alla marspinandekorationer och figurer
på vår hemsida **www.femtorp.se**



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.



942033
Rosenblad Lila
Damascene (doft)
Ask: 10 g



942032
Rosenknopp Lila
Damascene (doft)
Ask: 20 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.



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



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



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



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



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



7118140
Blomkruka Terracotta
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



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



BOUCHÉER

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

			Förp.	Trp.förp
040996	Bouchée Stor Färdig bouchée som kan servera med varm eller kall fyllning. H 44-46 mm, ca Ø 65-75 mm.		1x90 st	1x90 st
182210	Bouchée Medium Färdig bouchée som kan servera med varm eller kall fyllning. H 34 mm, Ø 45-55 mm.		1x9 st	9x9 st
182060	Bouchée Stor Färdig bouchée som kan servera med varm eller kall fyllning. H 45mm, Ø 65-70 mm.		1x6 st	10x6 st
518038	Petit Choux Mini Färdiga Petit Choux att fylla med vaniljkräm, sylt, grädde eller glass. H 33 mm, Ø 43 mm.		1x200 st	1x200 st

PAJSKAL

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

			Förp.	Trp.förp
181310	Tapasskal Square Neutral Neutralt tunt krispigt tapasskal färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 18 mm, 33x33 mm.		1x96 st	1x96 st
181320	Tapasskal Rund Neutral Neutralt tunt krispigt tapasskal färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 18 mm, Ø 37 mm.		1x96 st	1x96 st
688700	Pajskal Mini Salt Salt litet pajskal färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 11 mm, Ø 49 mm.		1x240 st	1x240 st
181720	Pajskal Rund Neutral Neutralt tunt krispigt pajskal färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 15 mm, Ø 70 mm.		1x60 st	1x60 st
181010	Pajskal Mini Neutral Litet neutralt pajskal färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 16 mm, Ø 44 mm.		1x16 st	18x16 st
181510	Tapasskal Blomma Mini Blomformat neutralt pajskal färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 11-17 mm, Ø 42 mm.		1x12 st	20x12 st
21010	Pajskal Cannelé Neutral Neutralt tunt pajskal färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 15 mm, Ø 80 mm.		1x24 st	10x24 st
20158	Pajskal Cannelé Mördeg Tunt pajskal gjort på mördeg färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 15 mm, Ø 80 mm.		1x24 st	10x24 st

TARTELETTER

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

			Förp.	Trp.förp
181901	Mördegstartelette Mini 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
181030	Mördegstartelette Mini Liten mördegstartelette färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 17 mm, Ø 45 mm.		1x350 st	1x350 st
689009	Mördegstartelette Mini Liten mördegstartelette färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 11 mm, Ø 49 mm.		1x240 st	1x240 st
181951	Mördegstartelette Mördegstartelette med raka kanter färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 16 mm, Ø 80 mm.		1x108 st	1x108 st
181903	Mördegstartelette Kakao 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
522035	Mördegstartelette Mördegstartelette i klassiskt utseende färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 19 mm, Ø 85 mm.		1x144 st	1x144 st
181971 nyhet	Mördegstartelette Rektangulär Rektangulär mördegstartelette färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 17 mm, L 90 mm, B 37 mm.		1x108 st	1x108 st
682510 nyhet	Mördegstartelette Mördegstartelette färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 20 mm, ca Ø 105 mm.		1x72 st	1x72 st
098033	Mördegsbotten Stor mördegsbotten färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 23 mm, Ø 240 mm.		1x12 st	1x12 st
96033530 GLUTENFRI	Tartelette Mini Neutral Glutenfri Liten glutenfri neutral tartelette färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 20 mm, Ø 50 mm.		1x90 st	1x90 st
96033531 GLUTENFRI	Tartelette Neutral Glutenfri Glutenfri neutral tartelette färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 20 mm, Ø 85 mm.		1x36 st	1x36 st
96033521	Ministrut Söt 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
182018	Ministrut Neutral 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

Savoiardi Kex

24 st 200 g
Trp. 20 st



11115

Savoiardi Kex

15x400 g
Trp. 1 st



11152

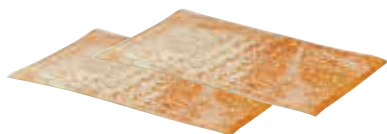
Cantuccini Mandelskorpor

Biscotti 22 st 200 g
Trp. 12 st

Formar & skal

ANSLAG

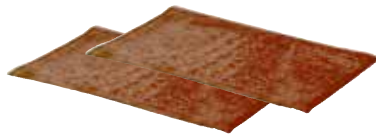
Färdiga söta anslagsbottnar för rulltårter och bakverk. Ett anslag ger cirka 30 rulltårtsskivor.



799728

Rulltårtsanslag Naturella

58x38x0,8 cm
1x14 st



799820

Rulltårtsanslag Choklad

58x38x0,8 cm
1x14 st



FRUKTER & BÄR

Frukter & bär

FRUKTFYLLNINGAR

Högekvalitativa 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.

		Förp.	Trp.förp	
270321	Apelsin Daily 44%	1x2,7 kg	3x2,7 kg	nyhet
272309	Björnbär Classic 60%	1x2,7 kg	3x2,7 kg	
270314	Blåbär Classic 60%	1x2,7 kg	3x2,7 kg	
270250	Citron Daily 26%	1x2,7 kg	3x2,7 kg	
270272	Hallon Classic 60%	1x2,7 kg	3x2,7 kg	
270286	Jordgubb Classic 60%	1x2,7 kg	3x2,7 kg	
76300	Päronfyllning Xtra 90%	1x5,5 kg	1x5,5 kg	
270347	Rabarber Classic 60%	1x2,7 kg	3x2,7 kg	
270243	Röda Körsbär Classic 67%	1x2,7 kg	3x2,7 kg	* utgår
270278	Skogsbär Classic 60%	1x2,7 kg	3x2,7 kg	
270509	Svarta Körsbär Classic 67%	1x2,7 kg	3x2,7 kg	
63600	Äpplefyllning Tradition 90%	1x5,5 kg	1x5,5 kg	
56800	Äpplefyllning Tradition 90%	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.

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



	Förp.	
283008	Ananas Puré med askorbinsyra 14°Brix BIB	1x20 kg
281923	Puré Blåbär v. myrtillus/angust. utan frön 10°Brix BIB	1x20 kg
282011	Hallon Puré utan frön 9°Brix BIB	1x20 kg
281300	Jordgubb Puré utan frön 8°Brix BIB	1x20 kg
283200	Mango Puré 16°Brix BIB	1x20 kg
283300	Passionsfruktsjuicekoncentrat opak 40°Brix BIB	1x23 kg

