

easy**bake**

# *Äkta hantverk*



2024

# Nygräddat på bröдавdelningen

*Vi erbjuder olika displaylösningar för bästa exponering i butik! Du kan fylla din bröдавdelning med nygräddad doft samtidigt som du minimerar svinet genom att plocka fram så mycket som behövs.*



## Innehåll

Om Easybake 5

Sortimentspresentation 6

Matbröd 9

Baguetter 11



Portionsbröd 13

Kaffebröd – Baka av 17

Kaffebröd – Tina & Sälj 19

Konditoribitar – 2-pack 25

Konditoribitar 27

Säsong 29

Semlor 31



Tillbehör – Exponering, Påsar 33





## Välkommen till Easybake

*Easybake utvecklar, tillverkar och säljer bakeoff produkter till dagligvaruhandel, servicehandel och bagerigrossister. Vårt huvudkontor ligger i Göteborg och största delen av vårt sortiment tillverkas i vår egen fabrik med ca 90 anställda. Det stora inslaget av manuell arbetskraft istället för maskinellt tillverkade produkter är ett led i vår filosofi, och har varit så ända sedan starten  
– tillverka frysta bageriprodukter av absolut högsta kvalitet!*



# Vårt sortiment



## MATBRÖD

Vackra former med både runda  
bröd och klassiska limpor.  
Enkla att hantera; bröden tinas  
en kort stund och gräddas i ugn.



## BAGUETTER

Frasiga baguetter  
i fina former.  
Baguetterna är i  
princip helt klara och de flesta tas  
direkt från frys och bakas en kort  
stund för  
en gyllene yta.



## PORTIONSBRÖD

Här finns något för  
alla och håll extra utkik efter  
vårt  
premiumsortiment  
– hög klass  
både till utseende  
och smak!



## KAFFEBRÖD BAKA AV

Här hittar vi allt från färdiga  
produkter, förbakade till degpro-  
dukter där du bakar själv och  
kan sätta din egen touch på  
kaffebrödet!



## KAFFEBRÖD TINA & SÄLJ

Ett brett sortiment  
från klassiska  
kaffebröd till det allra senaste.  
Enkelt och snabbt  
– tina direkt från frysen  
och servera!



## KONDITORIBITAR

Riktiga klassiker som Damm-  
sugare,  
Mazariner,  
och Sarah Bernhardt.  
Sälj dem styckvis  
eller i lätthanterliga 2-pack.



## SÄSONG

Bröd och bakverk som  
har en speciell plats i  
våra hjärtan!  
Saffranskatter,  
Vörtbröd med mera, och  
högtiderna är  
räddade!



## SEMLOR

Baka själv  
eller välj ur vårt breda sortiment;  
klassiker, saffran, choklad,  
fusioner, vegan...  
Vi har semlor som  
passar alla!



## TILLBEHÖR

God exponering för  
goda bröd och bakverk  
med brödvagnar,  
displayställ och  
brödpåsar.

Vårt premiumsortiment  
bäcker hög klass i både smak och utseende!

PREMIUM

Surdeg



PREMIUM

Art nr 157

**Boule**

Handgjort stenugnsbakat bröd baserat på surdeg av vete med jäsnings-  
tid på 24 timmar. Toppad med blåvalnfrö, pumpakärnor och solrosfrö.

500 g | 12 st | Tina upp | 175° 6 min

PREMIUM

Art nr 153

**Pyreneé Grande**

Antigen vår bästa fralla i en stor variant! Handgjort stenugnsbakat  
bröd baserat på surdeg av durumvete. Mycket smakrik karaktär med unikt  
och tilltalande utseende.

500 g | 12 st | Tina upp | 175° 6 min

Surdeg



Art nr 142

**Valnötsbröd**

Ett bröd bakat på rågmjöl och med  
valnötter som bildar en smakrik harmoni.

500 g | 12 st | Tina upp | 175° 6 min



PREMIUM

Art nr 122

**Fröbröd**

Ett saftigt gott favoritbröd, bakat på  
fullkornsmjöl, med smakarika pumpa- och solroskärnor.

450 g | 14 st | Tina upp | 175° 6 min



Art nr 141

**Snoddas**

Flätad ljus och luftig klassiker  
med smakfulla vallmofrö som topping.

