



FEMTORP®

DIN SÖTA LEVERANTÖR

2023/24



INNEHÅLL

DESSERTER by Femtorp	2-3
CHOKLAD	4-15
Mörk choklad, Mjökchoklad, Vit choklad, Non Temp, Kakaopulver, Chokladbitar, Tryfflar, Övriga chokladprodukter	
DEKORATIONER	16-27
Chokladdekorationer, Strössel, Guld & silver, Överföringsark, Personliga dekorationer, Marsipandekorationer, Övriga dekorationer	
FORMAR & SKAL	28-33
Chokladformar, Tryffelkapslar, Bouchéer, Pajskal, Tarteletter, Crustader, Dessertkex & skorpor, Anslag	
FRUKTER & BÄR	34-37
Frukttillagningar, Fruktpuréeer, Syltat & kanderat, Frystorkade frukter & bär	
MARSIPAN & MANDELMASSA	38-41
Marsipan, Mandelråmassa, Kavlingsmarsipan	
MANDLAR & NÖTTER	42-45
Mandel, Nötter, Nougat	
SOCKER	46-49
Rörsocker, Övrigt socker	
BAGERIRÅVAROR	50-59
Konditorimixer, Veganska konditorimixer, Gräddmousser, Fyllningar & praliné, Geléer, Textur & stärkelse, Emulgeringsmedel & stabilisatorer, Glasyr, Sockerpasta, Bakhjälpsmedel, Äggersättning	
VANILJ	60-63
Vaniljstänger & vaniljpulver, Vaniljsocker, Vaniljextrakt & vaniljkoncentrat	
SMAKSÄTTARE	64-67
Extrakter, Aromer, Smakpastor	
OLJOR & FETTER	68-71
Skiljemedel, Formspray	
FÄRGER	72-75
Livsmedelsfärger fettlösliga, Livsmedelsfärger vattenlösliga, Livsmedelsfärger glittrande	
GLASSRÅVAROR & GLASSTILLBEHÖR	76-79
Glassbaser, Glasspasta, kräm & rippel, Glassvåfflor & rån, Glasstopping	
UTRUSTNING & NON FOOD	80-85
Spraysystem, Sprintsåsar, Formar, Bak- & chokladverktyg, Övrigt	
DRYCKER	86-89
Mousserande vin, Vin, Dessertvin	

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!

/Håkan med hela Femtorp-teamet





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	Blåbärs mousse 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	8x600 g
46502	Culinaire mousse En neutral moussebas för egen smaksättning. Blanda med kall vätska, t.ex puré, juice, buljong eller liknande. En påse ger ca 45-50 dl färdig mousse.	1x500 g	8x500 g
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 varmt eller kallt vatten
- Snabba och enkla att göra
- Glutenfria
- Hållbara i kyl 5-6 dagar och går att frysa
- Med fantastisk konsistens och krämighet
- Inga kostnader behöver tillkomma för mjölk eller grädde



46602	Crème Caramel Crème Caramel (brylépudding) med fin konsistens och välbalanserad vaniljsmak. En påse ger ca 26 dl.	1x600 g	8x600 g
48202	Vaniljsås Med krämig och len konsistens, smaksatt med malda extraherade vaniljstänger. 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
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
70140	Mörk Choklad 60/40 Pellets Mörk choklad med jämn, kraftig och välbalanserad smak. Fri från sojalecitin.	☐☐☐☐☐ 38,2%	1x5 kg 2x5 kg
70152	Mörk Choklad Aracas Pellets 66% Mörk choklad med balanserad och mjuk smak.	☐☐☐☐☐ 38,3%	1x5 kg 2x5 kg
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
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
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
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
70155	Mörk Choklad Zaira Pellets 55,2% Mörk choklad med framträdande choklads smak. Chokladen är trögflytande, vilket gör den extra lämplig för fyllningar.	☐☐☐☐☐ 30,6%	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



CHOKLAD

MÖRK CHOKLAD

		Viskositet/ Fetthalt	Förp.	Trp.förp
50181 EKO	Ekologisk Mörk Choklad Alto el Sol Pistoles 65% Ekologisk, mörk choklad med dominerande syrlig smak och toner av röda bär. Kakaoböner från plantaget Alto El Sol i en av Perus nationalparker.	37%	1x1 kg	6x1 kg
50180 EKO	Ekologisk Mörk Choklad Madirofolo Pistoles 65% Ekologisk choklad med kraftfull smak, hög syrlighet, lätt bitterhet med fruktiga citrustoner. Kakaoböner från Madagaskar.	38,2%	1x1 kg	6x1 kg
50151 EKO	Ekologisk/Fairtrade Mörk Choklad Pistoles 71,5% Ekologisk och fairtrade certifierad mörk choklad. Kraftig kakaosmak, bitterhet med toner av röda bär och fikon.	43%	1x10 kg	2x10 kg
50140 nyhet	Mörk Choklad Evocao™ Pellets 72,5% En unik mörk choklad gjord på 100 % ren kakaofrukt. Smaken är syrlig med en tropisk fruktighet. Temperaturen bör inte överstiga 40 °C	41%	1x2,5 kg	4x2,5 kg
50154	Mörk Choklad Extra Bitter Guayaquil Pistoles 64% Mörk bitter choklad med rostade toner, inslag av kaffe och kastanj. En intensiv kakaosmak, tack vare den unika metoden Q-Fermentation.	40,9%	1x5 kg	4x5 kg
50158	Mörk Choklad Favorites Mi-Amère Pistoles 58% Mörk choklad med fint rostad kakaosmak med inslag av syrliga vegetabiliska toner.	38,2%	1x5 kg	4x5 kg
50157	Mörk Choklad Fleur de Cao Pistoles 70% Mörk choklad med kraftig kakaosmak med inslag av röda bär och blommor. En choklad med fruktiga och syrliga toner.	41,5%	1x5 kg	4x5 kg
50166	Mörk Choklad Mexique Pistoles 66% Mörk choklad med något syrlig ton. Smaken är kraftig med inslag av kryddor, trä och lakrits. Kakaoböner från Mexiko.	37,1%	1x1 kg	6x1 kg
50147	Mörk Choklad Ocoa Pistoles 70% Mörk choklad med fin balans mellan bitterhet och syrliga toner. En intensiv kakaosmak, tack vare den unika metoden Q-Fermentation.	38,7%	1x1 kg	6x1 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.

		Viskositet/ Fetthalt	Förp.	Trp.förp
801552 nyhet	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
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
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
801701	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%	1x10 kg	1x10 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
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
81657	Mörk Choklad Ariba Block 57% Mörk choklad i block med välbalanserad, fruktigt smak. Går utmärkt att riva. Fri från sojalecitin.	27%	1x1 kg	10x1 kg



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

TIPS!

Under Övriga chokladprodukter hittar du vår mjölkfria ljusa choklad!

