

# GELÉ



Vare nummer	Vare	Ean nummer	Netto-vægt kollo	Antal per kollo	Antal per lag EUR-palle	Antal per EUR-palle	Højde mm	Pris pr. kg
2.03595.521	Instant jelly 4 x 1 kg	4012447037705	4 Kg	4	15	90	1320	
	50 g Instant jelly, 300 g sukker og 1 L vand bringes i kog. Geléer hurtigt ved afkøling- kort konsistens							
1001.0014	Lyngelé neutral 14 kg	5701467010025	14 Kg	1	20	40	760	
	15-20 g Komplement tilsættes 1 L gelé (1,4 kg). Hurtig og grundig opblanding. Geléer efter ca. 3 min.							
1003.000025	Komplement 0,3 kg (250 ml)	5701467010032	0,3 Kg	10	250	1500	1020	
1015	Pikeringsgelé rød 1,5 kg - <b>UDMELDT</b>	5701467010155	1,5 Kg	1	45	360	1300	-
* 1016	Pikeringsgelé grøn 1,5 kg - <b>UDMELDT</b>	5701467010162	1,5 Kg	1	45	360	1300	-
* 1017	Pikeringsgelé gul 1,5 kg - <b>UDMELDT</b>	5701467010179	1,5 Kg	1	45	360	1300	-
* 1018	Pikeringsgelé brun 1,5 kg - <b>UDMELDT</b>	5701467010186	1,5 Kg	1	45	360	1300	-
1021.00025	Ribs gelé 2,5 kg	5701467010216	2,5 kg	1	33	198	1050	
2.03646.114	Quelli frugtsaft bindemiddel 2x2,5 kg	4012447086796	5 kg	2	15	72	1750	
	<u>Drysses over frossen frugt til at binde tøvand eller</u> blandes med optøet frugt i forholdet 100-120 g Quelli, 200 g sukker og 1.000 g frugt.							
1005.0001	Skæregelé rød 5 x 1 kg	5701467010056	5 kg	5	24	96	750	
1007.0001	Skæregelé ribs 5 x 1 kg	5701467010070	5 kg	5	24	96	750	
1002.0013	Sprøjtegelé neutral 13 kg – klar-til-brug	5701467010025	13 Kg	1	20	40	760	
	Opvarmes til 85°C i sprøjtepistol. Hold pistolen 10 cm over emnet under udsprøjtning. Geléer hurtigt ved afkøling. <b>Abrikos og jordbær varianter kan leveres ved ordre på min. 500 kg</b>							
1008.0015	Sprøjtegelé neutral koncentreret 15 kg	5701467010087	15 Kg	1	11	44	1030	
	Fortyndes med vand i forholdet 2 dele gelé 1 del vand. Samme fremgangsmåde som ovenfor eller påføring med pensel. <b>Abrikos og jordbær varianter kan leveres ved ordre på min. 500 kg</b>							

# FRUGTFYLD

*Eksklusivt bage-og tøstabil frugtfyld - 70 % frugt.  
Til konditor-kager, desserter og som smags giver til fromage.  
Bør opbevares på køl.*