540 g | 12 st | Tina upp | 175° 6 min



# Matbröd i sköna former

Vi har ett brett sortiment av matbröd som tilltalar flera sinnen med sina former och smaker.  
Ett gediget hantverk som ger bröden ett vackert utseende och ur betraktarens ögon upplevs det  
som hembakat. Våra korta baktider bidrar till att ni på ett enkelt sätt får  
en bröдавdelning i toppklass.

# Baguetter för alla smaker

Baguetten förknippar vi med Frankrike men dess historia går kringelvägar genom Europa med österrikiska gesäller som tog med sig metoden med poolish – surdeg, från Polen till Frankrike och började använda den i baguettedeg. Surdegen ger baguetten det typiska luftiga innehållet med stora luftbubblor. Vi på easybake är stolta över vårt noga utvalda sortiment av baguetter – för alla smaker!



Surdeg

Art nr 231

## Normandie Baguette

Handgjord stenugsbakad rustik baguette baserad på surdeg av durumvete, mycket smakrikt ljust bröd med ett unikt utseende.

 300g | 15st | Tina upp | 175° 6 min | 37 cm



Art nr 48294

## Baguette Parisienne

Klassisk parisiennebaguette med ett luftigt och lätt inkrämosch krispig skorpa.

 400g | 20st | Från frys | 190° 16 min | 58 cm



Art nr 81046

## Vitlöksbaguette

Klassisk baguette fylld med vitlöksmör. Styckvis packade i påsar.

 175g | 36st | Från frys | 180° 15 min | 28 cm



Art nr 50724

## Demi Baguette

Baguette baserad på vetemjöl och surdeg av råg, ett luftigt och lätt inkräm med krispig skorpa.

 115g | 70st | Från frys | 190° 12 min | 25 cm



Art nr 52896

## Mini Baguette

Klassisk fransk minibaguette med ett luftigt och lätt inkräm och krispig skorpa.


 70g | 108st | Från frys | 190° 9 min | 14 cm



Art nr 20407

## Fitness Baguette

Baguette av mörkare slag toppad med havregryn, sesam- och linfrö för en sportigare blandning.

 150g | 60st | Från frys | 190° 10min | 27cm

# Våra goda portionsbröd

Vad är väl mer lockande än små fräsiga portionsbröd i olika former?

Det finns alltid något för alla – från vår storsäljare Pyreneéfralla, Müslibullar och Fusetter i fina former till klassiska Källarfranska. Ett gediget hantverk som ger bröden sitt vackra utseende och ur betraktarens ögon upplevs som hembakat. Våra korta baktider bidrar till att ni på ett enkelt och kostnadseffektivt sätt får en bröдавdelning i toppklass.

Vårt premiumsortiment  
bäcker hög klass i både smak och utseende!

PREMIUM



PREMIUM

Art nr 285

## Levain Fralla

Handgjort stenugnsbakat bröd baserat på surdeg av råg.  
Jäsningstid 24 timmar.

75g | 30st | Tina upp | 175° 3min

PREMIUM



Art nr 270

## Pyreneé Fralla

Handgjort stenugnsbakat bröd baserat på surdeg av durumvete,  
mycket smakrik karaktär med ett unikt utseende.

75g | 30st | Tina upp | 175° 3min

Surdeg



PREMIUM

Art nr 275

## Mini Boule

Stenugnsbakad fralla baserad på surdeg av vete, toppad  
med vallmofrö, pumpakärnor och solrosfrön.

75g | 30st | Tina upp | 175° 3min

PREMIUM

Art nr 48845

## Bagelino ljus

Handgjort stenugnsbakat bröd baserat  
på surdeg av råg. Jäsningstid 24 timmar.

110g | 75st | Tina upp | 175° 3min

Surdeg



PREMIUM

Art nr 50217

## Bagelino mörk

Handgjort stenugnsbakat bröd baserat på surdeg av  
durumvete, mycket smakrik karaktär med ett unikt utseende.