nyhet

SYLTAT & KANDERAT

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

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



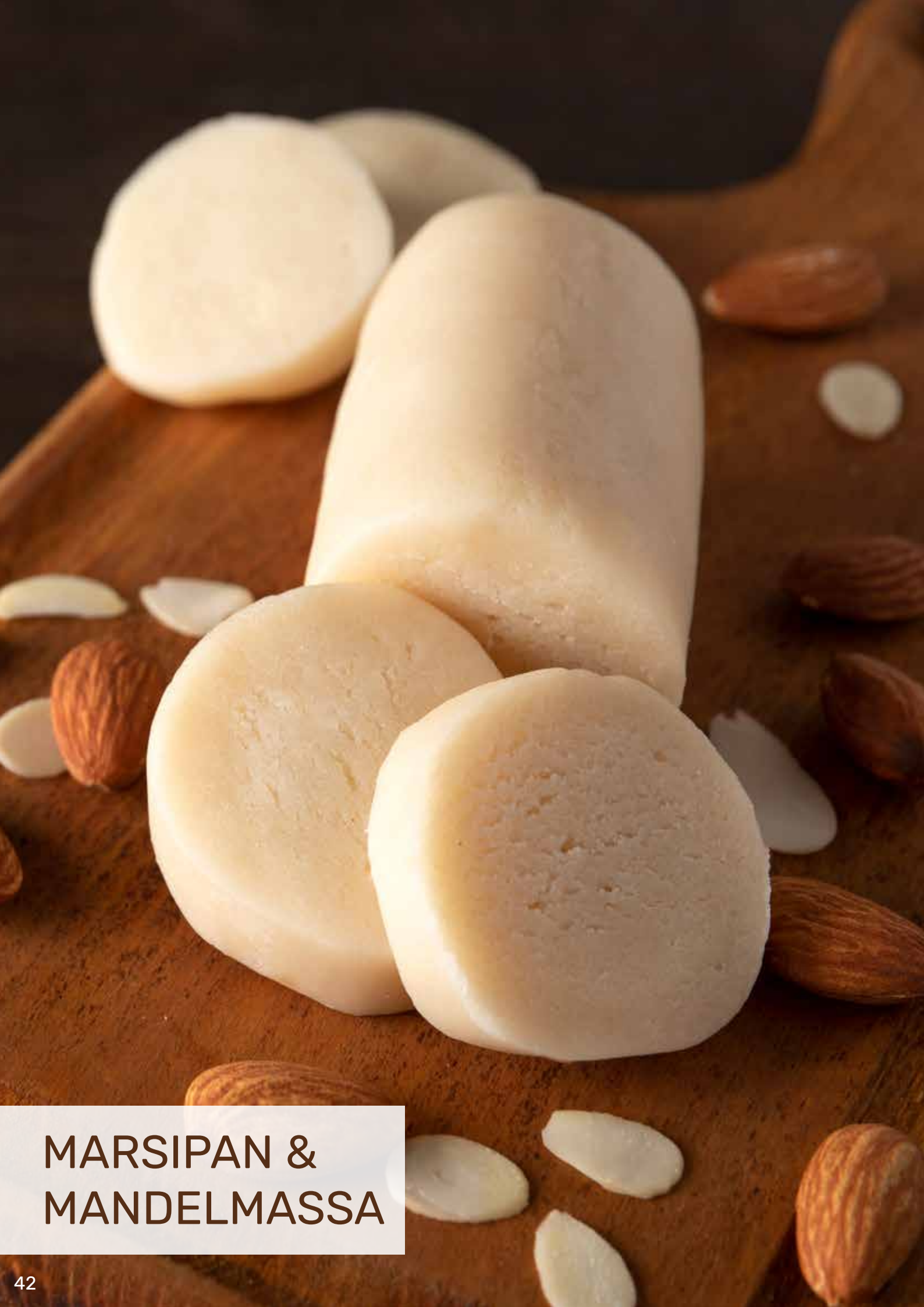
FRYSTORKADE FRUKTER & BÄR

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

		Förp.
96045001	Hallonpulver	1x200 g
96045000	Jordgubbspulver	1x200 g
96045003	Mangopulver	1x200 g
96050226	Passionsfruktpulver	1x200 g
96045002	Svartvinbärspulver	1x200 g
96045006	Hallonbitar	1x80 g
96045005	Jordgubbsbitar	1x80 g
96050225	Hallon Hela	1x60 g







MARSIPAN & MANDELMASSA

MARSIPAN

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

		Förp.	Trp.förp
87100015	Marsipan Lubeca Premium LMDG Marsipan gjord på aromatisk medelhavsmandel. 44% mandel / 46% socker. En utmärkt marsipan till din semla eller en lyxig bulle.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
87122015	Marsipan MI 7:3 CAL Marsipan gjord på mandel från Kalifornien. 37% mandel / 54,5% socker.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
87118007	Figurmarsipan MM Figurmarsipan gjort på aromatisk medelhavsmandel. 35% mandel / 57% socker.	1x1 kg	5x1 kg
87118015	Figurmarsipan MM Figurmarsipan gjort på aromatisk medelhavsmandel. 35% mandel / 57% socker.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
87083007	Pistagemarsipan A Marsipan gjord på aromatisk medelhavsmandel och pistagemandel. Härlig konsistens med mjuk grön färg och fin smak. 43% medelhavsmandel / 35% socker / 9% pistagemandel.	1x1 kg	5x1 kg

MANDELÅRMASSA

Mångsidig mandelmassa av hög kvalitet från Lubeca.

		Förp.	Trp.förp
87009604	Mandelråmassa M0 MM Mandelråmassa gjord på aromatisk Valenciamandel. 52% mandel / 35% socker.	1x200 g	15x200 g
87031007	Mandelråmassa M0 CAL A Mandelråmassa gjord på mandel från Kalifornien. 52% mandel / 35% socker.	1x1 kg	5x1 kg
87031015	Mandelråmassa M0 CAL A Mandelråmassa gjord på mandel från Kalifornien. 52% mandel, 35% socker.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
87042007 EKO	Mandelråmassa M0 MM Ekologisk A Mandelråmassa gjord på aromatisk ekologisk medelhavsmandel och rörsocker. 52% mandel / 35% socker.	1x1 kg	5x1 kg
87040015 EKO	Mandelråmassa M0 MM Ekologisk 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, tårter och tillverkning av till exempel marsipanrosor.

Förp.	Trp.förp	Mandel	Socker
1x500 g	20x500 g	25%	75%

3360051	Grön	
3360054	Gul	
3360057	Orange	
3360053	Rosa	
3360055	Röd	
3361051	Svart	
3360052	Vit *	

* Vit är mer gräddvit i nyansen



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

33355	Blå	
33348	Brun	
33354	Bladgrön	
33381	Grön	
33383	Gul	
33385	Lila	

33351	Orange	
33382	Rosa	
33357	Röd	
33349	Vinröd	
33350	Svart	
33384	Vit *	

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

		Förp.	Trp.förp
380300	Hasselnötskärnor Hela utan skal Skalade hela hasselnötskärnor från Turkiet av högsta kvalitet.	1x1 kg	3x1 kg
87478015	Hasselnötskärnor Medium Hackade Rostade Rostade medium hackade hasselnötskärnor från Turkiet och Svartahavsområdet av högsta kvalitet.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
87482015	Hasselnötsmjöl Hasselnötsmjöl på rostade hasselnötskärnor från Turkiet och Svartahavsområdet av högsta kvalitet.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
805714 nyhet	Hasselnötskrokant 37% Hasselnötskrokant med tydlig smak av rostade och karamelliserade hasselnötter. Perfekt att garnera tårter och bakelser med. Går utmärkt att blanda med choklad för att skapa en krispig botten eller skal. Tillsatt i degen för att ge bakverk, bröd och kakor en knaprig touch.	1x1 kg	6x1 kg