*Diät*



Vare Nummer	Vare	Ean nummer	Netto-vægt kollo	Antal per kollo	Antal per lag EUR-palle	Antal per EUR-palle	Højde mm	Pris pr. kg
* 2096	Abrikos m/stykker 3,3 kg	5701467320964	3,3 Kg	1	24	192	1250	
* 2014	Ananas m/stykker 3,3 kg	5701467320148	3,3 Kg	1	24	192	1250	
* 2066	Appelsin u/stykker 3,3 kg	5701467320667	3,3 Kg	1	24	192	1250	
2037	Brombær - med hele bær 3,3 kg	5701467320377	3,3 Kg	1	24	192	1250	
2032	Blåbær vilde - med hele bær 3,3 kg	5701467320322	3,3 Kg	1	24	192	1250	
* 2065	Citron u/stykker 3,3 kg	5701467320650	3,3 Kg	1	24	192	1250	
2064	Hindbær - med kerner 3,3 kg	5701467320643	3,3 Kg	1	24	192	1250	
* 2098	Jordbær - med hele bær 3,3 kg	5701467320988	3,3 Kg	1	24	192	1250	
* 2234	Rabarber - med stykker 3,3 kg	5701467322340	3,3 Kg	1	24	192	1250	
2033	Solbær - med hele bær 3,3 kg	5701467320339	3,3 Kg	1	24	192	1250	
2233	Sur kirsebær-m/hele bær 3,3 kg	5701467322333	3,3 Kg	1	24	192	1250	
2092	Æble - med stykker 3,3 kg	5701467320926	3,3 Kg	1	24	192	1250	
<b>Diät - min. 85 % frugt:</b>								
2231	Hindbær - med kerner 3 kg	5701467022311	3 Kg	1	24	192	1250	
2232	Æble - med stykker 3 kg	5701467022321	3 Kg	1	24	192	1250	

*Varer med \* foran vare nummeret bliver kun produceret efter ordre.*

# BAGERI MARMELADE

Traditionel bagefast bageri marmelade – min. 35 % frugt



Vare nummer	Vare	Ean nummer	Netto-vægt kollo	Antal per kollo	Antal per lag EUR-palle	Antal per EUR-palle	Højde mm	Pris pr. kg
2010.00025	Abrikos m/småstykker 2,5 kg	5701467027016	2,5 kg	1	33	198	1050	
2010.0015	Abrikos m/småstykker 15 kg	5701467020109	15 kg	1	11	44	1030	
2021.0007	Ananas 7 kg	5701467120212	7 kg	1	12	60	980	
* 2082.0015	Blomme med kanel 15 kg	5701467020826	15 kg	1	11	44	1030	
* 2047.0015	Blåbær vilde 15 kg	5701467020475	15 kg	1	11	44	1030	
2280.0015	Hindbær smørbar (tidl. no.1) 15 kg	5701467022806	15 kg	1	11	44	1030	
2004.00025	Hindbær 2,5 kg	5701467027009	2,5 kg	1	33	198	1050	
2004.0015	Hindbær 15 kg	5701467420046	15 kg	1	11	44	1030	
* 2089.0015	Hindbær 15 kg	5701467020895	15 kg	1	11	44	1030	
* 2020.0015	Hindbær 15 kg	5701467020208	15 kg	1	11	44	1030	
2024.0015	Jordbær 15 kg	5701467020246	15 kg	1	11	44	1030	
* 2028.0015	Kirsebær 15 kg	5701467020284	15 kg	1	11	44	1030	
2038.00025	Sveske 2,5 kg	5701467027030	2,5 kg	1	33	198	1050	
2038.0015	Sveske 15 kg	5701467020383	15 kg	1	11	44	1030	
2087.0015	Æble 15 kg	5701467020871	15 kg	1	11	44	1030	
* 2046.0015	Æble med kanel 15 kg	5701467020468	15 kg	1	11	44	1030	
2088.00025	Æble maskinskrællet 2,5 kg	5701467027023	2,5 kg	1	33	198	1050	
2088.0015	Æble maskinskrællet 15 kg	5701467020888	15 kg	1	11	44	1030	
6024.00043	Æble dessert 6 x 4,3 kg	5701467060245	25,8 kg	6	6	30	1200	
* 2729.00025	Abrikos 2,5 kg	5701467027290	2,5 kg	1	33	198	1050	
2729.0007	Abrikos 7 kg	5701467127297	7 kg	1	12	60	980	
* 2731.00025	Appelsin med stykker 2,5 kg	5701467027313	2,5 kg	1	33	198	1050	
2731.0007	Appelsin med stykker 7 kg	5701467127310	7 kg	1	12	60	980	
* 2725.00025	Hindbær 2,5 kg	5701467027252	2,5 kg	1	33	198	1050	
2725.0007	Hindbær 7 kg	5701467127259	7 kg	1	12	60	980	
* 2726.00025	Jordbær 2,5 kg	5701467027269	2,5 kg	1	33	198	1050	
2726.0007	Jordbær med hele bær 7 kg	5701467127266	7 kg	1	12	60	980	
2140.00025	Passionsfrugt/Abrikos 2,5 kg	5701467021403	2,5 kg	1	33	198	1050	
* 2730.00025	Solbær med hele bær 2,5 kg	5701467027306	2,5 kg	1	33	198	1050	
2730.0007	Solbær med hele bær 7 kg	5701467127303	7 kg	1	12	60	980	

