

Du danske SOMMER



BÄKO
DANMARK

2023

SOMMER OVER DANMARK =

sol, blå himmel, lune aftner, ude-hygge, fester, ferie, kolde drikke, ud i det blå, strand og vand... Ja, det er bare nogle af de ord vi kan sætte på, når vi bliver spurgt hvad den danske sommer er for os. "Du danske sommer, jeg elsker dig, skønt du så ofte har sveget mig" - sangen kender vi fra den Højskolesangen, og der synges det så fint, vi **elsker nemlig den danske sommer**. Sangen skildrer sommeren, som den i virkeligheden er. **Lunefuld og svær at blive klog på**, men netop derfor, er den så betagende og fortryllende. Det er den tid vi går ind i nu, og det er den tid, der i den grad lægger op til at have produkter i sortiment til de lune after, de virkelige varme dage, de regnfulde lune stunder, til de kølige dage og til alle sæsonens fester.

I år har vi valgt, at dette er en inspirationsfolder, med masser af billeder, idéer, et par gode nyheder, fokus produkter og andet, der egner sig til netop sommerens lunefulde svingninger.

Vi har et par nye idéer til de altid sikre sommerhits. Fx sommerkager, grill, is, moussekager, to go emballage, produkter til madpakken og meget mere.

Har du forresten set vores nye profil brochure? Her kan du få et større indblik i, hvem BÄKO DANMARK er, hvordan vi er sat sammen, hvordan vi køber ind, hvorfor vi gør som vi gør, og meget meget mere... Find brochuren på vores hjemmeside **HER**, eller få den udleveret af din BÄKO Konuslent.

Vi håber, din butik vil bugne af købelystne sommerglade kunder, til køb af sommerens kolde varianter, grillbrød, is og sæsonens mad og brød- fristelser.

TEAM BÄKO DANMARK, ønsker dig og dine

GOD SOMMER



NYHED

Frysetørret HINDBÆR - 350 g

Nu er det også muligt, at købe frysetørret hindbær i mindre pakninger hos BÄKO. Frysetørret hindbær er super fine til dekoration, og giver samtidig en god syrlig smag. De egner sig godt til at pynte fx hindbærssnitter, flødeboller, fromagekager, sommerkager, som pynt på is/shakes/smoothies, i den hjemmelavede müsli og selvfølgelig tager de sig også godt ud i/på chokolade.

Varenummer: 320513

Frysetørret Hindbær, 350 g



Frysetørret JORDBÆR - 300 g

Som noget helt NYT kan du nu også, at købe frysetørret jordbær. Også gode til dekoration, og giver samtidig en god smag. De egner sig godt til at pynte fx flødeboller, fromagekager, sommerkager, som pynt på is/shakes/smoothies, i den hjemmelavede müsli og selvfølgelig tager de sig også godt ud i/på chokolade.

Varenummer: 320514

Frysetørret Jordbær, 300 g



For at forvandle friske bær til frysetørrede, skal bærrene fryses ned først. Når de er over 20 minusgrader, kommes de i speciel ovn, der fjerner isen fra bærrene.





SOMMER- frugtkage m. dobbeltbund



ALT skåret frugt tager sig godt ud som pynt på kager (noget af det kræver dog citron, eller gelering for at holde sig pænt...

OPSKRIFT

Sommerkage loadet med frugt

Ingredienser dej

Smør (504012)	550 g
Sukker (310428)	300 g
Bagepulver (390080)	20 g
Mælk (500978)	450 g
Æggeblommer (540307)	160 g
Hvedemel (101234)	330 g
I alt	1.810 g

Ingredienser marengs

Æggehvider (540306)	320 g
Sukker (310428)	450 g
Vaniljesukker (304846)	15 g
Hasselnødder (330012)	150 g
I alt	935 g

Ingredienser creme & frugt

Piskefløde (501021)	600 g
Creme Fraiche (500850)	600 g
Evt. vaniljesukker	
Frugt, fra BÄKO	
Jordbær (565145)	
Blåbær (564313)	
Hindbær (564312)	
I alt	1.200 g

Sådan gør du:

Dej: Margarine og sukker piskes sammen. Pisk nu æggeblommer deri. Tilsæt derefter de sidste ingredienser og pisk kort sammen.

Marengs: Æggehvide og sukker piskes luftigt. Herefter vendes de øvrige ingredienser i.

Øvrigt: Hæld først dejen på pladen og fordel, dernæst puttes marengsen ovenpå.

Bages derefter ved 200 grader i ca. 25-30 min.

Kagen tages derefter ud og afkøles.

Herefter piskes fløde til flødeskum og blandes med creme fraiche. Tilsæt evt. en smule vaniljesukker, for en lidt sødere variant.

Skær frugt ud i og pynt kagen. Her kan du slippe kreativitet - en løs og ex. også pynte med mynte, slik, krymmel eller chokolade på toppen.

TIP! Kan pyntes med mange forskellige frugter. Vindruer, brombær, kirsebær, kiwi og fersken egner sig også godt.