NOUGAT

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

		Förp.	Trp.förp
87287004	Nougat i skikt Mörk och ljus nougat i skikt av hög kvalitet. Gjord på färsrostade hasselnötter.	1x2,5 kg	1x2,5 kg
87285004	Nougat Mörk Mörk hasselnötsnougat av högsta kvalitet. Starkt färsrostad av hasselnötter.	1x2,5 kg	1x2,5 kg
87331004 EKO	Nougat Mörk Ekologisk Mörk nougat av högsta kvalitet, gjord på färsrostade ekologiska hasselnötter, rörsocker och choklad couverture.	1x2,5 kg	1x2,5 kg
87286004	Nougat med Hela Hasselnötter Mörk nougat med hela hasselnötter av högsta kvalitet, starkt rostad. Gjord på färsrostade 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
99501	Ljust Muscovado Socker Ljust muscovadosocker med honungsbruna sockerkristaller och en ljuvlig smak av kola. Passar utmärkt till smörkola, karamellsåser, desserter, fruktmalinader och att bränna av desserter med.	1x500 g	10x500 g
99521	Mörkt Muscovado Socker Oraffinerat, mörkt muscovadosocker med distinkt karamellsmak. Rårörsockret ger en unik smak och naturlig färg till desserter, bakverk och matlagning.	1x500 g	10x500 g
99541	Molass Socker Rårörsocker med mörka sockerkristaller och en rik smak av karamell.	1x500 g	10x500 g
99561	Demerara Socker Gyllenbruna sockerkristaller med rik arom och krispig textur. Är särskilt gott att göra smulpaj och crème brûlée på.	1x500 g	10x500 g
316749 * utgår	Rörsocker bit Vit Oregelbundna vita bitar av rörsocker.	1x750 g	8x750 g
317002 * utgår	Rörsocker bit portion display Brun/Vit Oregelbundna inslagna bitar av rörsocker, blandade vita och bärnstensfärgade.	1x2,5 kg	4x2,5 kg
93375	Flamberingssocker Karamell Att använda på exempelvis en crème brûlée.	1x375 g	18x375 g
272942	Kanelströssel nibs 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 sötningseffekt och struktur liksom smak till dina skapelser. Kan kombineras och ger oanade tekniska möjligheter.

		Förp.	Trp.förp
96060618	Dextrose Nr 15 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
96060633	Glykospulver Nr 43 Glykospulver är en mix av kolhydraterna från stärkelsen i sackaros (sötma 100%) Glykos sötma är 60-70%. Lämpligt till alla bagerier och konditoriprodukter.	1x1 kg	1x1 kg
277040	Glykossirap 1 kg 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
973101	Glykos 7 kg 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
96060637	Inulin Nr 37 Inulin kommer från cikoriarotens fiber har låg sötma 20% mot sackaros, reducerar sötman och ökar texturen.	1x800 g	1x800 g
317823	Invertsocker Sucreline 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
96060647	Isomalt Nr 30 Sockeralkohol tillverkad ur den naturliga sockerarten sackaros. Sötma 50% mot sackaros. Skapa vackra dekorationer till dessert, tårter, kakor och glass.	1x1 kg	1x1 kg
96060619	Malto Dry Nr 22 Maltodextrin från tapioka. Sötma 30% mot sackaros. Absorberar oljor som förvandlas till pulver. Samma användningsområde som florsocker.	1x500 g	1x500 g
96060624	Sorbitol Nr 24 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
3662	Vanillin Socker Vanillinsocker för smaksättning av desserter, bakning, konditorivaror m.m.	1x1,5 kg	4x1,5 kg

Isomalt Nr 30
Art. 96060647



Malto Dry Nr 22
Art. 96060619







BAGERIRÅVAROR

KONDITORIMIXER

Upptäck vårt breda sortiment av konditorimixer utvecklade för att ge jämn kvalitet, fantastisk smak och enkel hantering. Oavsett om du vill skapa luftiga muffins, saftiga tårter eller perfekta småkakor har vi mixen som gör jobbet lättare och resultatet bättre. Med vårt sortiment får du mer tid till kreativitet – och nöjda kunder, varje gång.



		Förp.	Trp.förp
279754	Browniemix Chewy Fudge amerikansk 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
272211 GLUTENFRI	Browniemix RAC MB Glutenfri 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
279001	Cookiemix amerikansk 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
272395	Crème Cake Mix Neutral amerikansk Mix för t.ex. tårter, anslag, muffins mm. Blir ca 194 st muffins (120 g), ca 615 st cupcakes (35 g), ca 17 anslag (1,3 kg) eller ca 42 st tårter (525 g) per säck.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
270403	Crème Cake Mix Choklad RAC MB Mix för t.ex. tårter, anslag, muffins mm. Tillsatt endast ägg, olja och vatten. Blir 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
271033	Morotskaksmix Bakmix för att göra fantastiskt saftiga morotskakor med lång hållbarhet. Tillsatt endast vatten och olja.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
279006	Muffinsmix amerikansk 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
275402 GLUTENFRI	Muffinsmix Vanilj Glutenfri 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
273830	Pepparkaksmix mjuk Mix för enkel bakning av mjuka pepparkakor.	1x15 kg	1x15 kg
271363	Donutbas Premium Saftiga, läckra amerikanska donuts! Tillsatt fryspulver och frys sedan in de munkar du inte ska använda. Ta ut, tina, tillaga och servera!	1x12,5 kg	1x12,5 kg
275426	Donutmix Heritage Cake Donutmix för tillagning av amerikanska donuts med en härlig smak av vanilj.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
275425	Donutmix Majestic Cake Donutmix för enkel tillagning av läckra donuts med en mild smak av citron.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
272402	Eclairmix Eclairmix för enkel tillagning av små franska bakelser. Blir ca 2025 st petit-choux (25 g/st) per säck.	1x15 kg	1x15 kg
3689	Toscamix Mix för bakverk när du vill ha ett knaprigt toscatäcke.	1x500 g	20x500 g

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
274380	Anslagsmix Neutral Vegan 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
273725	Browniemix RAC MB Vegan Mix för bakning av veganska brownies. Tillsätt endast olja och vatten. Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x10 kg	1x10 kg
273727	Cookiemix Vegan 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
273726	Cookiemix Choklad RAC MB Vegan 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
273722	Crème Cake Mix Neutral Vegan 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
273721	Crème Cake Mix Choklad RAC MB Vegan 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
273730	Muffinsmix Vegan 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 frysstabila och innehåller endast naturliga smaksättningar med gelatin från nöt. Gräddmousse kan användas till exempelvis franska tårter, bakelser och desserter.

		Förp.	Trp.förp
3030	Neutral	1x5 kg	1x5 kg
3035	Choklad	1x5 kg	1x5 kg
3034	Citron	1x5 kg	1x5 kg
3048	Hallon	1x5 kg	1x5 kg
3031	Jordgubb	1x5 kg	1x5 kg
273032	Körsbär	1x5 kg	1x5 kg

		Förp.	Trp.förp
3068	Mango-Aprikos	1x5 kg	1x5 kg
3059	Persika-Passion	1x5 kg	1x5 kg
273220	Salt-Karamell	1x2,5 kg	2x2,5 kg
3026	Skogsbär	1x5 kg	1x5 kg
3584	Tiramisù	1x5 kg	1x5 kg
3049	Vit Choklad	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
70475	Hasselnötsfyllning Extender Hasselnötsfyllning med balanserad smak mellan kakao och hasselnöt. Kan med fördel spritsas på bakelser och tårter.	●●●○○	1x5 kg	2x5 kg
70467	Mörk Kakaofyllning Azabache Krämig, mörk kakaofyllning, av mycket hög kvalitet. Särskilt bra till tryfflar, fyllningar och överdrag till tårter.	●●●●●	1x5 kg	2x5 kg
70466	Mörk Kakaofyllning Kiribati Mörk chokladfyllning med en skärbar konsistens som ger en vackert glansig yta. Utmärkt till fyllningar och överdrag till tårter.	●●●●●	1x5 kg	2x5kg
70469	Vit Konfektyrsfyllning Made Vit chokladfyllning för tryfflar, fyllningar och överdrag till tårter.	●●●●●	1x5 kg	1x5 kg
61128	Hasselnötspasta HMU Osötad hasselnötspasta på rostade och malda hasselnötter.		1x10 kg	1x10 kg
87319056	Smörnougatkräm Krämig bakstabil smörnougat med mjuk spritsbar och bredbar konsistens. För tryfflar, bakelser, dekorationer och fyllningar.		1x6 kg	1x6 kg
272749	Citronkräm Delicream Ljuvlig citronkräm som är färdig att användas som exempelvis fyllning i pajer, kakor och desserter. Frysstabil.		1x6 kg	1x6 kg
273004	Kolakräm Pikfein 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
21127	Dulce de Leche kräm Clásico 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
21117	Dulce de Leche kräm Clásico 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
21109	Dulce de Leche kräm Clásico 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
21113	Dulce de Leche fyllning Alfajorero 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