VIT CHOKLAD

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

		Viskositet/ Fetthalt	Förp.	Trp.förp
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
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
70398	Vit Choklad Andina Bakstabla drops 22,5% Bakstabla drops i vit choklad, smälter inte vid gräddning, perfekt för muffins och cocolate chip cookies. Ca 900 st/kg.	☐☐☐☐ 25,3%		1x5 kg 2x5kg
50354	Vit Choklad Zèphyr Caramel Pistoles 35% Vit choklad med mindre sötma. Chokladen har en mjuk och len konsistens med en kraftig mjölk och karamellsmak med toner av salt.	☐☐☐☐ 39%		1x2,5 kg 4x2,5 kg
50331 nyhet	Vit Choklad Zèphyr Pistoles 34% Vit choklad med mindre sötma. Chokladen har en mjuk och len konsistens med en kraftig mjölksmak.	☐☐☐☐ 40,4%		1x1 kg 6x1 kg
50334	Vit choklad Zèphyr Pistoles 34% Vit choklad med mindre sötma. Chokladen har en mjuk och len konsistens med en kraftig mjölksmak.	☐☐☐☐ 40,4%		1x5 kg 4x5 kg
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
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
81631	Vit Choklad Ariba Block 31% Vit choklad i block med en kraftig mjölksmak. Går utmärkt att riva. Fri från sojalecitin.	☐☐☐☐ 37%		1x1 kg 10x1 kg

Hur förtunnar man med kakaosmör?

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

Rekommendation vid förtunning,

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

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
85105	Mörk Non Temp Pellets 25% Lättflytande, mörk non temp av hög kvalitet. Har hög glans, bra bräck och kraftig smak av mörk choklad.	●●●●● 37,9%	1x5 kg	1x5 kg
708122	Mörk Non Temp Pellets 25% Lättflytande, mörk non temp med hög glans, bra bräck och kraftig smak.	●●●●● 37,9%	1x20 kg	1x20 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
81505	Blå Neutral Non Temp Pellets Ljusblå non temp pellets med neutral smak. Hög glans och bra bräck. Utmärkt till dekorationer och överdrag.	●●●○○ 37%	1x1 kg	10x1 kg
81504	Grön Pistage Non Temp Pellets Non temp med pistagesmak. Hög glans och bra bräck gör den utmärkt till dekorationer och överdrag.	●●●○○ 37%	1x1 kg	10x1 kg
81503	Gul Citron Non Temp Pellets Gul non temp med citrussmak. Hög glans och bra bräck som gör den utmärkt till dekorationer och överdrag.	●●●○○ 37%	1x1 kg	10x1 kg
81502	Orange Apelsin Non Temp Pellets Orange non temp med apelsinsmak. Hög glans och bra bräck gör den utmärkt till dekorationer och överdrag.	●●●○○ 37%	1x1 kg	10x1 kg
81501	Rosa Jordgubb Non Temp Pellets Rosa non temp med jordgubbssmak. Hög glans och bra bräck gör den utmärkt till dekorationer och överdrag.	●●●○○ 37%	1x1 kg	10x1 kg

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
705776 EKO	Ekologiskt/Fairtrade Kakaopulver 20-22% Mörkrött Alkaliserat, mörkrött kakaopulver med 20-22% fetthalt, lättlösligt och har en intensiv smak och arom. Kakaopulvret är ekologiskt och 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
70520	Kakaopulver 20-22% Siena 21 Mörkrött Mörkrött kakaopulver med 20-22% fetthalt. Kakaopulvret är lättlösligt och har en kraftig smak och arom.	●●●	1x25 kg	1x25kg
50522	Kakaopulver 22-24% Extra Brute Djupt Mörkrött Djupt mörkrött kakaopulver med 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
142848	Mörka Chokladbjudbitar Simón Coll 70% Mörka chokladbjudbitar med 70% kakaohalt.		1x100 st 6x100 st
142849	Mjölchokladbjudbitar Simón Coll 32% Mjölchokladbjudbitar 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%) chokladbitar.		1x100 st 6x100 st
14110	Personliga Chokladbjudbitar med tryck Ett effektivt och roligt sätt att marknadsföra dig och få ut din logga eller budskap. Högklassig choklad med möjlighet till tryck i upp till fyra färger på både fram och baksidan av omslagspappret samt guld- eller silverfolie runt chokladbiten. Kontakta oss för offert så berättar vi mer om hur just ert personliga tryck kan hamna på en chokladbjudbit. Välj mellan: Mörk choklad med 70% kakaohalt, mjölchoklad med 32% kakaohalt eller vit choklad med 25% kakaohalt. Bjudbitarnas längd 34 mm, bredd 34 mm, höjd 4 mm. 1000 st per kartong. Minimiorder 5000 st (5 kartonger).	 	1x1000 st 1x1000 st

TRYFFLAR

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

		Förp.	Trp.förp
70802	Tryffel Alkohol fria 7 sorter - ca 140 st Handgjorda tryfflar utan alkohol, i 7 utvalda sorter: Laminated croquant, Hazelnut Nougat, Layer Nougat, Peters Almond, Chocolate Cream Truffle, Crunchy Nougat Wafers och Nougat Croquant.		1x1,8 kg 1x1,8 kg
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 1x1,8 kg

ÖVRIGA CHOKLADPRODUKTER

		Viskositet/ Fetthalt	Förp.	Trp.förp
802422 nyhet	Mjölkfri Ljus choklad NXT Pellets 42,3% Mjölkfri vegansk ljus choklad med fyllig smak av kakao med toner av karamell. En krämig ljus choklad utan spår av mjölk eller mejeriprodukter. Utvunnen från Chufa, ett 100% växtbaserat alternativ.	 39%		1x2,5 kg 4x2,5 kg
803300 nyhet	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
804352	Ruby Choklad RB1 Pellets 47,3% Ruby choklad med en intensiv, fruktig och syrlig ton. Unik med sin rosa färg som kommer naturligt från ojästa kakao-bönor, utan tillsatta färgämnen eller fruktaromer.	 35,9%		1x2,5 kg 4x2,5 kg
96074172 nyhet	Kakaosmör Extra Vit Kakaosmör som är extra vit, färdigt att användas så att du enkelt får en molnfärg på chokladen. Kan appliceras både som spray och med pensel.			1x200 g 1x200 g
50706	Kakaosmör Mycryo® Pulver Rent frystorkat kakaosmör med neutral smak i pulverform till förtunning, sprayning och för att temperera choklad. Hög kristalliseringsförmåga.			1x550 g 8x550 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
50860	Kakaonibs Grué de Cacao Särskilt utvalda kakaobönor som krossats - så kallade "nibs" - som passar bra till smaksättning och för textur.			1x1 kg 4x1 kg
70068	Kakaobönor/Nibs Krossade Små rostade bitar från utvalda kakaobönor.			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 9x1,7 kg



Forever Chocolate - för en hållbar kakaoproduktion



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

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

Senast 2025 ska Barry Callebaut-gruppen:

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

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



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

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

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

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





dekorationer

CHOKLADDEKORATIONER

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



41120
Mörk Choklad
Blossum
1x1,5 kg



97101
Mörk Choklad
Blossum
1x4 kg



549588
Guld metallic
Blossum
1x500 g



42125
Marmorerad Choklad
Blossum
1x1,5 kg



43113
Vit Choklad
Blossum
1x1,5 kg



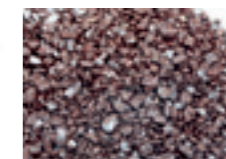
48117
Jordgubb
Blossum
1x1,5 kg



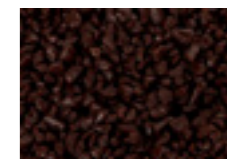
41168
Mörk Choklad
Shavings
1x2,5 kg



43168
Vit Choklad
Shavings
1x2,5 kg



70158
Mörk Choklad
Paillete
1x1 kg



70157
Mörk Choklad
Granulato
1x1 kg



DEKORATIONER

CHOKLADDEKORATIONER



71202
Exclusive
25x45 mm
1x +-310 st



7171215
Grand Decor
30x57 mm
1x260 st



71200
Decorettes
Ø 33 mm
1x +-375 st



7173231
Diablo Platta
32x32 mm
1x465 st



549723
Randig Platta
50x65 mm
1x200 st



54174
Vit Raster Platta
50x65 mm
1x100 st



549726
Mörk Raster Platta
50x65 mm
1x100 st



54538
Triangel Vit/Rosa
35x45 mm
1x420 st



73230
Diablo
52x34 mm
1x+-290 st



7172102
Tramontana
Marmorerad
96/106x41 mm
1x131 st



7173211
Tramontana
vit/mörk
96/106x41 mm
1x +-131 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
Rulle Mikado
97 mm, Ø 4,5 mm
1x +-320 st



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



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



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



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



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



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



7177051
Mörk Spiral
80x35 mm
1x80 st



7177057
Grön Twist
84x20x30 mm
1x80 st



71277
Rio Choklad/Guld
30x8x78 mm
1x36 st



7171528
Sortimentskartong
Elegant 60x23 mm
1x160 st



7177509
Ostron
75x63x11/20 mm
1x12 par



7177308
Stjärnanis
10 mm, Ø 30 mm
1x54 st



97901
Kaffebönor
17x13 mm
1x3 kg



7177311
Äpple
31x31,5x13 mm
1x36 st



7177312
Citron
19 mm, Ø 36 mm
1x36 st



7177313
Lime
15 mm, Ø 35 mm
1x36 st



7177314
Apelsin
16 mm, Ø 36 mm
1x36 st



7177383
Passionsfrukt
15 mm, Ø 35 mm
1x36 st



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



7178334
Morot
50x15 mm
1x175 st



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



545158
Fotboll 3D
Ø 27 mm
1x40 st



7177209
Panda
37x43 mm
1x105 st



7177565
Djur 3 sorter
40x50 mm
1x108 st



7171217
Ballonger 3 färger
45x32 mm
1x160 st



7177572
Fjäril Vit/Rosa
35x30x15 mm
1x120 st



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



96061303
Nyckelpiga
21x18,5x6 mm
1x170 st



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



7177679
Gröna Löv
8x33 mm
1x144 st



7177687
Gröna Vårlöv
Ø 55 mm
1x24 st



7177688
Gula Höstlöv
Ø 55 mm
1x24 st

CHOKLADDEKORATIONER



nyhet

54190
Blomma 3 sorter
36x23 mm
1x135 st



nyhet

96050266
Tusensköna Vit
Ø 20 mm
1x176 st



7178324
Prästkrage Vit
Ø 34 mm
1x108 st



54014
Mörk blomma
Ø 30,5 mm
1x76 st



54013
Vit blomma
Ø 30,5 mm
1x76 st



7177668
Vit Lilja
112x32 mm
1x8 st



7177064
Vit Ros
Ø 45 mm
1x15 st



7177397
Röd Signatur Ros
Ø 80 mm
1x11 st



7148174
Rosenblad Rosa
45x30 mm
1x200 g



nyhet

54542
Hjärta Mörk Mini
17x19 mm
1x270 st



nyhet

54541
Hjärta Röd Mini
17x19 mm
1x270 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



nyhet

54540
Hjärta Vit Kysst
2 sorter
50x44 mm
1x54 st



7177218
Heta Läppar
15x30 mm
1x177 st



nyhet

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



54018
Påskkyckling
45x33 mm
1x90 st



nyhet

54343
Ägg blomma
3 sorter 35x26 mm
1x135 st



54025
Gustav Adolf
40x25 mm
189 st



549544
Boll Guld
Ø 27 mm
1x40 st



549546
Boll Brons
Ø 27 mm
1x40 st



549548
Boll Röd
Ø 27 mm
1x40 st



nyhet

54236
Boll Vit Stjärna
Ø 27 mm
1x40 st



7177086
Snöboll
Ø 30 mm
1x40 st



7171812
Fladdermus
55x33 mm
1x192 st



7171212
Spindelnät
Ø 50 mm
1x110 st



7178810
Spöke
45x42 mm
1x128 st



54146
Halloweenpumpa
46x44 mm
1x54 st



7177328
Pumpa 3D
20x33 mm
1x48 st



nyhet

54328
Mörk Julkula Guld
39x45 mm
1x72 st



nyhet

54356
Mörk Julkula Guld
Mini 25x30 mm
1x135 st



nyhet

54427
Vit Julkula Röd
Mini 25x30 mm
1x135 st



nyhet

54200
Mörk Stjärna Guld
31x31 mm
1x120 st



nyhet

54285
Mörk Stjärna Röd
40x40 mm
1x84 st



nyhet

54368
Mörk Julgran
49x31 mm
1x72 st



7177156
Mr Frosty
Ø 25 mm
1x80 st



7178417
Tomte
38x27 mm
1x90 st



54067
Gott Nytt År
49x55 mm
1x60 st



54070
God Jul
55x35 mm
1x60 st



54069
Glad Påsk
55x35 mm
60 st



nyhet

548228
Glad Sommar
55x35 mm
1x140 st



54065
Mors dag
55x35 mm
60 st



54066
Fars dag
55x35 mm
60 st



nyhet

54060
Grattis
55x35 mm
1x140 st



Du hittar sista
beställningsdatum för
säsongdekorationer
på vår hemsida!

dekorationer

STRÖSSEL

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

CRISP

nyhet



805180
Crispearls
Mörk Choklad
4 mm Ø 1x800 g

nyhet



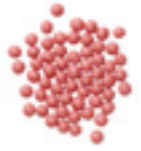
805280
Crispearls
Mjölchoklad
4 mm Ø 1x800 g

nyhet

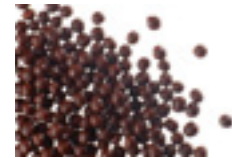


805380
Crispearls
Vit Choklad
4 mm Ø 1x800 g

nyhet



805480
Crispearls
Ruby Choklad
4 mm Ø 1x800 g



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



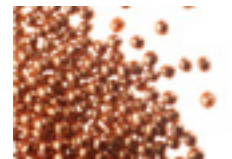
96010379
Crisp Mjölchoklad
4-7 mm Ø 1x500 g



