

My dear Olle here comes the

Erays
Bakery



Smak, känsla och stil



2020



Bakad med räddad råvara	5
Veganskt	7
Raw	9
Gluten- och mjölkfritt	11
Gluten- och laktosfritt	13
Cheesecakes	15
Chokladbollar	17
Dammsugare	17
Kladdkakor	21
Choklad & Kolapajer	21
Pecanpaj	21
Tårtor	23
Morotskakor	23
Pajer	25
Tarteletter	25
Bitar	27
Müslibars	27
Muffins	29
Cookies	31
Biscotti	31
Bullar	33
Bagels	33
Allergiinfo	34



Välkommen till årets sortimentsguide från Gray's Bakery! Vi förstår om du bara inte kan hålla dig från att bläddra vidare.

För den nästan sprängs, så full är den av fantastiska, ljuvliga bakverk!

Bakverk som vi har tänkt ut, provbakat och provsmakat. Ändrat i och smakat på igen (och kanske igen) och till slut godkänt.

En del klassiker, mycket ganska nytt och så en hel rad helt nya älsklingar! De är vi förstås spända på vad du tycker om. Så bläddra på nu! Så hörs vi sen.



Ett hållbart samarbete

På Gray's är vi noga med att det vi gör ska smaka extra gott. Lika noga är vi med att våra bakverk ska produceras på ett hållbart sätt, och bakas med känsla och på råvaror av högsta kvalitet. Det är därför vårt nya samarbete med Rescued känns så naturligt!



Bakad med räddad råvara



Nyhet!

RÄDDAD BANOFFEEKAKA

ARTIKEL NR: 4614
ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 16 st x 100 g



Nyhet!

RÄDDAD KEY LIME PIE

ARTIKEL NR: 7424
ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1400 g



Nyhet!

RÄDDAD ÄPPELPAJ

ARTIKEL NR: 8314
ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1500 g

Rescued räddar frukt som annars skulle gå till spillo.
Prickiga bananer. Fläckiga äpplen. Kantstötta limefrukter.
Av allt det fina gör de juicer och puréer som smakar...
fantastiskt! När vi bakar på dem, blir räddad frukt
till räddade bakverk. Och i förlängningen kanske, kanske
en räddad jord...

Bakad med
räddad råvara från

RSÖUED
VI RÄDDAR FRUKT MED HÄNDERNA

Say (vegansk) Sheesecake!



Veganskt ●●●



VEGANSK CHOKLADTÅRTA ●

ARTIKEL NR: **6106**
PRECUT, 14 BITAR: **61065**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1500 g



VEGANSK BROWNIE ●

ARTIKEL NR: **6109**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 90 g



VEGANSK HALLON VANILJKAKA

ARTIKEL NR: **6118**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 95 g



VEGANSK DAMMSUGARE ●

ARTIKEL NR: **6120**
ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 30 st x 50 g



VEGANSK COOKIE VANILJ KOKOS

ARTIKEL NR: **6115**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 20 st x 40 g



VEGANSK COOKIE CHOKLAD

ARTIKEL NR: **6114**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 20 st x 40 g



VEGANSK SHEESECAKE KOKOS PASSION

ARTIKEL NR: **7674**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



VEGANSK BLÅBÄR KARDEMUMMAMUFFINS

ARTIKEL NR: **2861**
ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 90 g

Nyhet!

Nyhet!

UPPTINING I RUMSTEMPERATUR: Cirka 60 minuter.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Servera tårten som den är eller med växtbaserad grädde, yoghurt, glass eller vaniljsås.
För bästa resultat, ta ur kakan ur formen medan den fortfarande är fryst.



Veganskt eller traditionellt?
För oss gör det ingen skillnad.
Smaken, känslan och stilen måste
finnas där. Annars är det ingen idé.



Rått.
Gott.
Och nästan nyttigt.



Raw 

Rawbollar



**RAWBOLL
BLÅBÄR KARDEMUMMA**

ARTIKEL NR: **6104**
ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g



**RAWBOLL
CITRON ARIKOS**

ARTIKEL NR: **6101**
ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g



**RAWBOLL
HALLON LAKRITS**

ARTIKEL NR: **6105**
ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g



**RAWBOLL
MOROT FIKON**

ARTIKEL NR: **6102**
ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g



**RAWBOLL
ÄPPLE KANEL**

ARTIKEL NR: **6108**
ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g

Rawbar



Nyhet!

