



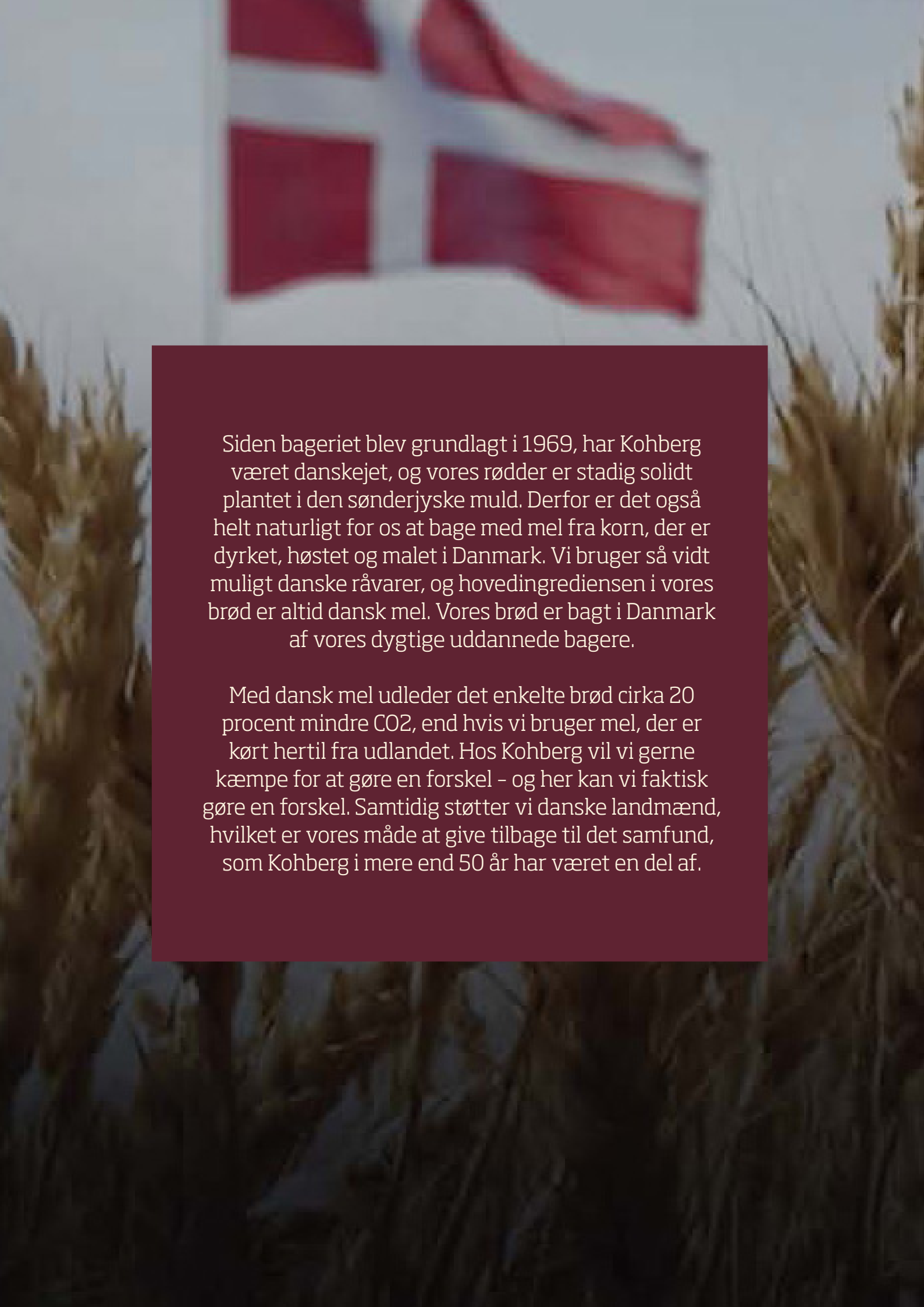
Vi er bagere

# Kohberg brødsortiment

*- Godt brød til hele Danmark -*

---





Siden bageriet blev grundlagt i 1969, har Kohberg været danskejet, og vores rødder er stadig solidt plantet i den sønderjyske muld. Derfor er det også helt naturligt for os at bage med mel fra korn, der er dyrket, høstet og malet i Danmark. Vi bruger så vidt muligt danske råvarer, og hovedingrediensen i vores brød er altid dansk mel. Vores brød er bagt i Danmark af vores dygtige uddannede bagere.

Med dansk mel udleder det enkelte brød cirka 20 procent mindre CO<sub>2</sub>, end hvis vi bruger mel, der er kørt hertil fra udlandet. Hos Kohberg vil vi gerne kæmpe for at gøre en forskel – og her kan vi faktisk gøre en forskel. Samtidig støtter vi danske landmænd, hvilket er vores måde at give tilbage til det samfund, som Kohberg i mere end 50 år har været en del af.

## Indholdsfortegnelse

Mærkninger	side 4
Rugbrød	side 6
Sandwich & Burger	side 20
Morgenbrød	side 30
Snacks	side 36
Wienerbrød	side 40
Mad- & Franskbrød	side 48
Boller	side 54
Fastfood	side 58
Økologi	side 60
Glutenfri	side 68

# Oversigt over mærkninger



Vi bager med mel fra korn, der er dyrket i Danmark uden stråforkortere og uden sprøjtemidler med glyphosat. Med dansk mel udleder det enkelte brød cirka 20 procent mindre CO<sub>2</sub>, end hvis vi bruger mel, der er kørt hertil fra udlandet.



Det røde Ø-mærke er en garanti for, at et økologisk produkt er kontrolleret af de danske myndigheder, som jævnligt fører kontrol med de jordbrug og virksomheder der producerer, forarbejder, pakker eller mærker de økologiske varer i Danmark.



Med EU's økologimærke, viser det, at produktet er økologisk og er produceret samt kontrolleret efter retningslinjerne i EU's økologiforordning.

DK-ØKO-100



Det Grønne Hjerte er en garanti for, at produkterne ikke indeholder nogen former for animalske produkter - som f.eks. mælk, æg og honning.



Fuldkornsmærket sikrer dig en vare med masser af fuldkorn. Det betyder, at alle kornets dele er med - også kim og skaldele, hvor de fleste fibre, vitaminer og mineraler sidder. Fuldkornsmærket stiller krav til produkternes indhold af fuldkorn samt yderligere krav til indholdet af fedt, sukker, salt og kostfibre.



Nøglehulsmærket er et fælles nordisk ernæringsmærke, der gør det nemt at vælge sundere og leve efter kostrådene i hverdagen. Hvis du går efter produkter med Nøglehulsmærket er du sikret, at produktet lever op til et eller flere krav for indhold af fedt, sukker, salt eller kostfibre.





## **Rugbrød**

- Så godt som hjemmebagt -

## Bagergårdens Øko Solsikke, 27 skiver

Varenummer: 10021000



Servér en blød og saftig skive af Bagergårdens Økologiske Solsikkerugbrød. Vi har bagt det på surdej, rug- og hvedemel, og tilsat solsikke- og rugkerner for et smagfuldt og kerneholdigt rugbrød.



Brødstørrelse  
9,5 x 10 cm



Vægt pr. stk.  
1450 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Bagergårdens Øko Mørkt, 27 skiver

Varenummer: 10134000



Lav en lækker anretning smørrebrød med vores økologiske, traditionelle og mørke rugbrød uden kerner. Vi har bagt det velmagende rugbrød på surdej, rug- og hvedemel.



Brødstørrelse  
9,5 x 10 cm



Vægt pr. stk.  
1450 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Bagergårdens Øko Rustikt, 27 skiver

Varenummer: 10000661



Vores bagere har bagt dette rugbrød med Kohbergs surdej, dansk økologisk rug og masser af velmagende, økologiske hørfrø. Et økologisk rugbrød, som vores bagere er særligt stolte af, da det bærer alle mærkninger (nøglehul, fuldkorn og vegansk), og ikke mindst fordi det holder sig friskt og saftigt længe.



Brødstørrelse  
9,5 x 10 cm



Vægt pr. stk.  
1450 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Bagergårdens Klassisk, 27 skiver

Varenummer: 10012200



Servér et indbydende smørrebrød med Bagergårdens Klassisk Rugbrød, der er et blødt, mildt og smørevenligt rugbrød. Vi har bagt det på surdej, rug- og hvedemel, og tilsat smagfulde rugkerner og hørfrø. Tilsammen giver det et dejlig smagsafundet rugbrød.



Brødstørrelse  
9,5 x 10 cm



Vægt pr. stk.  
1450 g



Stk. pr. kolli.  
8



## Bagergårdens Kernerigt, 26 skiver

Varenummer: 10000977



Bagergårdens Kernerigt er blandt vores bageres favoritter - et smukt, mørkt rugbrød bagt med masser af synlige kerner (40%) såsom rug, solsikke og græskarkerner.



Brødstørrelse  
9,5 x 8 cm



Vægt pr. stk.  
1200 g



Stk. pr. kolli.  
8

Tø &  
Servér

## Kernerigt, 13 skiver

Varenummer: 10000998



Kernerigt er et smukt, mørkt rugbrød bagt med masser af synlige kerner såsom rug, solsikke- og græskarkerner. De mange kerner holder krummen saftig, og er med til at bevare friskheden i flere dage. Tø og server giver dig fleksibilitet i køkkenet, fordi du let kan optø det, uden at de lækre smagsnuancer går tabt.

*Tilberedning:  
Optø ved stuetemperatur i 5 timer.*



Brødstørrelse  
9,5 x 7,5 cm



Vægt pr. stk.  
600 g



Stk. pr. kolli.  
15

Tø &  
Servér

## Glutenfri Mørk Brød m. græskar og linser, 36 x 2 sk.

Varenummer: 10000861



Lækkert gluten-, laktosefrit og vegansk mørkt brød bagt med synlige solsikke- og græskarkerner, frø og linser. Brødet har en mild smag og god kernerig konsistens, som kommer meget tæt på et traditionelt rugbrød. Leveres i bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontamination. Praktiske pakker á 2 skiver.

*Tilberedning:  
Optø ca. 1 time ved stuetemperatur eller bag direkte fra frost i indpakningen i ca. 5-6 min. v. 180°C. Folien klippes op umiddelbart efter for at undgå en blød skorpe.*



Brødstørrelse  
10 x 7,5 cm



Vægt pr. stk.  
65 g



Stk. pr. kolli.  
36

Tø &  
Servér

## Glutenfri Mørk Brød m. græskar og linser

Varenummer: 10000870



Lækkert gluten-, laktosefrit og vegansk mørkt brød bagt med synlige solsikke- og græskarkerner, frø og linser. Mild smag og god kernerig konsistens, som kommer meget tæt på et traditionelt rugbrød. Leveres i en bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontamination.

*Tilberedning:  
Optø ca. 2 timer ved stuetemperatur eller bag direkte fra frost i indpakningen i ca. 25 min. ved 180°C. Folien klippes op umiddelbart efter for at undgå en blød skorpe.*



Brødstørrelse  
9,5 x 5,5 cm



Vægt pr. stk.  
450 g



Stk. pr. kolli.  
12

## Gourmetrugbrød m. rødbede og peberrod

Varenummer: 18773000



For et ekstra pift til frokostbordet, glæd dine gæster med Gourmetrugbrød med rødbede og peberrod. Et håndværksrugbrød bagt på hvedemel, rugmel og rugsigtemel. Vi har tilsat alt det bedste: rødbede, solsikkekerner, hørfrø og peberrod, der giver ekstra smag til din frokost.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 5 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i 15-18 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
9 x 5,5 cm



Vægt pr. stk.  
700 g



Stk. pr. kolli.  
12

## Gourmetrugbrød m. ølurt

Varenummer: 18763000



Skal der kræses om smagsløgene? Så servér Gourmetrugbrød med ølurt. Et formbagt kerneholdigt rugbrød, som vi har bagt af rugkerner, rugmel og hvedemel. Brødet er tilsat solsikkekerner, sesamfrø og ølurt, og så har vi drysset med gule hørfrø. Tilsammen giver det brødet en lækker karakteristisk smag.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 5 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i 15-18 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
9 x 5,5 cm



Vægt pr. stk.  
700 g



Stk. pr. kolli.  
14

Nyhed



## Kernerugbrød med sesamfrø

Varenummer: 10001261

Dette rugbrød er fyldt med bløde og saftige kerner af rug-, solsikke- og græskarkerner. De mange kerner giver en flot og farverig skive. Smagen er mild og ved afbagning får rugbrødet et sprødt og saftigt bid. Rugbrødet er desuden rullet i sesam, som giver et flot udtryk og en dejlig nøddeagtig smag.

### Tilberedning:

Optø brødet i en plastpose ved stuetemperatur i minimum 5 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i 15-18 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse



Vægt pr. stk.  
800 g



Stk. pr. kolli.  
12

## Bagergårdens Øko Solsikke i bagepose, 27 skiver

Varenummer: 10027000



Du kan servere friskbagt brød, lige når det passer dig med Bagergårdens Økologiske Solsikkerugbrød i bagepose. Vi har bagt brødet på surdej, rug- og hvedemel, og tilsat solsikkeog rugkerner.

