

My dear Oluk here comes the

Tid att njuta



gray's
Bakery

2023

Innehåll

Veganskt	5
Raw	7
Gluten- och mjölkfritt	9
Gluten- och laktosfritt	11
Glutenfritt	11
Cheesecakes	13
Chokladbollar	15
Dammsugare	15
Kladdkakor	17
Morotskakor	17
Pecanpaj	17
Tårtor	21
Bakad med räddad råvara	21
Pajer	23
Tarteletter	23
Bitar	25
Muffins	27
Småkakor – Warbro kvarn	29
Biscotti	29
Cookies	29
Bullar	31
Sticky Bun	31
Bagels	31
Take Away	33
Precut sortiment	33
Allergiinfo	34-35







Veganskt



**VEGANSK
CHOKLADTÅRTA**

ARTIKEL NR: **6106**
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



Nu ännu
saftigare!

**VEGANSK
MOROTSKAKA**

ARTIKEL NR: **1294**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 95 g



**VEGANSK BLÅBÄR
KARDEMUMMAMUFFIN**

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



**VEGANSK
DAMMSUGARE**

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



**VEGANSK
CHOKLADBOLL**

ARTIKEL NR: **5121**
ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 36 st x 50 g



**VEGANSK
KLADDKAKA**

ARTIKEL NR: **7294**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



Nyhet!

**VEGANSK BROWNIE
SALTED CARAMEL & NÖTTER**

ARTIKEL NR: **6129**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 100 g



Nyhet!

**VEGANSK CHOKLADRUTA
VANILJ & BLÅBÄR**

ARTIKEL NR: **6128**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 95 g



Nyhet!

**VEGANSK RABARBER
OCH CITRONKAKA**

ARTIKEL NR: **6117**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 95 g



Nyhet!

**VEGANSK CHEESECAKE
PASSION**

ARTIKEL NR: **7694**
ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g

Att ta fram veganska bakverk som är minst lika goda som våra andra bakverk ser vi som en av våra roligaste och viktigaste utmaningar. Därför är vi än en gång stolta att kunna presentera en hel rad krämiga, knapriga, maffiga och vansinnigt goda bakverk. Veganska, förstås.

UPPTINING I RUMSTEMPERATUR: Cirka 60 minuter.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Servera med växtbaserad grädde, yoghurt, glass eller vaniljsås.

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





Vem behöver ugn? Rått = gott

Raw



**RAWBOLL
BLÅBÄR KARDEMUMMA**

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



**RAWBOLL
CITRON APRIKOS**

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
ÄPPLE KANEL**

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



**RAWBOLL
CHOKLADBOLL**

ARTIKEL NR: **6133**
ANTAL - VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g

Nyhet!

Rawbar



RAWBAR HALLON

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



RAWBAR RÖDBETA BLÅBÄR

ARTIKEL NR: **6125**
ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 32 st x 45 g

Nyhet!

UPPTINING: Cirka 30 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvaras i kyl efter upptining.



Vår rawkostcirkel





En klassiker, i vår extra goda tappning.
Hallon eller plain?

Gluten- och mjölkfritt



KOKOSPAJ

ARTIKEL NR: **7534**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



PECANPAJ

ARTIKEL NR: **7554**

PRE CUT, 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



KLADDKAKA

ARTIKEL NR: **7394**

PRE CUT, 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



CHOKLADBOLL

ARTIKEL NR: **5028**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 25 st x 75 g



BLÅBÄRSMUFFIN

ARTIKEL NR: **2410**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 80 g



CHOKLADMUFFIN

ARTIKEL NR: **2411**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 80 g



HALLONMUFFIN

ARTIKEL NR: **2451**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 80 g



Nyhet!

MAZARINRUTA

ARTIKEL NR: **6130**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 28 st x 52 g



Nyhet!

MAZARINRUTA KATALAN

ARTIKEL NR: **6131**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 28 st x 66 g



UPPTINING I RUMSTEMPERATUR: Cirka 60 minuter.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Servera med växtbaserad grädde, yoghurt, glass eller vaniljsås.

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

Äggfri

Mjölkfri

Glutenfri

Nougatkräm på en mjuk
och saftig kaka. Mmmm....