RAWBAR HALLON

ARTIKEL NR: **6126**
ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 32 st x 45 g

UPPTINING: Cirka 30 minuter i rumstemperatur.
FÖRVARING: Förvaras i kyl efter upptining.



Veganskt

UTS

Äggfri

Mjölkfri

Glutenfri



En kladdkaka, fyra årstider.

Gluten- och mjölkfritt



HASSELNÖTSPAJ

ARTIKEL NR: **7584**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1300 g



PECANPAJ

ARTIKEL NR: **7554**
PRECUT, 14 BITAR: **75545**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



BLÅBÄRSPAJ

ARTIKEL NR: **8134**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



ÄPPELPAJ

ARTIKEL NR: **8144**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



KOKOSPAJ

ARTIKEL NR: **7534**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



KLADDKAKA

ARTIKEL NR: **7394**
PRECUT, 14 BITAR: **73945**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



KLADDKAKA TARTELETTE

ARTIKEL NR: **406**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 9 st x 100 g



MOCKARUTA

ARTIKEL NR: **1114**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 90 g



BLÅBÄRSMUFFIN

ARTIKEL NR, 80 G: **2410**
ARTIKEL NR, 140 G: **2810**
ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 80 g
1 x 24 st x 140 g



CHOKLADMUFFIN

ARTIKEL NR, 80 G: **2411**
ARTIKEL NR, 140 G: **2811**
ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 80 g
1 x 24 st x 140 g



HALLONMUFFIN

ARTIKEL NR, 80 G: **2451**
ARTIKEL NR, 140 G: **2851**
ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 80 g
1 x 24 st x 140 g



CHOKLADBOLL

ARTIKEL NR: **5028**
ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 25 st x 75 g

UPPTINING I RUMSTEMPERATUR: Cirka 60 minuter. Tina muffins i kyl, rumstemperatur eller mikrougn. I rumstemperatur: 80 gram cirka 45 minuter och 140 gram cirka 1 timme. **FÖRVARING:** Förvara i kyl efter upptining. Biscotti förvaras torrt. **SERVERINGSTIPS:** Servera kakan som den är eller med växtbaserad grädde, yoghurt, glass eller vaniljsås. För bästa resultat, ta ur kakan ur formen medan den fortfarande är fryst.





Gluten- och laktosfritt



BROWNIE

ARTIKEL NR: **1134**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 85 g



MOROTSKAKA

ARTIKEL NR: **1194**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 95 g



MANDELTÅRTA

ARTIKEL NR: **3064**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1100 g



CITRON & MARÄNGPAJ

ARTIKEL NR: **7574**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1300 g



CITRON & MARÄNGTARTELETTE

ARTIKEL NR: **402**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 9 st x 110 g



CHEESECAKE APELSIN

ARTIKEL NR: **7654**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



CHEESECAKE HALLON

ARTIKEL NR: **7684**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



BAKAD CHEESECAKE VANILJ

ARTIKEL NR: **7594**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g

Nyhet!

Glutenfritt



Nu även i
minibitar!

TOSCAKAKA

ARTIKEL NR, 80 G: **4044**
ARTIKEL NR, 20 G: **44046**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 80 g
2 x 64 st x 20 g



UPPTINING I RUMSTEMPERATUR: Cirka 60 minuter.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Servera tårtan som den är eller med laktosfri grädde, yoghurt, glass eller vaniljsås. För bästa resultat, ta ur kakan ur formen medan den fortfarande är fryst.

Laktos-
fri

Gluten-
fri



En Cheesecake New York, fyra årstider.