125g | 40st | Tina upp | 175° 3min

Surdeg



# Stora variationer

Ciabattabröden som är utmärkta att dela på två och fylla med till exempel ost och salami. Bagel Naturell, Bagel Sesamfrö och Panini är tillsammans med våra Ciabattabröd ett perfekt alternativ att lägga i smörgåsgrillen. Grillen ger stora möjligheter och ni kan sätta er egen touch med olika fyllningar.



Surdeg

Art nr 20437

## Ciabatta Twist

Handgjord ciabatta bakad på gammaldags vis med lång jäsningsstid för en tydligare och kraftigare karaktär. Skorpan är krispig, utan att upplevas som hård. Perfekt att dela i två.

180 g | 40 st | Tina upp | 200° 9 min

Art nr 271

## Källarfranska

Klassisk ljus källarfranska med en topping av vetemjöl.

75 g | 50st | Tina upp | 175° 3min



Art nr 272

## Müslifralla

En portionsfavorit av lite mörkare slag, fylld med russin, toppad med veteflingor, lin- och salrosfrö.

75 g | 50st | Tina upp | 175° 3min



Art nr 20510

## Kaiserbrötchen Vallmo

Klassiskt rosenbröd med riklig topping av smakfulla vallmofrö.

60g | 130st | Direkt från frys | 190° 9 min



Art nr 13909

## Bagel Sesamfrö

Traditionell bagel toppad med sesamfrön.

80g | 40st | Tina upp | 175° 3min



Art nr 47717

## Ostfralla

Luftigt portionsbröd toppat med smakrik ost som smälter under gräddningen.

70g | 55st | Tina upp | 175° 3min



Art nr 12385

## Croissant

Förjäst frasig croissant tillverkad i Frankrike och bakad på riktigt smör.

60g | 100st | Direkt från frys | 175° 15-18 min



Art nr 49061

## Panini

Färdigskuren panini – perfekt att fylla med goda råvaror och sedan lägga i smörgåsgrillen.

80g | 54 st | Tina upp | 200° 9 min



Art nr 55296

## Ciabatta

En mjuk ciabatta bakad med olivolja och durumvete, med ett grovporigt inkräm som lämpar sig mycket bra för användning till grillade mackor.

110g | 28 st | Tina upp | 175° 3 min



Art nr 82505

## Trehörning

Flerkornigt trekantigt portionsbröd med dekoration av sesam och linfrö.

90g | 80st | Tina upp | 200° 9min



# Nygräddat!

Vårt gedigna sortiment ger dig många valmöjligheter – klassiska bakverk som kan varieras med olika fyllningar och toppings och hur bakverken ska dekoreras. Låt kreativeteten flöda.

Dina bakverk kan sedan exponeras på fina fat, i olika burkar, korgar eller gör fina förpackningar med cellofanpåsar eller exponera i vår fina brödvagn.

Bröдавdelning fylls med nygräddad doft samtidigt som du minimerar svinnet genom att plocka fram så mycket som behövs.



Art nr 88886

## Wienerkammar

Wienerkam med mandelfyllning och toppad med pärlsocker och mandel.

90g | 96 st | Tina upp | Jäses 45 min | 175° | 16-18min\*



Art nr 340

## Vaniljspannau med kräm

Handgjort frasigt wienerbröd med mandelfyllning och härlig vaniljkräm.

90g | 72st | Tina upp | 175-200° | 16-18min\*



Art nr 88888

## Wiener-ätta med kräm

Handgjord wiener-ätta fylld med härlig vaniljkräm.

90g | 84st | Tina upp | Jäses 45 min | 180° | 12min\*



Art nr 88887

## Wiener-ätta utan kräm

Handgjord wiener-ätta utan fyllning.

60g | 112 st | Tina upp | Jäses 45 min 38° | 180° | 12min\*



Art nr 50480

## Wienerpecan

Klassiskt pecanwienerbröd toppad med smakrika pecannötter och söt lömsirap.

98g | 96 st | Tina upp | 175° | 18min\*



\* beroende på ugn

# Klassiker och moderna favoriter

Tina & Sälj, en kategori som växer på marknaden. Vårt handgjorda kaffebrödssortiment upplevs av konsument som bembakt i butik. Plocka fram efter behov för att minimera svinnet. Produkterna tinar på ca 20 min i rumstemperatur.

Art nr 303

### Kanelknut

Handknuten kanelknut fylld med kanelfillning och toppad med pärlsocker/strösocker.

