

Goldfrost⁺

Søde klassikere

Basisprodukter:

Wienerbrød med vaniljecreme & Butterdej med æble



Super lækkert
og med mange
dekora-
tions-
muligheder

Alsidig klassiker: Dansk wienerbrød med vaniljecreme

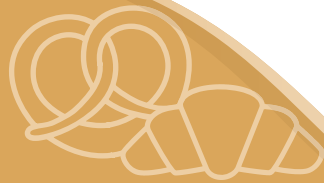
- Klassisk: god dansk wienerdej
- Attraktiv: håndværksbager look
- Oppe i tiden: vegansk vaniljecreme med Bourbon-Vanille (27 %)
- Ukompliceret: forkogt og allerede fyldt – for nem håndtering

Det perfekte grundlag for mange efterbehandlingsmuligheder!



Med
Bourbon-
Vanilje!





Goldfrost⁺

Frugtige Ideér!

1. Vanilje med frugt

En halv med frisk årstidens frugt som pynt fx blåbær og hindbær og den anden halvdel med to gange ca 5 g vaniljecreme og afslut med revet hvid chokolade.

2. Sød duet

Ca. 15 g kirsebærfyld og drys med mandelflager og chokolade.

3. Caribisk drøm

Ca. 15 g aromatisk frugtfyld (f.eks. Tropical) og drys med ristede mandler.

4. Frugt fristelse

Med ca. 15 g rød frugtfyld (f.eks. kirsebærfyld ekstra) og pynt med hakkede pistacienødder.

5. Sommer

Med årstidens friske frugter som f.eks. blåbær, æbler, vindruer, jordbær, melon og hindbær - mange i flotte farver.



SØDE KAGER

Dejlige kager i mange varianter

Frugtagtig, saftig, og simpelthen lækker:

Vaniljecremekager og Æblepuder er det ideelle grundlag for forkælelsesoplevelser af høj kvalitet.

Populære klassikere, som kombineres med kvalitet. Samtidig nyder du godt af det enorme salgspotentiale i vegansk bagværk, som oplever en støt stigende efterspørgsel.

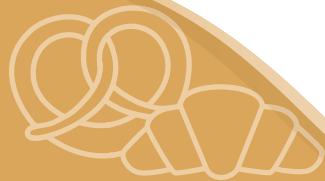
Lad din kreativitet få frit løb.



CLEAN LABEL

- ✓ Uden konserveringsmidler
- ✓ Uden smagsforstærkere
- ✓ Uden hærdet fedt
- ✓ Vegansk





Goldfrost⁺

XL Æblebåd:



Frugtagtig: med æbleskiver (26%) og
vegansk vaniljecreme (16%)

Attraktivt: håndlavet look og god størrelse

Crunchy: Lækker sprød butterdej

Fleksibel: rationel produktion

og at forfinet individuelt resultat

Nemt!



Crunchy

Efter bagning, gelé på kagerne og drys med farverig krymmel.



Hindbær æble drøm

Pensel æblepuderne efter bagning og pynt med tynde æbleskiver og hindbær og drys med mandelflager.



Frugtskål

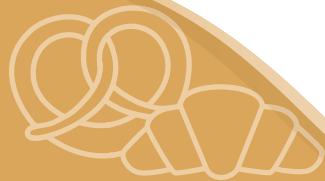
Pynt med frugt og glasur.



Æble sprød

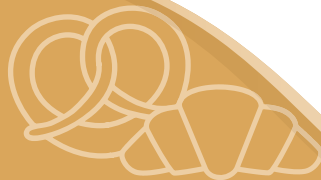
Efter bagning pynt af med glasur og pynt med snesukker og hasselnødder.





Goldfrost⁺





Goldfrost⁺



BAKO DANMARK



GF 320 Dansk wienerbrød m. vanillecreme	Artikelnummer	vægt pr stk.	pr kolli	kolli vægt	
	410077*	110g	70 Stk. (2 à 35)	7,70 kg	
	optø	ovn	varmluft	Damp	Info
	30 min.	190 – 210 °C ca. 18 Min.	170 – 190 °C ca. 18 Min.	Let	Halvvejs i bagetiden trækkes spjæld.
GF 317 Butterdej med æblefyld	Artikelnummer	vægt pr stk.	pr kolli	kolli vægt	
	410078*	150g	40 Stk.	6,00 kg	
	optø	ovn	varmluft	Damp	
	bis 15 min.	190 – 210 °C ca. 20 – 22 Min.	170 – 190 °C ca. 20 – 22 Min.	Nej	

Mat-Nr. 22841