

2025

NYTÅR



Velkommen 2026

Inden vi siger velkommen til 2026, skal der gøres status på året der gik, der skal reflekteres og der kan drømmes om det nye år. OG så skal der en masse god mad, brød, chokolade, kage, dessert og drikke til... Hvad tilbyder du dine kunder på årets sidste dag? Vi har her et par idéer til nytårskager og pynten til fx dine nytårsserter.



Godt Nytår

NEM NEMMERE NYTÅR

Vinteren er over os og efterspørgslen på juleprodukter er stor. Forhåbenligt vil det samme gælde for produkterne til Nytår. Har du mangel på hænder, eller vil du gerne kunne tilbyde dine kunder flere nytårsvarianter, men har ikke tid nok, har vi her et par idéer til produkter, som du nemt kan komme omkring med til årets sidste højtid.

Et par idéer kunne være > Donuts (hit hos alle børn), Mini croissant (god til appetizer m. fyld), macarons (gode til kaffen og eller som en tapas dessert), mini donuts (til børnene kl. 12) eller mørdejsskaller (til desserten).

Stort set lige til at sælge... Nemt!



410405. Donut saltet karamel*



410406. Donut mørk kokos*



410241. Donut pink*



290053. Mørdejsskaller 10 cm



407578. Mini Donuts*



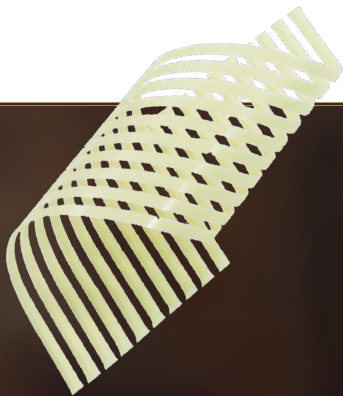
408688. Mini Croissant



290874. Macarons Classic 4 farver*

407136. Macarons fyldte 4 farver*. frost

Chokolade Nytår



Chokoladekage, chokolademousse,
chokoladeglaze og hakket chokolade

eee



Nytårs kage

eee

Chokolade og nytår, går også bare hånd i hånd, om det er i form af fyldte chokolader, trøfler, kransekage dyppet, chokoladebrud, tung chokoladekage eller en chokolade mousse til dessert. Chokolade passer i den grad perfekt til årets sidste dag.

Husk vi har i år taget en ny ægte chokolade på lager i 4 varianter, chokoladen er en del af Callebaut familien og hedder **ChocoVic**.

- 371710 - **ChocoVic mørk Yagara 59,5%**
- 371736 - **ChocoVic mørk Quador 53,9%**
- 371712 - **ChocoVic mælk Zeylon 36,5%-**
- 371711 - **ChocoVic hvid Napal 29,6%**



Chokoladekage, hvid chokolademousse, skåret og dyppet i chokolade.



Puratos Tapas i chokoladebrownie, dyppet i Belcolade chokolade, pyntet med Belcolade chokolade. Tapaskager fra Puratos.



Chokoladebrownie, chokolademousse, skåret og chokolade over. Choko pynt.

eee



PYNT & DEKO



Nytårspynt til kager og desserter på årets sidste aften. Masser af glimmer, glitter, årstal og ure skal der til, når kager og desserter skal pyntes - det hører sig til på denne årets sidste store festdag.

Gi' dine kager lidt guldperler, sølv drys eller måske noget fint chokolade, så kan enhver kage eller dessert komme til at ligne en glimmer million... Nyhederne i år er > **Chokololade Spiraler** i 2 varianter og en **Chokolade Champagneflaske**.

- 305572 - Stjerner, sukker. 3 farver
- 390966 - Filigran, 3 varianter
- 315464 - Sølv perler chokolade, 4mm
- 315564 - Guld perler chokolade, 6 mm
- 315855 - Sølv støv
- 306419 - Guld støv
- 320516 - Frysetørret hindbær
- **314155 - Spiraler mørk chokolade NYHED**
- **314156 - Spiraler hvid chokolade NYHED**
- **317091 - Champagneflaske 2026 NYHED**
- 315908 - Nytårsur, chokolade ø38 mm
- MultiLine 140974 , Nytårsur i pap, ø 140 mm



315564



315464



306419



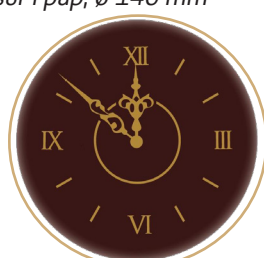
320516



Best-seller
2024



MultiLine 140974



315908



317091
Champagneflaske
Chokolade 2026
75 x 23 mm
NYHED



www.baekodanmark.dk

EMBALLAGEN



MultiLine , Nytårsur 140974



MultiLine 123261 - Papæske
med rude, brun



MultiLine 144022 - Grøn æske
MultiLine 144023 - Grøn æske



MultiLine 36050 - Kageboks

Emballagen bestilles på
www.multiline.dk
Leveres på 2 hverdage



Med ønsket om en god nytårshandel

Godt Nytår

Fra Team
BÄKO DANMARK



Glæd dig til nytåskageopskriften
fra Puratos med kaffe og banan.
Puratos Nytårs Bûche

KONTAKT din BÄKO konsulent

John Clausen
Key Account, Fyn & Jylland
Tlf. 2057 5707
john-c@baekodanmark.dk

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

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

BÄKO
DANMARK

KONTAKT BÄKO kundeservice

Seda Harders
Kundeservice
Tlf. 4422 6815
seda@baeko.dk

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

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

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