

My dear Olvi here comes the

30
1994-2024

Det ska vi fira!



Ezra's
Bakery

Innehåll

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





Hurra för oss!

I år fyller vi 30 år! Wow, vi kan knappt tro det själva!
Så vad har hänt under dessa 30 år? Inte mycket, faktiskt.

Vi har gått från att vara ett litet hantverksbageri till ett lite större bageri. Vi har förstås ett bredare sortiment, och det ser rätt annorlunda ut idag jämfört med för 30 år sedan. Men bakom kulisserna är allt ungefär som det alltid har varit; med känsla för smak, konsistens och form så bakar vi det godaste vi vet, så hållbart vi kan. Och det blir så gott!

I år ska vi fira, och det tillsammans med dig! Kanske med en jubileumsbakelse? Eller något annat riktigt gott?
Hurra för oss!

Choklad. Kola.
Salt. Vegansk.





**VEGANSK
CHOKLADTÅRTA**

ARTIKEL NR: **6106**

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1500 g



**VEGANSK RABARBER
OCH CITRONKAKA**

ARTIKEL NR: **6117**

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



**VEGANSK
HALLON VANILJKAKA**

ARTIKEL NR: **6118**

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



**VEGANSK
MOROTSKAKA**

ARTIKEL NR: **1294**

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
CHOKLADBOLL**

ARTIKEL NR: **5121**

ANTAL - VIKT/KRT: 1 x 36 st x 50 g



**VEGANSK MUFFINS
BLÅBÄR KARDEMUMMA**

ARTIKEL NR: **2861**

ANTAL - VIKT/KRT: 1 x 24 st x 90 g



**VEGANSK MUFFINS
CITRON RABARBER**

ARTIKEL NR: **2871**

ANTAL - VIKT/KRT: 1 x 24 st x 90 g

Nyhet!



**VEGANSK CHOKLADRUTA
VANILJ & BLÅBÄR**

ARTIKEL NR: **6128**

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



VEGANSK BROWNIE

ARTIKEL NR: **6109**

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



**VEGANSK BROWNIE
SALTED CARAMEL & NÖTTER**

ARTIKEL NR: **6129**

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



**VEGANSK BROWNIE
CHOKLAD SALTKOLA**

ARTIKEL NR: **6144**

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

Nyhet!



**VEGANSK CHEESECAKE
PASSION**

ARTIKEL NR: **7694**

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



**VEGANSK
KLADDKAKA**

ARTIKEL NR: **7294**

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

UPPTNING I RUMSTEMPERATUR: Cirka 60 minuter.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

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

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





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
CHOKLABOLL**

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

Rawbar



RAWBAR HALLON

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

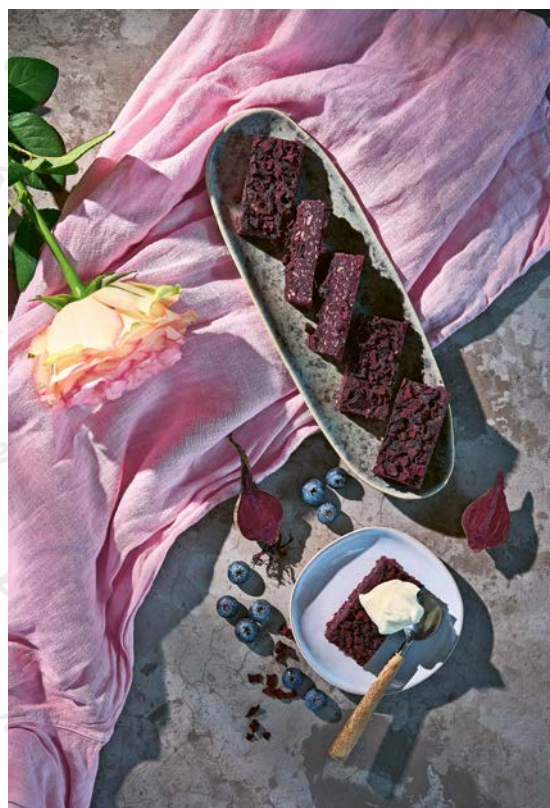


RAWBAR RÖDBETA BLÅBÄR

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

UPPTINING: Cirka 30 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvaras i kyl efter upptining.