6010441
Crisp Vit
4-7 mm Ø 1x500 g



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



96010397
Crisp Brons
4-7 mm Ø 1x170 g



96070262
Crisp Grön
4-7 mm Ø 1x170 g



96060561
Crisp Lila
4-7 mm Ø 1x170 g



96060958
Crisp Orange
4-7 mm Ø 1x170 g



96060559
Crisp Röd
4-7 mm Ø 1x170 g

POPPING

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



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



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

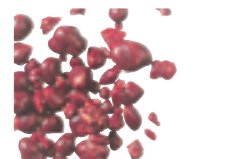


96004631
Popping Candy
Bronsdragerad
4-5 mm Ø 1x250 g



96060960
Popping Candy
Orangedragerad
4-5 mm Ø 1x250 g

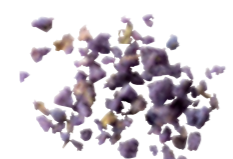
NUGGETS & SOCKER



96008715
Chokladnuggets
Rubinröd 1-3 mm Ø
1x35 g



96008622
Vita Sockerstjärnor
Ca. 6 mm Ø
1x200 g



96008695
Sockerkristaller Viol
3-8 mm Ø
1x250 g

dekorationer

GULD & SILVER

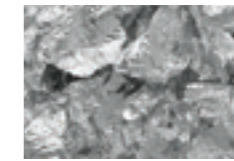
Låt dina kreaturer glittra och glimma och gör varje dag till en fest med hjälp av dessa dekorationer. Bladguldet kan klippas till valfri form - dags att låta kreativiteten flöda!



96025227
Bladguld struktur
80x80 mm
1x25 st ark



96025233
Guldfakes
1x1 g



96025232
Silverblad
1x0,5 g

dekorationer

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.

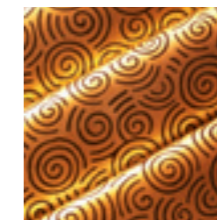
Ark/Förp.	Ark/Trp.förp	Mått
1x17 st	1x17 st	400x250 mm



96070200 nyhet
Notes de Musique



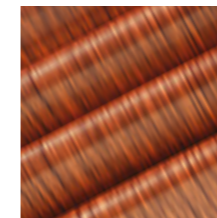
96065218
Rayures



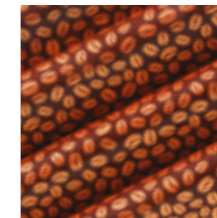
96007592
Opulence



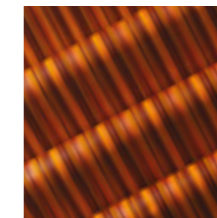
96061181 nyhet
Tempête



96060151
Pur éclat bronze



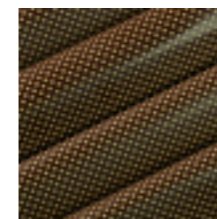
96060144
Robusta scintillant



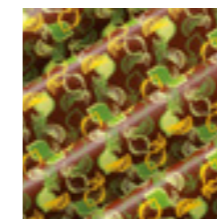
96061327
Cuivre et or



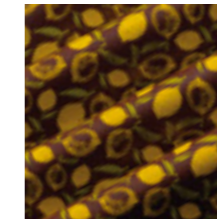
96061184
Savane



96061189 nyhet
Petit pois



96061187
Mojito



96060848
Lemon



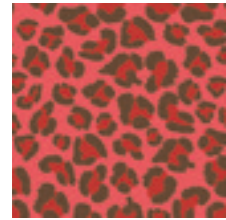
96065005 nyhet
Nuit d'automne

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

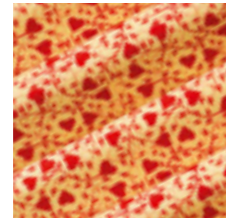
ÖVERFÖRINGSARK

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.

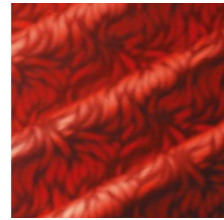
Ark/Förp.	Ark/Trp.förp	Mått
1x17 st	1x17 st	400x250 mm



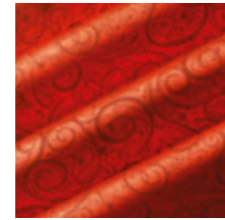
96065217
Pink Paradise



96060136
Passion

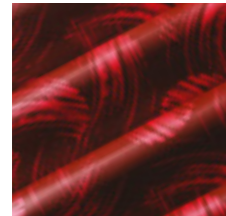


96061335
Tout feu tout flamme

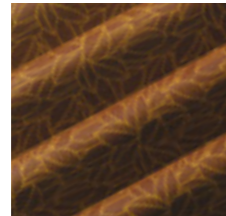


96060150
Rouge envoûtant

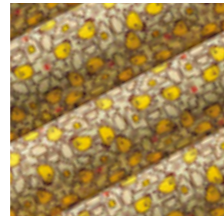
Kontakta oss för att ta fram **ditt eget unika** överföringsark!



96036142
Loundres rubis



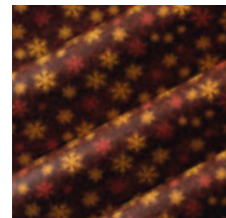
96065019
Canopée



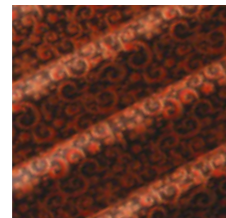
96061334
Sur le plat



54357
Påskkyckling
1x25 st 390x280 mm



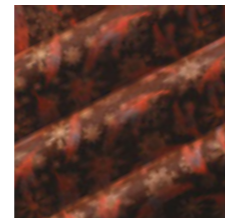
96065003
Solstice



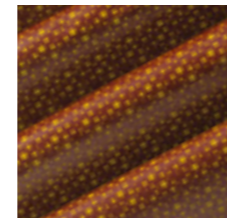
96065219
Charivari



96065220
Antalya



96065222 nyhet
Sapins dorés



96060143
Constellation

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!

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.



54110 F1
Chokladlogo med tryck
30x30 mm 315 st



54110 F3
Chokladlogo med tryck
54x29 mm 175 st



54110 F4
Chokladlogo med tryck
35x35 mm 196 st



54110 F5
Chokladlogo med tryck
38x24 mm 294 st



54110 F6
Chokladlogo med tryck
42x25 mm 210 st



54110 F7
Chokladlogo med tryck
46x26 mm 210 st



54110 F10
Chokladlogo med tryck
55x35 mm 140 st



54110 F11
Chokladlogo med tryck
38x24 mm 294 st



54110 F13
Chokladlogo med tryck
45x47 mm 144 st



54110 F16
Chokladlogo med tryck
45x45 mm 144 st



54110 F17
Chokladlogo med tryck
24x24 mm 462 st



54110 F23
Chokladlogo med tryck
29x18 mm 462 st



54110 F92
Chokladlogo med tryck
30x30 mm 315 st



54110 F180
Chokladlogo med tryck
40x35 mm 196 st

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



SÅ HÄR GÖR DU:

- Välj storlek och modell på plattan.
- Mörk, mjölk eller vit choklad?
- Välj bild/text som ska tryckas
- Se www.femtorp.se art.nr. 54110 för mått och fler exempel.