GELÉER

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

		Förp.	Trp.förp
273251	Tårtgelé Decorgel Plus Neutral Frysstabil transparent tårtgelé med neutral smak. Färdig att använda till tårter och bakverk, varm eller kall.	1x3 kg	1x3 kg
40374	Tårtgelé Belnap Neutral Koncentrerad, frysstabil gelé för användning på tårter och pajer. Kan appliceras med pensel eller spraymaskin.	1x7 kg	1x7 kg
277176 nyhet	Tårtgelé Belnap Neutral Koncentrerad, frysstabil gelé för användning på tårter och pajer. Kan appliceras med pensel eller spraymaskin.	1x14 kg	1x14 kg
441147	Spraygelé Neutral BIB Färdig gelé att använda på tårter 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

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
96060622	Förtjockningsmedel Guar Nr 16 Förtjockningsmedel från extraherade guarbönors frön. Värme och frysstabil, glutenfri. Ej lösbar i olja eller alkohol.	1x1 kg	1x1 kg
96060615	Förtjockningsmedel Xantangummi pulver Nr 10 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
191200	Gelatinblad 200 Bloom 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
190170	Gelatinpulver Active Gelatin Gelecta Gelatinpulver av nöt är av animaliskt ursprung från oxe, Bloomvärde 170. Ger en perfekt textur snabbt, enkelt och med exakt dosering. Använd till vispgrädde, mousse, vaniljsås, glasyr, gelé, aladåb, ganache och bakverk. Halal-certifierad.	1x500 g	20x500 g
190410	Gelatinpulver Cold Texture Gelecta 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 vispgrädde utan uppvärmning. Utmärkt stabilitet vid upptining.	1x750 g	20x750 g
96060643	Geleringspulver Agar-agar Nr 29 Naturligt vegetabiliskt geleringsmedel från rödalger. Ger vattenlösliga vätskor en fast gelekonsistens, kan värmas men inte frysas. Ej lösbar i alkohol.	1x700 g	1x700 g
96060629	Geleringspulver Alginat Nr 33 Geleringsmedel från extraherade brunalger som gör vätskor sfäriska med eller utan kalcium tillsats. Ph4 eller högre rekommenderas.	1x1 kg	1x1 kg

		Förp.	Trp.förp
96060635	Geleringspulver Gellan gum Nr 07 Geleringsmedel från vattenväxten elodea, värmetålig men inte frysstabil, ger en fast skärbar och bakstabil konsistens.	1x700 g	1x700 g
96060631	Geleringspulver Iota Nr 11 Geleringsmedel från extraherade rödalgen karragenan som ger en mjuk gelifiering, frysstabil men skall inte kokas, lämplig till mejeriprodukter.	1x1 kg	1x1 kg
96060623	Geleringspulver Methyl-Gel Nr 45 Förtjockningsmedel från växtcellulosa, kallsvällande och gelifierande vid uppvärmning som ger en unik textur.	1x400 g	1x400 g
96060627	Geleringspulver Pektin NHX Nr 58 Geleringsmedel från citrusskal kan värmas men inte kokas, kylstabil.	1x1 kg	1x1 kg
96060641	Gelatinpulver F Nr 38 Gelatin från fisk med Bloomstyrka 200 (gold) smälter vid låg temperatur. Lämplig till konfektyr, glass, mousse och alkoholtextrur.	1x1 kg	1x1 kg
96060648	Gelatinpulver P Nr 40 Gelatin från gris med Bloomstyrka 200 (gold), gelefierar utan kokning. Lämplig för konfektyr, glass, gele, mousse och alkoholtextrur.	1x1 kg	1x1 kg
96060642	Gelatinpulver B Nr 36 Gelatin från nöt med Bloomstyrka 200 (gold), gelifierar utan kokning. Lämplig för mousse, konfektyr, glass krämer och alkoholtextrur.	1x1 kg	1x1 kg
3646	Quelli kallbindemedel 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
96060649	Emulgeringsmedel Emul S Nr 08 Emulgeringsmedel sojalecitin, stabiliserar emulsioner i bakverk, såser och konfektyr. Kan värmas till max 60 grader.	1x600 g	1x600 g
96060645	Emulgeringsmedel Emul A Nr 32 Emulgeringsmedel solroslecitin, stabiliserar emulsioner i bakverk, såser och konfektyr. Kan värmas till max 60 grader.	1x600 g	1x600 g
190427	Gräddstabilisator Cream Gelecta Gräddstabilisator gjort av animaliskt ursprung nöt, växtfiber och proteiner. Används för att hjälpa vispad gräddes 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 & COATING

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
273038	Glasyr Vit Glossy Vit glasyr med vaniljsmak för överdrag och dekorerings av bakverk. Frys och upptinningsstabil. Klar att användas eller värm upp för doppning eller överdrag.	1x6 kg	1x6 kg
277302	Glasyr Choklad Glossy RAC MB Chokladglasyr för överdrag och dekorerings av bakverk. Frys och upptinningsstabil. Klar att användas eller värm upp för doppning eller överdrag. Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x7 kg	1x7 kg
270554 nyhet	Cream Cheese Frosting SG Frysstabil Creme Cheese Frosting till t.ex. morotskaka och muffins. Färdig att användas eller vispas för doppning, dekorerings, spritsning eller fyllning. Innehåller RSPO-certifierad segregerad hållbar palmolja.	1x6 kg	1x6 kg
278303 nyhet	Coating Souplesse Vit Neutral Flexibel fettbaserad neutral vit coating för dekoration och överdrag av alla typer av bakverk Innehåller endast RSPO-SG segregerad certifierad hållbar palmoja.	1x3 kg	1x3 kg
278302 nyhet	Coating Souplesse Mörk Flexibel fettbaserad mörk coating med chokladsmaak, för dekoration och överdrag av alla typer av bakverk. Innehåller endast RSPO-SG segregerad certifierad hållbar palmoja och Rainforest Alliance certifierad kakao.	1x3 kg	1x3 kg
278305 nyhet	Coating Souplesse Limoncello Flexibel fettbaserad ljusgul coating med citronsmak, för dekoration och överdrag av alla typer av bakverk. Innehåller endast RSPO-certifierad segregerad hållbar palmolja.	1x3 kg	1x3 kg
278312 nyhet	Coating Souplesse Karamell Flexibel fettbaserad coating med karamellsmak, för dekoration och överdrag av alla typer av bakverk. Innehåller endast RSPO-certifierad segregerad hållbar palmolja.	1x3 kg	1x3 kg

”En och samma produkt för glasyr, fyllning, doppning och dekoration ...”