Klassiker with a twist



Gluten- och mjölkfritt



KOKOSPAJ

ARTIKEL NR: **7534**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



PECANPAJ

ARTIKEL NR: **7554**

PRECUT, 14 BITAR: **75545**

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



CHOKLADBOLL

ARTIKEL NR: **5028**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 25 st x 75 g



BLÅBÄRSMUFFINS

ARTIKEL NR: **2410**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 80 g



CHOKLADMUFFINS

ARTIKEL NR: **2411**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 80 g



HALLONMUFFINS

ARTIKEL NR: **2451**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 24 st x 80 g

Nu med
härlig
choklad-
fyllning!



MAZARINRUTA

ARTIKEL NR: **6130**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 28 st x 52 g



MAZARINRUTA KATALAN

ARTIKEL NR: **6131**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 28 st x 66 g



MAZARINRUTA CITRON KARDEMUMMA

ARTIKEL NR: **6134**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 28 st x 54 g

Nyhet!

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 bakverket ur formen medan det fortfarande är fryst.



Nu tar vi paus, eller hur?



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 1500 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



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



DAMMSUGARE SALTED CARAMEL HASSELNÖT

ARTIKEL NR: **4514**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 30 st x 50 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 bakverket ur formen medan det fortfarande är fryst.

UPPTINING: Cirka 30 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvaras i kyl efter upptining.



Caramba!



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
PASSION**

ARTIKEL NR: **7954**

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



**CHEESECAKE
MANGO CITRON**

ARTIKEL NR: **7644**

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1500 g



Nyhet!

**CHEESECAKE
LAKRITS VIOL**

ARTIKEL NR: **6794**

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g

En baskisk cheesecake är extra krämig, saknar botten och den bakas i högre temperatur än vanlig cheesecake. Det ger den en mörkare, nästan karamelliserad yta. Mmm ...

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



Nyhet!

BASKISK CHEESECAKE

ARTIKEL NR: **6914**

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 cheesecaken ur formen medan den fortfarande är fryst.

Nämen! Blåbärstårta! Vad gott!



Tårter



CITRON PASSIONSTÅRTA

ARTIKEL NR: **1974**

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



MOCKATÅRTA

ARTIKEL NR: **3084**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1300 g



JUBILEUMSTÅRTA

ARTIKEL NR: **1994**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1700 g



JORDGUBBSTÅRTA

ARTIKEL NR: **1954**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1700 g



BLÅBÄRSTÅRTA

ARTIKEL NR: **1934**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1700 g

Nyhet!

UPPTINING: Cirka 60–90 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

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

Sötsyrligt. Godsmaskigt.



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

Pecanpaj



PECANPAJ

ARTIKEL NR: **7514**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1100 g

Citron & Marängpaj



Nyhet!

CITRON & MARÄNGPAJ

ARTIKEL NR: **7634**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1500 g

Smulpajer



BLÅBÄRPAJ

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

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

SERVERINGSTIPS: För bästa resultat, ta pajen/kakan ur formen medan den fortfarande är fryst. Serveras som den är, med lätt vispad grädde eller med glass.

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: Prova tillsammans med lätt vispad grädde, en kula glass eller varför inte en klick mjukglass?









Bakelser

Nyhet!



TIRAMISUBAKELSE

ARTIKEL NR: **4916**

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 25 st x 64 g



JORDGUBBSBAKELSE

ARTIKEL NR: **4918**

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 25 st x 64 g



PISTAGEBAKELSE

ARTIKEL NR: **4919**

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 25 st x 68 g



CITRON & PASSIONFRUKTS-BAKELSE

ARTIKEL NR: **4920**

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 25 st x 64 g

Jubileumsbakelser

Nyhet!



**JUBILEUMSBAKELSE
HASSELNÖT KOLA**

ARTIKEL NR: **4914**

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 28 st x 80 g



**JUBILEUMSBAKELSE
PERSIKA CITRON**

ARTIKEL NR: **4915**

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 28 st x 82 g

I år firar vi med en helt ny produktkategori – bakelser! Lite mindre, lite lyxigare och alldeles underbara.

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

SERVERINGSTIPS: För bästa resultat, ta bakelserna ur kartongen och sära på dem medan de fortfarande är frysta.



Violets are blue,
we love you.



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



Nyhet!