Cream cheesecakes



**CHEESECAKE
CHOCOLATE CHIP**

ARTIKEL NR: **7934**
PRECUT, 14 BITAR: **79345**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1500 g



**CHEESECAKE
CITRON**

ARTIKEL NR: **7784**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



**CHEESECAKE
HALLON**

ARTIKEL NR: **7964**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



**CHEESECAKE
HALLON LAKRITS**

ARTIKEL NR: **7724**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



**CHEESECAKE
PASSION**

ARTIKEL NR: **7954**
PRECUT, 14 BITAR: **79545**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



**CHEESECAKE
PISTAGE**

ARTIKEL NR: **6734**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



**CHEESECAKE
SALTED CARAMEL**

ARTIKEL NR: **7764**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



**CHEESECAKE
VIT CHOKLAD**

ARTIKEL NR: **7984**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



**CHEESECAKE
YOGHURT BLÅBÄR**

ARTIKEL NR: **6714**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1500 g



**CHEESECAKE
YOGHURT JORDGUBB**

ARTIKEL NR: **6764**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



**CHEESECAKE
YUZY FLÄDER**

ARTIKEL NR: **7704**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



**CHEESECAKE
ÄPPLE KANEL**

ARTIKEL NR: **7664**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1500 g

Bakade cheesecakes



CHEESECAKE BROWNIE

ARTIKEL NR: **7944**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1450 g



CHEESECAKE NEW YORK

ARTIKEL NR: **7914**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1350 g



CHEESECAKE PECAN

ARTIKEL NR: **7924**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1350 g



**CHEESECAKE VANILJ
MED FLÄDERMARÄNG**

ARTIKEL NR: **6744**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g

UPPTINING: Cirka 60–90 minuter i rumstemperatur. FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.
SERVERINGSTIPS: För bästa resultat, ta ur tårten ur formen medan den fortfarande är fryst.



Chokladbollar



CHOKLADBOLL

ARTIKEL NR 30 G: **5008**

ARTIKEL NR 75 G: **4006**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g
2 x 25 st x 75 g



COLORBOLL

ARTIKEL NR: **4036**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 25 st x 75 g



Nyhet!

CHOKLADBOLL CAPPUCCINO

ARTIKEL NR: **5048**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g



CHOKLADBOLL CHOKLADTRYFFEL

ARTIKEL NR 30 G: **4058**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g



Nu två
storlekar!

Nyhet!

CHOKLADBOLL HASSELNÖT SALTED CARAMEL

ARTIKEL NR 30 G: **5118**

ARTIKEL NR 75 G: **5018**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g
2 x 25 st x 75 g



CHOKLADBOLL VIT CHOKLAD PASSION

ARTIKEL NR: **5038**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g

UPPTINING: Cirka 30 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvaras i kyl efter upptining.

Dammsugare



DAMMSUGARE SALTED CARAMEL HASSELNÖT

ARTIKEL NR: **4514**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 30 st x 50 g

UPPTINING: Cirka 30 minuter i rumstemperatur.