    
75 g | 50 st | Tina & Servera |



Art nr 302

### Kardemummaknut

Handknuten kardemummaknut gjord på vetedeg, grovmalen kardemumma och toppad med strösocker.

    
75 g | 50 st | Tina & Servera |



Art nr 305

### Blåbärssnurra

Handknuten blåbärskringla med blåbärssylt och toppad med strösocker.

    
75 g | 50 st | Tina & Servera |



Art nr 324

### Karlsbaderkringla

Handgjord kringla i karlsbaderdeg med mandelfyllning toppad med pärlsocker.

    
90 g | 30 st | Tina & Servera |



Art nr 410

### Karlsbaderlängd

Karlsbaderlängd fylld med karlsbaderfillning och vaniljkräm. Toppad med strösocker.

ICA Art nr 242874

    
350 g | 15 st | Tina & Servera |



Art nr 315

### Solbulle

Klassisk solbulle fylld med härlig vaniljkräm.

    
80 g | 40 st | Tina & Servera |



Art nr 411

### Kanellängd

Kanellängd fylld med härlig kanelfillning. Toppad med strösocker.

ICA Art nr 242875

    
350 g | 15 st | Tina & Servera |



Art nr 412

### Blåbärslängd

Klassisk längd fylld med ljuvlig kombination av vaniljkräm och blåbärssylt. Toppad med pärlsocker.

ICA Art nr 242875

    
350 g | 15 st | Tina & Servera |





# Lyckade fusioner

Den älskade croissanten ingår fusioner med andra klassiker. Två bra blir helt enkelt en fantastisk enbet!  
Handgjorda bakverk av högsta kvalitet som verkligen sätter guldkant på tillvaron.



Art nr 308

## Cruffin Vanilj

Kavlad wienerdeg, bakad i muffinsform. Fylld med len vaniljkräm och toppad med florsocker.

ICA Art nr 242720

90 g | 36 st | Tina & Servera |



Art nr 241823

## Croissant-DoNut Glasyr

Kavlad wienerdeg och friterad som en donut och fylld med len vaniljkräm. Toppas med strösocker. Här möts det fräsiga yttre mot det krämiga inre.

75 g | 24 st | Tina & Servera |



# Röster om Croissant-DoNut

– Detta är en ny spännande produkt som helt klart är bär för att stanna, fantastiskt god i sin bälhet. Vi hade den på en av våra superfredagar och då sålde vi ca 2200 st, responsen var enorm.

Jätteroligt att ha en sådan nyhet i min bröдавdelning.

Veronica Johansson, säljledare bröd, Ica Kvantum, Kungsbacka

– Verkligen en storsäljare från första stund, det fräsiga yttre mot det krämiga inre,

det bästa av två världar. En oslagbar kombination som är bär för att stanna, en klassiker.

Madelene Järleby, säljledare bröd, Ica Kvantum, Munkeböck



Art nr 394

## Cubie Hallon

Frasigt bakverk fyllt med vaniljkräm och toppad med ballongasyr samt ballon.

 70 g | 56 st | Tina & Servera |



Art nr 45002

## Donut med chokladfyllning och hasselnöt

 71 g | 48 st | Tina & Servera |



Art nr 45005


## Donut vaniljfillning med chokladglasyr

 71 g | 48 st | Tina & Servera |



Art nr 45004

## Donut med fyllning och kokos

 71 g | 48 st | Tina & Servera |



Art nr 45001

## Vit donut med krossat godis

 71 g | 48 st | Tina & Servera |



Art nr 45003

## Donut Jordgubb och marsipan

 71 g | 48 st | Tina & Servera |



Art nr 0105

## Socket Donut

Klassisk saftig donut täckt med strösocker.

 55 g | 48 st | Tina & Servera |



Art nr 44477

## Choklad Donut

Saftig donut toppad med mörk choklad

 55 g | 36 st | Tina & Servera |

# I väldigt gott sällskap

Våra klassiska konditoribitar är så enkla att ta med i språnget. Nu kommer de färdigpackade i 2-pack med etikett och streckkod. Hållbarheten i kyl – 3 veckor efter upptining.



