

My dear Olive here comes the

Fika forever

2025



Innehåll

Veganskt	5
Raw	7
Gluten- och mjölkfritt	9
Gluten- och laktosfritt	11
Glutenfritt	11
Cheesecakes	13
Tårtor	15
Kladdkakor	17
Pajer	17
Bakelser	21
Bitar	23
Minibitar	25
Chokladbollar	25
Cookies och kakor	27
Biscotti	27
Muffins	29
Ekologiska muffins	29
Bullar	31
Bullkakor	31
Take Away	33
Precut	33
Allergeninformation	34-35



Gray's Café

DRINK

Espresso - enkel/dubbel
Cappuccino
Caffè Latte - liten/stor
Macchiato flat white
Bryggkaffe

BAKVERK

Ärtor - 6 sorter
Cheesecake - 13 sorter
Muffins - 4 sorter
Kaka - liten/stor
Fika blandbäll - liten/stor

Fika för...

Välkommen till Gray's Bakery!

Vad önskas? En kaffe och ett bakverk? Javisst, kanske cheesecake prinsesstårter? Eller biskvibit? Vi kan också fresta med brownie tiramisu, två härliga bullkakor och en hel del annat nytt gott. En kaka ja, det ska bli. Pistage? Så där, varsgod. Ha nu en riktigt härlig fikastund!



Veganskt



**VEGANSK
CHOKLADTÅRTA** ●

ARTIKEL NR: **6106**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1500 g



**VEGANSK RABARBER
& 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



Nytt
recept!

**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



**VEGANSK
KLADDKAKA**

ARTIKEL NR: **7294**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



**VEGANSK CHEESECAKE
PASSION**

ARTIKEL NR: **7694**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



Nyhet!

**VEGANSK CHEESECAKE
BLÅBÄR**

ARTIKEL NR: **6314**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g

UPPTNING: Cirka 45–60 minuter i rumstemperatur. .

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Servera med växtbaserad grädde, glass eller vaniljsås.

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

Veganskt

Gluten-
fri



Raw ●●●



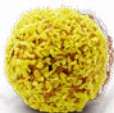
VEGAN

Rawbollar



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

Rawbar



RAWBAR HALLON

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

Tänk att något så litet kan vara så gott och ge så mycket energi.

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





With cherry on top

Gluten- och mjölkfritt

Nyhet!



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



MANDELKAKA KÖRSBÄR

ARTIKEL NR:

PRECUT, 14 BITAR: **9114**

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1600 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



KÄRLEKSMUMS

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



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

UPPTNING: Cirka 45–60 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Servera med växtbaserad grädde, glass eller vaniljsås.

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





Vår take på
chokladbiskvi

Veckans 19/10
Gästföreläsning
Hälsningar
Hälsningar

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 ●



BASKISK CHEESECAKE

ARTIKEL NR: **6914**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



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



BISKVIBIT CHOKLAD

ARTIKEL NR: **4274**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 28 st x 55 g

Nyhet!

Biskvitbiten. En ny klassiker?

UPPTNING: Cirka 45–60 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

SERVERINGSTIPS: Servera med laktosfri grädde, glass eller vaniljsås. För bästa resultat, ta bakverket ur formen medan det fortfarande är fryst.





Har vi gått nuts på cheesecakes i år?
Jajamensan!

Cream cheesecakes



**CHEESECAKE
CHOCOLATE CHIP**

ARTIKEL NR: **7934**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1500 g



**CHEESECAKE
SALTED CARAMEL**

ARTIKEL NR: **7764**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



**CHEESECAKE
LAKRITS VIOL**

ARTIKEL NR: **6794**

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
PASSION**

ARTIKEL NR: **7954**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



**CHEESECAKE
MANGO CITRON**

ARTIKEL NR: **7644**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1500 g



Nyhet!

**CHEESECAKE
SESAM & KOLA**

ARTIKEL NR: **6414**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



Nyhet!

**CHEESECAKE
RED VELVET HALLON CITRON**

PRECUT, 14 BITAR: **6514**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1700 g



Nyhet!

**CHEESECAKE
PRINSESSTÅRTA**

PRECUT, 14 BITAR: **6614**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 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



Sockra
och
bränn av

Nyhet!