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



CITRON & MARÄNGTARTELETTE

ARTIKEL NR: **402**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 9 st x 110 g



CITRON & MARÄNGPAJ

ARTIKEL NR: **7574**

PRECUT, 14 BITAR: **75745**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1300 g



CHEESECAKE APELSIN

ARTIKEL NR: **7654**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



CHEESECAKE HALLON

ARTIKEL NR: **7684**

PRECUT, 14 BITAR: **76845**

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

Glutenfritt



TOSKAKAKA

ARTIKEL NR: **4044**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 80 g



NOUGAT & MANDELKAKA

ARTIKEL NR: **6132**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 85 g

Nyhet!

UPPTINING I RUMSTEMPERATUR: Cirka 60 minuter.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Servera med laktosfri grädde, yoghurt, glass eller vaniljsås.

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



Fika är livet!
Särskilt när man får
mango cheesecake.



Cream cheesecakes



**CHEESECAKE
CHOCOLATE CHIP**

ARTIKEL NR: **7934**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1500 g



**CHEESECAKE
HALLON**

ARTIKEL NR: **7964**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



**CHEESECAKE
MJÖLKCHOKLAD KOKOS**

ARTIKEL NR: **6784**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1500 g



**CHEESECAKE
PASSION**

ARTIKEL NR: **7954**

PRECUT, 14 BITAR: **79545**

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
ÄPPLE KANEL**

ARTIKEL NR: **7664**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1500 g



Nyhet!

**CHEESECAKE
MANGO CITRON**

ARTIKEL NR: **7644**

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

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

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

Ta en boll. Ta två.
Äh, ta en till!



Chokladbollar



CHOKLABOLL

ARTIKEL NR 15 G: **5068**

ARTIKEL NR 30 G: **5008**

ARTIKEL NR 75 G: **4006**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 81 st x 15 g
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



CHOKLABOLL JORDGUBB

ARTIKEL NR 30 G: **5058**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g



CHOKLABOLL CAPPUCCINO

ARTIKEL NR: **5048**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g



CHOKLABOLL 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



CHOKLABOLL 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



Extra allt? Eller enkelt och stilfullt?
Våra bakverk blir precis vad du gör dem till.
Dekorera och gå all in, eller behåll dem som de är.
Och njut!

Kladdkakor



KLADDKAKA

ARTIKEL NR: **7344**

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 kakan ur formen medan den fortfarande är fryst.

Morotskakor



MOROTSKAKA

ARTIKEL NR: **7214**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



DUBBEL MOROTSKAKA

ARTIKEL NR: **7204**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1300 g



MOROTSKAKA TRIPPEL

PRECUT, 14 BITAR: **19645**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 2000 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.

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: Servera gärna pajen med grädde eller glass.

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



Mjölkfri





Fika forever. Det skulle kunna vara
vårt motto, för vad vore livet utan
en kopp kaffe med något gott till?
Och där har du hela anledningen
till att vi inte kan sluta ta fram
nya, goda nyheter varje år.

Hurra! Jordgubbstårta!
Äntligen!



Tårtor



CITRON PASSIONSTÅRTA

ARTIKEL NR: **1974**

PRECUT, 14 BITAR: **19745**

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1500 g



CHOKLADTÅRTA PISTAGE

ARTIKEL NR: **3074**

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



Nyhet!

MOCKATÅRTA

ARTIKEL NR: **3084**

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1300 g



JUBILEUMSTÅRTA

ARTIKEL NR: **1994**

PRECUT, 14 BITAR: **19945**

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1700 g



Nyhet!

JORDGUBBSTÅRTA

ARTIKEL NR: **1954**

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1700 g

UPPTINING: Cirka 60–90 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining. **SERVERINGSTIPS:** För bästa resultat, ta ur tårtan ur formen medan den fortfarande är fryst.



Bakad med räddad råvara



RÄDDAD BANOFFEEKAKA

ARTIKEL NR: **4614**

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 16 st x 100 g



RÄDDAD KEY LIME PIE

ARTIKEL NR: **7424**

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1400 g



RÄDDAD COOKIE BANAN VALNÖT

ARTIKEL NR: **1204**

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 20 st x 40 g

Rscued räddar frukt som annars skulle gå till spillo. Så bakar vi på dem och skapar räddade bakverk – och i förlängningen kanske, kanske en räddad jord...