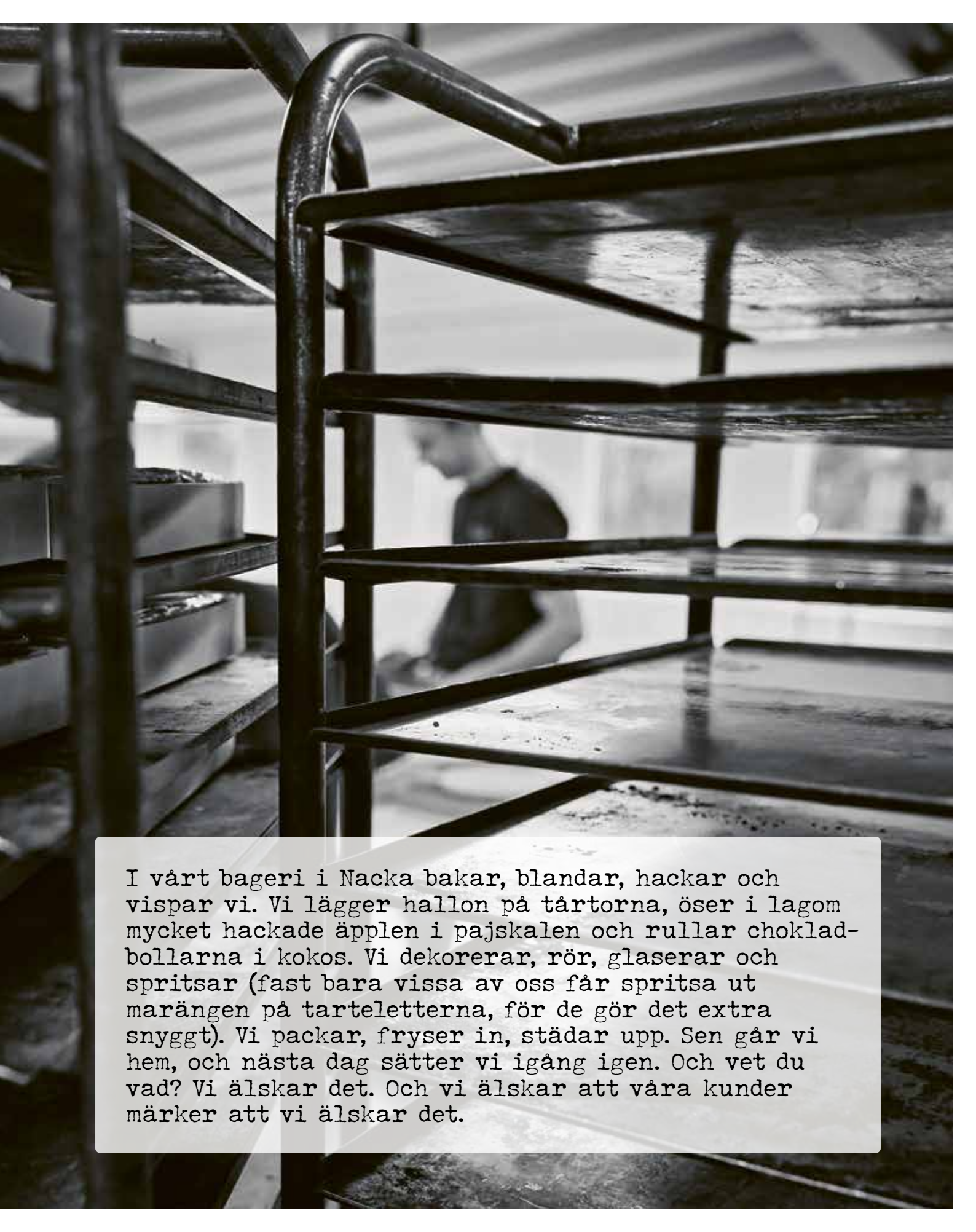
FÖRVARING: Förvaras i kyl efter upptining.



Äggfri

Glutenfri





I vårt bageri i Nacka bakar, blandar, hackar och vispar vi. Vi lägger hallon på tårtorna, öser i lagom mycket hackade äpplen i pajskalen och rullar chokladbollarna i kokos. Vi dekorerar, rör, glaserar och spritsar (fast bara vissa av oss får spritsa ut marängen på tarteletterna, för de gör det extra snyggt). Vi packar, fryser in, städar upp. Sen går vi hem, och nästa dag sätter vi igång igen. Och vet du vad? Vi älskar det. Och vi älskar att våra kunder märker att vi älskar det.

Sött, salt, knaprigt, poppigt!



Kladdkakor



KLADDKAKA

ARTIKEL NR: **7344**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



**KLADDKAKA
SALTED CARAMEL**

ARTIKEL NR: **7404**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



**KLADDKAKA
VIT CHOKLAD HALLON**

ARTIKEL NR: **7354**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g

UPPTINING: Cirka 60 minuter i rumstemperatur. **FÖRVARING:** Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Varför inte prova vispad grädde, smaksatt eller naturell?

För bästa resultat, ta ur tårtan ur formen medan den fortfarande är fryst.

Choklad & Kolapajer



Nyhet!

**CHOKLAD KOLAPAJ
HASSELNÖT**

ARTIKEL NR: **7624**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



Nyhet!

**CHOKLAD KOLAPAJ
POPCORN**

ARTIKEL NR: **7604**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g

Pecanpaj



PECANPAJ

ARTIKEL NR: **7514**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1100 g

UPPTINING: Cirka 60 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: För bästa resultat, ta ur tårtan ur formen medan den fortfarande är fryst.



Mjölkfri

När livet är surt,
ät citron- och passionsfrukttårta.



Tårter

Nyhet!