Kan laves som en hel lagkage (ser her på siden), men kan med fordel også skæres op i 6 stk. kager inden den pyntes.

Kagen kan også laves i glas, hvor du ligger bunden (udstukket) nederst og topper med fløde og bær.

Bage temperatur: 200° C
Bagetid: ca. 25-30 minutter
Til: 1 kantplade (46 x 61 x 5 cm)
Varenummer: 898537





HUSK til sommerens fester

- **Farvet marcipan** til kagerne til studenter, brylluper og sommerens fester **SE HER**
- **Flag** til studenter & fødselsdage (682424)
- Røde **marcipanroser** til studenterne (391826)
- Glutenfri **Kransekage Macarons** (410598)
- Hardware til **bryllupper/fester** **SE HER**
- Emballagen til **mad ud af huset** **SE HER**
- Emballagen til **sommerens kager** **SE HER**

Mad-ud-af-huset Emballage



105404 - 7 rums bakke med låg



105455 - Tapas bakke



Alt emballage til
MAD UD AF HUSET
finder du i Multiline
folderen ved og på
www.multiline.dk.
SE HER



116638 - 7 rund tapas bakke



106784 - Plastkasse 60x40x12,5 cm



118893 - Transportkasse
340x215x213 mm



107170 - Termokasse 40 liter



MultiLine
www.multiline.dk

Is, smoothie, frugt & grønt

BÄKO Is-liste **SE HER**



BÄKO frugt & grønt - **SE HER**



Jo mere koldt, friskt,
køligt og lækende
produkterne er om
sommeren, jo mere
sælger du...

BÄKO Smoothie folder **SE HER**

NYHED

Grain Design - Top dit brød med stil

Unikt look til dine brød med Grains fra Puratos. Kerner holder deres flotte form og farve efter bagning, hvilket giver et flot look og skaber blikfang. De fås i 2 varianter og det er på lager i uge 24. Find også nogle lækre opskrifter med Grains på vores web - **SE HER**.

215398, Black & White Grains

Saltede sorte sesam
Nigella
Hvide risflager

215394, Tricolore Grains

Ristede melonkerner
Rød quinoa
Hakkede græskarkerner

GRILLBRØD



SPRØD, AROMATISK,
RUSTIK – DET LÆKRE
GRILLBAGVÆRK HØRER
ALTID TIL DEN DANSKE
SOMMER...

Det sprøde highligt til enhver dansk sommerdag. Dagene bliver længere og temperaturen stiger – den bedste årstid står igen for døren. CSM har været i bageriet og udviklet det perfekte grill-brød til de kommende grillaftner: **Sommer-Cracker!**

Aromatisk-krydret i smagen og med flair fra middelhavsområdet:

Sommer-Cracker kan let og enkelt varieres med forskellige ingredienser som oliven, soltørrede tomater, peberfrugt og chili og bliver dermed hurtigt et highligt på enhver sommergrill buffet.

VARIERET, INTENS SMAG MED ET RUSTIKT LOOK.

Se mere om produkter i folderen fra **CSM HER** og få også opskrifter på fx grillbrød med oliven.

211486, Pane Luciane

Det primære produkt anvendt i opskrifterne.

SPAR 10% på Pane Luciane i juni



Udeliv mad-to-go

Tapas i forskellige varianter...



Portions serveringer fx til reception, eller velkomstsnacks...



Indhold til picnicurv forslag:
Brød, sandwich, tapas, kage, snacks,
pesto, frugt, grønt, pålæg mv.

Crackers fra CSM, SE grillfolder HER

KOLDSKÅL & TOPPINGS



Find koldskål og
toppings opskrifterne på
vores hjemmeside.
Søg på: sommer



Sommerens Moussekager



Choko & orange



Hindbær & pistacie

Sommerens lækre tærter, moussekager og
desserter fra CSM. Alle med fromage lavet
med Meister Sahnessa. **SE HER**



Citron & abrikos



Til madpakkerne



Find en masse ideér
til madpakkerne fra
Puratos HER
Fx müslibarer, chokorug
og hotdogs





BÄKO
DANMARK

Kontakt din BÄKO konsulent

John Clausen
KAM, Jylland
Tlf. 2057 5707
john-c@baekodanmark.dk

Steen Kristensen
Konsulent, Jylland
Tlf. 3073 4765
steen@baekodanmark.dk

Steffen Nørgaard
Konsulent, Sjælland
Tlf. 4016 4181
steffen@baekodanmark.dk

Sally Andersen
Konsulent, Sjælland
Tlf. 9282 4479
sally@baekodanmark.dk

Kontakt BÄKO kundeservice

Marlies Jessen
Kundeservice
Tlf. 4422 6815
marlies@baeko.dk

Ben Grosche
Kundeservice
Tlf. 4422 6818
ben@baeko.dk

Michael Bley
Kundeservice
Tlf. 4422 6816
michael@baeko.dk

Alexandra Karg
Kundeservice
Tlf. 4422 6819
alexandra@baeko.dk