Varer med \* foran vare nummeret bliver kun produceret efter ordre.

# MARMELADE, SYLTETØJ, SAUCER M.M.

Storkøkken produkter i - ekstra kvalitet



Vare nummer	Vare	Ean nummer	Netto-vægt kollo	Antal per kollo	Antal per lag EUR-palle	Antal per EUR-palle	Højde mm	Pris pr. kg
<b>Marmelade:</b>								
* 2729.00025	Abrikos 2,5 kg	5701467027290	2,5 kg	1	33	198	1050	
2729.0007	Abrikos 7 kg	5701467127297	7 kg	1	12	60	980	
* 2731.00025	Appelsin med stykker 2,5 kg	5701467027313	2,5 kg	1	33	198	1050	
2731.0007	Appelsin med stykker 7 kg	5701467127310	7 kg	1	12	60	980	
* 2725.00025	Hindbær 2,5 kg	5701467027252	2,5 kg	1	33	198	1050	
2725.0007	Hindbær 7 kg	5701467127259	7 kg	1	12	60	980	
* 2726.00025	Jordbær 2,5 kg	5701467027269	2,5 kg	1	33	198	1050	
2726.0007	Jordbær med hele bær 7 kg	5701467127266	7 kg	1	12	60	980	
2140.00025	Passionsfrugt/Abrikos 2,5 kg	5701467021403	2,5 kg	1	33	198	1050	
* 2730.00025	Solbær med hele bær 2,5 kg	5701467027306	2,5 kg	1	33	198	1050	
2730.0007	Solbær med hele bær 7 kg	5701467127303	7 kg	1	12	60	980	
<b>Syltetøj:</b>								
* 2215.00025	Hindbær syltetøj 2,5 kg		2,5 kg	1	33	198	1050	
* 2215.0007	Hindbær syltetøj 7 kg		7 kg	1	12	60	980	
* 2720.00025	Jordbær syltetøj 2,5 kg		2,5 kg	1	33	198	1050	
* 2720.0007	Jordbær syltetøj 7 kg		7 kg	1	12	60	980	
* 2721.00025	Solbær syltetøj 2,5 kg		2,5 kg	1	33	198	1050	
* 2722.00025	Tyttebær syltetøj 2,5 kg		2,5 kg	1	33	198	1050	
<b>Grød:</b>								
* 17105	Risengrød uden sukker 6 x 2,45 kg		14,7 kg	6	5	50	1200	
6024.00043	Æble dessert 6 x 4,3 kg	5701467060245	25,8 kg	6	6	30	1200	
<b>Dessertsaucer:</b>								
<b>60 % frugtindhold - Kelleris:</b>								
* 5006.00025	Kirsebær sauce luxus 2,5 kg		2,5 kg	1	33	198	1050	
* 5006.0007	Kirsebær sauce luxus 7 kg		7 kg	1	12	60	980	
<b>45 % frugtindhold - Kelleris:</b>								
* 5002.00025	Kirsebær sauce luxus 2,5 kg		2,5 kg	1	33	198	1050	
* 5002.0007	Kirsebær sauce luxus 7 kg		7 kg	1	12	60	980	
<b>35 % frugtindhold</b>								
* 5001.0007	Kirsebær sauce 7 kg		2,5 kg	1	33	198	1050	
2.03096.111	Topping Chokolade 6 x 1 kg		6 Kg	6	15	60	1300	
2820.000125	Topping jordbær 6 x 1,25 kg	5701467028211	7,5 Kg	6	25	75	950	
2820.0007	Topping jordbær 7 kg	5701467028204	7 Kg	1	12	60	980	
2.03092.111	Topping karamel 6 x 1 kg		6 Kg	6	15	60	1300	
2.03093.111	Topping hindbær 6 x 1 kg		6 Kg	6	15	60	1300	

