

My dear Olive here comes the

Fika forever
2025



Egray's
Bakery

Innehåll

| | |
|-------------------------|-------|
| Veganskt | 5 |
| Raw | 7 |
| Gluten- och mjölkfritt | 9 |
| Gluten- och laktosfritt | 11 |
| Glutenfritt | 11 |
| Cheesecakes | 13 |
| Tårter | 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

KOFFE

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

BAKVERK

Årta - 6 sorter
Cheesecake - 13 sorter
Muffins - 4 sorter
Kaka - liten/stor
Färdigbakad bullar - liten/stor

Fika för...

Välkommen till Gray's Bakery!

Vad önskas? En kaffe och ett bakverk? Javisst, kanske cheesecake prinsesstårta? 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, varsågod. 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

UPPTINING: 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.





Raw ●●●

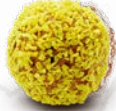


Rawbollar



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



BROWNIE

ARTIKEL NR: 1134

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 16 st x 85 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



CHOKLADBOLL

ARTIKEL NR: 5028

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 25 st x 75 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

Gluten- och laktosfritt ●●



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 rumtemperatur.

FÖRVARING: Förvara i kyl efter upptning.

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

Laktosfri

Glutenfri



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



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



PECANPAJ ●

ARTIKEL NR: **7514**

ANTAL - VIKT/KRT: 4 x 1 st x 1100 g

UPPTNING: 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**

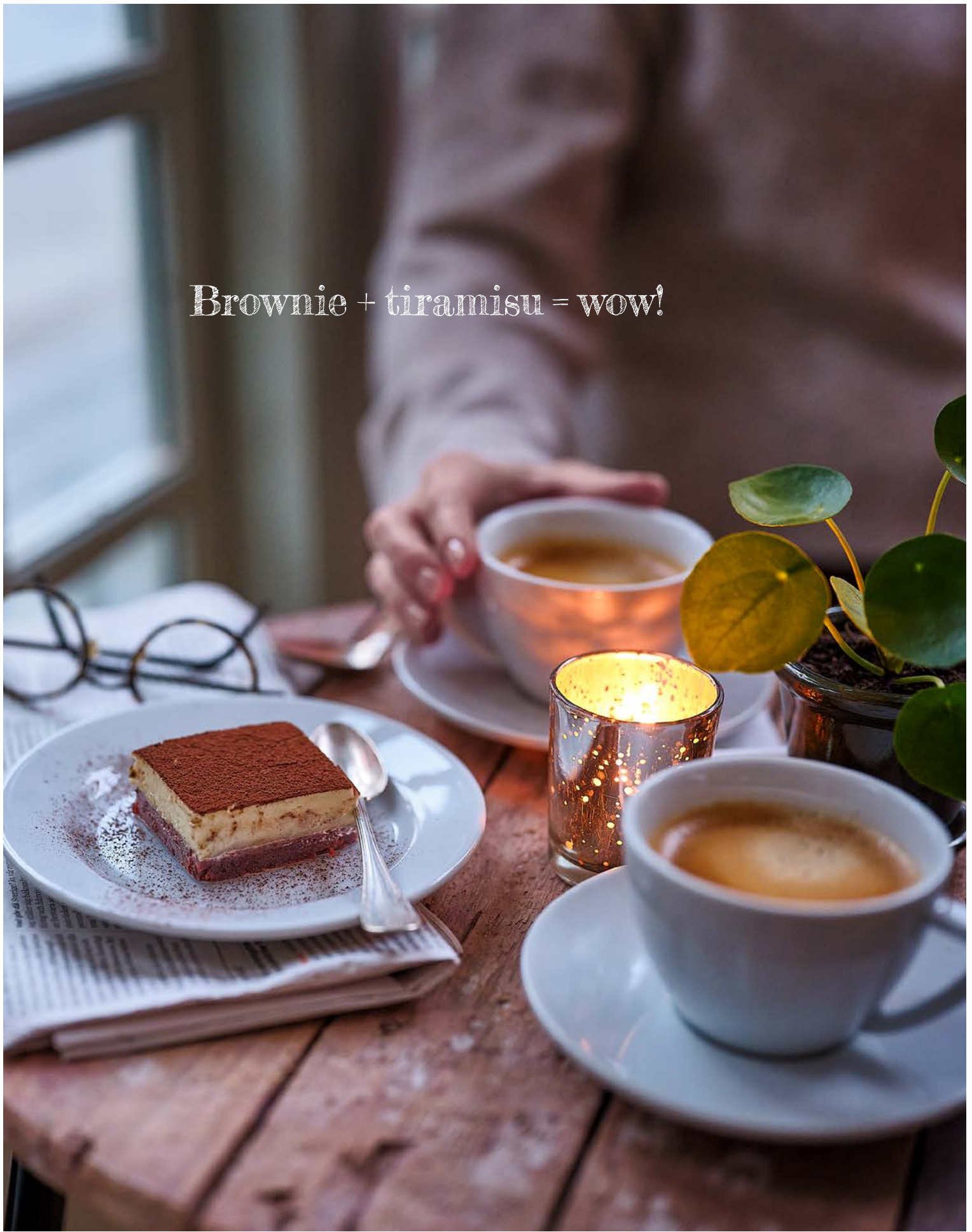
ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 28 st x 82 g

UPPTNING: 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



Säsongsprodukt

PEPPARKAKSRUTA MED LINGONGLASYR

ARTIKEL NR: 5094

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



Säsongsprodukt

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 RÅVARA
RSÖUED
ejoy's

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

UPPTNING: 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



Fylld
choklad-
boll

**CHOKLABOLL HASSELNÖT
SALTED CARAMEL**

ARTIKEL NR 75 G: **5018**

ANTAL - VIKT/KRT: 2 x 25 st x 75 g



Fylld
choklad-
boll

**CHOKLABOLL
VIT CHOKLAD PASSION**

ARTIKEL NR: **5038**

ANTAL - VIKT/KRT: 1 x 49 st x 30 g

UPPTNING: 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: 1 x 30 st x 45 g
1 x 24 st x 80 g
1 x 24 st x 140 g



CHOKLADMUFFINS

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



HALLONMUFFINS

ARTIKEL NR: **2052**

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



MUFFINS FYRA SORTER

blåbär, choklad, citron och äpple

ARTIKEL NR: **2196**

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



Nyhet!

