

Lækre glasløsninger til kager & desserter



DESSERT TO BRING HOME



TIRAMISU 8 personer

3 Æggehvider
3 Æggeblommer
4 spsk. Sukker
¼ liter 38 % Cremefraiche
4 tsk. Frysetørret kaffepulver
2½ dl Kogende vand
3½ spsk Hvid rom 3½ spsk
16 Lady's fingers (savoardi kager)

1. Pisk æggehviderne stive. Pisk æggeblommer og sukker sammen til en luftig blanding.
2. Pisk cremefraichen et kort øjeblik og vend den i æggeblandingen. Vend forsigtigt hviderne i.
3. Opløs kaffepulveret i kogende vand, tilsæt rom.
4. Del hver kage i 3 stykker. Dyp kagestykkerne i kaffen et kort øjeblik og læg 3 stykker kage i bunden af hvert glas (8 glas a ca. 2 dl). Læg herover 3 spsk creme.
5. Dyp de sidste kagestykker og fordel dem i glassene. Fordel resten af cremen i glassene. Stil desserten tildækket i køleskabet i mindst 6 timer.



Patentglas Weck

Med låg 1 stk.

116456 35 ml Ø5,25×3,8 cm

Uden låg

Tilhørende låg

116457	50 ml	Ø6,75×3,65 cm	111035/111042
111019	80 ml	Ø6,8×4,65 cm	111035/111042
111020	140 ml	Ø6,8×7,0 cm	111035/111042
111021	160 ml	Ø6,8×8,0 cm	111035/111042
111022	165 ml	Ø8,8×4,65 cm	111036/111043
111023	290 ml	Ø8,8×8,75 cm	111036/111043
120941	290 ml	Ø10,8×5,8 cm	111037/111044
120938	300 ml	Ø12,5×4,8 cm	120939
111025	370 ml	Ø10,8×6,9 cm	111037/111044
111026	580 ml	Ø10,8×10,65 cm	111037/111044
111027	850 ml	Ø10,8×14,7 cm	111037/111044



116456



116457



111019



111020



111021



111022



111023



120941



120938



111025



111026



111027



111028

111029

111030

Patentglas Weck Tulip

Uden låg 1 stk.

Tilhørende låg

111028	220 ml	Ø7,18×8 cm	111035/111042
117793	370 ml	Ø9,0×8,6 cm	111036/111043
111029	580 ml	Ø10,8×8,4 cm	111037/111044
111030	1.062 ml	Ø10,8×14,7 cm	111037/111044
113607	2700 ml	Ø14,5×24,2 cm	111037/111044



111031

111032

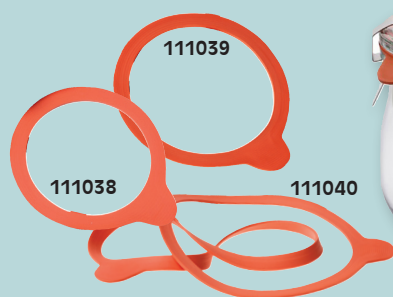
111033

Patentflaske Weck

Uden låg 1 stk.

Tilhørende låg

111031	290 ml	Ø6,95×14 cm	111035
111032	530 ml	Ø7,95×18,4 cm	111042
111033	1.062 ml	Ø9,25×25,05 cm	



111034



111035
111036
111037
120939



111042
111043
111044



116458
116459
116460

Pakning & bøjler

111038	Pakning	Ø6,7 cm	10 stk.
111039	Pakning	Ø8,6 cm	10 stk.
120940	Pakning	Ø12,0 cm	10 stk.
111040	Pakning	Ø10,8 cm	10 stk.
111034	Bøjler		8 stk.

Glaslåg 1 stk.

111035	Ø6,7 cm
111036	Ø8,6 cm
111037	Ø10,8 cm
120939	Ø12,0 cm

Plastlåg 5 stk./pk.

111042	Ø6,7 cm
111043	Ø8,6 cm
111044	Ø10,8 cm

Silikonelåg 1 stk.

116458	Ø6,7 cm
116459	Ø8,6 cm
116460	Ø10,8 cm





Quattro Stagioni sylteglas

Med låg 1 stk.

113260 0,15 l Ø7,5×H8,3 cm 12 stk.

113261 0,25 l Ø8,6×H9,3 cm 12 stk.

113262 0,5 l Ø9,0×H13,6 cm 12 stk.

113263 1,0 l Ø10,0×H17 cm 12 stk.

113264 1,5 l Ø11,3×H21 cm 6 stk.



