

# FORÅR MED...

PÅSKE - FARVER - NYHEDER - PYNT - KAGER - BRØD - SANDWICH - DRIKKE



marts 2026



## FORÅR

Farverne, smagene, duftene ændrer sig nu - det er forår. Hvilke produkter forbinder du med forår?

## NYHEDER

En ny sæson byder typisk på et par nyheder. Fx et nyt brød, ny kagevariant, nyt tiltag, nyt tilbud, nyt pynt...

FORÅR MED...

# Pynt



310872



314787



## Krymmel til en hver lejlighed

Krymmel skal der til og så gerne i friske farver, nu når foråret er over os. Grøn, gul, eller lyserød f.eks.

308506 - Gul Krymmel  
308507 - Grøn Krymmel  
308509 - Lyserød Krymmel



## NYHED

### Sommerfugle i 3D

De fineste sommerfugle med baskende vinger og pink aftegninger. Løfter en hver kage.

317323 - Sommerfugle 3D



## NYHED

### Blomster og blade i hvid chokolade

Til dine muffins, cupcakes, træstammer, skærekager og meget andet. Perfekt til forår OG sommer.

312626 - Blomster og blade 384 stk.



314828



316119



317323

## Overtræks- marcipan

Overtræk til kagerne til sæsonens fester i mange flotte og friske farver.

340533 - Grøn overtræk  
340532 - Gul overtræk  
340534 - Lyserød overtræk  
340527 - Neutral overtræk  
340528 - Orange overtræk





## NYHED

### Firkantede gule kageforme

Skal dine skærekager skille sig lidt ud i disken, så kan du fx bage dem i denne gule form.

844412 – GULE kvadratiske forme  
13 x 13 x 3,5 cm



### Tulipan Forme

Til din muffins eller cupcakes kan du give dem lidt ekstra kulør med disse Tulip kapsler.

610769 - Tulip Cups. 500 stk.



### MultiLine

Grønne æsker med røde, hængslet låg og guld inderside.

Skal du præsentere dine påskeæge, dine chokolade, eller måske dine cookies, småkager eller petit fours på en elegant måde, da fremhves denne æske fra MultiLine. Køb dem på [www.multiline.dk](http://www.multiline.dk).

ML 144022 - Kageæske grøn/guld  
L180 x B110 x H50 mm

ML 144023 - Kageæske grøn/guld  
L320 x B150 x H50mm

# Emballage



# Hot Cross Buns

## Kender du Hot Cross Buns?

Hot cross buns er traditionelle, søde og krydrede britiske boller, der traditionelt spises omkring påsken. De er kendetegnet ved et kors på toppen – der symboliserer Jesus' korsfæstelse. Det er typisk en gærdej med rosiner/tranebær, og varme krydderier som kanel, nelliker og kardemomme. Korset på toppen laves traditionelt af en simpel mel- og vandblanding, der sprøjtes på før bagning. Efter bagning pensles de ofte med sukkersirup for en skinnende overflade. Bollerne er bløde, luftige og serveres ofte lune med smør.

Måske noget nyt til dit forårs- og påskesortiment? Du kunne kalde dem Påske Boller...

## Cross Buns opskrift:

Smelt smør. Tilsæt mælken. Lad køle af, til den er lun. Tilsæt gæren og rør herefter æggene i. Bland hvedemel og krydderier sammen, og sigt i den våde blanding. Ælt dejen godt sammen i ca. 5 minutter, og lad den hæve tildækket i 1 time. Ælt rosinerne ind i dejen. Skær dejen ud i lige store stykker, og form dem. Sæt bollerne tæt sammen i en kantplade. Lad bollerne hæve sammen i ca. 30 minutter.

## Kryds dekor

Rør hvedemel, olie og vand sammen til en tyk masse. Hæld massen i en sprøjtepose. Sprøjt blandingen ud i striber både vandret og lodret, som et kryds.

Bag ved 200°. Bages i ca. 20-25 minutter, til de er gyldne. Pensl evt. bollerne med en sukkersirup, straks efter at de er kommet ud af ovnen.

## 60 stk. Cross Buns Hot Cross Buns

Smør	200 g
Sødmælk	1000 ml
Gær	100 g
Æg	8 stk.
Hvedemel	2100 g
Sukker	200 g
Stødt kanel	10 g
Stødt muskatnød	5 g
Stødt nellike	5 g
Salt	10 g
Rosiner	200 g
(Kan skiftes ud, eller kombineres med tranebær og/eller chokolade)	

## Kryds dekor

Hvedemel	280 g
Olie	60 g
Vand	240 g

# Matcha

| Matcha Latte fra KAV kan anvendes både varmt og koldt - i vand og mælk, eller i en kombination |

Hvad er det nu Matcha det er for noget?

Matcha er en særlig type af grøn te der består af fint malede teblade, særligt kendt for sit høje indhold af antioxidanter. Det giver en rolig, vedvarende energi, forbedrer koncentrationen, støtter stofskiftet og booster immunforsvaret. Tebladene bliver dyrket i skyggen, dampet, tørret og til sidst pulveriseret. Ved Matcha indtager vi 100% af bladet, hvor man ved traditionel te kun kan udtrække omkring 30% gennem brygningsprocessen. Den måde det er dyrket på gør at det øger mængden af klorofyl i bladene, som giver den intense og karakteristiske meget grønne farve. Matcha blev første gang fremstillet i Kina, men blev hurtigt bragt til Japan i det 12. århundrede. Matcha er i dag er en fuldstændig indgroet del af japansk kultur.