Varer med \* foran vare nummeret bliver kun produceret efter ordre

# SIRUP



Vare nummer	Vare	Ean nummer	Netto- vægt kollo	Antal per kollo	Antal per lag EUR-palle	Antal per EUR-palle	Højde mm	Pris pr. kg
6008.00025	Glucose sirup 84 % 2,5 kg	5701467060075	2,5 Kg	1	33	198	1050	
6008.0015	Glucose sirup 84 % 15 kg	5701467060082	15 Kg	1	11	44	1030	
3000.0015	Invertsukker- krystalliseret 15 kg Meget velegnet til fremstilling af honningkager	5701467030009	15 Kg	1	11	44	1030	
3006.0015	Invertsukker med honning 15 kg	5701467030061	15 Kg	1	11	44	1030	
4003.0015	Sirup mørk gylden Stc. Croix 15 kg	5701467040039	15 Kg	1	20	40	760	
4008.0015	Sirup lys gylden 15 kg	5701467040084	15 Kg	1	20	40	760	
<b>Økonomi sirup baseret på glucose-fruktose sirup:</b>								
4038.0015	Sirup mørk gylden Sct Croix 15 kg	570146704038	15 Kg	1	20	40	760	
4039.0015	Sirup lys gylden 15 kg	570146704039	15 Kg	1	20	40	760	

# DEKORATION M.M.



Vare nummer	Vare	Ean nummer	Netto-vægt	Antal per kollo	Antal per lag EUR-palle	Antal per EUR-palle	Højde mm	Pris pr. kg
2.03046.114	Amarena dekorations-kirsebær 5,6 kg		22,4 Kg	4	6	30	1300	
9558.0004	Cocktail bær grønne 6 x 4 kg	5701467095586	24 Kg	6	5	20	1300	
9557.0001	Cocktail bær røde 6 x 4 kg	5701467095579	24 Kg	6	5	20	1300	
9161.0005	Frugt mix 3-farvet 6 x 6 mm 6 x 5 kg	5701467091618	30 Kg	6	5	20	1300	
9159.0005	Orange tern 6 x 6 mm 6 x 5 kg	5701467091598	30 Kg	6	5	20	1300	
9219.0005	Sukat tern 6 x 6 mm 6 x 5 kg	5701467092199	30 Kg	6	5	20	1300	
1015	Pikeringsgelé rød 1,5 kg - <b>UDMELDT</b>	5701467010155	1,5 Kg	1	45	360	1300	
* 1016	Pikeringsgelé grøn 1,5 kg - <b>UDMELDT</b>	5701467010162	1,5 Kg	1	45	360	1300	
* 1017	Pikeringsgelé gul 1,5 kg - <b>UDMELDT</b>	5701467010179	1,5 Kg	1	45	360	1300	
* 1018	Pikeringsgelé brun 1,5 kg - <b>UDMELDT</b>	5701467010186	1,5 Kg	1	45	360	1300	
2.03089.111	Skrivechokolade Garnierbraun 1,25 kg		1,25 Kg	1	45	360	1300	
1005.0001	Skæregelé rød 5 x 1 kg	570146701005	5 Kg	5	4	96	950	
1007.0001	Skæregelé ribs 5 x 1 kg	570146701007	5 Kg	5	4	96	950	
2.03096.111	Topping Chokolade 6 x 1 kg		6 Kg	6	15	60	1300	
2820.000125	Topping jordbær 6 x 1,25 kg	5701467028211	7,5 Kg	6	25	75	950	
2820.0007	Topping jordbær 7 kg	5701467028204	7 Kg	1	12	60	980	
2.03092.111	Topping karamel 6 x 1 kg		6 Kg	6	15	60	1300	
2.03093.111	Topping hindbær 6 x 1 kg		6 Kg	6	15	60	1300	