Souplesse Mörk
Art. 278302
Förp. 1x3kg



Souplesse Vit Neutral
Art. 278303
Förp. 1x3kg



Souplesse Limoncello
Art. 278305
Förp. 1x3kg



Souplesse Karamell
Art. 278312
Förp. 1x3kg

BAKHJÄLPMEDEL

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

		Förp.	Trp.förp
441079 nyhet	Bakglans 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	12x1 kg
3660	Bakpulver Bakpulver utan smaksättning som ger en vacker volym åt dina desserter och bakverk.	1x1,5 kg	4x1,5 kg
3652	Marängpulver Silvia Marängpulver för enkel tillagning av fina maränger. Perfekt att spritsa på pajer, tårter och cupcakes. Tillsätt bara vatten!	1x2,5 kg	2x2,5 kg
3635	Äggvitepulver Ova fina 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
671201	Äggviteersättning Yumgo White Pulver Ersätter äggvitor i söta eller salta recept. Till Chokladmousse, maränger, macaroons, 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
672201	Ägguleersättning Yumgo Yolk Pulver 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
673201	Heläggsersättning Yumgo Whole Pulver 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 heläggsersättningspulver.	1x1 kg	5x1 kg





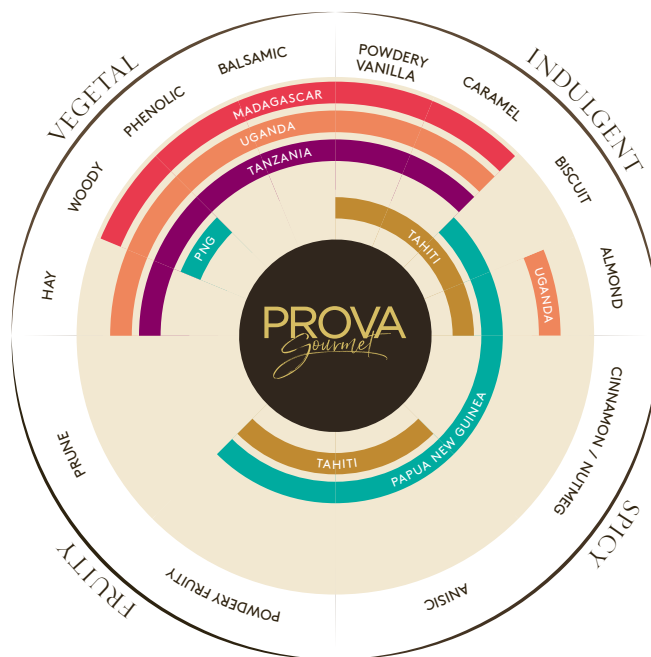
VANILJ

VANILJSTÄNGER & VANILJPULVER

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

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

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

Vanilj

VANILJSOCKER

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

		Förp.	Trp.förp
25009 EKO	Vaniljsocker 100% Ekologiskt Ekologiskt vaniljsocker med en len smak av Madagaskar Bourbon-vanilj.	1x500 g	12x500 g
25055	Vaniljsocker med vaniljextrakt Naturlig produkt gjord på de finaste vaniljböror 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
844055	Lakritspulver Lakritspulver av hög kvalitet. En utmärkt smaksättare till desserter, bakverk, glass, konfektyr, förrätter och huvudrätter.	1x500 g	1x500 g
25325	Lakritsextrakt 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
25970	Kaffeextrakt 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
25961	Kaffeextrakt Cold Brew Kaffeextrakt i flytande form, framställt genom en långsam kall bryggning 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
1367	Citronkoncentrat Citro Nova Citro Nova är ett apelsingranulat smaksatt med utvalda citrusoljor. För smaksättning av alla typer av bakverk som ex. citronbiskvika, mandelkaka Amaretto Limone och cheesecake.	1x1,5 kg	4x1,5 kg

SMAKPASTOR

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

Innehåller endast naturliga smaksättningar!

Förp. Trp.förp

1x1 kg 4x1 kg

272001	Apelsin	272005	Körsbär
272012	Banan	272050	Mango
273265	Blåbär	272044	Marc de Champagne
272004	Citron	272032	Mocka
272020	Hallon	272024	Passionsfrukt
272011	Hasselnot	272851	Pistage
275353	Jordgubb		
271832	Karamell		



AROMER

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

		Förp.	Trp.förp
271600	Arom Bittermandel Naturlig arom av bittermandel, i en praktisk flaska med anti-droppfunktion. Bak- och frysstabil.	1x500 g	8x500 g
271720	Rom arom Belmonte 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
25554	Vaniljarom 554 Bak- och frysstabil vaniljarom i flytande form. Använd i varma och kalla desserter, bakverk, glass, konfektyr etc.	1x1 liter	6x1 liter
530366	Cointreau® aromkoncentrat 60% vol 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
532757	Brandy St-Rémy® XO gelifierad arom 50% vol Gelifierad St-Rémy® XO Brandy för smaksättning till desserter, glass, choklad.	1x2 liter	6x2 liter
532754	Rom Mount Gay® gelifierad arom 50% vol Gelifierad Mount Gay® rom för smaksättning till desserter, glass, choklad och krämer.	1x2 liter	6x2 liter
93534	Flamberingsgel Cointreau 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
93501	Flamberingsgel Karamell 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
93525	Flamberingsgel Svartpeppar 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



GOURMET SYRUP

BARISTA GOURMET SYRUP är en delikat och smakrik syrup som kan användas som smaksättare av kaffedrycker som Cappuccino, Café au Lait, Café Latte, iskaffe och andra espressobaserade kaffedrinkar samt alkoholfria och alkoholhaltiga drinkar och cocktails. Passar även utmärkt som topping på desserter, glass och i glassdrinkar.

		Förp.	Trp.förp
571020	Barista Gourmet Syrup Vanilla Mild vaniljsmak, passar till de flesta råvaror och ingredienser. Prova Barista Vanilla till kaffedrinkar, i cocktails, över färskt bär, i milkshakes eller som söt topping på yoghurt eller glass.	1x750 ml	6x750 ml
571040	Barista Gourmet Syrup Hazelnut Rik och intensiv smak av rostade hasselnötter, kex och brynt smör. Den fylliga smaken passar bra till kaffedrinkar, mjölk och choklad.	1x750 ml	6x750 ml
571010	Barista Gourmet Syrup Caramel Fyllig karamellsmak som lyfter cappuccino, caffè latte och espresso. Passar även som smaksättning i varm mjölk och växtbaserade drycker samt till glass, pannkakor och desserter.	1x750 ml	6x750 ml
571030	Barista Gourmet Syrup Irish Cream Rik smak av nyrostat kaffe, vanilj, grädde och irländsk whisky. Passar lika bra i varma som kalla drycker och kan användas i kaffedrycker med eller utan mjölk, i milkshakes eller över glass.	1x750 ml	6x750 ml
572530	Barista Gourmet Syrup Chocolate Smakrik sirap med en distinkt smak av kakao och mjölkchoklad. Passar bra till mjölkbasade kaffedrycker som cappuccino, caffè latte och espresso. Utmärkt i kalla drycker där man vill ha en fin smak av choklad.	1x750 ml	6x750 ml
571014	Barista Gourmet Syrup Ice Tea Chai Intensiv, kryddig och raffinerad sirap med smaker av kanel, kardemumma, ingefära och kryddnejlika över en bas av svart te. Sötad med rörsocker och kan användas i ångad mjölk.	1x750 ml	6x750 ml
571007	Barista Gourmet Syrup Ice Tea Peach Rik persikosmak med inslag av aprikos över en bas av svart te. Används i kalla drycker med eller utan kolsyra.	1x750 ml	6x750 ml