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

dekorationer

MARSIPANDEKORATIONER

Marsipanrosor i två 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	
222037 Gul Marsipanros 12 g	1x36 st	10x36 st	
222040 Gul/Röd Marsipanros 12 g	1x36 st	10x36 st	nyhet
222033 Rosa Marsipanros 12 g	1x36 st	10x36 st	
222031 Röd Marsipanros 12 g	1x36 st	10x36 st	
222032 Vinröd/Bordeaux Marsipanros 12 g	1x36 st	10x36 st	
222039 Vit Marsipanros 12g	1x36 st	10x36 st	
222041 Vit/Röd Marsipanros 12 g	1x36 st	10x36 st	nyhet
225037 Gul Marsipanros 15 g	1x36 st	10x36 st	
225040 Gul/Röd Marsipanros 15 g	1x36 st	10x36 st	
225035 Lila Marsipanros 15 g	1x36 st	10x36 st	
225042 Orange Marsipanros 15 g	1x36 st	10x36 st	nyhet
225033 Rosa Marsipanros 15 g	1x36 st	10x36 st	
225031 Röd Marsipanros 15 g	1x36 st	10x36 st	
225032 Vinröd/Bordeaux Marsipanros 15 g	1x36 st	10x36 st	
225039 Vit Marsipanros 15 g	1x36 st	10x36 st	
226015 Ljusgröna Marsipanblad 3 g	1x280 st	10x280 st	nyhet
226022 Mörkgröna Marsipanblad 3 g	1x280 st	10x280 st	nyhet



Marsipanros 12 g



Marsipanros 15 g



Ljusgröna Marsipanblad 3 g



Mörkgröna Marsipanblad 3 g



dekorationer

ÖVRIGA DEKORATIONER



57281
Frukthalvor Apelsin
1x2 kg



57280
Frukthalvor Citron
1x2 kg



270011
Gräddkola kuber
1x1,5 kg



50401
Paillete Feuilletine Crêpes flakes
Krispiga små bitar gjorda av mycket tunna crêpes, mandel- hasselnötspraline och mjölkcouverturechoklad. För praliner, karameller och bakverk. Bak- och frysstabila.
1x2,5 kg



formar & skal

CHOKLADFORMAR

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

nyhet



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



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

FORMAR & SKAL

formar & skal

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

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



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

formar & skal

BOUCHÉER

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

		Förp.	Trp.förp
716229	Smördegsbouchée Mini Färdig smördegsbouchée av riktigt smör som kan serveras med varm eller kall fyllning. H 25 mm, Ø 34 mm.	 1x240 st	1x240 st
182051	Bouchée Mini Färdig bouchée som kan servera med varm eller kall fyllning. H 26-29 mm, Ø 34 mm.	 1x336 st	1x336 st
040996	Bouchée Stor Färdig bouchée som kan servera med varm eller kall fyllning. H 46 mm, Ø 75 mm.	 1x90 st	1x90 st
182050	Bouchée Mini Färdig bouchée som kan servera med varm eller kall fyllning. H 20-26 mm, Ø 34 mm.	 1x12 st	20x12 st
182060	Bouchée Stor Färdig bouchée som kan servera med varm eller kall fyllning. H 42-44 mm, Ø 63 mm.	 1x6 st	10x6 st
518038	Petit Choux Mini Färdiga Petit Chouxer att fylla med vaniljkräm, sylt, grädde eller glass. H 33 mm, Ø 43 mm	 1x200 st	1x200 st

formar & skal

PAJSKAL

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
















		Förp.	Trp.förp
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
181520	Tapasskal Canapé Mini 4 sorter Neutralt tunt krispigt tapasskal i 4 olika utseende färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 10,5-15,5 mm, Ø 41-67 mm.	 1x16 st	16x16 st
688700	Pajskal Mini Neutral Neutralt 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
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
688904	Pajskal Neutral Neutralt pajskal i aluminiumform färdig att fyllas med varm eller kall fyllning. H 20 mm, Ø 110 mm.	 1x96 st	1x96 st



formar & skal

TARTELETTER



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

			Förp.	Trp.förp
20152	Mördegstartelette Mini Liten mördegstartelette färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 14 mm, Ø 35 mm.		1x60 st	10x60 st
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
681505	Mördegstartelette Lite större mördegstartelette färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 20 mm, Ø 95-100 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
181010	Mördegstartelette Mini Liten mördegstartelette färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 16 mm, Ø 44 mm.		1x16 st	18x16 st
181090	Mördegstartelette Medium Mördegstartelette i klassiskt utseende färdig att fyllas med kall eller varm fyllning. H 24 mm, Ø 64 mm.		1x6 st	20x6 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 nyhet	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 Savoardi Kex 24 st 200 g Trp. 20 st
	11115 Savoardi Kex 15x400 g Trp. 1 st		11152 Cantuccini Mandelskorpor Biscotti 22 st 200 g Trp. 12 st		

formar & skal

ANSLAG

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

	799728 Rulltårtsanslag Naturella 58x38x0,8 cm 1x14 st		799820 Rulltårtsanslag Choklad 58x38x0,8 cm 1x14 st
---	---	---	---



FRUKTER & BÄR

frukter & bär

FRUKTFYLLNINGAR

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

		Förp.	Trp.förp
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
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 nyhet
281936	Blåbär Puré v. corymbosum utan frön 10°Brix BIB	1x20 kg nyhet
282011	Hallon Puré utan frön 9°Brix BIB	1x20 kg nyhet
281300	Jordgubb Puré utan frön 8°Brix BIB	1x20 kg nyhet
283200	Mango Puré 16°Brix BIB	1x20 kg nyhet
283300	Passionsfruktsjuicekoncentrat opak 40°Brix BIB	1x23 kg nyhet

frukter & bär

SYLTAT & KANDERAT

	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 Bigarråer Gröna Hela 20/22	1x5 kg
646206 Bigarråer 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



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

frukter & bär

FRYSTORKADE FRUKTER & BÄR

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



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





MARSIPAN & MANDELMASSA

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 semlan.	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 pistagekärnor. Har en härlig konsistens med mjuk grön färg och fin smak. 43% mandel / 35% socker.	1x1 kg	5x1 kg

marsipan & mandelmassa

MANDELRÅMASSA

Mångsidig mandelmassa av hög kvalitet från Lubeca.








