

BAKSHEMA



Artikel nr	Artikel	Upptining	Baktemp	Baktid
		Minuter	Varmt ugn	Minuter
BAGUETTER				
10101	Baguette 70g	0 min	ca 180	ca 6-8 min
10102	Baguette 140g	0 min	ca 180	ca 6-8 min
10103	Baguette Parisienne (56cm) 440g	0 min	ca 180	ca 6-8 min
10107	Baguette 400g	10-15min	ca 180	ca 15-20 min
10108	Baguette rustik 400g	0 min	ca 180	ca 15 min
SMÖRGÅSBRÖD				
60101	Rosenbröd flerkorn 65g	0 min	ca 180	ca 6-8 min
60102	Rosenbröd naturell 70g	0 min	ca 180	ca 6-8 min
60103	Rosenbröd vallmofrön 70g	0 min	ca 180	ca 6-8 min
60104	Rosenbröd sesamfrön 70g	0 min	ca 180	ca 6-8 min
60105	Pumpabräck 70g	0 min	ca 180	ca 6-8 min
60106	Flerkornsbräck 88g	0 min	ca 180	ca 6-8 min
60107	Solrosbräck 88g	0 min	ca 180	ca 6-8 min
60112	Brysselbröd 70g	0 min	ca 180	ca 6-8 min
60113	Ostbulle 70g	0 min	ca 180	ca 6-8 min
60116	Low Carb Bräck 80g*100	0 min	ca 180	ca 5-6 min
60117	Ostruta 80g	0 min	ca 180	ca 10-12 min
60118	Durumbräck 80g	0 min	ca 180	ca 10-12 min
60119	Multibräck 80g	0 min	ca 180	ca 10-12 min
60120	Ljus fralla 80g	0 min	ca 180	ca 10-12 min
60121	Mörk fralla 80g	0 min	ca 180	ca 10-12 min
60123	Chiabräck 80g	0 min	ca 180	ca 10-12 min
60128	Tuscan vete 75g	0 min	ca 180	ca 10-12 min
60129	Tuscan råg 75g	0 min	ca 180	ca 10-12 min
SMÖRGÅSBRÖD PREMIUM				
60202	Pyreneé fralla 70g	0 min	ca 180	ca 5-8 min
60204	Friskur pumpa & valnöt 110g	30 min	ca 175	ca 3-4 min
60205	Friskus vallmo & aprikos 100g	30 min	ca 175	ca 3-4 min
60206	Friskus hasselnöt 90g	30 min	ca 175	ca 3-4 min
60207	Morotsbräck 110g	30 min	ca 180	ca 6-8 min
TRIANGELBRÖD				
30107	Sporttriangel 90g	8min	ca 180	ca8-10min
CIABATTAS				
40101	Sydtyrols ciabatta 150g (sb)	0 min	ca180	ca 6-8 min
40106	Ciabatta 110g	10 min	ca180	ca12-15min
40107	Ciabatta 260g	10 min	ca180	ca12-15min
40108	Ciabba Stor 500g	10 min	ca180	ca12-15min
STENUGNSBAKAT				
50103	Nizza ljust medelhavsbröd 230g	0 min	ca 180	ca 6-8 min