Art nr 920  
**Kladdkaka  
2-pack**

En ljuvlig kladdkaka – tydlig chokladsmak med len krämig mittedel.

Coop BNR: xxxx

160 g | 24 st | Tina & Servera |



Art nr 918  
**Chokladbiskvi  
Ruby  
2-pack**

En ljuvlig chokladbiskvi med den röda chokladen, mittendelen är len och krämig.

Coop BNR: xxxx

160 g | 24 st | Tina & Servera |



Art nr 910  
**Chokladbiskvi  
2-pack**

En riktig konditorklassiker med mjuk kräm under chokladtacket och härligt seg mandelbotten. Glutenfri!

Coop BNR: 5292

100 g | 24 st | Tina & Servera |



Art nr 921  
**Chokladbiskvi  
Pistage  
2-pack**

En ljuvlig chokladbiskvi med en krämig mittedel, doppad i vit choklad och pistage-nötter som en krispig kontrast.

Coop BNR: xxxx

160 g | 24 st | Tina & Servera |



Art nr 911  
**Sarah  
Bernhardt  
2-pack**

Läckra små bakverk – en mandelbiskvi med tryffelkräm, täckta av mörkchoklad. Glutenfria.

Coop BNR: 5322

100 g | 24 st | Tina & Servera |



Art nr 914  
**Dammsugare  
2-pack**

Nygammal favorit med fyllig arraksmak täckt med marzipan och doppad i choklad.

Coop BNR: 5374

130 g | 24 st | Tina & Servera |



Art nr 912  
**Mazarin  
2-pack**

En riktig klassiker – fyllda med mandelmassa och toppad med vit glasyr.

Coop BNR: 5295

130 g | 24 st | Tina & Servera |



Art nr 915  
**Hallongrotta  
2-pack**

Smörbakade vaniljkakor fyllda med ballonsylt.

Coop BNR: 5284

100 g | 24 st | Tina & Servera |



Art nr 923  
**Kokostopp  
2-pack**

Fluffig kokostopp doppad i mörk choklad.

Coop BNR: xxxx

160 g | 24 st | Tina & Servera |



Art nr 913  
**Chokladboll  
2-pack**

Allas favoriter rullade i rikligt med pärlsocker.

Coop BNR: 5323

160 g | 24 st | Tina & Servera |



# Ny gammal kärlek

Nu presenterar vi en ny produktgrupp hos oss – Konditoribitar – men sortimentet består av riktigt klassiska bakverk som ligger oss så varmt om hjärtat i Sverige, vad är väl ett cafébesök utan chokladbollar och hallongrottor för att inte tala om Dammsugaren... gammal kärlek rostas aldrig!



Art nr 452

## Dammsugare

Ny gammal favorit med fyllig arraxsmak täckt med marzipan och doppad i choklad.

Coop BNR: 5290

    
60 g | 40 st | Tina & Servera |



Art nr 454

## Chokladboll Pärlsocker

Allas favorit rullad i rikligt med pärlsocker.

Coop BNR: 5370

    
80 g | 40 st | Tina & Servera |

Art nr 453

## Hallongrotta

Smörbakad vaniljkaka fylld med ballonsylt.

Coop BNR: 5287

    
65 g | 40 st | Tina & Servera |



Art nr 456

## Mazarin

En gammal klassiker fylld med mandelmassa och toppad med vit glasyr.

Coop BNR: 5344

    
60 g | 21 st | Tina & Servera |



Art nr 457

## Sarah Bernhard

Ett läckert litet bakverk som består av en mandelbiskvi med tryffelkräm, täckt av mörkchoklad. Glutenfri!

Coop BNR: 5310

    
50 g | 25 st | Tina & Servera |



Art nr 458

## Chokladbiskvi

En riktig konditorklassiker med mjuk kräm under choklادتäckret och härligt seg mandelbotten. Glutenfri!