- Ekonomisk 1+9 dosering – marknadens drygaste syrup, lägre dosering
- Färre kalorier och högre kvalitet – mindre socker, mer aroma
- Mindre svinn – tålig PET flaska, går ej sönder
- Miljövänlig flaska – lätta att transportera & kräver mindre energi att producera



OLJOR & FETTER

SKILJEMEDEL & FORMSPRAY

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
441077	Avvägarolja Schneideöl En hartsfri universell smörj- och skärolja. Tillsammans med spraysystemet som säljes separat, ger skiljemedlet en mycket sparsam förbrukning.		1x10 liter	1x10 liter
441082	Avvägarolja Schneideöl KEG En hartsfri universell smörj- och skärolja. Tillsammans med spraysystemet som säljes separat, ger skiljemedlet en mycket sparsam förbrukning.		1x30 liter	1x30 liter
441327	Skärolja Schneideöl "S" 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
44978	Skiljemedel PCO 1 Universellt skiljemedel med hög skiljekraft. Tillsammans med spraysystemet som säljes separat, ger skiljemedlet en mycket sparsam förbrukning.		1x10 liter	1x10 liter
44988	Skiljemedel PCO 1 KEG Universellt skiljemedel med hög skiljekraft. Tillsammans med spraysystemet som säljes separat, ger skiljemedlet en mycket sparsam förbrukning.		1x30 liter	1x30 liter
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.		1x600 ml	6x600 ml



KEG Spraysystem

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 skönar vi miljön genom att återanvända KEG:arna.



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
880673	Pulver Fettlöslig Naturlig Chiliröd
880669	Pulver Fettlöslig Naturlig Citrongul
880672	Pulver Fettlöslig Naturlig Rosa
880671	Pulver Fettlöslig Naturlig Rödbetsröd
880667	Pulver Fettlöslig Naturlig Spirulinablå
880668	Pulver Fettlöslig Naturlig Vindruvslila
880670	Pulver Fettlöslig Naturlig Äppelgrön



Färger

LIVSMEDELSFÄRGER FETTLÖSLIGA

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

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



Färger

LIVSMEDELSFÄRGER VATTENLÖSLIGA

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

		Förp.	Trp.förp
96004662	Pulver Vattenlöslig Naturlig Grön	1x25 g	1x25 g
96004660	Pulver Vattenlöslig Naturlig Röd	1x15 g	1x15 g
96004534	Pulver Vattenlöslig Röd	1x15 g	1x15 g



		Förp.	Trp.förp
271214	Flytande Gul	1x650 g	4x650 g
272214	Flytande Grön	1x650 g	4x650 g
270214	Flytande Röd	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.

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



		Förp.	Trp.förp
96004574	Guldpaljettspray	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. Använd i glass- eller slushmaskin.

		Förp.	Trp.förp
81201	Glassbas Bianco MLG Mjölkbaserad glassbas. Neutral smak med toner av vanilj för tillverkning av äkta italiensk gelato. Passar bra för egen smaksättning.	1x1 liter	12x1 liter
81203	Glassbas Cacao MLG Mjölkbaserad glassbas med chokladsmaak för tillverkning av äkta italiensk gelato.	1x1 liter	12x1 liter
81202	Glassbas Frutta MLG Mjolk- och fettfri glassbas med fruktsmak för tillverkning av äkta italiensk gelato, sorbet eller granité.	1x1 liter	12x1 liter

GLASSBASPULVER



Italienska baser för gelatotillverkning.

		Förp.	Trp.förp
81302	Glassbaspulver Gelato Gold 50 F.C. nyhet Glassbaspulver för gelatotillverkning med smak av mjölk. Rik på mjölkpulver, utan vegetabiliska fetter. Tillsatt endast mjölk och socker.	1x2 kg	6x2 kg
81305	Glassbaspulver Choklad Lyx nyhet En komplett mjölkfri gelatobas med smak av choklad. Tillsatt endast vatten.	1x1,9 kg	9x1,9 kg
81315	Glassbaspulver Gelato Citron 50S nyhet Glassbaspulver som återskapar den karakteriska smaken av riktiga citroner. Tillsatt endast socker och dextros.	1x1 kg	8x1 kg
81851	Mjukglasspulver Soft Vit Vanilj nyhet Komplett bas för vit mjukglass/milkshake med vaniljsmak. Tillsatt end. vatten.	1x2 kg	6x2 kg
81852	Mjukglasspulver Soft Gold Vanilj nyhet Komplett bas för gul mjukglass/milkshake med vaniljsmak. Tillsatt end. vatten.	1x2 kg	6x2 kg
81853	Mjukglasspulver Soft Chokladsmaak nyhet Komplett bas för mjukglass/milkshake med chokladsmaak. Tillsatt end. vatten.	1x2 kg	6x2 kg
81310	Sorbet Creampulver Gelato Frutta 50N nyhet Bas för fett- och mjölkfri fruktsorbet (krämig). Tills. vatten, socker + smaksättare.	1x2 kg	6x2 kg
81371	Sorbet pulver Fruttup Grönt Äpple nyhet Bas för fett- och mjölkfri fruktsorbet eller slush (grönt äpple). Tillsatt end. vatten.	1x1,25 kg	8x1,25 kg
81311	Sorbet pulver Gelato Frutta 50 nyhet Bas för fett- och mjölkfri fruktsorbet. Tills. vatten, socker + smaksättare.	1x2 kg	6x2 kg
81141	Yoghurtpulver 40 plus nyhet Yoghurtpulver med smak av färsk yoghurt, för smaksättning av glass mm.	1x1 kg	8x1 kg
81730	Glasstabilisator Fiber plus nyhet Växtbaserad stabilisator med vegetabiliskt citrusfiber för glass och sorbet.	1x1 kg	8x1 kg

GLASSPASTA

Glasspasta som ger din ganache, grädde, smörkräm, mousse, mjölkdrinkar, gelato, glass och andra fyllningar en naturlig och frisk smak.



			Förp.	Trp.förp
81120	Apelsin nyhet	Apelsinpasta för glass och frysta desserter. Dosering ca. 30-40 g/kg.	1x1,5 kg	4x1,5 kg
81109	Banan nyhet	Glasspasta med 75% banan. Dosering ca. 50 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81119	Citron nyhet	Citronpasta för frysta glass och desserter. Dosering ca. 30-40 g/kg.	1x1,5 kg	4x1,5 kg
21111	Dulce de Leche Heladero	Glasspasta Dulce de Leche Heladero. Dosering: ca 100 g per 1000 g glassbas.	1x7 kg	2x7 kg
81126	Gianduja	Glasspasta gianduja med 55% hasselnötter och choklad. Dosering ca. 80 g/kg.	1x5 kg	1x5 kg
81104	Grädde nyhet	Glasspasta med croissant. Glutenfri. Dosering ca. 70 g/kg.	1x5 kg	2x5 kg
81122	Hallon nyhet	Glasspasta med 50% hallon. Dosering ca. 50 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81139	Hasselnöt MLG nyhet	Glasspasta med rostade hasselnötter. Dosering ca. 80 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81101	Kaffe nyhet	Glasspasta med kaffe. Dosering ca. 50 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81112	Karamell nyhet	Glasspasta med karamell. Dosering ca. 50 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81117	Kokos nyhet	Glasspasta med kokosflingor. Dosering ca. 90 g/kg.	1x2,7 kg	2x2,7 kg
81103	Jordgubb M nyhet	Glasspasta med jordgubb. Dosering ca. 50 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81137	Malaga nyhet	Glasspasta med sultanrussin och Marsala vin (romrussin). Dosering ca. 80 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81127	Mandel nyhet	Glasspasta med 100% mandelpasta. Dosering ca 80 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81121	Mango nyhet	Glasspasta med 60% Alphonso mangopuré. Dosering ca. 50 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81129	Melon nyhet	Glasspasta med 50% melon. Dosering: ca 50 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81102	Mint nyhet	Glasspasta med mint. Dosering ca. 50 g/kg. Dosering ca. 70 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81118	Mint Ljusgrön nyhet	Glasspasta med mint med naturlig ljusgrön färg. Dosering ca. 50 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81110	Mördegskaka nyhet	Glasspasta med smak av mördegskaka. Glutenfri. Dosering ca. 50 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81114	Pannacotta nyhet	Glasspasta med smak av pannacotta. Dosering ca. 50 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg