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



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 75 g



BROWNIE SWIRL HALLON

ARTIKEL NR: 4024

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



PEPPARKAKA MED LINGONGLASYR

ARTIKEL NR: 5094

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 16 st x 95 g

Säsongs-
produkt



BROWNIE MILK & COOKIE

ARTIKEL NR: 4214

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 16 st x 90 g



LINGON KOLAKAKA

ARTIKEL NR: 4814

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 16 st x 100 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!



MOROTSKAKA

ARTIKEL NR: 1094

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 16 st x 95 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

Nu ännu
godare!



MÜSLIBAR NÖTTER KOKOS

ARTIKEL NR: 1224

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 16 st x 80 g



MÜSLIBAR TRANBÄR BLÅBÄR

ARTIKEL NR: 1214

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 16 st x 80 g

Vi brukar tjata om att naturen är vår bästa leverantör. Det är den också. Den, och de som gör marshmallows.

UPPTINING: Cirka 45–60 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

UTS

Äggfri

Mjölkfri

Du måste förstås inte göra
cupcakes av våra goda muffins.
Men du kan. Om du skulle vilja.



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



HALLONMUFFIN

ARTIKEL NR: **2052**

ANTAL - VIKT/KRT: 1 x 30 st x 45 g



ÄPPLE 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



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 och 140 gram cirka 45 minuter. **FÖRVARING:** Förvara i kyl efter upptining.

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



Cookieglass!



Småkakor



CHOKLADKAKA RÅG

ARTIKEL NR: 1364

ANTAL - VIKT/KRT: 1 x 36 st x 35 g



KOLAKAKA DINKEL

ARTIKEL NR: 1374

ANTAL - VIKT/KRT: 1 x 36 st x 35 g



RUSTIK HALLONGROTTA

ARTIKEL NR: 1384

ANTAL - VIKT/KRT: 1 x 27 st x 40 g



DRÖMMAR

ARTIKEL NR: 1404

ANTAL - VIKT/KRT: 1 x 27 st x 40 g

UPPTNING: Cirka 30 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvaras i rumstemperatur efter upptining.



Biscotti



BISCOTTI MANDEL

ARTIKEL NR: 1066

ANTAL - VIKT/KRT: 6 x 60 st x 17 g

FÖRVARING: Förvaras torrt.

Vi bakar våra småkakor på stenmalet, ekologiskt mjöl från sörmländska Warbro Kvarn. Råg, dinkel och vetemjöl. Vi använder bara äkta smör och vi bakar dem med stor omsorg och massor av kärlek.

Cookies



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 i rumstemperatur efter upptining.

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.

Sticky bun



STICKY BUN

ARTIKEL NR: **2350**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 st 970 g = 12 st bullar

UPPTINING: Cirka 30 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvara i rumstemperatur efter upptining.

Bullar, bagels och sticky buns.
En svensk och en amerikan,
och en både och. Alla lika goda,
på sitt eget vis.

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:** Förvaras i rumstemperatur efter upptining.

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

Äggfri

Mjölkfri

A close-up photograph of a person's hands. The person is holding a brown paper coffee cup with a white lid in their right hand. The cup has black text on it, including 'ESPRESSO', 'FRAPPUCCINO', 'MOCCACCINO', and 'HOT'. In their left hand, they are holding a round chocolate truffle covered in white coconut flakes, which is partially unwrapped from its clear plastic packaging. The person is wearing a light-colored, textured sweater. The background is blurred, showing hints of green and blue.

Ta med oss!
Vart du än går.

Take Away – singelpackad



**TAKE AWAY
BLÅBÄRSMUFFIN**

ARTIKEL NR: **20121**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 30 st x 45 g



**TAKE AWAY
CHOKLADMUFFIN**

ARTIKEL NR: **20221**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 30 st x 45 g



**TAKE AWAY
COOKIE CHOKLAD**

ARTIKEL NR: **11411**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 40 g



TAKE AWAY ● ● ●
CHOKLADBOLL

ARTIKEL NR: **50211**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 30 st x 50 g



TAKE AWAY ● ● ● ● ●
VEGANSK DAMMSUGARE

ARTIKEL NR: **61201**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 50 g

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

Precut sortiment



CHEESECAKE HALLON ● ●

PRECUT, 14 BITAR: **76845**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



CHEESECAKE PASSION

PRECUT, 14 BITAR: **79545**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



CITRON PASSIONSTÅRTA

PRECUT, 14 BITAR: **19745**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1500 g