**CHEESECAKE
CREME BRULÉE**

PRECUT, 14 BITAR: **6814**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g

UPPTNING: 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.



Tårtor



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



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



MOROTSKAKA

ARTIKEL NR: **7214**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1200 g



MOROTSKAKA TRIPPEL

PRECUT, 14 BITAR: **19645**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 2000 g

**Tårta på tårta? Japp.
Ju fler desto bättre.**

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.





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

Pajer



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



PECANPAJ ●

ARTIKEL NR: **7514**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1100 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, vaniljsås eller glass.

Visste du att alla våra bakverk är bakade på naturliga råvaror, och sedan många år tillbaka helt utan palmolja? Ett aktivt val, för att skydda regnskogarna och hela vår planet.

#graysbakery





Äntligen kan du få semla året om!



Bakelser



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 & PASSION-
FRUKTSBAKELSE**

ARTIKEL NR: **4920**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 25 st x 64 g



Nyhet!

BAKELSE SEMLA

ARTIKEL NR: **4374**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 25st x 72 g

**Kardemummakaka, lyxig mandelfyllning,
krämig mascarpone och rostad mandel ...
Säg hej till vår egen semla!**

Jubileumsbakelser



**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

UPPTINING: Cirka 45–60 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.

Brownie + tiramisu = wow!



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 SALTAKRITS
VIOL BLÅBÄR**

ARTIKEL NR: **4917**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 87 g



Nytt
recept!

**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



KÄRLEKSMUMS

ARTIKEL NR: **1014**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 90 g



Utan
tillsatt
socker!

**KÄRLEKSMUMS
(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



LINGON KOLAKAKA

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



Säsongs-
produkt

Nyhet!

**SAFFRANSTOSCA MED
ÄPPELFYLLNING**

ARTIKEL NR: **5194**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 28 st x 50 g



**MÜSLIBAR
TRANBÄR BLÅBÄR**

ARTIKEL NR: **1214**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 80 g



Nyhet!

**BROWNIE
TIRAMISU**

ARTIKEL NR: **4474**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 25 st x 67 g



Nyhet!

**KÄRLEKSMUMS
CITRON**

ARTIKEL NR: **4174**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 90 g



BAKAD MED
RÄDDAD RÄVARA
RSÖUED
Bakverkstips & recept

**RÄDDAD
BANOFFEEKAKA**

ARTIKEL NR: **4614**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 16 st x 100 g

UPPTINING: Cirka 45–60 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.

UTS

Mjölkfri

Något litet
till kaffet?
Mums!



Minibitar

Säsongs-
produkt



KÄRLEKSMUMS ●●
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



PEPPARKAKSRUTA
MINIBITAR

ARTIKEL NR: **50946**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 64 st x 24 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



CHEESECAKE PASSION ●●
MINIBITAR

ARTIKEL NR: **9954**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 64 st x 28 g



CHEESECAKE BLÅBÄR ●●
MINIBITAR

ARTIKEL NR: **9914**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 64 st x 28 g



ROCKY ROAD
MINIBITAR

ARTIKEL NR: **40146**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 64 st x 18 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



Fyllt
choklad-
boll

CHOKLABOLL HASSELNÖT
SALTED CARAMEL

ARTIKEL NR 75 G: **5018**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 25 st x 75 g



Fyllt
choklad-
boll

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.



Dubbel pistagelyx

Pistagekräm i, pistagenötter på.



Cookies och kakor



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



Nytt
recept!

COOKIE HAVRE

ARTIKEL NR, 75 G: **1054**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 75 g



Nyhet!

COOKIE PISTAGE

ARTIKEL NR, 75 G: **1344**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 16 st x 75 g



RUSTIK HALLONGROTTA

ARTIKEL NR: 1384

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 27 st x 40 g

UPPTNING: Cirka 30 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvaras i rumstemperatur efter upptining.

Biscotti



Nytt
antal!
Färre per
kartong

BISCOTTI MANDEL

ARTIKEL NR: **1366**

ANTAL – VIKT/KRT: 1 x 56 st x 27 g

FÖRVARING: Förvaras torrt.

Kaffe utan kakor är
som kärlek utan kyssar



Mjölkfri



Har vi fyllt våra muffins med paj?
Exakt.