KAV Matcha Latte er lavet på japansk grøn te. Rig på antioxidant og er med en forfriskende og helt unik smag. Fuld af sødme og dejlig cremet. Til varm og kold Matcha Latte. Tilsæt vand eller mælk og du kan servere en lækker drik, der er meget trendy for tiden.

Du kan også tilsætte det i fx dine smoothies, det giver en helt ny dimension.

- 792485 – Matcha Latte KAV, pose



| Pulveret kan også anvendes, som smagsgiver i eller som et drys på en kage |



# Kolde drikke

Matcha islatte  
Smoothies

Iskaffe  
Lemonade



| Is Matcha Latte med henholdsvis jordbær og caramel i bunden | 792485



| Smoothie blanding  
430830 - Jordbær Fantasy |



### Iskaffe

er kommet for at blive og henover de sidste 5-7 år har en hver kaffebar, café og et hvert sted, hvor der serveres kaffe, er der en mulighed for at købe en kold variant. Med isterninger, mælk og en sirup og måske endda toppet med fløde og lidt drys...

## NYHED

til dit forårs- og sommersortiment. Lemonade med masser af smag. Sirup i 2 varianter fra danske BITE

BITE – et kulinarisk drikkevaremærke. Hos BITE skaber de unikke drikkevarer i samarbejde med førende branchefolk med fokus på bæredygtighed for planeten, partnerens forretning og gæsternes oplevelse. Det hele startede i det ikoniske Kødbyen i København i 2017.

Vi har taget 2 varianer på lager og de er økologiske:

- 765945 - BITE Citron Timian, øko - 5 L
- 765946 - BITE Hindbær Jordbær, øko - 5 L

#### opskrift:

35 ml BITE Hindbær & Jordbær

5 ml limejuice (valgfrit)

Isterninger

Top med dansk vand eller alm. vand

Pynt fx med mynte og citron/limeskiver



| NYHED fra danske BITE. Lemonade med Citron/timian og Hindbær/jordbær |

Skal der noget nyt til i brød-sortimentet kunne det være ved at tilsætte *Puratos Softgrains* til en eksisterende opskrift. Oplev produktets fordele med saftig krumme og masser af smag. En anden nyhed kunne også være en nyt rugbrød til fx påskebordet - *Havnens Rugbrød* er en af vores bedst solgte pga. den mørke og lækre dybe smag.



| Softgrains er sunde kerner med smag af surdej |



| O-tentic Pinsa med Softgrain 5 Grains | 213478



### Sunde og smagfulde kerner

Disser kerner er noget helt specielt! Der er nemlig tale om sunde og lækre kerner, der giver velsmagende brød. Forbrugerne ønsker nærende brød og med Softgrains får du en kombination af alle kornenes fordele og originale egenskaber, samtidig med at du får en fantastisk smag i dit brød. Softgrain er baseret på en unik udarbejdelsesproces, hvor kornene iblødsættes og koges i vand, men det helt unikke ved vores Softgrains er, at vi tilbereder og tilsætter surdej til kernerne. De saftige kerner frigiver derved langsomt deres fugt for at bevare friskheden af dine brød og sikrer at krummen forbliver uimodståelig blød. Det giver dig friske brød, der er fulde af nærende fuldkorn og frø og har en unik tekstur og smag.

215099 – Softgrain Spelt – Speltkerner i rugsurdej  
 213478 – Softgrain 5 Grains – Multikerneblanding i rugsurdej  
 214653 – Softgrain Sprouted Rye – Spirede rugkerner i rugsurdej  
 215452 – Softgrain Sprouted Oat – Spirede havreflager i surdej



| En super populær rugbrødsblanding hos os er HM Havnens Rugbrød - mørk maltet og perfekt til fx påskebordet | 215200



# Brødet

FORÅR MED...



Prøv fx vores Pesto Genovese (grøn) på glas (563710), den klæder både et stykke kylling, spegepølse eller skinke fra Slagter Hoppe.



| En godt sandwich er svært at slå, når man er sulten på farten |

# Sandwich - alt inklusiv



Heldigvis har sandwichen udviklet sig fra altid at være med to stykker hvedebrød med lidt sparsomt fyld i. Til i dag, hvor der efterspørges sandwich på alverdens brød lige fra rugbrød og surdejsbrød, til burgerboller, spinatboller og vafler... Vi synes, at sandwichen IGEN skal hyldes som det gode måltid den er; Lækkert brød med udsøgt fyld. Sandwichen skal hyldes for at være nem at spise (også på farten) og for at findes i et utal af varianter.

Brødet til din sandwich har du givetvis fuldstændig styr på, at variere og tilpasse til lige det dine kunder gerne vil have. Men må vi ikke have lov at inspirere dig til variere dit sandwich fyld. Variationerne kunne blandt andet være:

- Græsk fyld, med skinke, salat tern, oliven og løg
- Vegetar, med tomat, mozzarella, ruccola og pesto
- Spegepølse, pesto, salat, peberfrugt og purløg
- Kylling i grøn pesto med oliven og smurt med mayo

Bestil dine råvarer, pålæg og dressinger, samt dit grønt hos os.

Bestil emballagen til dine sandwich på [www.multiline.dk](http://www.multiline.dk)

# Klar inden længe er vores IS KATALOG 2026

Hold øje med din indbakke...



**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

## Kontakt BÄKO kundeservice

**Ben Groche**  
Kundeservice  
Tlf. 4422 6818  
ben@baeko.dk

**Seda Harders**  
Kundeservice  
Tlf. 4422 6818  
seda@baeko.dk

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

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