CITRON PASSIONSTÅRTA

ARTIKEL NR: **1974**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1500 g



JUBILEUMSTÅRTA

ARTIKEL NR: **1994**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1700 g



MILK & COOKIE TÅRTA

ARTIKEL NR: **1984**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1500 g



PISTAGETÅRTA

ARTIKEL NR: **3074**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g

UPPTINING: Cirka 60–90 minuter i rumstemperatur. FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: För bästa resultat, ta ur tårten ur formen medan den fortfarande är fryst.

Morotskakor



DUBBEL MOROTSKAKA

ARTIKEL NR: **7204**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1300 g



MOROTSKAKA

ARTIKEL NR: **7214**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g

UPPTINING: Cirka 60 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Toppa morotskakan med kanel eller rårivna morötter.

För bästa resultat, ta ur kakan ur formen medan den fortfarande är fryst.



Äggfri



Smulpajer



BLÅBÄRSPAJ

ARTIKEL NR: **8114**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



HALLONPAJ

ARTIKEL NR: **8514**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



RABARBERPAJ

ARTIKEL NR: **8714**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



ÄPPELPAJ

ARTIKEL NR: **8224**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g

Gallerpajer



BLÅBÄRSPAJ MED GALLER

ARTIKEL NR: **8104**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



HALLONPAJ MED GALLER

ARTIKEL NR: **8504**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1300 g



ÄPPELPAJ MED GALLER

ARTIKEL NR: **8204**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1300 g

UPPTINING: Cirka 60–90 minuter i rumstemperatur. **FÖRVARING:** Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Servera den saftiga pajen som den är eller med vaniljsås.

För bästa resultat, ta ur pajen ur formen medan den fortfarande är fryst.

Bärtarteletter – enportion



BLÅBÄRSTARTELETTE

ARTIKEL NR: **401**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 9 st x 100 g



HALLONTARTELETTE

ARTIKEL NR: **403**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 9 st x 100 g



ÄPPELTARTELETTE

ARTIKEL NR: **405**

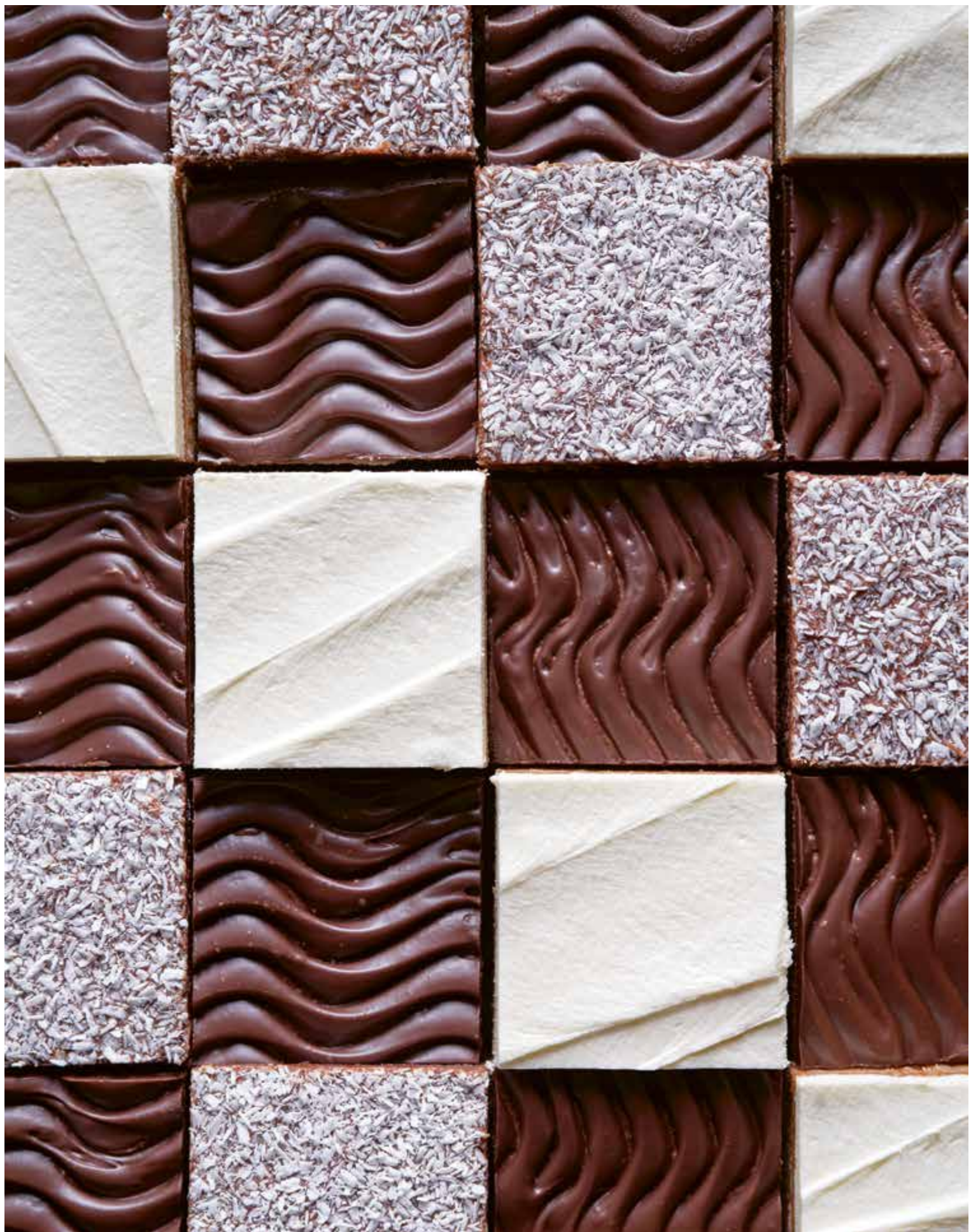
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 9 st x 100 g