Artikel nr	Artikel	Upptining	Baktemp	Baktid
		Minuter	Varmt ugn	Minuter
	KAFFEBRÖD TINA & SERVERA			
20100	Kannelsnäcka 100g	ca 30-60 min		
20114	Vaniljmunk 85g	ca 30-45 min		
20115	Vaniljmunk 63g	ca 30-45 min		
20126	Donut vanilj & choklad 58g	ca 30-60 min		
20127	Donut blåbär 54g	ca 30-60 min		
20128	Donut choklad 55g	ca 30-60 min		
20135	Donut socker 50g	ca 30-60 min		
20136	Donut rosé 58g	ca 30-60 min		
20140	Munk flerfrukt 72g	ca 60-90 min		
20601	Muffins blåbär 90g	ca 30-60 min		
20602	Muffins äpple & kanel 90g	ca 30-60 min		
20603	Muffins choklad 90g	ca 30-60 min		
20606	Muffins päron & choklad 90g	ca 30-60 min		
20607	Muffins citron 90g	ca 30-60 min		
20410	Jordgubb & rabarber bit 105g	ca120min		
20411	Cheesecake 150g	ca120min		
20412	Äpple & karamell bit 100g	ca120min		
20611	Lyxmuffins blåbär 135g	ca 1 tim		
20613	Lyxmuffins choklad 135g	ca 1 tim		
20619	Lyxmuffins vanilj/choklad 135g	ca 1 tim		
20620	Lyxmuffins citron & lakrits 135g	ca 1 tim		
	KAFFEBRÖD			
70101	Äpplestrudel 110g	ca 15-20 min	ca 180	ca 15-20 min
70120	Wienerpecan 95g	ca 15-20 min	ca 180	ca 15-20 min
70121	Smörcroissant 60g	ca 15-20 min	ca 180	ca 10-12 min
70122	Croissant hasselnötsfyllning 85g	ca 15-20 min	ca 180	ca 15-20 min
70125	Wienerbröd vaniljkräm 90g	ca 15-20 min	ca 180	ca 15 min
70126	Wienerkam mandel 90g	ca 15-20 min	ca 180	ca 15 min
70129	Wienerfisk vanilj & pistage 100g	ca 120 min	ca 180	ca 15-20 min
70130	Wienerrolle hasselnötsfyllning 120g	ca 15-20 min	ca 180	ca 15-20 min
70131	Wienerbröd Muscovado 100g	ca 15-20 min	ca 180	ca 15-20 min
70132	Texasnäcka 85g	ca 15-20 min	ca 180	ca 15-20 min
70133	Thebirkes 90g	ca 15-20 min	ca 180	ca 15-20 min
	MATIGA BAKVERK			
70109	Croissant ost & skinka 100g	ca 15-20 min	ca 180	ca 22 min
70111	Twister ost & vitlök 90g	ca 15-20 min	ca 180	ca 15-20 min
70119	Twister ost & bacon 90g	ca 15-20 min	ca 180	ca 15-20 min
70128	Twister ost & solmogen tomat 100g	ca 15-20 min	ca180	ca 15-20 min
70142	Pizzabulle paprika & lök 100g	0 min	ca 180	ca 3-4 min
70143	Pizzabulle svamp & majs 100g	0 min	ca 180	ca 3-4 min
70144	Pizzabulle skinka & annanas 100g	0 min	ca 180	ca 3-4 min
	BRÖD			
80102	Pane Italiano 550g (sb)	ca 30-60 min	ca 180	ca 10-15 min
80103	Pane Italiano grov 550g (sb)	ca 30-60 min	ca 180	ca 10-15 min
80104	Vallmofranska 350g	ca 30-60 min	ca 180	ca 8-10 min

BRÖD PREMIUM				
80203	Grekiskt Lantbröd 700g	ca 30-60 min	ca 175	ca 6 min
80401	Yoghurtbröd 500g	ca 30-60 min	ca 175	ca 6 min
80402	Batard 500g	ca 30-60 min	ca 175	ca 6 min
80403	Boule 500g	ca 30-60 min	ca 175	ca 6 min
80404	Franskt lantbröd 500g	ca 30-60 min	ca 175	ca 6 min
80405	Snoddas 540g	ca 30-60 min	ca 175	ca 6 min
80407	Nisses rågröd 1000g	ca 150-180 min	ca 180	ca 14-15 min
SPECIAL PRODUKTER				
90501	Rosenbröd flerkorn 60g	ca 10-15 min	ca 190	ca 8-13 min
90502	Rosenbröd naturell 60g	ca 10-15 min	ca 190	ca 8-13 min
90503	Rosenbröd vallmo 60g	ca 10-15 min	ca 190	ca 8-13 min
90504	Rosenbröd sesam 60g	ca 10-15 min	ca 190	ca 8-13 min
GLUTENFRITT				
1901	Glutenfri Grova 400g	Djupfryst/ Tinad	ca 225 bakas i påse	29-32 min
1902	Glutenfri Super Rost 400g	Djupfryst/ Tinad	ca 225 bakas i påse	29-32 min
1903	Glutenfri Dansk 500g	Djupfryst/ Tinad	ca 225 bakas i påse	29-32 min
1905	Glutenfri Ljus Baguette 80g	Djupfryst/ Tinad	ca 225 bakas i påse	11-12 min
1906	Glutenfri Muffins Mix 60g	Djupfryst/ Tinad	Tina	
9003	Glutenfri Vallmofralla 140g 2-pack	Djupfryst/ Tinad	ca 225 bakas i påse	11-12 min
9004	Glutenfri Sportfralla 140g 2-pack	Djupfryst/ Tinad	ca 225 bakas i påse	11-12 min
9011	Glutenfri Donut 50g	Djupfryst/ Tinad	Tina	

De glutenfria produkternas hållbarhet: bullar 50-70g i 2 dagar och bröd 500g i 4 dagar efter bakning.