			Förp.	Trp.förp
81123	Passionsfrukt nyhet	Glasspasta med 60% passionsfruktspuré. Dosering ca. 50 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81128	Persika nyhet	Glasspasta med 75% persika. Dosering: ca 50 g/kg eller till önskad smak.	1x3 kg	2x3 kg
272818	Pistage nyhet	Glasspasta med hög andel pistagemandel. Dosering ca. 80-100 g/kg.	1x3 kg	1x3 kg
81152	Pistage Naturlig Grön nyhet	Glasspasta med hög andel pistagemandel & naturligt färgämne. Dos. 80 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81150	Pistage Mediterraneo nyhet	Glasspasta med 100% pistagemandlar. Dosering ca. 80-100 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81107	Skogsbär nyhet	Glasspasta med skogsbär (hallon, jordgubbar, björnbär, svarta vinbär, blåbär). Dos. ca. 50 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81138	Tiramisù nyhet	Glasspasta med mascarpone och smak av tiramisù. Dosering ca. 50 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81125	Vanilj Bourbon nyhet	Glasspasta med söt och intensiv smak av naturlig Bourbon vanilj. Dos. ca. 20 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81124	Vanilj Fransk nyhet	Glasspasta fransk vanilj med en naturlig söt smak. Dosering ca. 20 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg
81116	Äppelpaj	Glasspasta med härlig smak av äpplen, kanel, smör och socker. Dosering ca. 70 g/kg.	1x3 kg	2x3 kg

Glassråvaror & Glasstillbehör

GLASSKRÄM

Använd för att skapa melerade mönster. Tips: Varva glass och Brunella i tråg för vacker marmorering eller använd som sås/topping till glass och mjukglass. Passar även som fyllning i glasspraliner, glasstårter och semifreddos.



			Förp.	Trp.förp
81228	Choklad Cookie nyhet	Brunellakräm med chokladcookies för en extra lyxig smak.	1x5 kg	2x5 kg
81216	Crok Choklad Cookie nyhet	Brunellakräm med 15% cookiebitar i mörk choklad. Krispig & lyxig.	1x5 kg	2x5 kg
81237	Crok Cocowafello nyhet	Vit choklad och mandelkräm med kokosflingor, kex och rostad mandel. Krispig & lyxig.	1x5 kg	2x5 kg
81240	Crok Conquistador nyhet	Brunellakräm med hasselnötskräm med bitar av kex & hasselnötter för en extra lyxig smak.	1x5 kg	2x5 kg
81229	Crok Pistage nyhet	Brunellakräm med rostade hackade pistagemandlar för en extra lyxig smak.	1x5 kg	2x5 kg
81239	Crok Sueno nyhet	Brunellakräm med hasselnötter och kex för en extra lyxig smak i glassen.	1x5 kg	2x5 kg
81238	Hasselnöt top nyhet	Brunellakräm med hasselnötter och kakao för en extra lyxig smak i glassen.	1x5 kg	2x5 kg
81227	Karamell nyhet	Brunellakräm med karamell för en extra lyxig smak i glassen.	1x5 kg	2x5 kg

GLASSRIPPEL

Färdig glassrippel att använda i glass, för att skapa melerade mönster med fantastisk smak. Dosering efter önskad smak.



			Förp.	Trp.förp
81279	Aprikos Glassrippel med 50% aprikos.	nyhet	1x3 kg	2x3 kg
81282	Gräddkola Toffee med salt Glassrippel gräddkola toffee med salt.	nyhet	1x3 kg	2x3 kg
81271	Jordgubb Glassrippel med bitar av jordgubbar.	nyhet	1x3 kg	2x3 kg
81281	Kaffe Colombia Glassrippel med kaffe från Colombia med 100% arabicaböner.	nyhet	1x3 kg	2x3 kg
81284	Lakrits Glassrippel med 35% ren lakrits.	nyhet	1x2,8 kg	2x2,8 kg
81277	Lönnsirap Glassrippel med smak av lönnsirap.	nyhet	1x3 kg	2x3 kg
81280	Passionsfrukt Glassrippel med 75% passionsfrukt.	nyhet	1x3 kg	2x3 kg
81283	Persika Glassrippel med 50% persika, puré och bitar.	nyhet	1x3 kg	2x3 kg
81278	Päron Glassrippel med 50% päron, av puré och kanderade päronbitar.	nyhet	1x3 kg	2x3 kg
81276	Röda Körsbär Glassrippel med 33% kanderade röda körsbär och 17% koncentrerad svarta körsbär.	nyhet	1x3 kg	2x3 kg
81270	Skogsbär Skogsbärsrippel med bitar av björnbär, jordgubbar och blåbär.	nyhet	1x3 kg	2x3 kg
81275	Strudel Glassrippel med strudelrippelsmak med äpplen, sultanrussin, pinjenötter och kanel. Glutenfri.	nyhet	1x3 kg	2x3 kg

GLASSVÅFFLOR & RÅN

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

			Förp.	Trp.förp
181106	Rullrån Krispiga rullrån som tillbehör till glass och desserter. Längd ca. 98 mm, bredd ca 12 mm. Vikt ca 3,4 g.		1x145 st	12x145 st
372081	Chokladvåffelkorg Tulip Färdig våffelkorg med choklad på insidan. Ø 100 mm, höjd 35 mm. Rymmer ca 3-4 glasskulor.		1x128 st	1x128 st

GLASSTOPPING

GLASSTOPPING perfekt för att dekorera desserter som glass, pannkakor, smoothies och bakverk. Praktisk droppfri flaska.

Nyheter!

Art.nr Artikel	Förp.	Trp.förp
890089 Choklad	1x1,2 kg	6x1,2 kg
890177 Kaffe	1x1,2 kg	6x1,2 kg
890196 Hallon	1x1,2 kg	6x1,2 kg
890209 Jordgubb	1x1,2 kg	6x1,2 kg
890220 Skogsbär	1x1,2 kg	6x1,2 kg
890224 Citron	1x1,2 kg	6x1,2 kg
890231 Mint	1x1,2 kg	6x1,2 kg
890235 Banan	1x1,2 kg	6x1,2 kg



Art.nr Artikel	Förp.	Trp.förp
273096 Choklad	1x1 kg	6x1 kg
273091 Jordgubb	1x1 kg	6x1 kg
273092 Karamell/Kola	1x1 kg	6x1 kg
273116 Karamellsås	1x1 kg	6x1 kg
273095 Passionsfrukt	1x1 kg	6x1 kg



21131 Glasstopping Dulce de Leche

Topping Dulce de Leche med originalsmak. Kolasås som passar perfekt till glass, desserter, våfflor, crêpes, tårter och yoghurt. Praktisk droppfri flaska.