UPPTINING: Cirka 30 minuter i rumstemperatur. **FÖRVARING:** Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Lättvispad grädde, en kula glass eller varför inte en klick mjukglass?

Äggfri

Mjölkfri



Bitar



BROWNIE FUDGE

ARTIKEL NR: 1234

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 60 g



BROWNIE SWIRL HALLON

ARTIKEL NR: 4024

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 85 g



BROWNIE SWIRL KOLA PISTAGE

ARTIKEL NR: 4114

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 85 g



BROWNIE MARÄNGSVISS

ARTIKEL NR: 4414

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 95 g



BROWNIE MILK & COOKIE

ARTIKEL NR: 4214

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 90 g



MOCKARUTA

ARTIKEL NR: 1014

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 90 g



MOCKARUTA (UTAN TILLSATT SOCKER)

ARTIKEL NR: 4714

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 16 st x 95 g

Utan tillsatt socker!

Nyhet!



MOROTSKAKA

ARTIKEL NR: 1094

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 95 g



MUDCAKE

ARTIKEL NR: 1084

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 100 g



ROCKY ROAD

ARTIKEL NR: 4014

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 60 g



RÖDBETSKAKA MED RÖDBETSGLASYR

ARTIKEL NR: 4314

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 95 g



ÄPPELKAKA

ARTIKEL NR: 4054

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 100 g

Müslibars



MÜSLIBAR NÖTTER KOKOS

ARTIKEL NR: 1224

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 80 g



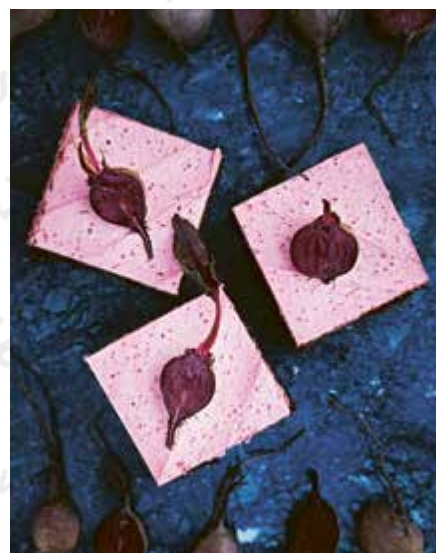
MÜSLIBAR TRANBÄR BLÅBÄR

ARTIKEL NR, 80 G: 1214

ARTIKEL NR, 20 G: 12146

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 80 g
2 x 64 st x 20 g

Nu även i minibitar!