*Varer med \* foran vare nummeret bliver kun produceret efter ordre.*

# AROMAER



Vare nummer	Vare	Ean nummer	Netto-vægt	Antal per kollo	Antal per lag EUR-palle	Antal per EUR-palle	Højde mm	Pris pr. kg
2.01600.111	Bari bitter mandel 4 x 1 kg		4	4	24	96	1410	
2.01700.111	Belmonte rom 4 x 1 kg – stærk smag!		4	4	24	96	1410	
2.01708.115	Rom 10 kg		10	1	20	60	1050	
2.01363.521	Vani-star 4 x 1 kg – m/frø af vanille!		4	1	24	72	1410	
2.02002.111	Ananas aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
2.02012.111	Banan aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
* 2.02342.111	Cappuccino aromapasta 1 x 4 kg		4	4	24	96	950	
2.02044.111	Champagne aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
2.02016.112	Chokolade aromapasta 2,5 kg		2,5	1	24	96	950	
2.02004.111	Citron aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
* 2.02011.111	Hasselnød aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
2.02020.111	Hindbær aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
2.02014.111	Jordbær aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
2.02005.111	Kirsebær aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
* 2.02027.111	Kirschwasser aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
2.02346.111	Kiwi aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
2.02007.111	Mandarin aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
2.02050.111	Mango aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
2.02032.111	Mocca aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
2.02001.111	Orange aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
2.02024.111	Passionsfrugt aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
2.02017.111	Rom aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
* 2.02015.111	Tiramisu aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
2.02345.111	Valnød aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
* 2.03045.111	Zabajone aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	
* 2.02344.111	Æggelikør aromapasta 4 x 1 kg		4	4	24	96	950	

Varer med \* foran vare nummeret bliver kun produceret efter ordre.

# FROMAGEPULVER



## Opskrift skærefaste flødekager/fromage: (1-09)

1 brev fromagepulver neutral, 30 g compound (udelades hvis smag på fromagepulver), 125 ml koldt vand, 600 g letpisket fløde (jo stivere fløden piskes des fastere bliver fromagen). Sanatine (neutral) **skal** dog opløses i varmt vand. **Meget velegnet til frost.**

## Opskrift mousser og desserter: (1-60)

1 brev fromagepulver neutral, 30 g compound (smag) efter eget valg, 450 g letmælk, 250 g letpisket fløde (jo stivere fløden piskes des fastere bliver moussen). Mousse hældes i serveringsglas **Meget velegnet til frost.**

Brugsanvisning:



1. Gør bundene klar. Pisk 600 g fløde – ikke for stift.



2. Hæld indholdet af 1 brev i røreskål.



3. Tilsæt 125 ml koldt vand og rør grundigt.



4. Tilsæt Compound og rør grundigt.



5. Fold 1/3 af den piskede fløde i – derefter resten.



6. Brug omgående og køl mindst 20 min.

Vare nummer	Vare	Ean nummer	Netto-vægt	Antal per kollo	Antal per lag EUR-palle	Antal per EUR-palle	Højde mm	Pris pr. kg
* 2.0331.114	Ananas 2 x 2,5 kg		5	2	15	72	1380	
* 2.03028.114	Banan 2 x 2,5 kg		5	2	15	72	1380	
* 2.03039.112	Blodappelsin breve – 20 x 125 g	4012447084426	2,5	20	18	90	1650	
* 2.02546.114	Bl. frugt 2 x 2,5 kg – <b>UDMELDT</b>		5	2	18	72	1380	
2.03034.112	Citron breve – 20 x 125 g	4012447086437	2,5	20	18	90	1650	
2.03035.113	Chokolade mørk breve – 20 x 150 g	4012447029922	3	20	18	90	1650	
* 2.03049.114	Chokolade hvid 2 x 2,5 kg		5	2	15	72	1380	
* 2.03300.114	Crema Catalana 2 x 2,5 kg		5	2	15	72	1380	
2.03058.113	Hasselnød breve 20 x 150 g	4425370080548	3	20	18	90	1650	
2.03048.113	Hindbær breve – 20 x 150 g	4012447030799	3	20	18	90	1650	
2.03031.113	Jordbær breve – 20 x 150 g	4012447084396	3	20	18	90	1650	
* 2.02588.114	Karamel 2 x 2,5 kg		5	2	15	72	1380	
* 2.03032.113	Kirsebær breve – 20 x 150 g	4012447084440	3	20	18	90	1650	
2.03030.112	Neutral breve – 20 x 125 g	4012447084433	2,5	20	18	90	1650	
2.03030.114	Neutral 2 x 2,5 kg	4012447028635	5	2	15	72	1380	
* 2.03059.114	Passionsfrugt/fersken 2 x 2,5 kg		5	2	15	72	1380	
* 2.03024.114	Pære 2 x 2,5 kg	4012447085508	5	2	15	72	1380	
* 2.03053.114	Quark 2 x 2,5 kg		5	2	15	72	1380	
* 2.03026.114	Skovbær 2 x 2,5 kg		5	2	15	72	1380	
* 2.03029.114	Yoghurt 2 x 2,5 kg		5	2	15	72	1380	
* 2.03630.521	Durosan fløde stab. 4 x 1 kg		4	4	18	90	1650	
2.03634.114	Sanatine 2 x 2,5 kg - varmpopløselig	4012447094548	5	2	15	72	1380	
Doserings: 50 g sanatine: 60 g sukker: 100 ml varmt vand: 1.000 g flødeskum								

Varer med \* foran vare nummeret bliver kun produceret efter ordre.

# CREMER



Vare nummer	Vare	Ean nummer	Netto-vægt	Antal per kollo	Antal per lag EUR-palle	Antal per EUR-palle	Højde mm	Pris pr. kg
2.03806.496	Koldcreme Carmona luksus 25 kg		25 Kg	1	3	24	1000	
* 2.03010.115	Nussani hasselnødde creme 10 kg		10 Kg	1	11	66	1650	
2.03004.114	Crema Pikfein karamel 5 kg		5 Kg	1	15	90	1410	

Varer med \* foran vare nummeret bliver kun produceret efter ordre.

# BAGEMIDLER OG EMULGATORER



Vare nummer	Vare	Ean nummer	Netto-vægt	Antal per kollo	Antal per lag EUR-palle	Antal per EUR-palle	Højde mm	Pris pr. kg
2.03660.521	Backstolz bagepulver 4 x 1,5 kg		6 Kg	4	15	60	1410	
2.03673.114	Cortina emulgator pasta 5 kg		5 Kg	1	15	60	1350	
	<i>Forhindrer krystaller i is. Tilsættes først når isen er 75 % indfrosset.. Dosering: 5:1000</i>							
2.03674.114	Longarone is-bindemiddel 2 x 2,5 kg		5 Kg	1	15	90	1350	
	<i>Giver is mere lang konsistens. Dosering 20:1000</i>							
2.03670.114	Trix bageemulgator pasta 5 kg		5 Kg	1	15	90	1410	
	<i>Muliggør blanding af vand og fedtstof. Kan også anvendes til is</i>							