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

marsipan & mandelmassa








KAVLINGSMARSIPAN

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

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

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

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

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



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
87926015	Sötmandel Hel med skal Oskalad hel sötmandel från Kalifornien av högsta kvalitet	1x12,5 kg	1x12,5 kg
381311	Sötmandel Hyvlad utan skal Skalad hyvlad sötmandel från Spanien av högsta kvalitet.	1x1 kg	3x1 kg
87404015 nyhet	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 dekorerings.	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 dekorerings.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
87419015 nyhet	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
87425015	Mandelmjöl fint Finmalt mandelmjöl av skalade sötmandlar från Kalifornien av högsta kvalitet.	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
87793008	Hasselnötskrokant 40% Hasselnötskrokant med tydlig smak av rostade karamelliserade hasselnötter.	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 färskrostade hasselnötter.	1x2,5 kg	1x2,5 kg
87285004	Nougat Mörk Mörk hasselnötsnougat av högsta kvalitet. Starkt färskrostad av hasselnötter.	1x2,5 kg	1x2,5 kg
87331004 EKO	Nougat Mörk Ekologisk Mörk nougat av högsta kvalitet, gjord på färskrostade 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 färskrostade hasselnötter.	1x2,5 kg	1x2,5 kg





SOCKER

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, fruktmarinader 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 brulée på.		1x500 g	10x500 g
99563	Demerara Socker Fairtrade Gyllenbruna sockerkristaller med rik arom och krispig textur. Extra lämpligt för bakning av smulpaj och till crème brulée.		1x500 g	10x500 g
316749	Rörsocker bit Vit Oregelbundna vita bitar av rörsocker.		1x750 g	8x750 g
317002	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 brulée.		1x375 g	18x375 g
272942 nyhet	Kanelströssel nibs Sockerpärlor dragerade med invertsocker, kanel och florsocker. För dekoration av bakverk, konfektyr och glass.		1x2,5 kg	2x2,5 kg

ÖVRIGT SOCKER

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

		Förp.	Trp.förp
96060618 nyhet	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 nyhet	Glykospulver Nr 43 Glykospulver är en mix av kolhydraterna från stärkelsen i sackaros (sötma 100%). Glykos sötma är 60-70%. Lämpligt till alla bageri och konditoriprodukter.	1x1 kg	1x1 kg
277040	Glykossirap Kan användas i glass, godis och bakverk. Hämmar kristallisering och gör glassen krämig och mjuk! Gör din kola otroligt lätt och len. Vegansk.	1x kg	6x1 kg
96060637 nyhet	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
96060624 nyhet	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 g
3450	Isomalt Shape-It Isomalt är en sockeralkohol som tillverkas ur den naturliga sockerarten sackaros. Sötma 50% mot sackaros. Lämplig till dekorationer, dessert, tårter och glass. Kan ha en laxerande effekt.	1x1 kg	5x1 kg





BAGERIRÅVAROR

bageriråvaror

KONDITORIMIXER

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

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

KONDITORIMIXER

		Förp.	Trp.förp
271033	Morotskaksmix Bakmix för att göra fantastiskt saftiga morotskakor med lång hållbarhet. Tillsätt endast vatten och olja.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
270260	Muffinsmix amerikansk Mix för enkel bakning av äkta amerikanska muffins. Variera med olika smaksättningar. Blir ca 76 st muffins (86 g/st) eller 54 st (120 g/st) per påse.	1x3,5 kg	4x3,5 kg
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
270238	Muffinsmix Choklad RAC MB amerikansk Mix för enkel bakning av äkta amerikanska chokladmuffins. Variera med olika smaksättningar. Blir ca 76 st muffins (86 g/st) eller 54 st (120 g/st) per påse. Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x3,5 kg	4x3,5 kg
279008	Muffinsmix Choklad RAC MB amerikansk Mix för enkel bakning av äkta amerikanska chokladmuffins. Variera med olika smaksättningar. En säck ger ca 200 st amerikanska muffins (120 g/st). Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x12,5 kg	1x12,5 kg
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! Tillsätt 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
273852	Mördegsmix Special Mördegsmix till bakverk, pajdeg, smuldeg etc. Utmärkande egenskap är att den färdiga mördegen kan kavlas mycket tunt utan att den spricker.	1x15 kg	1x15 kg



		Förp.	Trp.förp
270228	Smuldegsmix Smuldegsmix färdig att användas direkt från påsen.	1x3,5 kg	4x3,5 kg
270335	Pannkaksmix amerikansk Mix för att skapa mjuka, fluffiga amerikanska pannkakor. Variera med olika tillbehör för olika kreativa dessertmenyer. Blir ca 210 pannkakor (35 g/st) per påse.	1x3,5 kg	4x3,5 kg
270327	Våffelmix amerikansk Härlig amerikansk våffelmix. Variera med olika tillbehör för att variera menyn. Blir ca 119 st våfflor (50 g/st) alternativt ca 52 st våfflor (115 g/st) per påse.	1x3,5 kg	4x3,5 kg
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
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
273721	Crème Cake Mix Choklad RAC MB Vegan Vegansk chokladmix för t.ex. tårtor, 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
273722	Crème Cake Mix Neutral Vegan Vegansk mix för t.ex. tårtor, 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
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
273729	Muffinsmix Choklad RAC MB Vegan Mix för enkel bakning av veganska chokladmuffins. Blanda endast med olja och vatten. Variera med olika smaksättningar. Ger ca 209 st muffins (86 g/st) eller 150 st (120 g/st) per säck. Kakao från RAC MB certifierade bönder.	1x10 kg	1x10 kg
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 nöter. Gräddmousse kan användas till exempelvis franska tårtor, bakelser och desserter.

		Förp.	Trp.förp
3030	Neutral	1x5 kg	1x5 kg
3039	Blodapelsin	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
3024	Päron	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 tårtor.	●●●○	1x5 kg	2x5 kg
70461	Hasselnötskräm Iroko Krämig hasselnötsfyllning med hög halt av hasselnötter (11%). För tillverkning av praliner, tryfflar, bakverk och fyllningar.	●●●○	1x5 kg	2x5 kg
70467	Mörk Kakaofyllning Azabache Krämig, mörk kakaofyllning, av mycket hög kvalitet. Särskilt bra till tryfflar, fyllningar och överdrag till tårtor.	●●●●	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 tårtor.	●●●●	1x5 kg	2x5kg
70469	Vit Konfektyrsfyllning Made Vit chokladfyllning för tryfflar, fyllningar och överdrag till tårtor.	●●●●	1x5 kg	1x5 kg
61128	Hasselnötspasta HMU Osötad hasselnötspasta på rostade och malda hasselnötter.		1x10 kg	1x10 kg
87319056 nyhet	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
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 nyhet	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
96060643 nyhet	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
96060635 nyhet	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 nyhet	Geleringspulver Pektin NHX Nr 58 Geleringsmedel från citrusskal kan värmas men inte kokas, kylstabil.	1x1 kg	1x1 kg