### Tilberedning:

Optø brødet i bageposen ved stuetemperatur i minimum 5 timer. Bag brødet i bageposen i ca. 35-40 min. ved 100°C. OBS: Den frosne bagepose kan være skrøbelig.



Brødstørrelse  
9,5 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
950 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Bagergårdens Classic i bagepose, 27 skiver

Varenummer: 10024000



Med Bagergårdens Classic Rugbrød i bagepose har vi sikret, at du altid kan servere friskbagt brød, lige når det passer dig. Brødet er bagt på halvsigtet rugmel og tilsat velsmagende rugkerner, der i kombination med hvedemel, bygmalt og hørfrø giver et blødt, mildt og smagsafrundet rugbrød.

### Tilberedning:

Optø brødet i bageposen ved stuetemperatur i minimum 5 timer. Bag brødet i bageposen i ca. 35-40 min. ved 100°C. OBS: Den frosne bagepose kan være skrøbelig.



Brødstørrelse  
9,5 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
950 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Græskarrugbrød i bagepose, 20 skiver

Varenummer: 18983000



Med det grove skiveskårne Græskarrugbrød i bagepose kan du servere friskbagt brød, lige når det passer dig. Vi har bagt det på surdej, rug- og hvedemel og tilsat knasende solsikkeog græskarkerner. Med et drys af hakkede græskarkerner får du et smagfuldt blødt og samtidig groft rugbrød.

### Tilberedning:

Optø brødet i bageposen ved stuetemperatur i minimum 5 timer. Bag brødet i bageposen i ca. 35-40 min. ved 100°C. OBS: Den frosne bagepose kan være skrøbelig.



Brødstørrelse  
12 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
900 g



Stk. pr. kolli.  
9

## Rugkernerugbrød i bagepose, 27 skiver

Varenummer: 18981000



Lad dine gæster nyde et klassisk, mørkt og kernefyldt Rugkernerugbrød. Et smagfuldt rugbrød i bagepose, der holder brødet saftigt. Det er bagt på surdej, rug- og hvedemel, og vi har tilsat velsmagende rugkerner. Brødet er skiveskåret, fleksibelt og ideelt til traditionelt smørrebrød.

### Tilberedning:

Optø brødet i bageposen ved stuetemperatur i minimum 5 timer. Bag brødet i bageposen i ca. 35-40 min. ved 100°C. OBS: Den frosne bagepose kan være skrøbelig.



Brødstørrelse  
9,5 x 10 cm



Vægt pr. stk.  
1150 g



Stk. pr. kolli.  
8



## Græskarrugbrød i bred form

Varenummer: 18114000



Servér lækre, brede skiver af det smagfulde Græskarrugbrød, der er bagt på surdej og halvsigtet rugmel. Vi har tilsat rug-, solsikke og græskarkerner og drysset med hele græskarkerner for at give brødet en lækker, grov krumme.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 5 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 18-20 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
12 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
950 g



Stk. pr. kolli.  
9

## Græskarrugbrød

Varenummer: 10197015



Anret et lækkert måltid med Græskarrugbrød, bagt på halvsigtet rugmel, surdej samt hvedemel. Vi har tilsat knasende græskar-, solsikke- og rugkerner samt bygmalt og drysset med hakkede græskarkerner.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 15-18 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
9,5 x 6 cm



Vægt pr. stk.  
950 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Rugkernerugbrød

Varenummer: 10196011



Er det tid til en smagfuld madoplevelse? Find det gode pålæg frem og kombinér med en lækker skive Rugkernerugbrød i klassisk cateringstørrelse. Brødet er bagt på halvsigtet rugmel samt surdej, tilsat velsmagende rugkerner, ruggryn og bygmalt, og så har vi forkælet det med et drys af ruggryn.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 15-18 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
9,5 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
950 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Solsikkerugbrød

Varenummer: 10195014



Servér et klassisk Solsikkerugbrød bagt med godt håndværk på halvsigtet rugmel, rugkerner og surdej. Vi har tilsat 8 % bløde solsikkekerner og hørfrø for den gode krumme og smag. Til sidst har vi drysset med sprøde solsikkekerner.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 15-18 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
9,5 x 10 cm



Vægt pr. stk.  
950 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Kartoffelrugbrød

Varenummer: 10189011



Det lækre Kartoffelrugbrød har en klassisk cateringstørrelse. Brødet er bagt på halvsigtet rugmel, rugkerner og surdej, tilsat bygmalt og drysset med kartoffelflager. Kartofflerne er med til at sikre et lækkert og saftigt brød.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 15-18 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
9,5 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
950 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Gulerodsrugbrød

Varenummer: 10001171



Gulerodsrugbrødet er et velsmagende brød. Det er bagt på halvsigtet rugmel, rugkerner og hvedeklid. Vi har desuden tilsat malt og masser af synlige gulerødder for at give brødet den lækre karakteristiske smag og flot udseende.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 5 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 15-18 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
9,5 x 6 cm



Vægt pr. stk.  
950 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Gyldenmask Rugbrød

Varenummer: 10001139



Gyldenmask Rugbrød er et saftigt, velsmagende rugbrød, bagt med rugkerner, hørfrø og maskmel fra Agrain®. Mask er et restprodukt fra ølbrygning og består af vand og korn, der bliver presset, tørret og malet og upcyclet til mel. Maskmelet giver brødet karakter, spændende smagsnuancer og et højt fiberindhold. Glæd dine gæster med en ny favorit, der passer perfekt til frokosten eller aftenbuffeten.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 15-18 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
9,5 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
950 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Økologisk Fuldkornsrugbrød

Varenummer: 10000364



For at give en lækker og velsmagende oplevelse til frokostbordet har vi bagt Økologisk Fuldkornsrugbrød. Brødet er bagt på økologisk rug, rugkerner, hørfrø, solsikkekerner, havre og hvedeflager. For et ekstra pift har vi drysset toppen med rugdrys.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 15-18 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
9,5 x 7 cm



Vægt pr. stk.  
950 g



Stk. pr. kolli.  
8



## Økologisk Fiber Solsikkerugbrød

Varenummer: 18120000



Frist gæsterne med et ekstra stykke brød til frokost, når Økologisk Fiber Solsikkerugbrød står på bordet. Brødet er nænsomt bagt på halvsigtet rugmel, rugkerner og surdej. For at give den bedste smag har vi tilsat bløde solsikkekerner, hørfrø og bygmalt og så lige drysset med sprøde solsikkekerner.

### Tilberedning:

Optø brødet ved stuetemperatur i 5 timer, og bag det i 15 min. ved 180 °C.



Brødstørrelse  
12 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
900 g



Stk. pr. kolli.  
9

## Øko. Softkernerugbrød m. havreflager

Varenummer: 10000988



Har du brug for et mindre rugbrød, når du skal forkæle dine gæsters smagsløg? Så har vi skabt Økologisk Softkernerugbrød til netop den lejlighed. Brødet er bagt på surdej, rug- og hvedemel og tilsat velsmagende hørfrø, rug og solsikkekerner. Mørkt, groft og karakteristisk. Vi har drysset brødet med havreflager for et rustikt udseende.

### Tilberedning:

Optø brødet ved stuetemperatur i 5 timer, og bag det i 15 min. ved 180 °C.



Brødstørrelse  
9 x 5 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
16

## **Har du hørt om upcyclet maskmel?**

Kohbergs Gyldenmask Rugbrød er bagt med upcyclet maskmel - en ny type mel, der ikke bare giver en fantastisk smag, men som også er med til at upcycle ressourcer, der ellers ville gå til spilde.

Maskmel er baseret på mask - den kornmasse, der bliver tilovers, når man brygger øl. Masken bliver presset, tørret og upcyclet til mel.

Mask er en ideel ressource at upcycle: Det smager godt, der er meget af det - og som du vil kunne smage, bliver masken til en værdifuld ingrediens i vores lækre rugbrød og boller.

Hos Kohberg anvender vi maskmel fra Agrain<sup>®</sup>, der får deres mask fra danske mikrobryggerier.



## Solsikke & Hørførugbrød, 13 skiver

Varenummer: 10000774



Et klassisk rugbrød, hvor vores bagere har anvendt de bedste råvarer: Dansk rugmel, Kohbergs surdej, hørfør (ikke EU) og solsikkekerner (EU), der giver en skøn smag og en saftig, blød skive. En sikker vinder på frokostbordet.



Brødstørrelse  
11,5 x 7,5 cm



Vægt pr. stk.  
575 g



Stk. pr. kolli.  
12

## Solsikke, 20 skiver

Varenummer: 10283000



Et af vores mest populære rugbrød. Vores bagere har bagt det med dansk rugmel og Kohbergs surdej. Mildt i smagen og fyldt med lækre, bløde solsikkekerner (EU). Perfekt til frokostbordet og i madpakken.



Brødstørrelse  
9 x 7 cm



Vægt pr. stk.  
750 g



Stk. pr. kolli.  
9

## Solsikke Rugbrød, 26 skiver

Varenummer: 10000318



Et af vores mest populære rugbrød. Vores bagere har bagt det med dansk rugmel og Kohbergs surdej. Mildt i smagen og fyldt med lækre, bløde solsikkekerner (EU). Perfekt til frokostbordet og i madpakken.



Brødstørrelse  
9,5 x 7 cm



Vægt pr. stk.  
950 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Økologisk Solsikke Rugbrød, 17 skiver

Varenummer: 10001034



Møllens Brød økologisk Solsikke rugbrød er bagt med danske rugkerner, dansk rugmel, bløde solsikkekerner (EU) og Kohbergs surdej. Et lækker rugbrød, der både er fuldkorns- og nøglehulsmærket, samt vegansk og som er perfekt til frokostbordet.



Brødstørrelse  
9,5 x 6 cm



Vægt pr. stk.  
600 g



Stk. pr. kolli.  
12



## Øko Rugbrød, 17 skiver

Varenummer: 10154000



Et mørkt og rustikt, økologisk fuldkornsbrød med et godt bid. Vores bagere har bagt det med Kohbergs surdej, dansk økologisk rug og masser af velsmagende, økologiske hørfrø (ikke EU).



Brødstørrelse  
9,5 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
600 g



Stk. pr. kolli.  
12

## Familierugbrød, 20 skiver

Varenummer: 10001167



Kohbergs nye Familierugbrød er blødt og saftigt og holder sig friskt længe. Det er bagt med masser af surdej, hørfrø og bløde rugkerner. Vores bagere er særligt stolte af brødets milde smag.



Brødstørrelse  
9,5 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
750 g



Stk. pr. kolli.  
9

## Bagernes Bedste, 13 skiver

Varenummer: 10000699



Vores bagere gør sig hver dag umage med at bage de allerbedste brød. Dette er bagernes egen favorit - et smukt, mørkt rugbrød bagt med masser af synlige kerner, der giver brødet et særligt godt bid og en nøddeagtig smag. Velbekomme!



Brødstørrelse  
9,5 x 7,5 cm



Vægt pr. stk.  
600 g



Stk. pr. kolli.  
14

## Mesterværk, 13 skiver

Varenummer: 10000227



Vores bagere har her været ekstremt gavmilde med frø, gryn og kerner - hele 11 forskellige slags. Det har givet et blødt, saftigt og knasende brød med en lækker nøddeagtig smag. Et sandt Mesterværk, som ifølge bagerne er en stjerne på frokost- eller ostebordet.



Brødstørrelse  
9,5 x 7 cm



Vægt pr. stk.  
600 g



Stk. pr. kolli.  
14

## Herkules, 9 skiver

Varenummer: 10322002



Spørger du vores bagere, er Herkules blandt favoritterne. Det er bagt med dansk rugmel, Kohbergs surdej og rigtig god tid - hele 15 timer er det undervejs. En smagfuld og mættende klassiker på frokostbordet og i madpakken.



Brødstørrelse  
9,5 x 9 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
18

## Herkules, 18 skiver

Varenummer: 10224004



Spørger du vores bagere, er Herkules blandt favoritterne. Det er bagt med dansk rugmel, Kohbergs surdej og rigtig god tid - hele 15 timer er det undervejs. En smagfuld og mættende klassiker på frokostbordet og i madpakken.



Brødstørrelse  
9,5 x 9 cm



Vægt pr. stk.  
1000 g



Stk. pr. kolli.  
10

## Viking, 18 skiver

Varenummer: 10220002



Godt gammeldags rugbrød, bagt med dansk rugmel og Kohbergs surdej. Vores bagere sætter kernerne i blød flere timer inden bagning, så de bliver dejlig bløde og holder brødet saftigt og friskt længe. En klassiker på morgenbordet, i madpakken eller til den nemme aftensmad.



Brødstørrelse  
9,5 x 10 cm



Vægt pr. stk.  
1000 g



Stk. pr. kolli.  
10

Tø &  
Servér

## Viking, 18 skiver

Varenummer: 10220100



Servér et blødt og traditionelt rugbrød, hvor vi har kræset for smag og tekstur. Viking er et kernefyldt grovbrød, som vi har bagt på rugmel og surdej og tilsat bløde rugkerner. En klassiker på frost.