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



MUFFINS FYRA SORTER

blåbär, choklad, citron och äpple

ARTIKEL NR: **2196**

ANTAL – VIKT/KRT: 1x 96 st x 80 g



MUFFINS BLÅBÄRSPAJ

ARTIKEL NR: **2582**

ANTAL – VIKT/KRT: 1x 24 st x 110 g



MUFFINS HALLONPAJ

ARTIKEL NR: **2592**

ANTAL – VIKT/KRT: 1x 24 st x 110 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

UPPTNING: 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.



Kaffeåbulle.
En av Sveriges grundbultar.



Bullar



Nyhet!

KANELBULLE PREMIUM

ARTIKEL NR: **4921**

ANTAL - VIKT/KRT: 1 x 25 st x 80 g

Äkta smör.
Finaste råvarorna.
Vackert handknuten.
Premium!



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.

Bullkakor



Nyhet!

KARDEMUMMABULLEKAKA

ARTIKEL NR: **4922**

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 16 st x 93 g



Nyhet!

TOSCA & VANILJBULLEKAKA

ARTIKEL NR: **4923**

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

UPPTINING: Cirka 30 minuter i rumstemperatur.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptining.



Mjölkfri



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



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



MANDELKAKA ●● KÖRSBÄR

PRECUT, 14 BITAR: **9114**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1600 g



CHEESECAKE RED VELVET HALLON CITRON

PRECUT, 14 BITAR: **6514**

ANTAL – VIKT/KRT: 2 x 1 st x 1700 g



CHEESECAKE PRINSESSTÅRTA

PRECUT, 14 BITAR: **6614**

ANTAL – VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1400 g



CHEESECAKE CREME BRULÉE

PRECUT, 14 BITAR: **6814**

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 bakverket ur formen medan det fortfarande är fryst.



Allergeninformation

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
6314	Vegansk Cheesecake Blåbär

Veganskt och glutenfritt

ARTIKELNR PRODUKT

5121	Vegansk Chokladboll
6106	Vegansk Choklادتårta
6109, 61096	Vegansk Brownie
6129	Vegansk Brownie Salted Caramel & Nötter
6120, 61201	Vegansk Dammsugare
6144	Vegansk Brownie Choklad Saltkola

Veganskt, glutenfritt och utan tillsatt socker

ARTIKELNR PRODUKT

6101	Rawboll Citron Aprikos
6104	Rawboll Blåbär Kardemumma
6105	Rawboll Hallon Lakrits
6108	Rawboll Äpple Kanel
6126	Rawbar Hallon
6133	Rawboll Chokladboll

Utan tillsatt socker

ARTIKELNR PRODUKT

4714	Kärleksmums
------	-------------



Vi bakar
helt utan
palmolja

Endast
ägg från
frigående
höns

Gluten- och mjölkfritt

ARTIKELNR PRODUKT

1114, 11146	Kärleksmums
2410	Blåbärsmuffins
2411	Chokladmuffins
2451	Hallonmuffins
406	Kladdkaka Tartelette
5028, 50211	Chokladboll
6130	Mazarinruta
6131	Mazarinruta Katalan
7394, 73945	Kladdkaka
7534	Kokospaj
7554, 75545	Pecanpaj
9114	Mandelkaka Körsbär

Mjölkfritt

ARTIKELNR PRODUKT

1366	Biscotti
2525, 2550	Kanelbulle
2750	Karlspaderbulle
2912, 2512	Ekologisk Blåbärsmuffins
2922, 2522	Ekologisk Chokladmuffins
2952, 2552	Ekologisk Hallonmuffins
4054	Äppelkaka
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
9914	Cheesecake Blåbär Minibit
9954	Cheesecake Passion Minibit

Glutenfritt

ARTIKELNR PRODUKT

4044, 40446	Toscakaka
4274	Biskvibit Choklad
6132	Nougat & Mandelkaka
6914	Baskisk Cheesecake

För mer information se vår hemsida, graysbakery.se



UTS=Utan tillsatt socker

Cheesecake creme brulée.
Sockra, bränn av, servera.
Oh la la!

Foto: Wolfgang Kleinschmidt



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