JUBILEUMSTÅRTA

PRECUT, 14 BITAR: **19945**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1700 g



KLADDKAKA ● ●

PRECUT, 14 BITAR: **73945**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



PECANPAJ ● ●

PRECUT, 14 BITAR: **75545**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



CITRON & MARÄNGPAJ ● ●

PRECUT, 14 BITAR: **75745**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1300 g



MOROTSKAKA TRIPPEL

PRECUT, 14 BITAR: **19645**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 2000 g

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

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



Allergiinfo

Utan tillsatt socker

ARTIKELNR PRODUKT

4714	Mockaruta
6101	Rawboll Citron Aprikos
6104	Rawboll Blåbär Kardemumma
6105	Rawboll Hallon Lakrits
6108	Rawboll Äpple Kanel
6126	Rawbar Hallon

Veganskt och glutenfritt

ARTIKELNR PRODUKT

6101	Rawboll Citron Aprikos
6104	Rawboll Blåbär Kardemumma
6105	Rawboll Hallon Lakrits
6108	Rawboll Äpple Kanel
6126	Rawbar Hallon
6109	Vegansk Brownie
6129	Vegansk Brownie Salted Caramel & Nötter
5121	Vegansk Chokladboll
6120, 61201	Vegansk Dammsugare
6106	Vegansk Chokladtårta

Veganskt, glutenfritt och utan tillsatt socker

ARTIKELNR PRODUKT

6125	Rawbar Rödbeta Blåbär
6133	Rawboll Chokladboll

Veganskt

ARTIKELNR PRODUKT

7694	Vegansk Cheesecake Passion
6128	Vegansk Chokladruta Vanilj & Blåbär
6118	Vegansk Hallon Vaniljkaka
7294	Vegansk Kladdkaka
1294	Vegansk Morotskaka
2861	Vegansk Blåbär kardemummamuffin
6117	Vegansk Rabarber och citronkaka

Äggfritt

ARTIKELNR PRODUKT

401	Blåbärstartelette
403	Hallontartelette
405	Äppeltartelette
1214	Müslibar Tranbär Blåbär
1224	Müslibar Nötter Kokos
5008, 4006, 5068	Chokladboll
4036	Chokladboll Color
5058	Chokladboll Jordgubb
5018, 5118	Chokladboll Hasselnöt Salted Caramel
5038	Chokladboll Vit Choklad Passion
5048	Chokladboll Cappuccino

Ägg- och mjölkfritt

ARTIKELNR PRODUKT

2525, 2550	Kanelbulle Lyx
2750	Karlsbaderbulle

Ägg- och glutenfritt

ARTIKELNR PRODUKT

4514	Dammsugare Salted Caramel Hasselnöt
------	--

Ägg-, mjölk- och glutenfritt

ARTIKELNR PRODUKT

5028, 50211	Chokladboll
-------------	-------------

Glutenfritt

ARTIKELNR PRODUKT

6132	Nougat & Mandelkaka
4044	Toscakaka

Mjölkfritt

ARTIKELNR PRODUKT

1160	Bagel Plain
1360	Bagel Vallmo
1066	Biscotti
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

Endast
ägg från
frigående
höns

Vi bakar
helt utan
palmolja

Gluten- och mjölkfritt

ARTIKELNR PRODUKT

2410	Blåbärsmuffins
8134	Blåbärspaj med smulor
2411	Chokladmuffins
2451	Hallonmuffins
7394, 73945	Kladdkaka
406	Kladdkaka Tartelette
7534	Kokospaj
6130	Mazarinruta
6131	Mazarinruta Katalan
1114	Mockaruta
7554, 75545	Pecanpaj

Gluten- och laktosfritt

ARTIKELNR PRODUKT

1134	Brownie
7594	Bakad Cheesecake Vanilj
7654	Cheesecake Apelsin
7684, 76845	Cheesecake Hallon
7574, 75745	Citron & Marängpaj
402	Citron & Marängtartelette
1194	Morotskaka

För mer information se vår hemsida, graysbakery.se



UTS=Utan tillsatt socker

◀ Åter till innehålllet



Råvaror
utvalda med
omsorg

Vi bakar
även gluten-,
laktos- och
mjölkfritt

Ingen
palmolja

Endast
ägg från
frigående
höns



grays
Bakery

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