

Alt inklusiv



Softkerne Rugbrødsbolle



CSM Rustikal brød



CSM Rustikal bolle

Alt frisk grønt
bestilles i
BÄKO
Kundeservice

Sprødt, smagfuldt og lækkert Sandwich BRØDET

Brødet er jo det vigtigste i en god sandwich. Sprødt og lækkert, men gerne med kort bid, så det er nemt at spise på farten. Du kan blandt andet bruge Rugbrød, Rugbrødsboller (bagt i flexipan måtte), Rustikal brød (egner sig godt til panini) eller Rustikal sandwich boller, croissant, burgerboller, Pretzel trekant (se næste side), eller et lækkert O-tentic ciabatta stykke...



CSM Rustikal bolle



O-tentic Ciabatta stykke



CSM Rustikal brød



Burgerbolle



Croissant



Softkerne Rugbrødsbolle



Softkerne Rugbrød

Lækkert iøjnefaldende - prøv nyt fyld

Sandwich FYLDET

Når du laver sandwich, er fyldet mindst lige så vigtigt som dit lækre brød. Ikke mindst fordi fyldet giver den lækre helhedsoplevelse. Idéer til fyld finder du her: Kylling vendt i Pesto med grønt og oliven. Kylling vendt i BÄKO dressing, grønt og pesto på toppen. Kylling vendt i BBQ og smurt med mayo. Græsk Sandwich med skinke, salattern, oliven, tomat, agurk og løg. Spegepølse med pesto og smurt med creme cheese. En vegetar variant med mozzarella, pesto og tomat.



Græsk sandwich

Kylling vendt i BBQ

Hamburgerryg, mozzarella & pesto

Kylling vendt i pesto



Spegepølse og mayo



Mozzarella og pesto



Kylling og oliven



Grøn pesto

BÄKO dressing



Hamberryg, mozzarella & pesto



Skinke og salatost



Røget skinke og salatost



Kylling vendt i dressing



Spegepølse, pesto og creme cheese

Sprødt udenpå, blødt indeni...

Sandwich PRETZEL



406637, Pretzel Trekant





Salami og ost



Gulerødderne findes
på frost: 460441,
Gulerødder i strimler



Sandwich VAFFEL

OPSKRIFT: Spinatvafler

Ingredienser

Mælk (505945)	1200 g
Helæg (540286)	400 g
Spinat (460390)	330 g
Hvedemel (101234)	360 g
Grahamsmel (101113)	200 g
Salt (310003)	12 g
Bagepulver (390080)	8 g
Dej i alt	2.510 g

Sådan gør du

Mælk og æg piskes sammen, kom spinat (optøet) i og blend det sammen med en stavblender. Herefter kommes alle tør ingredienser i og der røres godt sammen.

Husk at bruge fedtspray (885884) på vaffeljernet, inden du kommer dejen på.

Bage temperatur: 180° C
Bagetid: ca. 6-7min pr. vaffel, alt efter hvor meget dej du hælder i

TIP! Skær vafelen over på midten og lav en firkantet sandwich, eller skær den over diagonalt og lav en trekant sandwich.

Fyld med diverse lækker grønt, pålæg og dressing. Kan serveres både varm og kold.

Opskrift: Opskriften er til ca. 12 stk. dobbelt vafler i vaffeljernet (829012).



Skinke & salatost

Lækkert og anderledes...

OPSKRIFT:

Gulerodsvafler

Ingredienser

Mælk (505945)	1200 g
Helæg (540286)	400 g
Gulerødder (460441)	640 g
Hvedemel (101234)	360 g
Grahamsmel (101113)	200 g
Salt (310003)	12 g
Bagepulver (390080)	8 g
Dej i alt	2.820g

Sådan gør du

Mælk og æg piskes sammen, kom gulerødder (optøet) i og blend det sammen med en stav blender.

Herefter kommer alle tør ingredienser i og der røres godt sammen. Husk at bruge fedtspray (885884) på vaffeljernet, inden du kommer dejen på.

Bage temperatur: 180° C

Bagetid: ca. 6-7min pr. vaffel, alt efter hvor meget dej du hældes i

Opskrift: Opskriften er til ca. 12 stk. dobbelt vafler i vaffeljernet (860305).



860305, Vaffeljern
(Bestilles i Kundeservice)



Kylling og pesto



Tomat & Mozzarella

Med lækkerier...

OPEN Sandwich

Avokado Smach, Avokadomad og eller bare avokado og et prcheret æg er et stort hit på mange cafeer. Et ristet stykke rugbrød eller surdejsbrød med mast avokado, krydderier og lidt krydder urter går man aldrig galt i byen med. Eller hvad med et lækkert frisk stykke brød med friskost med søde/syrlige tomater og lidt basilikum - let og lækkert. Uanset hvad der er på af fyld, så er denne sandwich med fokus på æstetik et meget oppe i tiden.



Skal sandwichen lunes?



860305, **Vaffeljern Belgien**
Skaffevare.
(Bestilles i BÄKO Kundeservice)

En sandwich (et pølsehorn, en croissant) er ofte lige lidt bedre, hvis den lunes lidt, det kan fx være i en Panini/Klaprister, eller fx i en SPEED.Compact™ ECO ovn.



SPEED.Compact™ ECOS
Skaffevare.
(Bestilles i BÄKO Kundeservice)

861122, **Panini Klaprister 1 grill**
Skaffevare.
(Bestilles i BÄKO Kundeservice)

Sandwich LUNE



Surdejsbrød med Mozzarella, tomat og rucolla

ost & dressing

Varenr.	Antal	Artikel
505540	1,8 kg	Salatost i tern
505731	400 g	Mozzarella i skiver
506947	1 kg	Gouda ost i skiver 10x10
506736	1,5 kg	Arla Flødeost, neutral
563710	520 g	Pesto grøn, i glas
563952	875 ml	BÄKO dressing/mayo
560922	5 kg	Popp salatmayo
351606	3 x 1 kg	Oliven, sorte i skiver
350585	3 x 1 kg	Oliven, grønne i skiver

Pålæg & Kylling

Varenr.	Antal	Artikel
583159	500 g	Hoppe Salami
584202	500 g	Hoppe Hamburgerryg
584204	500 g	Hoppe Skinke røget i skiver
583157	500 g	Hoppe Skinke i skiver
584205	500g	Kalkunbryst røget i skiver
470441	10 kg	Kylling skiver 5 mm, frost
470748	5 kg	Kylling i skriver 5 mm, frost*
585103	350 g	Kylling i strimler 8-10 mm*

Salat & Grønt

Varenr.	Antal	Artikel
460441	10 kg	Gulerødder, revet. FROST
560459	1 stk	Agurk*
560397	1 kg	Tomater, mellem*
561037	1 kg	Tomater intense*
560441	1 stk	Iceberg salat*
562587	1 stk	Lollo Bionda salat*
562945	125 g	Ruccola salat*
560495	1 kg	Peberfrugt, rød*
562532	1 stk	Purløg, bundt *
563357	1 kg	Rødløg*

*Grønt skal bestilles hos BÄKO Kundeservice



Alt emballagen til sandwich finder du hos MultiLine

BÄKO
DANMARK

KONTAKT din BÄKO Konsulent

John Clausen
KAM, Fyn & Østjylland
Tlf. 2057 5707
john-c@baekodanmark.dk

Steen Kristensen
Konsulent, Midt- og Nordjylland
Tlf. 3073 4765
steen@baekodanmark.dk

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

KONTAKT BÄKO Kundeservice

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

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

Seda Harders
Kundeservice
Tlf. 4422 6814
seda@baeko.dk

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