# BAGE- OG FYLDMIX



Vare nummer	Vare	Ean nummer	Netto-vægt	Antal per kollo	Antal per lag EUR-palle	Antal per EUR-palle	Højde mm	Pris pr. kg
*2.03709.114	Béchamel pikant mix 2 x 2,5 kg 300 g mix, 1 L vand.		5 Kg	2	3	24	1410	
*2.03853.505	Bisquit mix (til tærtende) 15 kg 1000 g mix, 700 g helæg, 100 ml vand		15 Kg	1	4	40	1000	
2.03689.115	Florentiner mix (Knusper) 20 x 500 g 1000 g mix, 300 g mandelflager, 300 g mandelsplitter		10 Kg	20	4	40	1410	
*2.03852.505	Mørdej mix 15 kg 2000 g mix, 800 g smør, 200 g helæg		15 Kg	1	4	40	1000	
2.03695.505	Nøddefyld mix 15 kg 1000 g mix, 600 ml vand el. mælk		15 Kg	1	4	40	1000	
*2.03903.505	Ostekage mix 15 kg 500 g mix, 500 g quark, 250 g helæg, 1 L vand.		15 Kg	1	4	40	1000	
2.03638.114	Pizza fond tomat-sauce 5 x 1 kg 200 g mix, 1 L vand (mixen er med krydderi)		5 Kg	5	14	72	1410	
*2.03864.505	Rørekage mix 15 kg 1000 g mix, 600 ml vand el. mælk		15 Kg	1	4	40	1000	

Varer med \* foran vare nummeret bliver kun produceret efter ordre.

# DIÆT-PRODUKTER



Vare nummer	Vare	Ean nummer	Netto-vægt	Antal per kollo	Antal per lag EUR-palle	Antal per EUR-palle	Højde mm	Pris pr. kg
<b>Dialine:</b>								
2.03966.014	Bisquit mix 1 x 5 kg 1000 g mix, 750 g helæg, 100 ml vand - til roulade 900 g helæg og 200 ml vand.		5 Kg	1	15	72	1410	
2.03948.014	Mørdej mix 1 x,5 kg 1000 g mix, 450 g margarine,100 g helæg, 50 ml vand		5 Kg	1	15	72	1410	
* 2.03951.014	Ostekage mix 1 x 5 kg 1000 g mix, 600 g helæg,1400 ml vand, 1500 g quark		5 Kg	1	15	72	1410	
2.03949.014	Sandkage mix 1 x 5 kg 2000 g mix, 800 g smør, 200 g helæg		5 Kg	1	15	72	1410	
2.03953.014	Koldcreme 2 x 2,5 kg 350 g pulver: 1 L vand		5 Kg	2	15	72	1410	
* 2.03909.014	Dekorpuder 2 x 2,5 kg - <b>UDMELDT</b>		5 Kg	2	15	72	1410	
* 2.03940.014	Instant jelly 2 x 2,5 kg		5 Kg	2	15	72	1410	
<b>Dialine fromage pulver røres op i 40-45 gr varmt vand:</b>								
* 2.03935.014	Fromage pulver choko 5 x 1 kg		5 Kg	5	15	72	1410	
* 2.03931.014	Fromage pulver jordbær 5 x 1 kg		5 Kg	5	15	72	1410	
* 2.03928.014	Fromage pulver neutral 5 x 1 kg		5 Kg	5	15	72	1410	
* 2.03933.014	Fromage pulver orange 5 x 1 kg		5 Kg	5	15	72	1410	
* 2.03932.014	Fromage pulver skovbær 5 x 1 kg		5 Kg	5	15	72	1410	
<b>Diæt marmelader – bagefaste:</b>								
2231	Hindbær – med kerner 3 kg	5701467022311	3 Kg	1	24	192	1250	
2232	Æble – med stykker 3 kg	5701467022321	3 Kg	1	24	192	1250	

Varer med \* foran vare nummeret bliver kun produceret efter ordre.

## ***SALGS- OG LEVERINGSBETINGELSER***

*Alle priser er excl. moms på bytte EUR-paller frit leveret landfast Danmark excl. Færøerne & Grønland ved minimum 300 kg.*

*For ordrer under 300 kg beregnes et fragt- og ekspeditionsgebyr på kr. 400,00.*

*Øvrige salgs- og leveringsbetingelser i henhold til aftale.*

***IGOS A/S  
Baldersbuen 12  
2640 Hedehusene***

***E-mail: [info@igos.dk](mailto:info@igos.dk)-Tel: +45 4656 3220-Fax: +45 4656 3224***