MUFFINS BLÅBÄRSPAJ

ARTIKEL NR: **2582**

ANTAL - VIKT/KRT: 1 x 24 st x 110 g



Nyhet!

MUFFINS HALLONPAJ

ARTIKEL NR: **2592**

ANTAL - VIKT/KRT: 1 x 24 st x 110 g

Ekologiska muffins



EKOLOGISK BLÅBÄRSMUFFINS

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 CHOKLADMUFFINS

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 HALLONMUFFINS

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

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!

**Äkta smör.
Finaste råvarorna.
Vackert handknuten.
Premium!**

KANELBULLE PREMIUM

ARTIKEL NR: **4921**
ANTAL - VIKT/KRT: 1 x 25 st x 80 g



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!

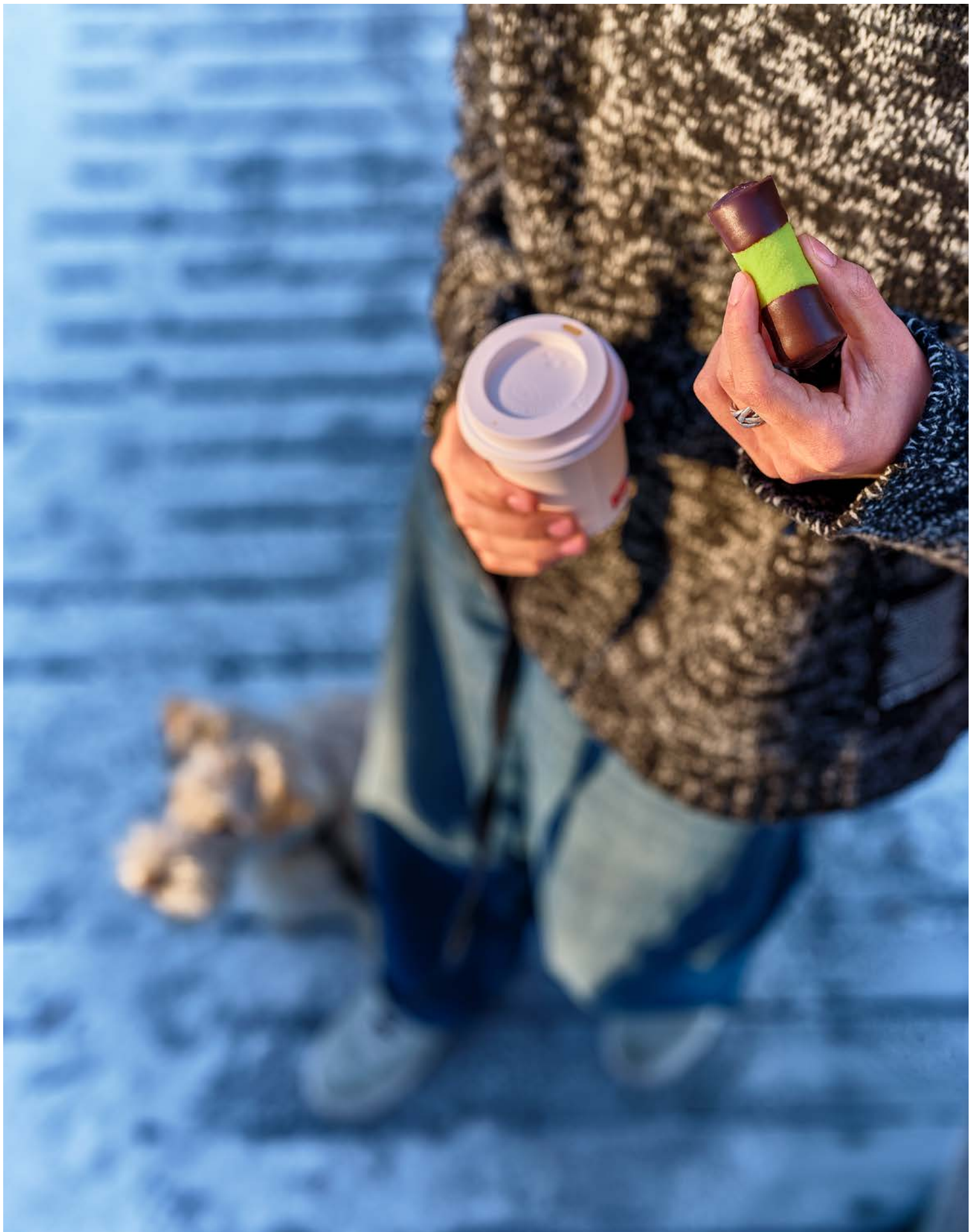
TOSCA & VANILJBULLEKAKA

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 Chokladtårta |
| 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 |
| 1134 | Brownie |
| 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

| | |
|-------------|----------------------------|
| 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