Quattro Stagioni sylteglas

Med låg 12 stk./krt.

113265 200 ml Ø8,9×H8,6 cm

113266 320 ml Ø8,9×H10,8 cm



Quattro Stagioni flasker

12 stk./krt.

113259 0,2 l Ø6,4×H11,65 cm

113258 0,4 l Ø7,35×H15,55 cm

113257 1,0 l Ø9,4×H22,6 cm



Rabarbertrifli 6 personer

Rabarberkompot

400 g Rabarber i skiver
1 spsk. vand
85 g Sukker

Creme

2 Æggeblommer
2 spsk. Sukker
1 spsk. Majsstivelse
1/4 liter Sødsmælk
1/4 liter Piskefløde 38%

150 g Letknuste makroner

Pynt

Mandelsplitter og knuste makroner

Rabarberkompot

1. Kom rabarber i en gryde med vand og sukker.
2. Bring det langsomt i kog ved svag varme og under låg ca. 5 min., rabarberne skal være møre.
3. Lad rabarberkompotten køle af.

Creme

1. Rør æggeblommer, sukker og maizena sammen i en tykbundet gryde. Kom mælken i. Varm blandingen op ved jævn varme og under let piskning. Kog cremen, stadig under piskning, i ca. 1 min.
2. Lad cremen køle af i en skål - rør af og til.
3. Pisk fløden til et let skum og rør ¾ af flødeskummet i den kolde creme. Gem resten til pynt.

Læg creme, knuste makroner og rabarberkompot lagvis i glas (a ca. 2½ dl). Stil triflien tildækket i køleskabet i ca. 1 time. Pynt med smuttede mandler og knuste makroner.



Quattro Stagioni drikkeglas med hank 12 stk./krt.

113267 41,5 cl Ø7,8×H13,6 cm



113477

113478

113480

113481

113482

113483

113484

113485

113487

Patentglas 1 stk.

113477	125 ml	Ø8,3×7,1 cm
113478	200 ml	Ø8,3×8,4 cm
113479	350 ml	Ø10×9,8 cm
113480	500 ml	Ø10,6×9,8 cm
113481	750 ml	Ø10,6×13,6 cm
113482	1,0 l	Ø10,6×16,0 cm
113483	1,5 l	Ø10,6×22,0 cm
113484	2,0 l	Ø12,5×21,6 cm
113485	3,0 l	Ø14,0×24 cm
113486	4,0 l	Ø16,0×28 cm
113487	5,0 l	Ø17,5×28 cm



Karaffel Lock Eat med patentlåg

6 stk./pk.

116611	0,5 l	Ø8,2×21,2 cm
116612	1,0 l	Ø10,2×28 cm







Brune papbægre

Varenr.	Betegnelse	Indhold	Størrelse	Indhold/krt.
113608	Bæger, brun ubleget, 8 oz	250 ml	Ø96/76 × 59 mm	16 × 50 stk.
113609	Bæger, brun ubleget, 12 oz	350 ml	Ø96/82 × 70 mm	20 × 25 stk.
113610	Bæger, brun ubleget, 16 oz	500 ml	Ø96/76 × 95 mm	20 × 25 stk.
113611	Paplåg, brun ubleget, t/ 8, 12 og 16 oz bæger		Ø96 × 15 mm	20 × 25 stk.
114424	Plastlåg, transparent, t/8, 12 og 16 oz bæger		Ø96 × 10 mm	40 × 25 stk.
111901	Bæger, brun ubleget	750 ml	Ø116/93 × 110 mm	500 stk.
111903	Paplåg, brun ubleget, til 111901			500 stk.
113612	Bæger, brun ubleget, 32 oz	960 ml	Ø115/92 × 133 mm	20 × 25 stk.
113613	Paplåg, brun ubleget, t/32 oz bæger		Ø115 × 15 mm	20 × 25 stk.



Papbægre i bagasse

Varenr.	Betegnelse	Indhold	Størrelse	Indhold/krt.
109134	Salatbæger, brun, Bagasse, 600 ml	154 mm	56 mm	480 stk.
116747	Plastlåg, rund, klar, RPET, til salatbæger brun	154 mm		360 stk.
115293	Salatbæger, brun, Bagasse, 900 ml	195 mm	53 mm	160 stk.
107671	Salatbæger, brun, Bagasse, 1200 ml	195 mm	65 mm	160 stk.
116501	Plastlåg, rund, klar, RPET, til salatbæger brun	195 mm		160 stk.