*Tilberedning:  
Opto ved stuetemperatur i 5 timer.*



Brødstørrelse  
9,5 x 10 cm



Vægt pr. stk.  
1000 g



Stk. pr. kolli.  
9

## Proteinbrød, 17 skiver

Varenummer: 10850000



Protein og fibre til et aktivt liv Vores bagere har bagt et lækkert, saftigt brød med ekstra protein og fibre, der kan bidrage med at holde en fornuftig energifordeling i løbet af dagen. Med bl.a. velsmagende hvedekerner, melonkerner og hørfrø.



Brødstørrelse  
9,5 x 7,5 cm



Vægt pr. stk.  
600 g



Stk. pr. kolli.  
12

## Bondebrød, 8 skiver

Varenummer: 10315000



Bondebrød kan både serveres til morgenmad eller frokost. Brødet har en fantastisk rund og mild smag. Vi har bagt det med rugsigtemel og uden kerner. Det lyse bondebrød med blød skorpe er let at tygge, og derfor perfekt til servering på for eksempel sygehuse og i daginstitutioner.



Brødstørrelse  
17 x 10 cm



Vægt pr. stk.  
400 g



Stk. pr. kolli.  
14

## Økologisk Bondebrød, 8 skiver

Varenummer: 10001003



En bagerfavorit, vi aldrig bliver trætte af. Lækkert og saftigt Bondebrød helt uden kerner. Et godt valg for dem, der ønsker et blødt og smagfuldt brød.



Brødstørrelse  
7,5 x 9,5 cm



Vægt pr. stk.  
400 g



Stk. pr. kolli.  
14

## Mørkt Rugbrød, 9 skiver

Varenummer: 10417002



En traditionel dansk menu er komplet med Mørkt Rugbrød. Vi har bagt det klassiske, kernefrie rugbrød på surdej, rug- og hvedemel. Du får ingen synlige kerner, men stadig et lækkert rugbrød, der både er fuldkorns- og nøglehulsmærket.



Brødstørrelse  
11,5 x 9,5 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
18

## Fuldkornsrugbrød, 9 skiver

Varenummer: 10000731



Vi har bagt et dejligt fuldkornsrugbrød på surdej, rugkerner, rug- og hvedemel. Et lækkert rugbrød, der både er fuldkorns- og nøglehulsmærket, samt vegansk.



Brødstørrelse  
11,5 x 8,5 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
18

## Schwarzbröt, 9 skiver

Varenummer: 10430005



Schwarzbröt er egentlig af tysk oprindelse. Det er et groft rugbrød, og den meget mørke farve kommer fra malt, som brødet er bagt med.



Brødstørrelse  
11,5 x 8,5 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
18





**Sandwich & Burger**  
- Hurtigt og velsmagende brød -



Tø &amp; Servér

Skåret



## Durumsandwich

Varenummer: 10000474

Vi har bagt en lys og luftig durumsandwich på surdej, hvede- og durumhvedemel og i en ideel form til mange formål. Forskåret for nem håndtering.

*Tilberedning:*

*Optø ca. 1 time ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C.*



Brødstørrelse  
16 x 8 cm



Vægt pr. stk.  
110 g



Stk. pr. kolli.  
24

Tø &amp; Servér

Skåret



## Fuldkornssandwich

Varenummer: 10000475

Vi har bagt en mørk og mættende fuldkornssandwich på fuldkornshvede-, hvede og durummel og tilsat bl.a. durumkerner og knækkede hvedekerner. Forskåret for nem håndtering.

*Tilberedning:*

*Optø ca. 1 time ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C.*



Brødstørrelse  
16 x 8 cm



Vægt pr. stk.  
125 g



Stk. pr. kolli.  
24

Tø &amp; Servér

Skåret



## Rugsandwich

Varenummer: 10000476

Vi har bagt et lækkert sandwichbrød spækket med hvede, rug, kerner og fibre. Forskåret for nem håndtering.

*Tilberedning:*

*Optø ca. 1 time ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C.*



Brødstørrelse  
17 x 8 cm



Vægt pr. stk.  
140 g



Stk. pr. kolli.  
24

Tø &amp; Servér

Skåret



## Grødsandwich

Varenummer: 10000319

Vi har bagt et luftigt sandwichstykke med 23 % grød samt velsmagende hørfrø og solsikkekerner. Toppen har vi drysset med durumhvedemel. Brødet kan med fordel klappes for maksimal smag. Grød er med til, at brødet holder sig frisk og lækkert i længere tid. Forskåret for nem håndtering.

*Tilberedning:*

*Optø ca. 1 time ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C.*



Brødstørrelse  
16 x 8 cm



Vægt pr. stk.  
100 g



Stk. pr. kolli.  
48

Ny  
receptTø &  
Servér

Skåret



## Grov Pavé

Varenummer: 18132000

Et groft sandwichbrød som vi har bagt på surdej, fuldkornshvede, hvede-, og rugmel og tilsat hørfrø og ruggryn. Forskåret for nem håndtering.

### Tilberedning:

Opto ca. 90 min. ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 3-4 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
11,5 x 11 cm



Vægt pr. stk.  
125 g



Stk. pr. kolli.  
36

Tø &  
Servér

Skåret



## Durum Gastro

Varenummer: 18136000

Servér det velsmagende lyse, lette og lækre sandwichbrød, Durum Gastro. Brødet er tilpasset en halv gastrostørrelse for den eksible sandwichløsning. Vi har bagt den med omhu på hvede-, durum- og fuldkornshvedemel for den gode smagsoplevelse. Forskåret for nem håndtering.

### Tilberedning:

Opto ca. 30 min. ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
31 x 24 cm



Vægt pr. stk.  
546 g



Stk. pr. kolli.  
6

Ny  
receptTø &  
Servér

Skåret



## Grov Gastro

Varenummer: 18137000

Til en lækker frokost er den gode smag vigtig. Servér derfor det mørke, grove og smagfulde sandwichbrød for at give frokostgæsterne en god oplevelse. Brødet har en halv gastrostørrelse, der giver fleksible sandwichløsninger. Vi har bagt det på fuldkornshvede-, hvede- og rugmel og tilsat ruggryn og hørfrø. Forskåret for nem håndtering.

### Tilberedning:

Opto ca. 2 timer ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 3-4 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
31 x 22,5 cm



Vægt pr. stk.  
580 g



Stk. pr. kolli.  
6

Ny  
receptTø &  
Servér

Skåret



## Øko Mørk Gastro

Varenummer: 10000012

Servér det økologiske, kernerige og mørke sandwichbrød, der er bagt i halv gastrostørrelse for den fleksible sandwichløsning. Vi har bagt brødet på rug-, grahams- og hvedemel og tilsat rug-, hvede og solsikkekerner, der tilsammen giver en intens og lækker smag. Brødet er forskåret for lettere anvendelse.

### Tilberedning:

Opto ca. 2 timer ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 3-4 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
29 x 20,4 cm



Vægt pr. stk.  
580 g



Stk. pr. kolli.  
6

Tø &amp; Servér

Skåret



## Økologisk Grov Sandwichbolle

Varenummer: 18705000

Servér din burger eller sandwich med vores grove økologiske sandwichbolle. Bagt på grahamsmel, hvedemel og rugmel og tilsat knækkede hvedekerner, skyr og havrefibre for en mørk og grov bolle. Forskåret for nem håndtering.

### Tilberedning:

Opto brodet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 2 timer. Tag brodet ud af plastposen, og bag det i 2-3 min. ved 180°C. Direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
Ø11,2 x 4,2 cm



Vægt pr. stk.  
95 g



Stk. pr. kolli.  
40

Tø &amp; Servér

Skåret



## Focaccia

Varenummer: 18732003

Servér et italiensk inspireret sandwichbrød, som vi har bagt på surdej, hvede-, durum- og fuldkornsmel. Forskåret for nem håndtering.

### Tilberedning:

Opto ved stuetemperatur. Kan med fordel luges i 5 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
15 x 12 cm



Vægt pr. stk.  
130 g



Stk. pr. kolli.  
32

Ny recept

Tø &amp; Servér

Skåret



## Mørkt Sandwichstykke

Varenummer: 10001196

Et lækkert mørkt sandwichformat spækket med rug og kerner -toppet med græskarkerner og havreflager for et ekstra crunchy bid. Forskåret for nem håndtering.

### Tilberedning:

Opto ca. 1,5 time ved stuetemperatur. Kan med fordel luges i 3 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
15 x 7 cm



Vægt pr. stk.  
140 g



Stk. pr. kolli.  
35

Nyhed

Tø &amp; Servér

Skåret



## Øko Surdejsburgerbolle

Varenummer: 10001249

Forkæl dine gæster med en smagfuld Økologisk Surdejsburgerbolle. En klassisk burgerbolle med en dejlig mild smag. Bagt med en flydende surdej, der tilføjer en mere markant og karakteristisk smag. Toppet med kartoffelflager. Forskåret for nem håndtering.

### Tilberedning:

Opto ca. 60 minutter ved stuetemperatur. Kan med fordel luges i 2-3 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
Ø11 x 5 cm



Vægt pr. stk.  
108 g



Stk. pr. kolli.  
40



Nyhed

Tø &  
Servér

Skåret



## Koldhævet Speltburgerbolle

Varenummer: 10001248

Vores Koldhævet Speltburgerbolle er bagt på en fordej, der har fået lov til at trække i 24 timer. En meget smagfuld bolle med saftig krumme og godt bid. Toppet med kartoffelflager. Forskåret for nem håndtering.

### Tilberedning:

Optø ca. 60 minutter ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
Ø11,5 x 4,5 cm



Vægt pr. stk.  
108 g



Stk. pr. kolli.  
40

Ny  
receptTø &  
Servér

Skåret



## Øko Fuldkornsburgerbolle

Varenummer: 10001246

Overrask med godt bagerhåndværk ved at servere vores Øko Fuldkornsburgerbolle. Et lille alternativ til de øvrige burgerboller. Bagt på mildt fuldkornshvedemel, der giver bollen en saftig, blød og mild krumme, og en flot gylden skorpe. Forskåret for nem håndtering.

### Tilberedning:

Optø ca. 60 minutter ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
Ø8 x 4 cm



Vægt pr. stk.  
63 g



Stk. pr. kolli.  
70

Ny  
receptTø &  
Servér

Skåret



## Café Rugburgerbolle

Varenummer: 10001247

Vores mørke Café Rugburgerbolle er bagt på rugsurdej, og milde typer af fuldkornsmel. Vi har tilsat mørk malt, der giver en mørk og gylden farve. Bollen er fyldt med lækre rugkerner for at skabe en intens og saftig smag. Drysset med kartoffelflager. Forskåret for nem håndtering.

### Tilberedning:

Optø ca. 60 minutter ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
Ø11,3 x 5,6 cm



Vægt pr. stk.  
108 g



Stk. pr. kolli.  
40



Tø &  
Servér



## Glutenfri Mørkt Landstykke

Varenummer: 10001021

Lækkert mørkt gluten-, laktosefrit og vegansk sandwichstykke bagt på rismel og boghvedemel og tilsat brune hørfrø, psylliumfrø, solsikke- og græskarkerner. Stykket er velegnet til klaprister og kan ligeledes anvendes som tøj og server. Leveres i bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontamination.

*Tilberedning:*

*Bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 10 min. ved 180°C. Folien klippes op umiddelbart efter, for at undgå blød skorpe.*



Brødstørrelse  
18 x 9,5 cm



Vægt pr. stk.  
110 g



Stk. pr. kolli.  
20

Tø &  
Servér



## Glutenfri Mørk Sandwichstykke m. kerner

Varenummer: 10000896

Lækker mørk gluten-, laktosefri og vegansk baguette bagt med solsikkekerner, gule og brune hørfrø samt græskarkerner. Sprød skorpe, saftigt kernerigt bid og med en skøn nøddeagtig brødsma. Perfekt til sandwich, men bestemt også velegnet til morgen- eller aftenbuffeten som tilbehør til diverse serveringer - evt. skåret i mindre stykker. Leveres i bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontamination.

*Tilberedning:*

*Bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 8-12 min. v. 180°C. Folien klippes op umiddelbart efter, for at undgå en blød skorpe.*



Brødstørrelse  
16 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
90 g



Stk. pr. kolli.  
16

Tø &  
Servér



## Glutenfri Burgerbolle

Varenummer: 10001022

Sprød gluten-, laktosefri og vegansk burgerbolle bagt på boghvedemel og rismel og tilsat gule hørfrø, psyllium- og hirsefrø for en saftig krumme. Bollen er drysset med velmagende gule hørfrø og er således et perfekt glutenfrit alternativ til den klassiske burgerbolle. Leveres i bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontamination.