		Förp.	Trp.förp
96060641 nyhet	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 nyhet	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 nyhet	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
3634	Gelatinpulver Sanatine Lätt och smidigt att använda och dosera. Använd till grädde och fruktfyllningar. 10 gram Sanatine motsvarar ca 2 st gelatinblad.	1x2,5 kg	2x2,5 kg
3646	Quelli kallbindemedel Förtjockningsmedel från stärkelsen vaxmaj. Ett kallsvällande bindemedel för fruktjuice, fruktpuré och vatten. Enkel att skära, frys- och bakstabil.	1x5 kg	1x5 kg

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
96060644	Emulgeringsmedel Emul O Nr 28 Emulgeringsmedel från förestringen av fettsyror och sackaros. Kalllöslig och lämplig till desserter, grädde, sorbet och glass.	1x1 kg	1x1 kg
96060649 nyhet	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 nyhet	Emulgeringsmedel Emul A Nr 32 Emulgeringsmedel solroslecitin, stabiliserar emulsioner i bakverk, såser och konfektyr. Kan värmas till max 60 grader.	1x600 g	1x600 g



bageriråvaror

GLASYR







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

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

bageriråvaror

SOCKERPASTA

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

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



bageriråvaror

BAKHJÄLPMEDEL

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

		Förp.	Trp.förp
448184	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	6x1 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	Äggvitpulver Ovafina Äggvitpulver för enkel tillagning av maränger. Motsvarar cirka 28-30 äggvitor.	1x1 kg	4x1 kg

bageriråvaror

ÄGGERSÄTTNING

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

		Förp.	Trp.förp
671201 nyhet	Äggviteersättning Yumgo White Pulver Ersätter äggvitor i söta eller salta recept. Till Chokladmousse, maränger, macarons, financiers, nougat, cocktails m.m. Tillagad produkt ska förvaras i kylskåp och bör förbrukas inom 7 dagar. Tillsätt endast vatten. För 3 äggvitor: 85 g vatten och 10 g äggviteersättningspulver.	1x1 kg	5x1 kg
672201 nyhet	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 nyhet	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

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. Vakuump- och mörkt förpackade 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. Vakuumpförpackade 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. Vakuumpförpackade 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, längd ca 17 cm.	1x5 st	12x5 st
25016	Vaniljstång Papua Nya Guinea 14-16 cm 5 st Vaniljstång från Papua Nya Guinea av högsta kvalitet av Tahitensis-vanilj, längd 14-16 cm. Smak av mandel med en pudrig, kryddig och fruktig ton.	1x5 st	12x5 st
25017	Vaniljstång Uganda 15-17 cm 5 st Vaniljstång från Uganda av högsta kvalitet av Planifoliavanilj. Smak av trä med en pudrig, karamelliserad ton.	1x5 st	12x5 st
25015	Vaniljstång Tahiti 20 cm 5 st Vaniljstång från Tahiti av högsta kvalitet	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



vanilj

VANILJSOCKER

Högkvalitativt vaniljsocker från PROVA Gourmet.
Gjord på vaniljböner 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 vaniljbönorna från Madagaskar.	1x250 g	6x250 g

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.	1x250 ml	6x250 ml
25041	Vaniljextrakt Tahitensis med frön Ett kraftigt vaniljextrakt i flytande form med frön av Tahitensisvanilj.	1x500 ml	6x500 ml
1363	Vaniljkoncentrat Vani Star Koncentrat av vanilj.	1x1 kg	4x1 kg





SMAKSÄTTARE

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 nyhet	Kaffeextrakt Cold Brew Kaffeextrakt i flytande form, framställt genom en långsam kall brygning av 100% Arabica kaffeböner. Cold Brew ger en distinkt aromatisk smak med toner av rostat och malt kaffe, en behaglig beska utan syra.	1x1 liter	6x1 liter
1367	Citronkoncentrat Citro Nova Citro Nova är ett apelsingranulat smaksatt med utvalda citrusoljor. För smaksättning av alla typer av bakverk som ex. citronbiskviktår, mandelkaka Amaretto Limone och cheesecake.	1x1,5 kg	4x1,5 kg



smaksättare

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
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 nyhet	Rom Mount Gay® gelifierad arom 50% vol Gelifierad Mount Gay® rom för smaksättning till desserter, glass, choklad och krämer.	1x2 liter	6x2 liter
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
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
93525 nyhet	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

smaksättare

SMAKPASTOR

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

Förp.	Trp.förp
1x1 kg	4x1 kg
272001	Apelsin
272012	Banan
273265	Blåbär
272004	Citron
272020	Hallon
272011	Hasselnöt
275353	Jordgubb
271832	Karamell
272005	Körsbär
272050	Mango
272044	Marc de Champagne
272032	Mocka
272024	Passionsfrukt
272851	Pistage
272345	Valnöt nyhet
272344	Ägglikör

Innehåller endast naturliga smaksättningar!





OLJOR & FETTER

oljor & fetter

SKILJEMEDEL

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

		Förp.	Trp.förp
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

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

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

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



oljor & fetter

FORMSPRAY

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

44492

Formspray 600 ml

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

Förp. Trp.förp

1x600 ml 6x600 ml





FÄRGER

färger

LIVSMEDELSFÄRGER FETTLÖSLIGA

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

Förp. Trp.förp

1x200 g 1x200 g

96004656 Naturlig Grön

96065312 Naturlig Gul

96004655 Naturlig Lila

96004609 Naturlig Röd

96004611 Naturlig Svart

96004454 Blåbärsblå

96004455 Citrongul

96004470 Hallonröd

96004456 Jordgubbsröd

96004458 Orange

96004457 Pistagegrön

96004572 Svart

96004469 Äggul

96004616 Skinande Brons

96004601 Skinande Koppar

96004600 Skinande Rubinröd



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

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



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 Rødbetsrød
880667	Pulver Fettlöslig Naturlig Spirulinablå
880668	Pulver Fettlöslig Naturlig Vindruvslila
880670	Pulver Fettlöslig Naturlig Äppelgrön



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

	Förp.	Trp.förp
96004658	Pulver Fettlöslig Naturlig Lila	1x50 g 1x50 g
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 Rød	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 Rød	1x15 g 1x15 g
96004536	Pulver Vattenlöslig Blå	1x15 g 1x15 g
96004535	Pulver Vattenlöslig Gul	1x15 g 1x15 g
96004534	Pulver Vattenlöslig Rød	1x15 g 1x15 g