UPPTINING: Cirka 45–60 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

UTS

Äggfri

Mjölkfri



Muffins – 45 g, 80 g och 140 g



BLÅBÄRSMUFFIN

ARTIKEL NR, 45 G: **2012**

ARTIKEL NR, 80 G: **2412**

ARTIKEL NR, 140 G: **2812**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 30 st x 45 g
1 x 24 st x 80 g
1 x 24 st x 140 g



CHOKLADMUFFIN

ARTIKEL NR, 45 G: **2022**

ARTIKEL NR, 80 G: **2422**

ARTIKEL NR, 140 G: **2822**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 30 st x 45 g
1 x 24 st x 80 g
1 x 24 st x 140 g



ÄPPEL VANILJMUFFIN

ARTIKEL NR, 80 G: **2442**

ARTIKEL NR, 140 G: **2842**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 80 g
1 x 24 st x 140 g



HALLONMUFFIN

ARTIKEL NR, 45 G: **2052**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 30 st x 45 g



KARDEMUMMA CHEESECAKEMUFFIN

ARTIKEL NR, 140 G: **2823**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 140 g



PÄRON VANILJMUFFIN

ARTIKEL NR, 80 G: **2472**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 80 g



MUFFINS FYRA SORTER blåbär, choklad, citron och äpple

ARTIKEL NR: **2196**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 96 st x 80 g

Ekologiska muffins



EKOLOGISK BLÅBÄRSMUFFIN

ARTIKEL NR, 45 G: **2912**

ARTIKEL NR, 80 G: **2512**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 30 st x 45 g
1 x 24 st x 80 g



EKOLOGISK CHOKLADMUFFIN

ARTIKEL NR, 45 G: **2922**

ARTIKEL NR, 80 G: **2522**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 30 st x 45 g
1 x 24 st x 80 g



EKOLOGISK HALLONMUFFIN

ARTIKEL NR, 45 G: **2952**

ARTIKEL NR, 80 G: **2552**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 30 st x 45 g
1 x 24 st x 80 g

UPPTINING: Tina muffins i kyl, rumstemperatur eller mikrougn. I rumstemperatur: 45 gram cirka 30 minuter och 80 gram cirka 45 minuter. **FÖRVARING:** Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Sätt din personliga prägel genom att dekorera med någon glasyr eller toppning.





Cookies



Nyhet!

COOKIE SANDWICH CHOKLAD HASSELNÖT

ARTIKEL NR: **1184**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 18 x 65 g



Nyhet!

COOKIE HAVRE FYLLD MED CHOKLAD KOLA

ARTIKEL NR: **1174**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 20 x 50 g



COOKIE CHOKLAD

ARTIKEL NR, 40 G: **1144**
ARTIKEL NR, 75 G: **1044**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 20 st x 40 g
4 x 16 st x 75 g



COOKIE COLOR

ARTIKEL NR, 40 G: **1164**
ARTIKEL NR, 75 G: **1264**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 20 st x 40 g
4 x 16 st x 75 g



COOKIE HAVRE

ARTIKEL NR, 40 G: **1154**
ARTIKEL NR, 75 G: **1054**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 20 st x 40 g
4 x 16 st x 75 g

UPPTNING: Cirka 30 minuter i rumstemperatur. FÖRVARING: Förvaras torrt efter upptining.

Biscotti



BISCOTTI, små

ARTIKEL NR: **1066**
ANTAL – VIKT/KRT: 6 x 60 x 17 g



BISCOTTI CHOKLAD MED PISTAGENÖTTER OCH KOKOS

ARTIKEL NR: **1033**
ANTAL – VIKT/KRT: 6 x 60 x 17 g

FÖRVARING: Förvaras torrt.



Mjölkfri



Bullar lyx



KANELBULLE LYX

ARTIKEL NR, 45 G: **2525**

ARTIKEL NR, 100 G: **2550**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 30 st x 45 g
1 x 24 st x 100 g



KARLSBADERBULLE LYX

ARTIKEL NR: **2750**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 100 g

UPPTINING: Cirka 30 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvara i rumstemperatur efter upptining.



Bagels



BAGEL PLAIN

ARTIKEL NR: **1160**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 60 st x 110 g



BAGEL VALLMO

ARTIKEL NR: **1360**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 60 st x 110 g

UPPTINING: Cirka 60 minuter i rumstemperatur. FÖRVARING: Förvara torrt efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Rosta och servera till exempel med cream cheese som grund.