*Tilberedning:*

*Bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 9 min. ved 180°C. Folien klippes op umiddelbart efter, for at undgå blød skorpe.*



Brødstørrelse  
Ø13,5 x 3,5 cm



Vægt pr. stk.  
85 g



Stk. pr. kolli.  
18

Tø &  
Servér



## Hvedetoast, 18 skiver

Varenummer: 14452000

Lav en nem og velmagende eftermiddagssnack. Vælg Hvedetoast - et traditionelt, formbagt toastbrød som vi har bagt på hvedemel.

*Tilberedning:*

*Optø brodet ved stuetemperatur.*



Brødstørrelse  
9 x 9 cm



Vægt pr. stk.  
600 g



Stk. pr. kolli.  
12



## Hvedetoast, 18 skiver

Varenummer: 14451005



Vi har bagt et klassisk, lyst og luftigt toastbrød på hvedemel, så du kan lave en lækker, lille sandwich som mellemmåltid til dine gæster.



Brødstørrelse  
9 x 9 cm



Vægt pr. stk.  
600 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Fuldkornstoast, 18 skiver

Varenummer: 10512000



Vi har bagt et toastbrød med vægt på fuldkorn og fremfor alt den gode smag. Alt det får du, når du serverer vores Fuldkornstoast.



Brødstørrelse  
9 x 9 cm



Vægt pr. stk.  
600 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Durum Café Sandwich, 4 stk.

Varenummer: 10000952



Vores bagere har bagt et lyst og lækkert sandwichstykke på surdej og durumhvedemel. Det velmagende brød har et kort bid, der gør det velegnet til alle former for pålæg og fyld - præcis som du kender det fra din yndlingscafé eller sandwichbar.

*Tilberedning:  
Lunes i ovn eller klapprister.*



Brødstørrelse  
16 x 8 cm



Vægt pr. stk.  
440 g



Stk. pr. kolli.  
6

## Grov Café Sandwich, 4 stk.

Varenummer: 10000953



Vores bagere har bagt et lækkert og luftigt sandwichstykke med grød baseret på havre, hørfrø og solsikkekerner. Et velmagende sandwichstykke, der holder sig friskt og saftigt længe.

*Tilberedning:  
Lunes i ovn eller klapprister.*



Brødstørrelse  
16 x 8 cm



Vægt pr. stk.  
400 g



Stk. pr. kolli.  
6



## Hvedesandwich, 16 skiver

Varenummer: 10515000

Hvede sandwich er et dejligt, blødt hvedebrød. Brødet er tæt og uden huller - præcis som et traditionelt sandwichbrød skal være.



Brødstørrelse  
10,5 x 10,5 cm



Vægt pr. stk.  
800 g



Stk. pr. kolli.  
6



## Fuldkornssandwich, 16 skiver

Varenummer: 10664000

Forkæl gæsterne med det luftige, lækre sandwichbrød. Det er perfekt til store sandwich. Vi har bagt brødet med masser af fuldkorns- hvedemel - men uden kerner for at bevare den bløde og lækre fornemmelse.



Brødstørrelse  
10,5 x 10,5 cm



Vægt pr. stk.  
800 g



Stk. pr. kolli.  
6



## Rugsandwich, 8 skiver

Varenummer: 100001141

Sandwichbrød med fuldkorn, protein og fibre. Vores bagere har brugt godt dansk rugmel og bløde rugkerner og bagt et mørkt og mættende sandwichbrød med masser af smag. Det perfekte udgangspunkt for en lækker sandwich.



Brødstørrelse  
10,5 x 10,5 cm



Vægt pr. stk.  
400 g



Stk. pr. kolli.



## Rugsandwich, 16 skiver

Varenummer: 10516000

Vores bagere har brugt godt dansk rugmel og bløde rugkerner og bagt et mørkt og mættende sandwichbrød med masser af smag. Det perfekte udgangspunkt for en lækker sandwich.



Brødstørrelse  
10,5 x 10,5 cm



Vægt pr. stk.  
800 g



Stk. pr. kolli.  
6

## Kartoffelsandwich, 8 skiver

Varenummer: 10564000



Saftigt sandwichbrød med kartoffelflager. Et gyldent, blødt og velsmagende sandwichbrød, der højner din sandwich. Vores bagere har bagt det med kartoffel, fordi det gør brødet ekstra saftigt og holder det friskt længe.



Brødstørrelse  
10,5 x 10,5 cm



Vægt pr. stk.  
400 g



Stk. pr. kolli.

## Kartoffelsandwich, 16 skiver

Varenummer: 10564000



Et gyldent, blødt og velsmagende brød, der højner din sandwich. Vores bagere har bagt det med kartoffel, fordi det gør brødet ekstra saftigt og holder det friskt længe.



Brødstørrelse  
10,5 x 10,5 cm



Vægt pr. stk.  
800 g



Stk. pr. kolli.  
6

## Gigant Smash Burger, 4 stk.

Varenummer: 10000050



Vores bagere har bagt en stor blød og velsmagende burgerbolle med æg og masser af dansk smør - perfekt til sæsonens store trend. Kun fantasien sætter grænser, når du tilbereder din helt egen Smash Burger. Vi er sikre på, at burgerbollerne vil komplementere de lækre flade bøffer og øvrige tilbehør - så længe fokus er på SMAG!

*Tilberedning:*

*Lunes på grill eller varmes i ovnen i 4-5 min. ved 200°C*



Brødstørrelse  
Ø12 x 5 cm



Vægt pr. stk.  
330 g



Stk. pr. kolli.  
7

## Fuldkorn Burger, 4 stk.

Varenummer: 10000051



Vores store fuldkornsburger er ganske lys og smager, som man forventer det af en klassisk velsmagende burgerbolle. Det skal man nu ikke tage fejl af - i dejen er masser af dansk fuldkornshvedemel, så burgeren lever op til både nøglehul og fuldkornsmærke. For at tilføje ekstra smag og saftighed, har vores bagere bagt den med surdej, havre og kartoffelflager og drysset med sesam. Velbekomme!

*Tilberedning:*

*Lunes på grill eller varmes i ovnen i 4-5 min. ved 200°C*



Brødstørrelse  
Ø12 x 5,3 cm



Vægt pr. stk.  
330 g



Stk. pr. kolli.  
7



## Økologisk Fuldkornsburger, 4 stk.

Varenummer: 10001030



Man behøver ikke at gå på kompromis med økologi og fuldkorn, når der er burgere på menuen. Vores bagere har bagt vores smagfulde Økologiske Fuldkornsburgere på hvedesurdej og fuldkornshvedemel og tilsat kartoffelflager, havregryn og -grødblanding for at de bliver ekstra saftige og luftige. Bollerne er drysset med sesamfrø for den bedste smagsoplevelse.

*Tilberedning:*

*Lunes på grill eller varmes i ovnen i 4-5 min. ved 200°C.*



Brødstørrelse  
Ø9,8 x 4,4 cm



Vægt pr. stk.  
240 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Hamburgerboller, 6 stk.

Varenummer: 10000732



Når det er burgertid, så er vores hamburgerboller lige det der skal til. Servér vores klassiske velmagende burgerboller, som er både lækre og luftige. Burgerbollen er bagt af hvede- og fuldkornshvedemel og drysset med sesam.



Brødstørrelse  
Ø10 x 4,5 cm



Vægt pr. stk.  
330 g



Stk. pr. kolli.  
12

## Madbrød - Perfekt til Pita, 4 stk.

Varenummer: 10000716



Vores bagere har videreudviklet det klassiske pitabrød og bagt disse fantastiske madbrød. De er bløde og velmagende, og konsistensen samt den praktiske form gør, at de ikke flækker, når man fylder dem. Udover pita har madbrødene mange andre anvendelsesmuligheder såsom sandwich eller tilbehør til salat og suppe - en fordel i kampen mod madspild. Vores bagere anbefaler, at man luner dem i ovnen eller på grillen for at opnå en sprød skorpe.

*Tilberedning:*

*Lunes på grill eller varmes i ovnen i 5-6 min. ved 200°C.*



Brødstørrelse  
10 x 10 cm



Vægt pr. stk.  
330 g



Stk. pr. kolli.  
6

Nyhed

## Surdej Café Burger, 4 stk.

Varenummer: 10001244



Køhbergs surdejsburger er en stor rustik bolle, der holder på fyldet. Den er bagt med surdej og henleder tankerne på den perfekte caféburger - velmagende og luftig, men med tyngde og bid. Efter en tur på grillen eller i ovnen, får den en let sprød skorpe.

*Tilberedning:*

*Lunes i ovn eller klaprister.*



Brødstørrelse



Vægt pr. stk.  
330 g



Stk. pr. kolli.  
6





## Morgenbrød

- Til den bedste start på dagen -



## Rustikke Grødstykker Mix

Varenummer: 10000308



Med en mixkasse af Rustikke Grødstykker er der noget for enhver smag. Mixkassen består af tre forskellige lækre varianter: Rustikke Grødstykker Mysli, Rustikke Grødstykker Rug og Rustikke Grødstykker Havre. Fælles for dem alle er, at de er baseret på grød, der giver en dejlig saftig krumme.

*Tilberedning:*

*Opto brødet ved stuetemperatur i 1 time, og bag det i 5 min. ved 180°C.*



Brødstørrelse  
9,5 x 7,5 cm



Vægt pr. stk.  
85 g



Stk. pr. kolli.  
45

Nyhed

## Mini Rustikke Kartoffelstykker Mix

Varenummer: 10001243



Forkæl dine gæster med en mixkasse af smagfulde Mini Rustikke Kartoffelstykker. Mixkassen består af fire forskellige varianter, så der er noget for enhver smag. Alle er bagt med speltsurdej for en ekstra knasende og rustik skorpe. De mørke varianter er fyldt med lækre frø og kerner, der giver et dejligt spil til den milde, bløde hvedesmag.

*Tilberedning:*

*Opto brødet ved stuetemperatur i ca. 1 time, og bag det i ca. 2-3 min. ved 200 °C.*



Brødstørrelse  
forskellig



Vægt pr. stk.  
40 g.



Stk. pr. kolli.  
120

## Mini Kartoffelstykke Mix

Varenummer: 10000626



Med en mixkasse af mini Kartoffelstykker i 6 varianter er den gode smag i hus.

*Tilberedning:*

*Bages direkte fra frost i 4-5 min. ved 220°C.*



Brødstørrelse  
Ø6,5 x 5,5 cm



Vægt pr. stk.  
55 g



Stk. pr. kolli.  
150

## Rustikke Kartoffelstykker Mix

Varenummer: 10001115



Med en mixkasse af lækre Rustikke Kartoffelstykker er der ekstra forkælelse til morgenbordet. Mixkassen består af fire forskellige varianter. Alle er bagt med speltsurdej for en ekstra knasende, rustik og smagfuld skorpe. De lækre frø og kerner i de mørke varianter, giver et dejligt spil til den milde, bløde hvedesmag.

*Tilberedning:*

*Opto brødet ved stuetemperatur i ca. 1 time, og bag det i ca. 3-4 min. ved 200 °C.*



Brødstørrelse  
forskellig



Vægt pr. stk.  
80 g



Stk. pr. kolli.  
48



## Øko Majsstykke

Varenummer: 10001106

Glæd dine gæster med et lækkert, velsmagende Øko Majsstykke. Toppet med knasende økologiske majsflager for et ekstra bid. Et dejligt rustikt morgenstykke til den bedste start på dagen.

*Tilberedning:*

*Opto brodet ved stuetemperatur i 1 time, og bag det i 3 min. ved 200 °C.*



Brødstørrelse  
7,1 x 6,4 cm



Vægt pr. stk.  
50 g



Stk. pr. kolli.  
50

## Øko Håndværkerstykke

Varenummer: 10001107

Vores bagere har gjort sig særligt umage med at gentænke den klassiske håndværker, og vi er godt tilfredse med resultatet. Et rustikt Øko Håndværkerstykke med en lækker, mild smag, drysset med økologiske blå birkes.

*Tilberedning:*

*Opto brodet ved stuetemperatur i 1 time, og bag det i 3 min. ved 200 °C.*



Brødstørrelse  
8 x 6,7 cm



Vægt pr. stk.  
50 g



Stk. pr. kolli.  
50

## Øko Flerkornsstykke

Varenummer: 10001108

Lækkert morgenstykke med dejlig, sprød skorpe og blød krumme. Et flot rustikt udseende, der er toppet med økologiske frø og kerner for ekstra smag og sprødhed. En ny favorit til morgenbordet.

*Tilberedning:*

*Opto brodet ved stuetemperatur i 1 time, og bag det i 3 min. ved 200 °C.*



Brødstørrelse  
7,9 x 6,7 cm



Vægt pr. stk.  
50 g



Stk. pr. kolli.  
50

## Øko Grovstykke

Varenummer: 10001109

Et velsmagende Øko Grovstykke, der er toppet med havreflager samt brune hørfrø - alt sammen økologisk. Et lækker, rustikt morgenbrød, der giver dine gæster en god start på dagen.