	Förp.	Trp.förp
271214	Flytande Gul	1x650 g 4x650 g
272214	Flytande Grön	1x650 g 4x650 g
270214	Flytande Rød	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
96060956	Pulver Skinande Antikguld	1x25 g 1x25 g
96004483	Pulver Skinande Brons	1x15 g 1x15 g
96004485	Pulver Skinande Rubinrød	1x15 g 1x15 g
96004670	Pulver Glitter Rubinrød	1x25 g 1x25 g

nyhet



	Förp.	Trp.förp
96004574	Guldpaljettsspray	1x200 ml 1x200 ml





GLASSRÅVAROR & GLASSTILLBEHÖR

glassråvaror & glasstillbehör

GLASSBASER

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

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

glassråvaror & glasstillbehör

GLASSPASTA, KRÄM & RIPPEL

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

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

glassråvaror & glasstillbehör

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 och goda rullrån som tillbehör till glass och desserter. Längd ca. 98 mm, bredd ca 12 mm. Vikt ca 3,4 g.	1x145 st	12x145 st
372081	Chokladvåffelkorg Tulip Färdig våffelkorg med choklad på insidan. Underbar att servera glass, mousse, frukt eller bär i. Ø 100 mm, höjd 35 mm. Rymmer ca 3-4 glasskolor.	1x128 st	1x128 st



glassråvaror & glasstillbehör

GLASSTOPPING

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

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



21131 Glasstopping Dulce de Leche

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

Förp.	Trp.förp
1x1,2 kg	6x1,2 kg





UTRUSTNING & NON FOOD

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 PC01 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 PC01 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



nyhet

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



nyhet

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



nyhet

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



nyhet

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



nyhet

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



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



133115
Spritspåse engångs
Comfort R Clear
41x21 cm 20 st



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

FORMAR

Formar för muffins och bakverk som gör din produktion enklare.



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



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



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



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





BAK- & 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

ÖVRIGT

		Förp.	Trp.förp
274003	Papperspåse vit Vit papperspåse 175x115x260 mm.	 1x500 st	1x500 st
279246	Donutslåda Donutslåda 177x130x85 mm. Med trycket "Nybakade Donuts".	 1x300 st	1x300 st





DRYCKER

drycker

MOUSSERANDE VIN

Noggrant utvalda mousserande viner från det anrika vinhuset Nadal. Märkta med kvalitetsstämpeln Corpinnat som innebär att vinet är framställt av 100% ekologiska druvor som skördats för hand och viniferats på en och samma vingård. Lägsta lagringsålder är 18 månader.

		Förp.	Trp.förp
233012	Nadal Brut Nature Reserva Corpinnat Mousserande vintage vin 2015 och 2016, gjord på Parellada, Macabeu och Xarel-lo. Lagrat i minst 72 månader, sockerhalt under 3 g, 12% alkoholhalt. Serveras vid 6-9 °C. Vinet har en excellent struktur, ljus guldig färg och en smak av vita frukter, nötter och med tydlig fatkaraktär.	1x750 ml	6x750 ml
237000	Nadal Brut Reserva Original Corpinnat Mousserande premium vin gjort på Parellada, Macabeu och Xarel lo från tre olika skördar 2015, 2016 och 2017. Lagrat i minst 36 månader, sockerhalt ca 5 g, alkoholhalt 12%. Serveras vid 6-9 °C. Vinet har mycket små bubblor och en fruktig karaktär av speciellt vita frukter. En subtil nötighet finns i bakgrunden.	1x750 ml	6x750 ml
238200	Nadal Brut Reserva Corpinnat Friskt välbalanserat mousserande vin gjort på Parellada och Macabeu med inslag av Xarel lo. Lagrat i minst 30 månader, sockerhalt ca 8 g, alkoholhalt 12%. Vinet skall serveras vid 6-9 °C. Det har en ljus gul färg, små bubblor och en smak av citrus, fänkål och söta kryddor.	1x750 ml	6x750 ml
236100 NYHET	Nadal Plot Twist Brut Corpinnat Mousserande multivintage vin med flera årsskördar av Parellada, Macabeu, Xarel-lo och Malvasia de Sitges. Lagrat i minst 48 månader, 12% alkoholhalt. Detta är fjärde generationens första vin, ett fräscht, krämigt och beständigt vin med en ljusgul ton och med små bubblor. Serveras vid 6-9 °C.	1x750 ml	6x750 ml
232011	Salvatge Brut Corpinnat Premium vintage mousserande vin 2015 och 2016, görs bara när Macabeu druvan är exceptionell, Xarel-lo. Parellada ingår också, lagrad i minst 72 månader, 12% alkoholhalt. Elegant livligt vin med små bubblor och en smak av citrus, exotiska frukter och en behaglig förnimmelse av fatlagring och åldrande. Serveras vid 6-9 °C.	1x750 ml	6x750 ml
236013	Salvatge Brut Rosé Corpinnat Mousserande rosévin med 2018 års ekologiska skörd av Pinot Noir och Macabeu druvor. Lagrat i minst 30 månader, 12,5% alkoholhalt. Ljus terracottafärgad och med en strukturerad beständig smak av röda frukter och tydlig fatagring. Eleganta små bubblor och angenäm lång eftersmak. Serveras vid 6-9 °C.	1x750 ml	6x750 ml



drycker

VIN

Noggrant utvalda viner från det anrika vinhuset Nadal, placerat i hjärtat av Penedès strax utanför Barcelona

Förp. Trp.förp

231017 Nadal X Blanc White

Ekologiskt torrt vitt vin gjort på 100% Xarel-lo enligt Bâtonnage metoden, från skörd 2019, lagrat i minst 6 månader och med en sockerhalt på ca 1,4 g. Alkoholhalt 13%. Vinet skall serveras vid 8-10 °C. Ett svalkande, långvarigt och mycket välbalanserat vin med inslag av ljusa stenfrukter, mineraler och med en blommig nyans.

1x750 ml 6x750 ml



Förp. Trp.förp

230302 Nadal Microvinificació Rosé

NYHET

Ekologiskt torrt rosévin gjort på Pinot Noir och Macabeo från egen skörd 2021. Begränsad produktion och kan lagras i minst 3 år. Alkoholhalt 13%. Vinet skall serveras vid 8-10 °C. Ett uttrycksfullt och på samma gång mjukt vin med en lång tydlig eftersmak av röda frukter och stenfrukter (aprikos).

1x750 ml 6x750 ml



drycker

DESSERTVIN

Lagringsvänligt dessertvin av hög kvalitet från det anrika vinhuset Nadal.

Förp. Trp.förp

232001 Nadal 1510 Botrytis Noble Sweet White

Sött vitt vin med en mogen och intensiv arom med perfekt balans mellan syra, socker och alkohol. Passar utmärkt till foie gras, blåmögelost och ostron. Är gjort på spanska druvan Xarel-lo. Kan lagras i 30 år.

1x375 ml 6x375 ml



SNABBT, ENKELT & NÄR DU VILL
HANDLA ONLINE

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

femtorp.se

Vill du handla i vår webbshop?
Kontakta oss för inloggningsuppgifter!

info@femtorp.se 040-94 90 00

info@femtorp.se

040-94 90 00

femtorp.se

 femtorp_ab


FEMTORP[®]
DIN SÖTA LEVERANTÖR

Femtorp är specialister på söta livsmedel och desserter i premiumsegmentet med över 25 års erfarenhet i branschen. Läs mer om oss och vad vi kan erbjuda på **femtorp.se**