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
446919	Tryckspruta 1,6 liter 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
443313	Spraysystem Airless Sprühboy 04s 5,7 liter 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, silikonslang 1,5 meter och en sprutpistol. 5,7 liter.	1x1 st	1x1 st
443314	Spraysystem Airless Sprühboy 08s 15 liter 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, silikonslang 3 meter och en sprutpistol.	1x1 st	1x1 st
443302	Spraysystem KEG Airless 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
443502	Spraysystem KEG Airmix 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
* utgår med lager



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



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

För varma fyllningar!



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



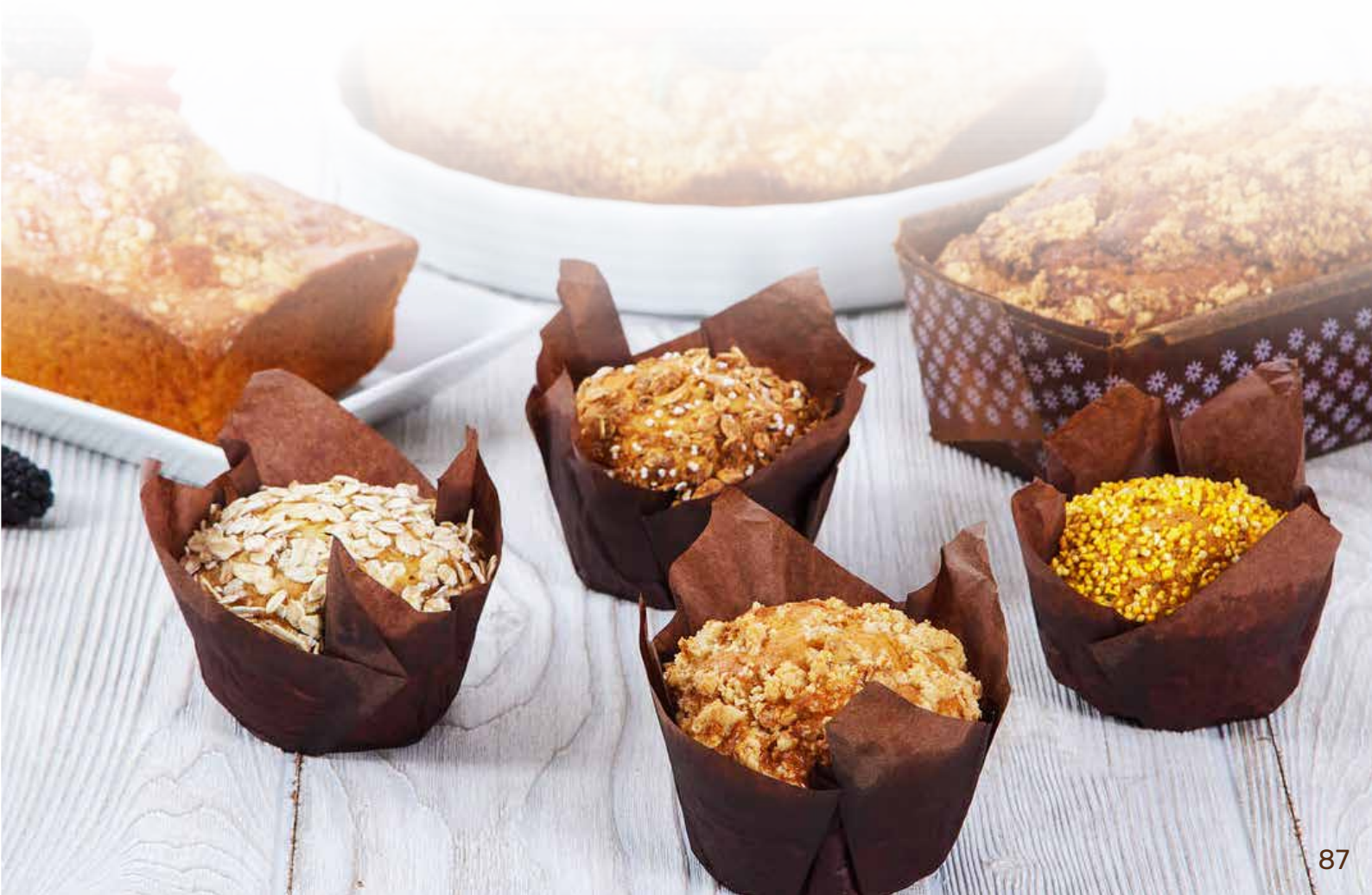
273022
Muffinsform Tulip
4 färger 2000 st
Ø 50 mm, H 70/95 mm



nyhet

490010

Kakform Vit papp
Tål bakning, frysning och uppvärmning
Mått: 38,2x24,2x5cm.
Förp: 1x1st | Trp. förp: 1x150st



BAK- & CHOKLADVERKTYG

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

			Förp.	Trp.förp
96010920	Plastband 4 cm Stadigt plastband som kan användas både till tårtringen eller att göra dekorationer på. 4 cm brett. Längd 50 m.		1x1 st	1x1 st
96010921	Plastband 5 cm Stadigt plastband som kan användas både till tårtringen eller att göra dekorationer på. 5 cm brett. Längd 50 m.		1x1 st	1x1 st
96010923	Plastband 6 cm Stadigt plastband som kan användas både till tårtringen eller att göra dekorationer på. 6 cm brett. Längd 50 m.		1x1 st	1x1 st
96005009	Plastark Guitar 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
96036242	Plastfilm på rulle 40cmx200m nyhet Neutral livsmedelssäker plastfilm på rulle av polyeten 40 cm x 200 m. Använd för att skapa choklad- och matdekorationer etc.		1x1 st	1x1 st
96065296	Strukturark Feuilles Strukturark av plast med bladmönster. Varje förpackning innehåller 27 ark, 40 x 25 cm.		1x27st	1x27st
96011167	Strukturark Matelassé Strukturark av plast med upphöjt relief mönster. Varje förpackning innehåller 27 ark, 40 x 25 cm.		1x27st	1x27st
96045516	Strukturark Plumetis Strukturark av plast med små prickmönster. Varje förpackning innehåller 27 ark, 40 x 25 cm.		1x27st	1x27st
96011197	Strukturark Tressé Strukturark av plast med flätat mönster. Varje förpackning innehåller 27 ark, 40 x 25 cm.		1x27st	1x27st



ÖVRIGT

			Förp.	Trp.förp
3132869	Bakplåtspapper vit Rulle 38cm x 10 m 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
3132865	Bakplåtspapper vit Bageri 45x57 cm 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
3133036 nyhet	Bakplåtspapper vit Gastro 53x32,5cm Bakplåtspapper med non-stick silikonbeläggning. Utmärkt till bakning och matlagning i ugn/mikrovågsugn. Godkänt för kontakt med livsmedel. Kan användas upp till 5-7 gräddningar. Utan tillsatser.		1x500 st	1x500 st
3132180	Grillpåse vit 170x40x160 mm 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
274003	Papperspåse vit Vit papperspåse 175x115x260 mm.		1x500 st	1x500 st
189050	Struthållare 32 hål 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



info@femtorp.se
040-94 90 00
femtorp.se

 femtorp_ab

 femtorp_wine.deli


FEMTORP®
DIN SÖTA LEVERANTÖR

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

info@femtorp.se 040-94 90 00

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