*Tilberedning:*

*Opto brodet ved stuetemperatur i 1 time, og bag det i 3 min. ved 200 °C.*



Brødstørrelse  
7,9 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
50 g



Stk. pr. kolli.  
50

## Gulerodsstykke

Varenummer: 18716002



Morgenbrød, madbrød, skolebolle eller lille sandwichbolle, det lette og lækre gulerodsstykke kan bruges til alt. Gulerodsstykket har et rustikt udseende - vi har bagt det på hvede- og rugsigtemel og tilsat smagfulde solsikkekerner og gulerødder.

### Tilberedning:

Optø brødet ved stuetemperatur i 30 min., og bag det i 3-5 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
10 x 8,5 cm



Vægt pr. stk.  
80 g



Stk. pr. kolli.  
60

## Majsstykke m. skyr

Varenummer: 18786000



Morgenbrød, madbrød, skolebolle eller lille sandwichbolle, det velsmagende majsstykke kan bruges til alt. Brødet er bagt på skyr, hvede- og rugsigtemel, og vi har tilsat knasende græskarkerner og solsikkekerner. Tilsammen giver det et rustikt udseende og en god smag.

### Tilberedning:

Optø brødet ved stuetemperatur i 30 min., og bag det i 3-5 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
10 x 8,5 cm



Vægt pr. stk.  
80 g



Stk. pr. kolli.  
60

## Grov Skagen Lap

Varenummer: 18405000



Servér Grov Skagen Lap, der er bagt på fuldkornshvedemel. Vi har tilsat en masse lækre og knasende kerner. Morgenbrødet har solsikkekerner i bunden, og vi har toppet det med blå birkes, sesam- og hørfrø.

### Tilberedning:

Optø brødet ved stuetemperatur, og bag det i 6-8 min. ved 180°C.

Bages direkte fra frost i 10-11 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
10,5 x 7,5 cm



Vægt pr. stk.  
70 g



Stk. pr. kolli.  
50

## Mørkt, Rustikt Morgenstykke

Varenummer: 18407004



Stykket er saftigt, sprødt og smagfuldt og kan bruges til alt, hvad enten det er som morgenbrød, madbrød, skolebolle eller lille sandwichbolle. Vi har bagt brødet på surdej, hvede- og rugsigtemel og tilsat bløde rugkerner og solsikkekerner. Det har et flot rustikt udseende, og på toppen har vi drysset med mel.

### Tilberedning:

Optø brødet ved stuetemperatur i 30 min., og bag det i 2-3 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
12 x 7 cm



Vægt pr. stk.  
75 g



Stk. pr. kolli.  
70

## Håndværker XL

Varenummer: 10000612

Vores dygtige bagere har kreeret store og luftige klassiske håndværkere, i en forbedret udgave. Ganske enkelt et godt og gedigent rundstykke, der hører til på ethvert dansk morgenbord eller buffet.

### Tilberedning:

Optø brødet ved stuetemperatur, og bag det i 6-8 min. ved 150°C.

Bages direkte fra frost i 10-11 min. ved 150°C.



Brødstørrelse  
12 x 9,5 cm



Vægt pr. stk.  
90 g



Stk. pr. kolli.  
45

Tø &  
Servér

## Glutenfri Håndværker

Varenummer: 10001019

Lækker og luftig gluten-, laktosefri og vegansk håndværker bagt på majsstivelse og risemel og med gule og brune hørfrø, der giver en saftig krumme. Brødene er toppet med blå birkes, og efter bagning får skorpen den velkendte tynde og sprøde overflade, der passer fantastisk til et lækkert morgenbord. Leveres i bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontamination.

### Tilberedning:

Bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 8-12 min. ved 150°C. Folien klippes op umiddelbart efter, for at undgå blød skorpe.



Brødstørrelse  
10 x 7,5 cm



Vægt pr. stk.  
65 g



Stk. pr. kolli.  
24

Tø &  
Servér

## Glutenfri Mini Baguette

Varenummer: 10000895

Velsmagende lys gluten-, laktosefri og vegansk baguette bagt med risemel, majsstivelse og boghvedemel. Sprød skorpe, god saftig krumme og med et væld af anvendelsesmuligheder. Server den som et rundstykke på morgenbuffeten, som kuvertbrød til salaten eller suppen på aftenbuffeten eller bare som tilbehør til dagens mange forskellige serveringer. Leveres i bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontaminering.

### Tilberedning:

Bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 8-12 min. ved 150°C. Folien klippes op umiddelbart efter, for at undgå blød skorpe.



Brødstørrelse  
12 x 6 cm



Vægt pr. stk.  
65 g



Stk. pr. kolli.  
24

## Kejser m. blå birkes

Varenummer: 18897000

Et klassisk morgenstykke med stjernemønster, som er bagt på hvede-, rug- og hvedemaltmel og drysset med blå birkes. Lys, sprød og luftig

### Tilberedning:

Bages i 8-10 minutter ved 200°C.



Brødstørrelse  
10,7 x 10,7 cm



Vægt pr. stk.  
70 g



Stk. pr. kolli.  
100







**Snacks**  
- *Altid god smag* -



Tø &  
Servér



## Rugbrødssnack m. chokolade

Varenummer: 10000958

En lækker rugbrødssnack med mørke chokoladestykker, rullet i hakkede hasselnødder. En uimodståelig snack, der både mætter og smager.

*Tilberedning:*  
*Optø ved stuetemperatur i 1,5 time.*



Brødstørrelse  
forskellig



Vægt pr. stk.  
70 g



Stk. pr. kolli.  
50

Tø &  
Servér



## Rugbrødssnack m. tranebær

Varenummer: 10000959

Denne tiltalende lille rugbrødssnack indeholder tranebær og er rullet i græskarkerner. Det er en ideel hurtig snack mellem måltiderne eller en lækker, kernerig mundfuld til frokost.

*Tilberedning:*  
*Optø ved stuetemperatur i 1,5 time.*



Brødstørrelse  
forskellig



Vægt pr. stk.  
70 g



Stk. pr. kolli.  
50

Tø &  
Servér



## Rugsnack m. gulerod og rosin

Varenummer: 18141000

Rugsnack med rosin og gulerod har den perfekte størrelse til et hurtigt mellemmåltid. Det er et soft brødstykke bagt på hvedemel og rugmel. Vi har tilsat lækre råvarer som gulerødder, rosiner, solsikkekerner og hørfrø for at sikre, at den falder i god smag.

*Tilberedning:*  
*Optø ca. 30 min. ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C.*



Brødstørrelse  
8 x 7 cm



Vægt pr. stk.  
70 g



Stk. pr. kolli.  
80

Tø &  
Servér



## Rugsnack m. æble og chokolade

Varenummer: 18140000

Rugsnack med æble og chokolade er et soft brødstykke, der er bagt på hvedemel og rugmel. Vi har tilsat solsikkekerner, saftige æbler og lækker mørk chokolade. Den har en perfekt størrelse til det hurtige mellemmåltid.

*Tilberedning:*  
*Optø ca. 30 min. ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C.*



Brødstørrelse  
8 x 7 cm



Vægt pr. stk.  
70 g



Stk. pr. kolli.  
80



Rå dej



### Pølsehorn

Varenummer: 10000228

Klassisk pølsehorn i rå dej, lavet på hvedemel. Vi har tilsat en smagfuld, røget pølse fremstillet af svinekød.

*Tilberedning:*

*Opto ved stuetemperatur i 30 min., og bag det i 10-12 min. ved 180°C.*



Brødstørrelse  
7,5 x 5 cm



Vægt pr. stk.  
60 g



Stk. pr. kolli.  
90

Rå dej



### Store Pølsehorn

Varenummer: 10000229

Et klassisk stort pølsehorn i rå dej, lavet på hvedemel. For at understrege den gode smag har vi tilsat en smagfuld, røget pølse fremstillet af svinekød.

*Tilberedning:*

*Opto ved stuetemperatur i 30 min., og bag det i 14-16 min. ved 180°C.*



Brødstørrelse  
16 x 5 cm



Vægt pr. stk.  
130 g



Stk. pr. kolli.  
55

Rå dej



### Pølsehorn m. ketchup

Varenummer: 10000767

Et klassisk pølsehorn med ketchup i rå dej, lavet på dansk hvedemel. For at understrege den gode smag har vi tilsat en smagfuld, røget pølse fremstillet af svinekød.

*Tilberedning:*

*Opto ved stuetemperatur i 30 min., og bag det i 10-12 min. ved 180°C.*



Brødstørrelse  
7,5 x 4,5 cm



Vægt pr. stk.  
65 g



Stk. pr. kolli.  
90

Rå dej



### Store Pølsehorn m. ketchup

Varenummer: 10000768

Et klassisk stort pølsehorn med ketchup i rå dej, lavet på dansk hvedemel. For at understrege den gode smag har vi tilsat en smagfuld, røget pølse fremstillet af svinekød.

*Tilberedning:*

*Opto ved stuetemperatur i 30 min., og bag det i 14-16 min. ved 180°C.*



Brødstørrelse  
15,5 x 5 cm



Vægt pr. stk.  
130 g



Stk. pr. kolli.  
55







**Wienerbrød & andet sødt**  
- Til morgenbordet og kaffen -



## Mini Kanelsnegl

Varenummer: 10000113



Traditionelle stykker wienerbrød i miniudgave. Kanelsneglene er bagt på hvedemel og indrullet med margarine indeholdende RSPO-certificeret palmeolie. Vi har tilsat en velsmagende remonce af sukker, kanel og brun farin. Inklusiv hvid glasur.

### Tilberedning:

Bag direkte fra frost i ca. 14-15 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
Ø6,8 x 2,5 cm



Vægt pr. stk.  
40 g



Stk. pr. kolli.  
90

## Kanelsnegl

Varenummer: 10000151



Forkæl med noget sødt, for eksempel en velsmagende kanelsnegl. Et traditionelt stykke wienerbrød, som er bagt på hvedemel og indrullet med margarine indeholdende RSPO-certificeret palmeolie. Vi har selvfølgelig tilsat det, der kendetegner den gode kanelsnegl, en remonce af sukker, kanel og brun farin. Inklusiv hvid glasur.

### Tilberedning:

Bag direkte fra frost i ca. 18-20 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
Ø8 x 3,2 cm



Vægt pr. stk.  
85 g



Stk. pr. kolli.  
48

## Bløddeskanelsnegl

Varenummer: 10001046



Skal den søde tand forkæles? Så servér en sprød kanelsnegl lavet af traditionel bløddøj. Kanelsneglen er lavet med hvedemel og indrullet med margarine indeholdende RSPO-certificeret palmeolie. Remoncen består af sukker, brun farin og kanel. Inklusiv hvid glasur.

### Tilberedning:

Optø ved stuetemperatur i 30 min., og bag det i 12-14 min. ved 180°C (varmluft).



Brødstørrelse  
Ø8,3 x 3,2 cm



Vægt pr. stk.  
100 g



Stk. pr. kolli.  
48

## Premium Højsnegl m. bageform

Varenummer: 10000694



En premiumversion af den klassiske kanelsnegl med et flot rustikt udseende og en fyldig form, som giver et lækkert bid. Vi har tilføjet masser af lækkert fyld, som vi har lavet af sød brun sukker og god kanel, af høj kvalitet. Vores Premium Højsnegl bliver leveret med praktiske bageforme, der holder det velsmagende, karamelliserede fyld på plads.

### Tilberedning:

Bag direkte fra frost i vedlagte form i ca. 23 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
Ø6,5 x 3,6 cm



Vægt pr. stk.  
110 g



Stk. pr. kolli.  
80



## Glutenfri Kannelsnegl

Varenummer: 10000897

Blød og lækker gluten-, hvede- og laktosefri kannelsnegl bagt med bl.a. majsstivelse, kartoffelflager og stødt kanel. Saftig og velsmagende – som man forventer det af en klassisk kannelsnegl, når den er bedst. Server den på morgenbuffeten eller blot når det er tid til lidt forkælelse.

### Tilberedning:

Bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 8-10 min. v. 180°C. Folien klippes op umiddelbart efter, for at undgå en blød skorpe.



Brødstørrelse  
Ø8 x 3 cm



Vægt pr. stk.  
85 g



Stk. pr. kolli.  
27

## Mini Spandauer m. creme

Varenummer: 10000091



Mini Spandauer med creme er et traditionelt stykke wienerbrød i miniudgave. Spandauer er bagt på hvedemel og indrullet med margarine indeholdende RSPO-certificeret palmeolie. Selvfølgelig er den tilsat remonce og en creme med smagen af vanilje for at gøre den ekstra smagfuld. Inklusiv hvid glasur.

### Tilberedning:

Bag direkte fra frost i ca. 14-15 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
Ø5,3 x 2,5 cm



Vægt pr. stk.  
40 g



Stk. pr. kolli.  
100

## Spandauer m. creme

Varenummer: 10000090



Servér en delikat spandauer med remonce og en lækker blød creme med smagen af vanilje. Det traditionelle stykke morgenwienerbrød er bagt på hvedemel og indrullet med margarine indeholdende RSPO-certificeret palmeolie. Inklusiv hvid glasur.