Coop BNR: 5331

    
50 g | 25 st | Tina & Servera |



# Glada högtider

*Vi känner doften av saffran och den där speciella känslan infinner sig..  
Vid våra högtider spelar maten en stor roll och det är fantastiskt bra  
att erbjuda bröd och bakverk som är speciella för varje högtid.*



Art nr 381

## Lussekatt Saffran

*Klassisk handrullad  
saffranskatt med tyllig och  
framträdande med smak av saffran.*

    
60 g | 56 st | Tina & Servera |



Art nr 380

## Lussekatt Vete

*Handrullad vetekatt med  
kardemumma och russin i degen.*

    
60 g | 56 st | Tina & Servera |



Art nr 386

## Saffransknut

*Handknuten saftig och fylld med mandelmassa  
med en tyllig smak av saffran. Toppas med strösocker.  
Otviveligt populär!*

    
75 g | 50 st | Tina & Servera |





# Succé Semlan tillsammans med goda nyheter!

Semlan är en så omtyckt tradition. En tradition som just nu utvecklas med nya smaker och former – vår klassiska semla har fått sällskap av nya smaker och varianter; vanilj, choklad och vegan med mera med mera. Det finns alltid en semla för alla!



Art nr 750  
**Fyllt Semla**  
Mjuk vetebulle fylld med mandelfyllning med mandelbitar.  
ICA Art nr 242094  
95 g | 24 st | Tina upp |

Art nr 743  
**Slät bulle / Semlebulle**  
Klassisk slät bulle / Semlebulle med kardemumma i degen.  
60 g | 80 st | Tina upp |



Art nr 751  
**Semlor 2-pack**  
Helt färdig semla, packade i 2-pack.  
Bara att tina!  
ICA Art nr 242720  
145g x2 | 21st 2-pack | Tina upp |



Art nr 759  
**KanelbulleSemla 2-pack**  
Två riktiga klassiker – årets nya fusion.  
Bara att tina!  
ICA Art nr 245164  
115g x2 | 21st 2-pack | Tina upp |



Art nr 773  
**CruffinSemla 2-pack**  
En lyckad fusion – Cruffinsemla!  
ICA Art nr 241493  
145g x2 | 21st 2-pack | Tina upp |



Art nr 784  
**MuffinsSemlor 2-pack**  
Frasig muffin blir till årets nya fusion.  
ICA Art nr 243742  
200g x2 | 24st 2-pack | Tina upp |



Art nr 754  
**VaniljSemla 2-pack**  
Semlor fyllda med len vaniljkräm. Spritsade med grädde och toppade med pärlsocker.  
ICA Art nr 242639  
145g x2 | 21st 2-pack | Tina upp |



Art nr 755  
**ChokladSemla 2-pack**  
Semlor strukna med chokladkräm. Spritsade med grädde och toppade med choklad.  
ICA Art nr 242640  
145g x2 | 21st 2-pack | Tina upp |



Art nr 756  
**SaffransSemla 2-pack**  
Semlor gjorda på saffran, fyllda med äkta mandelmassa, spritsade med grädde och toppade med mandel och pärlsocker.  
ICA Art nr 242641  
145g x2 | 21st 2-pack | Tina upp |



Art nr 772  
**Laktosfri Semla 2-pack**  
En traditionell men helt laktosfri semla.  
ICA Art nr 241502  
290 g | 21 st | Tina upp |



Art nr 785  
**En liten Semla**  
En liten semla – traditionell och fylld med äkta mandelmassa med mandelbitar.  
ICA Art nr 243736  
80 g | 24 st | Tina upp |



*Kontakta din säljare  
för mer information om vagnar  
och ställ.*



### Brödvagn

*Visar upp bröd och bakverk på ett inbjudande sätt samtidigt som butiken får ett gediget och trivsamt inslag med bagerikänsla. Fyll den med det sortiment som passar din butik!*



### Display papp

*Ställ för riktigt bra och flexibel exponering i butik.*



### Brödställ

*Gediget ställ i trä med rätt plockhöjd och bra disponeringsyta. Fyll det med kaffebröd eller mindre portionsbröd.*



Art nr 767  
**Baguettepåse**  
1000 st



Art nr 768  
**Brödpåse**  
1000 st

# easybake



Format.se - Foto: Kjetil Ragnestam/Per Aronsson - 2024

easybake AB  
Stora Ävägen 19a | 436 34 Askim | SVERIGE  
Telefon 031-21 15 60 | Fax 031-337 68 80 | [info@easybake.se](mailto:info@easybake.se)  
[easybake.se](http://easybake.se)