BROWNIE SALTAKRITS VIOL BLÅBÄR

ARTIKEL NR: **4917**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 87 g



BROWNIE MILK & COOKIE

ARTIKEL NR: **4214**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 90 g



ROCKY ROAD

ARTIKEL NR: **4014**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 75 g



MOROTSKAKA

ARTIKEL NR: **1094**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 95 g



MOCKARUTA

ARTIKEL NR: **1014**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 90 g



Utan tillsatt socker!

MOCKARUTA (UTAN TILLSATT SOCKER)

ARTIKEL NR: **4714**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 16 st x 95 g



ÄPPELKAKA

ARTIKEL NR: **4054**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 100 g



LINGONKOLAKAKA

ARTIKEL NR: **4814**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 100 g



Säsongs-produkt

PEPPARKAKSRUTA MED LINGONGLASYR

ARTIKEL NR: **5094**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 95 g



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



UPPTINING: Cirka 45–60 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

UTS

Mjölkfri



Sju av våra mest älskade bitar i miniversion.
Perfekta till buffén, konferensen eller mötet.
Minimums!

Minibitar

Nyhet!



MOCKARUTA MINIBITAR

ARTIKEL NR: 11146

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 64 st x 23 g



MOROTSKAKA MINIBITAR

ARTIKEL NR: 11946

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 64 st x 24 g



TOSKAKAKA MINIBITAR

ARTIKEL NR: 40446

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 64 st x 20 g



Säsongs-
produkt

PEPPARKAKSRUTA MINIBITAR

ARTIKEL NR: 50946

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 64 st x 24 g



ROCKY ROAD MINIBITAR

ARTIKEL NR: 40146

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 64 st x 18 g



VEGANSK BROWNIE MINIBITAR

ARTIKEL NR: 61096

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 64 st x 23 g



BROWNIE FUDGE MINIBITAR

ARTIKEL NR: 12356

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 64 st x 19 g

UPPTINING: Cirka 45 minuter i rumstemperatur. **FÖRVARING:** Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: För bästa resultat, ta minibitarna ur kartongen medan de fortfarande är frysta.

Chokladbollar



CHOKLABOLL

ARTIKEL NR 15 G: 5068

ARTIKEL NR 75 G: 4006

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 81 st x 15 g
2 x 25 st x 75 g



COLORBOLL

ARTIKEL NR: 4036

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 25 st x 75 g



CHOKLABOLL CAPPUCCINO

ARTIKEL NR: 5048

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g



CHOKLABOLL HASSELNÖT SALTED CARAMEL

ARTIKEL NR 75 G: 5018

ANTAL – VIKT/KRT: 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.





Småkakor



CHOKLADKAKA RÅG

ARTIKEL NR: 1364

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

UPPTINING: 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 råg- och vetemjöl från sörmländska Warbro Kvarn. Vi använder bara äkta smör och 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, 75 G: 1054

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 16 st x 75 g

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

Mjölkfri



Muffins



BLÅBÄRSMUFFINS

ARTIKEL NR, 45 G: **2012**

ARTIKEL NR, 80 G: **2412**

ARTIKEL NR, 140 G: **2812**

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



CHOKLADMUFFINS

ARTIKEL NR, 45 G: **2022**

ARTIKEL NR, 80 G: **2422**

ARTIKEL NR, 140 G: **2822**

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



HALLONMUFFINS

ARTIKEL NR: **2052**

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



ÄPPLE VANILJMUFFINS

ARTIKEL NR, 80 G: **2442**

ANTAL - VIKT/KRT: 1x 24 st x 80 g



MUFFINS FYRA SORTER

blåbär, choklad, citron och äpple

ARTIKEL NR: **2196**

ANTAL - VIKT/KRT: 1x 96 st x 80 g

Ekologiska muffins



EKOLOGISK BLÅBÄRSMUFFINS

ARTIKEL NR, 45 G: **2912**

ARTIKEL NR, 80 G: **2512**

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



EKOLOGISK CHOKLADMUFFINS

ARTIKEL NR, 45 G: **2922**

ARTIKEL NR, 80 G: **2522**

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



EKOLOGISK HALLONMUFFINS

ARTIKEL NR, 45 G: **2952**

ARTIKEL NR, 80 G: **2552**

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

UPPTINING: Tina muffins i kyl, rumstemperatur eller mikrougn. I rumstemperatur: cirka 45 minuter.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Gör dina muffins personligare genom att toppa med glasyr och bär, nötter eller strössel.