### Tilberedning:

Bag direkte fra frost i ca. 18-20 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
Ø8,5 x 3 cm



Vægt pr. stk.  
90 g



Stk. pr. kolli.  
48

## Happy Custard, vegansk spandauer m. creme og remonce

Varenummer: 10000690



Med Happy Custard har den klassiske spandauer fået et twist. Den lækre creme med vaniljesmag komplimenteres af brunsvigerfyld med karamelsmag, der tilfører ekstra blødhed og sødme. Et fantastisk stykke wienerbrød med masser af lag, sprød skorpe bagt med surdej og drysset med hakkede hasselnødder. Hvis wienerbrød skal få dig til at smile, skal du vælge Happy Custard.

### Tilberedning:

Bag direkte fra frost i ca. 18-20 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
Ø8,5 x 3 cm



Vægt pr. stk.  
90 g



Stk. pr. kolli.  
48

## Hanekam

Varenummer: 10000170



Servér det traditionelle stykke morgenwienerbrød Hanekam. Wienerbrødet er bagt på hvedemel og indrullet med margarine indeholdende RSPO-certificeret palmeolie. Vi har tilsat remonce, drysset med perlesukker og hasselnøddeflager for den gode smag.

### Tilberedning:

Optø ved stuetemperatur i 30 min., og bag det i 18-20 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
8,2 x 7 cm



Vægt pr. stk.  
85 g



Stk. pr. kolli.  
48

## Wienerflet Maple Pecan

Varenummer: 10000086



Wienerflet Maple Pecan er et moderne stykke wienerbrød, hvor vi har kræset for detaljerne. Vi har dekoreret wienerbrødet med pekannødder for et flot udseende og et godt bid. Wienerbrødet er bagt på hvedemel og indrullet med margarine indeholdende RSPO-certificeret palmeolie. Inklusiv sirup.

### Tilberedning:

Bag direkte fra frost i ca. 18-20 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
12 x 5,5 cm



Vægt pr. stk.  
95 g



Stk. pr. kolli.  
48

Tø &  
Servér

## Scones m. chokolade

Varenummer: 10000645



En klassisk scone - som nem og hurtig Tø & Servér. De lækre scones er bagt med chokolade-chunks. Fyldig, sød og smagfuld.

### Tilberedning:

Optø ved stuetemperatur i 30 min.



Brødstørrelse  
7,5 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
75 g



Stk. pr. kolli.  
48



## Dagmartærte

Varenummer: 10000810



Servér godt bagerhåndværk. Dagmartærten er et traditionelt wienerbrød - beregnet til 4-6 personer. Dagmartærten er lavet med hvedemel og indrullet med margarine indeholdende RSPO-certificeret palmeolie, og tilsat smagfuld remonce og creme med smagen af vanilje. Inklusiv hvid og brun glasur.

### Tilberedning:

Bag direkte fra frost i ca. 23-25 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
Ø20 x 2,9 cm



Vægt pr. stk.  
375 g



Stk. pr. kolli.  
20

## Dagmarstang

Varenummer: 10000089



Servér en sprød og lækker Dagmarstang. En traditionel wienerbrødsstang, der er beregnet til 4-6 personer. Dagmarstangen er tilsat en sød remonce og lækker creme med vaniljesmag. Vi har bagt den på hvedemel og indrullet med margarine indeholdende RSPO-certificeret palmeolie. Inklusiv hvid glasur.

### Tilberedning:

Bag direkte fra frost i ca. 23-25 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
37 x 8,5 cm



Vægt pr. stk.  
375 g



Stk. pr. kolli.  
15

## Wienerstang

Varenummer: 10000116



Traditionel wienerbrødsstang, der er beregnet til 4-6 personer. Vi har bagt den på hvedemel og indrullet med margarine indeholdende RSPO-certificeret palmeolie. Wienerstangen er drysset med perlesukker og hasselnøddeflager. Den gode smag bliver understøttet af den søde remonce.

### Tilberedning:

Bag direkte fra frost i ca. 23-25 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
37 x 8,5 cm



Vægt pr. stk.  
375 g



Stk. pr. kolli.  
15

## Prinsessestang PO-fri

Varenummer: 10000609



En sprød og delikat palmeoliefri wienerbrødsstang fyldt med remonce og en lækker blød creme med smagen af vanilje. Prinsessestangen er drysset med perlesukker og hasselnøddeflager.

### Tilberedning:

Bag direkte fra frost i ca. 23-25 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
37 x 8,1 cm



Vægt pr. stk.  
375 g



Stk. pr. kolli.  
15





## Mini Wienermix, 3 varianter

Varenummer: 10001071



En mini mixkasse af sprøde mini wienerbrød i 3 velsmagende varianter fordelt på: 15 stk. Mini Kanelsnegle, 20 stk. Mini Hanekam, og 20 stk. Mini Spandauer med creme. De lækre wienerbrød er bagt på hvedemel og indrullet med margarine indeholdende RSPO-certificeret palmeolie. Inklusiv hvid glasur.

### Tilberedning:

Bag direkte fra frost i ca. 14-15 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
mixkasse



Vægt pr. stk.  
40 g



Stk. pr. kolli.  
55

## Mini Wienermix, 5 varianter

Varenummer: 10001070



Den søde tand kommer ikke til at mangle noget med en mixkasse af sprøde mini wienerbrød i 5 velsmagende varianter fordelt på: 20 stk. Mini Maple Pecan; 15 stk. Mini Kanelsnegle; 20 stk. Mini Hanekam; 20 stk. Mini Spandauer med creme; 20 stk. Mini Spandauer med hindbær. De lækre wienerbrød er bagt på hvedemel og indrullet med margarine indeholdende RSPO-certificeret palmeolie. Inklusiv hvid glasur og sirup.

### Tilberedning:

Bag direkte fra frost i ca. 14-15 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
mixkasse



Vægt pr. stk.  
40 g



Stk. pr. kolli.  
95

## Mini Mix Wienerbrød

Varenummer: 10000173



Den søde tand kommer ikke til at mangle noget med en assorteret mixkasse af mini wienerbrød i 5 velsmagende varianter. De lækre wienerbrød er bagt på hvedemel og indrullet med margarine indeholdende RSPO-certificeret palmeolie. I mixkassen får du: 20 stk. Mini Maple Pecan; 30 stk. Mini Kanelsnegle; 20 stk. Mini Wiener Æble; 20 stk. Mini Spandauer med creme; 20 stk. Mini Spandauer med hindbær. Inklusiv hvid glasur og sirup.

### Tilberedning:

Bag direkte fra frost i ca. 14-15 min. ved 190°C (varmluft), gerne med åbent spjæld.



Brødstørrelse  
mixkasse



Vægt pr. stk.  
40 g



Stk. pr. kolli.  
110

## Smør Croissant

Varenummer: 10000722



Croissanten er bagt på hvedemel, og der er tilsat 24 % smør for at sikre det karakteristiske sprøde bid og den ekstra gode smag.

### Tilberedning:

Opto ved stuetemperatur i 30 min, og bag i 19-21 min. ved 170°C.



Brødstørrelse  
13 cm



Vægt pr. stk.  
70 g



Stk. pr. kolli.  
84



Nyhed

Tø &  
Servér

## Smørbagt Kardemommesnurre

Varenummer: 10001231

En smagfuld Kardemommesnurre bagt udelukkende på smør, og med en bløddej der giver den en ekstra svampet tekstur. Det passer perfekt sammen med den dejlige remoncefyldning med masser af kardemommessmag. Toppet med rørsukker og grove kardemommefrø. Bare tøj op og servér.

*Tilberedning:*

*Opto ved stuetemperatur i ca. 2 timer. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 190°C.*



Brødstørrelse  
forskellig



Vægt pr. stk.  
108 g.



Stk. pr. kolli.  
50

Nyhed

Tø &  
Servér

## Smørbagt Kanelnurre

Varenummer: 10001231

Vores lækre Kanelnurre er bagt udelukkende på smør, og med en lækker bløddej, der giver en fantastisk blød og svampet konsistens. Kombinationen af smør og sukker karamelliserer og giver en ekstra dybde i smagen. Derudover er den fyldt med masser af velmagende kanelremonce. Perfekt til den søde tand. Skal bare tøj op, og så er den klar til servering.

*Tilberedning:*

*Opto ved stuetemperatur i ca. 2 timer. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 190°C.*



Brødstørrelse  
forskellig



Vægt pr. stk.  
108 g.



Stk. pr. kolli.  
50

Nyhed



## Kardemommesnurre med smør

Varenummer: 10001242

En smagfuld Kardemommesnurre bagt udelukkende på smør, og med en bløddej der giver den en ekstra svampet tekstur. Ved afbagningen karamelliserer det smeltede smør og sukker i bunden, og tilføjer masser af smag. Det passer perfekt sammen med den dejlige remoncefyldning med masser af kardemommessmag. Toppet med rørsukker og grove kardemommefrø.

*Tilberedning:*

*Opto i ca. 60 min. ved stuetemperatur, og bag i ca. 13-14 min. ved 190°C.*



Brødstørrelse  
forskellig



Vægt pr. stk.  
120 g.



Stk. pr. kolli.  
50

Nyhed



## Kanelnurre med smør

Varenummer: 10001260

En smagfuld Kanelnurre bagt udelukkende på smør, og med en bløddej der giver den en svampet tekstur. Ved afbagningen karamelliserer det smeltede smør og sukker i bunden, og tilføjer masser af smag. Den er fyldt med en velmagende kanelremonce.

*Tilberedning:*

*Opto i ca. 60 min. ved stuetemperatur, og bag i ca. 13-14 min. ved 190°C.*



Brødstørrelse  
forskellig



Vægt pr. stk.  
120 g.



Stk. pr. kolli.  
50



## **Mad- & Franskbrød**

*- Forkælelse til alle dagens måltider -*



## Rustikt Majsbrød

Varenummer: 10000101



Kræs for smagsløgene med dette lyse og lækre buffetbrød. Vi har bagt det på surdej og tilsat halvsgtet rugmel. Det giver et smagfuldt majsbrød, der er perfekt til buffeten.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
13 x 9,5 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Rustikt Græskarbrød

Varenummer: 10000105



Et groft græskarbrød drysset med lækre græskarkerner. Vi har bagt brødet på surdej og tilsat specielt udvalgte ingredienser som græskarmel og solsikkekerner. Lyst, sprødt og luftigt buffetbrød.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
15 x 9 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Rustikt Chiabrød

Varenummer: 10000103



Rustikt Chiabrød er et mørkt, kerneholdigt brød, der præsenterer sig godt på buffeten. Vi har bagt det på rugsurdej og tilsat lækre ingredienser som chiafrø, solsikkekerner, hørfrø, malt og kakao. En karakteristisk, mørk og intens smag.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
12 x 8 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Groft Frokostbrød

Varenummer: 18220002



Forkæl med et lunt og rustikt brød til frokost, der ser hjemmelavet ud. Vi har bagt frokostbrødet på hvedemel og tilsat lækre ingredienser som yoghurt, rugsigtemel, solsikkekerner og hørfrø. Til sidst har vi drysset med hvedekerner for at give den bedste smagsoplevelse.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
13 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
600 g



Stk. pr. kolli.  
7



## Formfranskbrød m. blå birkes

Varenummer: 10001017



Fuldend menuen og servér et klassisk hvedebrød, der er ideelt som morgenmad, mellemmåltid eller lige det, du har lyst til. Vi har bagt det på hvedemel og vendt det i blå birkes. Franskbrødet har et enkelt snit på toppen.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
11,5 x 11 cm



Vægt pr. stk.  
495 g



Stk. pr. kolli.  
9

## Formfranskbrød m. fuldkorn

Varenummer: 18222000



Dæk op med det lækre traditionelle formfranskbrød. Vi har bagt et mildt og aromatisk fuldkornsbrød med højt fiberindhold og en luftig krumme.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
8,5 x 10,5 cm



Vægt pr. stk.  
650 g



Stk. pr. kolli.  
9

## Formfranskbrød u. birkes

Varenummer: 18203004



Servér et lækkert og helt klassisk formfranskbrød, som vi har bagt på hvedemel.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
10,5 x 10,5 cm



Vægt pr. stk.  
600 g



Stk. pr. kolli.  
9

## Øko Formfranskbrød u. birkes

Varenummer: 10000989



Servér vores lækre formfranskbrød, der passer til næsten enhver anledning. Brødet er en klassiker, og vi har bagt det på økologisk hvedemel.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
10,5 x 10,5 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
9





## Sigtebrød

Varenummer: 18218001



Sigtebrødet er et klassisk dansk hvedebrød med en karakteristisk smag, som vi har bagt på hvede- og rugsigtemel. Brødet har en sprød skorpe og en blød og saftig krumme.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
12,5 x 9 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
9

## Trekornsbrød

Varenummer: 18205005



Trekornsbrød er et klassisk groft franskbrød. Brødet er bagt på specielt udvalgte ingredienser som hvedemel, hvedekerner og rugsigtemel. Vi har tilsat hvedekerner, hørfrø og sesamfrø og drysset med sesamfrø.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
13 x 7 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Økologisk Kernefranskbrød

Varenummer: 18237100



Skær en skive af vores Økologisk Kernefranskbrød, og servér et fiberholdigt og mørkt franskbrød. Vi har bagt brødet på hvede-, rug- og fuldkornshvedemel og tilsat knækkede hvedekerner, solsikkekerner og hørfrø. Groft, sprødt og luftigt.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
13 x 8 cm



Vægt pr. stk.  
585 g



Stk. pr. kolli.  
9





## Stenovnsbagt Flütes

Varenummer: 18905000

Stenovnsbagte Flutes er velsmagende, rustikke flutes med let varierende udseende og drysset med mel. De er bagt på hvede- og rugmel og tilsat bygmaltekstrakt. En luftig krumme og lidt sej skorpe giver et lækkert bid. De har flere anvendelsesmuligheder, hvor kun fantasien sætter grænser.