Äggfri

Mjölkfri

Allergiinfo

Utan tillsatt socker

ARTIKELNR	PRODUKT
4714	Mockaruta
6101	Rawboll Citron Aprikos
6102	Rawboll Fikon Morot
6104	Rawboll Blåbär Kardemumma
6105	Rawboll Hallon Lakrits
6108	Rawboll Äpple Kanel
6126	Rawbar Hallon

Veganskt

ARTIKELNR	PRODUKT
6114	Vegansk Cookie Choklad
6115	Vegansk Cookie Vanilj Kokos
6118	Vegansk Hallon Vaniljkaka
7674	Vegansk Sheescake
2861	Vegansk Muffins

Veganskt och glutenfritt

ARTIKELNR	PRODUKT
6101	Rawboll Citron Aprikos
6102	Rawboll Fikon Morot
6104	Rawboll Blåbär Kardemumma
6105	Rawboll Hallon Lakrits
6108	Rawboll Äpple Kanel
6126	Rawbar Hallon
6109	Vegansk Brownie
6120	Vegansk Dammsugare
6106, 61065	Vegansk Chokladtårta

Vi bakar
helt utan
palmolja.

Endast
ägg från
frigående
höns.

Äggfritt

ARTIKELNR	PRODUKT
401	Blåbärstartelette
403	Hallontartelette
405	Äppeltartelette
1214	Muslibar Tranbär Blåbär
1224	Muslibar Nötter Kokos
5008, 4006, 5028	Chokladboll
4058	Chokladboll Chokladtryffel
4036	Chokladboll Color
5018, 5118	Chokladboll Hasselnöt Salted Caramel
5038	Chokladboll Vit Choklad Passion
5048	Chokladboll Capuccino
1984	Milk & Cookie Tårta

Ägg- och mjölkfritt

ARTIKELNR	PRODUKT
2525, 2550	Kanelbulle Lyx
2750	Karlspaderbulle

Ägg- och glutenfritt

ARTIKELNR	PRODUKT
4514	Dammsugare Salted Caramel Hasselnöt

Ägg-, mjölk- och glutenfritt

ARTIKELNR	PRODUKT
5028	Chokladboll

Mjölkfritt

ARTIKELNR	PRODUKT
1160	Bagel Plain
1360	Bagel Vallmo
1066	Biscotti
1033	Biscotti med Pistagenötter & Kokos
2912, 2512	Ekologisk Muffins Blåbär
2922, 2522	Ekologisk Muffins Choklad
2952, 2552	Ekologisk Muffins Hallon
4054	Äppelkaka
7514	Pecanpaj
8104	Blåbärspaj med galler
8504	Hallonpaj med galler
8204	Äppelpaj med galler

Glutenfritt

ARTIKELNR	PRODUKT
4044	Toscakaka

Gluten- och mjölkfritt

ARTIKELNR	PRODUKT
2410, 2810	Blåbärsmuffins
8134	Blåbärspaj med smulor
2411, 2811	Chokladmuffins
2451, 2851	Hallonmuffins
7584	Hasselnötspaj
7394, 73945	Kladdkaka
406	Kladdkaka Tartelette
7534, 75345	Kokospaj
1114	Mockaruta
7554, 75545	Pecanpaj
8144	Äppelpaj med smulor

Gluten- och laktosfritt

ARTIKELNR	PRODUKT
1134	Brownie
7594	Bakad Cheesecake Vanilj
7654	Cheesecake Apelsin
7684	Cheesecake Hallon
7574, 75745	Citron & Marängpaj
402	Citron & Marängtartelette
3064	Mandeltårta
1194	Morotskaka i bit

För mer information se vår hemsida,
graysbakery.se



Eko-
logisk

Vegansk

UTS

Äggfri

Laktos-
fri

Mjölkfri

Gluten-
fri

UTS=Utan tillsatt socker

Åter till innehållet



Ingen
palmolja.

Endast
ägg från
frigående
höns.

foodcoopz

FSSC 22000



gray's
Bakery

Sprängarvägen 13-17, 132 38 Saltsjö-Boo • TEL 08-715 95 20 • E-MAIL info@graysbakery.se • graysbakery.se