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

UPPTINING: Cirka 60 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: För bästa resultat, ta Key Lime-pajen ur formen medan den fortfarande är fryst. Servera den syrliga pajen som den är eller med en klick grädde.



Rscued räddar frukt som annars skulle gå till spillo. God frukt, som vi skapar räddade bakverk av – och i förlängningen kanske, kanske en räddad jord ...

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:** Förvaras i rumstemperatur efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Rosta och servera gärna med cream cheese och goda tillbehör.



Mjölkfri

Trippelt så gott!



Take Away – singelpackad



TAKE AWAY BLÅBÄRSMUFFINS

ARTIKEL NR: **20121**
ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 30 st x 45 g



TAKE AWAY CHOKLADMUFFINS

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



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 1500 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 bakverket ur formen medan det fortfarande är fryst.



Allergeninformation

Utan tillsatt socker

ARTIKELNR	PRODUKT
-----------	---------

4714	Mockaruta
------	-----------

Veganskt, glutenfritt och utan tillsatt socker

ARTIKELNR	PRODUKT
-----------	---------

6101	Rawboll Citron Aprikos
------	------------------------

6104	Rawboll Blåbär Kardemumma
------	---------------------------

6105	Rawboll Hallon Lakrits
------	------------------------

6108	Rawboll Äpple Kanel
------	---------------------

6125	Rawbar Rödbeta Blåbär
------	-----------------------

6126	Rawbar Hallon
------	---------------

6133	Rawboll Chokladboll
------	---------------------

Veganskt och glutenfritt

ARTIKELNR	PRODUKT
-----------	---------

5121	Vegansk Chokladboll
------	---------------------

6106	Vegansk Chokladtårta
------	----------------------

6109, 61096	Vegansk Brownie
-------------	-----------------

6129	Vegansk Brownie Salted Caramel & Nötter
------	---

6120, 61201	Vegansk Dammsugare
-------------	--------------------

6144	Vegansk Brownie Choklad Saltkola
------	----------------------------------

Veganskt

ARTIKELNR	PRODUKT
-----------	---------

1294	Vegansk Morotskaka
------	--------------------

2861	Vegansk Muffins Blåbär Kardemumma
------	-----------------------------------

2871	Vegansk Muffins Citron Rabarber
------	---------------------------------

6117	Vegansk Rabarber & Citronkaka
------	-------------------------------

6118	Vegansk Hallon & Vaniljkaka
------	-----------------------------

6128	Vegansk Chokladruta Vanilj & Blåbär
------	-------------------------------------

7294	Vegansk Kladdkaka
------	-------------------

7694	Vegansk Cheesecake Passion
------	----------------------------

Vi bakar
helt utan
palmolja

Endast
ägg från
frigående
höns

Gluten- och mjölkfritt

ARTIKELNR PRODUKT

1114, 11146	Mockaruta
2410	Blåbärsmuffins
2411	Chokladmuffins
2451	Hallonmuffins
406	Kladdkaka Tartelette
5028, 50211	Chokladboll
6130	Mazarinruta
6131	Mazarinruta Katalan
6134	Mazarinruta Citron Kardemumma
7394, 73945	Kladdkaka
7534	Kokospaj
7554, 75545	Pecanpaj

Mjölkfritt

ARTIKELNR PRODUKT

1160	Bagel Plain
1360	Bagel Vallmo
1066	Biscotti
2525, 2550	Kanelbulle
2750	Karlspaderbulle
2912, 2512	Ekologisk Blåbärsmuffins
2922, 2522	Ekologisk Chokladmuffins
2952, 2552	Ekologisk Hallonmuffins
7514	Pecanpaj

Gluten- och laktosfritt

ARTIKELNR PRODUKT

1134	Brownie
1194, 11946	Morotskaka
402	Citron & Marängtartelette
7574, 75745	Citron & Marängpaj
7594	Bakad Cheesecake Vanilj
7684	Cheesecake Hallon

Laktosfritt

ARTIKELNR PRODUKT

7634	Citron & Marängpaj
------	--------------------

Glutenfritt

ARTIKELNR PRODUKT

4044, 40446	Toscakaka
4514	Dammsugare Salted Caramel Hasselnöt
6132	Nougat & Mandelkaka

För mer information se vår hemsida, graysbakery.se

Eko-
logisk

Veganskt

UTS

Laktos-
fri

Mjölkfri

Gluten-
fri

UTS=Utan tillsatt socker



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