### Tilberedning:

Optø brodet ved stuetemperatur i 30-60 min., og bag det i 15 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
9 x 5 cm



Vægt pr. stk.  
340 g



Stk. pr. kolli.  
25



## Stenovnsbagt Parisienne

Varenummer: 18893000

Servér Stenovnsbagt Parisienne. En stor rustik baguette som er bagt med hvedemel og hvedesurdej. Den har en let og luftig krumme samt en lækker sprød skorpe.

### Tilberedning:

Optø brodet ved stuetemperatur i 30-60 min., og bag det i 20-22 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
11 x 6 cm



Vægt pr. stk.  
550 g



Stk. pr. kolli.  
16



**Boller**

- Altid bagt med kærlighed -



## Grødboller, 6 stk.

Varenummer: 10000290



Vores bagere har ladet sig inspirere af en god gammel bagetradition og udviklet disse super bløde og saftige boller bagt med hele 45 % grød baseret på havregryn, solsikkekerner og hørfrø. Du kan godt glæde dig til at smage dem.



Brødstørrelse  
10 x 8 cm



Vægt pr. stk.  
450 g



Stk. pr. kolli.  
6



## Gyldenmask Boller, 8 stk.

Varenummer: 10001147

Gyldenmask boller er fulde af sødme og saftighed - bagt med havregrød, havre, solsikkekerner og Agrain® maskmel. Mask er et restprodukt fra ølbrygning og består af vand og korn. Masken bliver presset, tørret, malet og upcyclet til mel, der giver bollerne karakter og spændende smagsnuancer.



Brødstørrelse  
7,6 x 7,2 cm



Vægt pr. stk.  
600 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Krydderboller, 12 stk.

Varenummer: 14471001



Krydderboller er klassiske, lyse og luftige. De er bagt på hvedemel, og som et ekstra pift har vi tilsat et strejf af kardemomme.



Brødstørrelse  
Ø9 x 5 cm



Vægt pr. stk.  
700 g



Stk. pr. kolli.  
4

## Fuldkornskrydderboller, 12 stk.

Varenummer: 1447200



Fuldkornskrydderboller er klassiske og luftige. De er bagt på fuldkornshvedemel, og som et ekstra pift har vi tilsat et strejf af kardemomme.



Brødstørrelse  
Ø9 x 5 cm



Vægt pr. stk.  
800 g



Stk. pr. kolli.  
4





## Rugbrødsboller, 8 stk.

Varenummer: 10672000

Lækre boller, der både smager og mætter godt. Vores bagere har brugt dansk rugmel og rugkerner, der giver et godt bid og en skøn smag. Bløde og lækre - et rigtig godt alternativ til rugbrød og perfekte til madpakken.



Brødstørrelse  
Ø8,8 x 4,5 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
6



## Rugmild Boller, 8 stk.

Varenummer: 10675000

Vores bagere har bagt den perfekte bolle. Dejlig mild i smagen, helt uden hele kerner, men med et højt indhold af fuldkorn. Et mættende og godt alternativ til en lys bolle eller rugbrød



Brødstørrelse  
Ø9,3 x 4,6 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
6



## Solskinsboller, 6 stk.

Varenummer: 10000317

Vores bagere inviterede danskerne til at dele deres bedste opskrifter på boller. Du sidder med Jannes vinderboller her. Bagt med solsikkekerner, hørfrø og friske gulerødder - tilsat Jannes hemmelige ingrediens: gurkemeje. Smagen af hygge og hjemmebag.



Brødstørrelse  
16 x 5,5 cm



Vægt pr. stk.  
390 g



Stk. pr. kolli.  
5



## Yoghurtboller, 8 stk.

Varenummer: 10000257

Vores bagere har gjort sig umage for at ramme den helt rigtige kombination af det søde, det bløde og det friske. Perfekte til eftermiddagstejn, på morgenbordet eller som et lille mellemmåltid. Smagen af hygge.



Brødstørrelse  
Ø9,5 x 5 cm



Vægt pr. stk.  
490 g



Stk. pr. kolli.  
6

## Stenovnsbagt Ciabatta, 8 stk.

Varenummer: 10001113



Inspireret af italienske bagetraditioner har vores bagere taget stenovnen i brug og bagt lækre Ciabatta stykker. Glæd dig til en saftig krumme, en luftig struktur og en lækker fyldig rund smag. Stykkerne er perfekte som tilbehør til tapas, til en dejlig suppe, til morgenmenuen, den gode salat eller bare når der lige skal lidt ekstra nydelse til.



Brødstørrelse  
9,3 x 8,1 cm cm



Vægt pr. stk.  
420 g



Stk. pr. kolli.  
6

Nyhed

## Smagfuld, 8 stk.

Varenummer: 10001229



Saftige boller med solsikke-, græskarkerner og bælgfrugter. Vores bagere har bagt de smagfulde boller med en skøn og fyldig smag - en nem og naturlig vej til at få bælgfrugter ind i din hverdag.



Brødstørrelse  
9 x 9,5 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
6

## Protein Boller, 6 stk.

Varenummer: 10000568



Vores bagere har bagt disse saftige protein boller med ekstra protein og fiber, der kan bidrage til at holde en fornuftig energifordeling i løbet af dagen. Med hør- og chiafrø og gryn fra rug og byg. Så lækre, at de kan spises uden tilbehør som et lille mellemmåltid.



Brødstørrelse  
7,6 x 7,2 cm



Vægt pr. stk.  
450 g



Stk. pr. kolli.  
10



## **Fastfood**

- Når det skal være nemt og lækkert -



## Smørbagt Hotdog, 8 stk.

Varenummer: 10000047

Vi har virkelig kræset for smagen med disse lækre hotdogbrød. Vi har bagt dem med dansk smør og surdej, og resultatet er store, lyse og luftige brød.

### Tilberedning:

Lunes på grill eller varmes i ovnen i 4-5 min. ved 200°C.



Brødstørrelse  
15,5 x 5 cm



Vægt pr. stk.  
360 g



Stk. pr. kolli.  
10

## Pølsebrød, 14 stk.

Varenummer: 10402005

Når det er tid til at servere pølser, så er pølsebrødet en uundværlig del af tilbehøret. Servér vores klassiske pølsebrød, der er lækre og luftige, til enhver anledning.

### Tilberedning:

Lunes få minutter i ovn eller toaster.



Brødstørrelse  
12 x 3,4 cm



Vægt pr. stk.  
430 g



Stk. pr. kolli.  
8





## **Økologi**

- Velsmagende bagværk bagt med særlig omhu -



## Bagergårdens Øko Solsikke, 27 skiver

Varenummer: 10021000



Servér en blød og saftig skive af Bagergårdens Økologiske Solsikkerugbrød. Vi har bagt det på surdej, rug- og hvedemel, og tilsat solsikke- og rugkerner for et smagfuldt og kerneholdigt rugbrød.



Brødstørrelse  
9,5 x 10 cm



Vægt pr. stk.  
1450 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Bagergårdens Øko Mørkt, 27 skiver

Varenummer: 10134000



Lav en lækker anretning smørrebrød med vores økologiske, traditionelle og mørke rugbrød uden kerner. Vi har bagt det velmagende rugbrød på surdej, rug- og hvedemel.



Brødstørrelse  
9,5 x 10 cm



Vægt pr. stk.  
1450 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Bagergårdens Øko Rustikt, 27 skiver

Varenummer: 10000661



Vores bagere har bagt dette rugbrød med Kohbergs surdej, dansk økologisk rug og masser af velmagende, økologiske hørfrø. Et økologisk rugbrød, som vores bagere er særligt stolte af, da det bærer alle mærkninger (nøglehul, fuldkorn og vegansk), og ikke mindst fordi det holder sig friskt og saftigt længe.



Brødstørrelse  
9,5 x 10 cm



Vægt pr. stk.  
1450 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Økologisk Solsikke Rugbrød, 17 skiver

Varenummer: 10001034



Møllens Brød økologisk Solsikke rugbrød er bagt med danske rugkerner, dansk rugmel, bløde solsikkekerner (EU) og Kohbergs surdej. Et lækkert rugbrød, der både er fuldkorns- og nøglehulsmærket, samt vegansk og som er perfekt til frokostbordet.



Brødstørrelse  
9,5 x 6 cm



Vægt pr. stk.  
600 g



Stk. pr. kolli.  
12



## Øko Rugbrød, 17 skiver

Varenummer: 10154000



Et mørkt og rustikt, økologisk fuldkornsbrød med et godt bid. Vores bagere har bagt det med Kohbergs surdej, dansk økologisk rug og masser af velsmagende, økologiske hørfrø (ikke EU).



Brødstørrelse  
9,5 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
600 g



Stk. pr. kolli.  
12

## Økologisk Bondebrød, 8 skiver

Varenummer: 10001003



En bagerfavorit, vi aldrig bliver trætte af. Lækkert og saftigt Bondebrød helt uden kerner. Et godt valg for dem, der ønsker et blødt og smagfuldt brød.



Brødstørrelse  
7,5 x 9,5 cm



Vægt pr. stk.  
400 g



Stk. pr. kolli.  
14

Ny  
recept

## Bagergårdens Øko Solsikke i bagepose, 27 skiver

Varenummer: 10027000



Du kan servere friskbagt brød, lige når det passer dig med Bagergårdens Økologiske Solsikkerugbrød i bagepose. Vi har bagt brødet på surdej, rug- og hvedemel, og tilsat solsikke og rugkerner.

*Tilberedning:*

*Opto brødet i bageposen ved stuetemperatur i minimum 5 timer. Bag brødet i bageposen i ca. 35-40 min. ved 100°C. OBS: Den frosne bagepose kan være skrøbelig.*



Brødstørrelse  
9,5 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
950 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Økologisk Fuldkornsrugbrød

Varenummer: 10000364



For at give en lækker og velsmagende oplevelse til frokostbordet har vi bagt Økologisk Fuldkornsrugbrød. Brødet er bagt på økologisk rug, rugkerner, hørfrø, solsikkekerner, havre og hvedeflager. For et ekstra pift har vi drysset toppen med rugdrys.

*Tilberedning:*

*Opto brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 15-18 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.*



Brødstørrelse  
9,5 x 7 cm



Vægt pr. stk.  
950 g



Stk. pr. kolli.  
8

## Øko. Softkernerugbrød m. havreflager

Varenummer: 10000988



Har du brug for et mindre rugbrød, når du skal forkæle dine gæsters smagsløg? Så har vi skabt Økologisk Softkernerugbrød til netop den lejlighed. Brødet er bagt på surdej, rug- og hvedemel og tilsat velsmagende hørfrø, rug og solsikkekerner. Mørkt, groft og karakteristisk. Vi har drysset brødet med havreflager for et rustikt udseende.

### Tilberedning:

Opto brødet ved stuetemperatur i 5 timer, og bag det i 15 min. ved 180 °C.



Brødstørrelse  
9 x 5 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
16

## Økologisk Fiber Solsikkerugbrød

Varenummer: 18120000



Frist gæsterne med et ekstra stykke brød til frokost, når Økologisk Fiber Solsikkerugbrød står på bordet. Brødet er nænsomt bagt på halvsigtet rugmel, rugkerner og surdej. For at give den bedste smag har vi tilsat bløde solsikkekerner, hørfrø og bygmalt og så lige drysset med sprøde solsikkekerner.

### Tilberedning:

Opto brødet ved stuetemperatur i 5 timer, og bag det i 15 min. ved 180 °C.



Brødstørrelse  
12 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
900 g



Stk. pr. kolli.  
9

Tøj & Servér

Skåret



## Økologisk Grov Sandwichbolle

Varenummer: 18705000

Servér din burger eller sandwich med vores grove økologiske sandwichbolle. Bagt på grahamsmel, hvedemel og rugmel og tilsat knækkede hvedekerner, skyr og havrefibre for en mørk og grov bolle.

### Tilberedning:

Opto brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 2 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 2-3 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
Ø11,2 x 4,2 cm



Vægt pr. stk.  
95 g



Stk. pr. kolli.  
40

Ny recept

Tøj & Servér

Skåret



## Øko Fuldkornsburgerbolle

Varenummer: 10001246

Overrask med godt bagerhåndværk ved at servere vores Øko Fuldkornsburgerbolle. Et lille alternativ til de øvrige burgerboller. Bagt på mildt fuldkornshvedemel, der giver bollen en saftig, blød og mild krumme, og en flot gylden skorpe. Forskåret for nem håndtering.

### Tilberedning:

Opto ca. 60 minutter ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C.



Brødstørrelse  
Ø8 x cm



Vægt pr. stk.  
63 g



Stk. pr. kolli.  
70

Nyhed

Tø &  
Servér

Skåret



## Øko Surdejsburgerbolle

Varenummer: 10001249

Forkæl dine gæster med en smagfuld Økologisk Surdejsburgerbolle. En klassisk burgerbolle med en dejlig mild smag. Bagt med en flydende surdej, der tilføjer en mere markant og karakteristisk smag. Toppet med kartoffelflager. Forskåret for nem håndtering.

*Tilberedning:*

*Opto ca. 60 minutter ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C.*



Brødstørrelse  
Ø11 x 5 cm



Vægt pr. stk.  
108 g



Stk. pr. kolli.  
40

Ny  
receptTø &  
Servér

Skåret



## Øko Mørk Gastro

Varenummer: 10000012

Servér det økologiske, kernerige og mørke sandwichbrød, der er bagt i halv gastrostørrelse for den fleksible sandwichløsning. Vi har bagt brødet på rug-, grahams- og hvedemel og tilsat rug-, hvede og solsikkekerner, der tilsammen giver en intens og lækker smag. Brødet er forskåret for lettere anvendelse.

*Tilberedning:*

*Opto ca. 1 time ved stuetemperatur. Kan med fordel lunes i 2-3 min. ved 180°C.*



Brødstørrelse  
29 x 20,4 cm



Vægt pr. stk.  
580 g



Stk. pr. kolli.  
6

## Økologisk Fuldkornsburger, 4 stk.

Varenummer: 10001030



Man behøver ikke at gå på kompromis med økologi og fuldkorn, når der er burgere på menuen. Vores bagere har bagt vores smagfulde Økologiske Fuldkornsburgere på hvedesurdej og fuldkornshvedemel og tilsat kartoffelflager, havregryn og -grødblanding for at de bliver ekstra saftige og luftige. Bollerne er drysset med sesamfrø for den bedste smagsoplevelse.

*Tilberedning:*

*Lunes på grill eller varmes i ovnen i 4-5 min. ved 200°C*



Brødstørrelse  
Ø9,8 x 4,4 cm



Vægt pr. stk.  
240 g



Stk. pr. kolli.  
8



## Øko Majsstykke

Varenummer: 10001106

Glæd dine gæster med et lækkert, velsmagende Øko Majsstykke. Toppet med knasende økologiske majsflager for et ekstra bid. Et dejligt rustikt morgenstykke til den bedste start på dagen.

### Tilberedning:

Opto brødet ved stuetemperatur i 1 time, og bag det i 3 min. ved 200 °C.



Brødstørrelse  
6,4 x 4,5 cm



Vægt pr. stk.  
50 g



Stk. pr. kolli.  
50

## Øko Håndværkerstykke

Varenummer: 10001107

Vores bagere har gjort sig særligt umage med at gentænke den klassiske håndværker, og vi er godt tilfredse med resultatet. Et rustikt Øko Håndværkerstykke med en lækker, mild smag, drysset med økologiske blå birkes.

### Tilberedning:

Opto brødet ved stuetemperatur i 1 time, og bag det i 3 min. ved 200 °C.



Brødstørrelse  
6,7 x 4,5 cm



Vægt pr. stk.  
50 g



Stk. pr. kolli.  
50

## Øko Flerkornsstykke

Varenummer: 10001108

Lækkert morgenstykke med dejlig, sprød skorpe og blød krumme. Et flot rustikt udseende, der er toppet med økologiske frø og kerner for ekstra smag og sprødhed. En ny favorit til morgenbordet.

### Tilberedning:

Opto brødet ved stuetemperatur i 1 time, og bag det i 3 min. ved 200 °C.



Brødstørrelse  
6,7 x 4,7 cm



Vægt pr. stk.  
50 g



Stk. pr. kolli.  
50

## Øko Grovstykke

Varenummer: 10001109

Et velsmagende Øko Grovstykke, der er toppet med havreflager samt brune hørfør - alt sammen økologisk. Et lækker, rustikt morgenbrød, der giver dine gæster en god start på dagen.

### Tilberedning:

Opto brødet ved stuetemperatur i 1 time, og bag det i 3 min. ved 200 °C.



Brødstørrelse  
6,5 x 4,8 cm



Vægt pr. stk.  
50 g



Stk. pr. kolli.  
50

## Økologisk Kernefranskbrød

Varenummer: 18237100



Skær en skive af vores Økologisk Kernefranskbrød, og servér et fiberholdigt og mørkt franskbrød. Vi har bagt brødet på hvede-, rug- og fuldkornshvedemel og tilsat knækkede hvedekerner, solsikkekerner og hørfrø. Groft, sprødt og luftigt.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
10,5 x 10,5 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
9

## Øko Formfranskbrød u. birkes

Varenummer: 10000989



Servér vores lækre formfranskbrød, der passer til næsten enhver anledning. Brødet er en klassiker, og vi har bagt det på økologisk hvedemel.

### Tilberedning:

Optø brødet i plastposen ved stuetemperatur i minimum 3 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i ca. 10 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.



Brødstørrelse  
10,5 x 10,5 cm



Vægt pr. stk.  
500 g



Stk. pr. kolli.  
9







## Glutenfri

- Et voksende behov og en voksende trend -



Tø &  
Servér



## Glutenfri Mini Baguette

Varenummer: 10000895

Velsmagende lys gluten-, laktosefri og vegansk baguette bagt med rismel, majsstivelse og boghvedemel. Sprød skorpe, god saftig krumme og med et væld af anvendelsesmuligheder. Server den som et rundstykke på morgenbuffeten, som kuvertbrød til salaten eller suppen på aftenbuffeten eller bare som tilbehør til dagens mange forskellige serveringer. Leveres i bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontaminering.

*Tilberedning:*

*Bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 8-12 min. ved 180°C. Folien klippes op umiddelbart efter, for at undgå blød skorpe.*



Brødstørrelse  
12 x 6 cm



Vægt pr. stk.  
65 g



Stk. pr. kolli.  
24

Tø &  
Servér



## Glutenfri Burgerbolle

Varenummer: 10001022

Sprød gluten-, laktosefri og vegansk burgerbolle bagt på boghvedemel og rismel og tilsat gule hørfrø, psyllium- og hirsefrø for en saftig krumme. Bollen er drysset med velsmagende gule hørfrø og er således et perfekt glutenfrit alternativ til den klassiske burgerbolle. Leveres i bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontamination.

*Tilberedning:*

*Bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 9 min. ved 180°C. Folien klippes op umiddelbart efter, for at undgå blød skorpe.*



Brødstørrelse  
Ø13,5 x 3,5 cm



Vægt pr. stk.  
85 g



Stk. pr. kolli.  
18

Tø &  
Servér



## Glutenfri Mørkt Landstykke

Varenummer: 10001021

Lækkert mørkt gluten-, laktosefrit og vegansk sandwichstykke bagt på rismel og boghvedemel og tilsat brune hørfrø, psylliumfrø, solsikke- og græskarkerner. Stykket er velegnet til klapprister og kan ligeledes anvendes som tøj og server. Leveres i bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontaminering.

*Tilberedning:*

*Bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 10 min. ved 180°C. Folien klippes op umiddelbart efter, for at undgå blød skorpe.*



Brødstørrelse  
18 x 9,5 cm



Vægt pr. stk.  
110 g



Stk. pr. kolli.  
20

Tø &  
Servér



## Glutenfri Mørk Sandwichstykke m. kerner

Varenummer: 10000896

Lækker mørk gluten-, laktosefri og vegansk baguette bagt med solsikkekerner, gule og brune hørfrø samt græskarkerner. Sprød skorpe, saftigt kernerigt bid og med en skøn nøddeagtig brødsdrag. Perfekt til sandwich, men bestemt også velegnet til morgen- eller aftenbuffeten som tilbehør til diverse serveringer - evt. skåret i mindre stykker. Leveres i bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontamination.

*Tilberedning:*

*Bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 8-12 min. v. 180°C. Folien klippes op umiddelbart efter, for at undgå en blød skorpe.*



Brødstørrelse  
16 x 6,5 cm



Vægt pr. stk.  
90 g



Stk. pr. kolli.  
16

Tø &  
Servér



## Glutenfri Mørk brød m. græskar og linser, 36 x 2 sk.

Varenummer: 10000861

Lækkert gluten-, laktosefrit og vegansk mørkt brød bagt med synlige solsikke- og græskarkerner, frø og linser. Brødet har en mild smag og god kernerig konsistens, som kommer meget tæt på et traditionelt rugbrød. Leveres i bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontamination. Praktiske pakker á 2 skiver.

### Tilberedning:

Optø ca. 1 time ved stuetemperatur eller bag direkte fra frost i indpakningen i ca. 5-6 min. v. 180°C. Folien klippes op umiddelbart efter for at undgå en blød skorpe.



Brødstørrelse  
10 x 7,5 cm



Vægt pr. stk.  
65 g



Stk. pr. kolli.  
36

Tø &  
Servér



## Glutenfri Mørk brød m. græskar og linser

Varenummer: 10000870

Lækkert gluten-, laktosefrit og vegansk mørkt brød bagt med synlige solsikke- og græskarkerner, frø og linser. Mild smag og god kernerig konsistens, som kommer meget tæt på et traditionelt rugbrød. Leveres i en bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontamination.

### Tilberedning:

Optø ca. 2 timer ved stuetemperatur eller bag direkte fra frost i indpakningen i ca. 25 min. ved 180°C. Folien klippes op umiddelbart efter for at undgå en blød skorpe.



Brødstørrelse  
9,5 x 5,5 cm



Vægt pr. stk.  
450 g



Stk. pr. kolli.  
12

Tø &  
Servér



## Glutenfri Håndværker

Varenummer: 10001019

Lækker og luftig gluten-, laktosefri og vegansk håndværker bagt på majsstivelse og risemel og med gule og brune hørfrø, der giver en saftig krumme. Brødene er toppet med blå birkes, og efter bagning får skorpen den velkendte tynde og sprøde overflade, der passer fantastisk til et lækkert morgenbord. Leveres i bagestabil folie for den bedste smagsoplevelse og for at undgå krydskontamination.

### Tilberedning:

Bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 8-12 min. ved 180°C. Folien klippes op umiddelbart efter, for at undgå blød skorpe.



Brødstørrelse  
10 x 7,5 cm



Vægt pr. stk.  
65 g



Stk. pr. kolli.  
24

Tø &  
Servér



## Glutenfri Kanelsnegl

Varenummer: 10000897

Blød og lækker gluten- og laktosefri kanelsnegl bagt med bl.a. majsstivelse, kartoffelflager og stødt kanel. Saftig og velsmagende – som man forventer det af en klassisk kanelsnegl, når den er bedst. Server den på morgenbuffeten eller blot når det er tid til lidt forkælelse. Leveres i bagestabil folie for at undgå krydskontamination.

### Tilberedning:

Bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 8-10 min. v. 180°C. Folien klippes op umiddelbart efter, for at undgå en blød skorpe.



Brødstørrelse  
Ø8 x 3 cm



Vægt pr. stk.  
85 g



Stk. pr. kolli.  
27



## Vidste du, at...

Kohberg er Danmarks største dansk- og familieejede bageri.  
Vi har tre danske bagerier og over 80 uddannede bagere.



Kohberg Bakery Group A/S  
Kernesvinget 1  
6392 Bolderslev



H.C. Andersen Bagergården A/S  
Sverigesvej 3  
6100 Haderslev



Kohberg Bakery  
Taastrupgårdsvej 24  
2630 Taastrup





Vi er bagere

Kohberg Bakery Group A/S | Foodservice, Instore, Convenience  
+45 73 64 64 00 | [Foodservice@kohberg.com](mailto:Foodservice@kohberg.com) | [Kohberg.dk/foodservice](http://Kohberg.dk/foodservice)



**Rikke Glad**  
Account Manager  
Telefon: 27 61 80 57  
Mail: [rigl@kohberg.com](mailto:rigl@kohberg.com)



**Camilla Holder**  
Key Account Manager  
Telefon: 28 26 10 26  
Mail: [chol@kohberg.com](mailto:chol@kohberg.com)



**Lars Sinding**  
Key Account Manager  
Telefon: 21 56 85 29  
Mail: [lasi@kohberg.com](mailto:lasi@kohberg.com)



**Claus Bækkegaard**  
Category Sales Manager  
Telefon: 52 21 41 74  
Mail: [clba@kohberg.com](mailto:clba@kohberg.com)



**Tanja Ritter Jessen**  
Salgssupporter  
Telefon: 73 64 64 11  
Mail: [trj@kohberg.com](mailto:trj@kohberg.com)



**Lisbet Juhl Rasmussen**  
Salgssupporter  
Telefon: 73 64 64 12  
Mail: [lijr@kohberg.com](mailto:lijr@kohberg.com)