

FRESH

TAKE AWAY

EAT OUT





BURGER RUSTIQUE

*En snack,
mange muligheder!*

UDNYT DIT OMSÆTNINGSPOTENTIALE!



★★★
Homemade
**BAGER
BURGER**

★
Food
TO GO
Freshly made
★

BURGER SÅ HIP SOM ALDRIG FØR



Homemade
**PULLED PORK
BURGER**



Homemade
**TUN
BURGER**



Homemade
**VEGGIE
BURGER**



Homemade
**HAM
BURGER**



Homemade
**BAVARIA*
BURGER**



Homemade
**BACON-
CHEESE
BURGER**

* SYDTYSK SPECIALITET

Udnyt potentialet i Bager-Burgen og opfrisk din Snack-afdeling!

Alle kender den, mange elsker den: Burgen har forlængst fået overtaget i popularitetskonkurrencen i trend-snack. Forbrugerne er blevet mere bevidste om en afvekslende kost i bedste kvalitet. Med en håndlavet burger adskiller du dig fra dine konkurrenter på både udseende og smag.

Dine fordele:

- **Burgen er varmere end nogensinde før:** Kunderne elsker en mættende snack
- **„Homemade“-Trenden understøtter dine kompetencer som håndværksbager:** Optimale betingelser for integration i dit snacksortiment
- **Bager-Burgen differentiere sig** fra andre snack-udbydere

Den aktuelle
**STREETFOOD
TREND**
i dit bageri

Drag fordel af de ubegrænsede muligheder og kombiner dine rustikke burgerboller efter behag - med ingredienser efter dit valg og/eller andre smagsindtryk (f.eks. originale saucer). Påvirk impuls køb yderligere med kombi-tilbud f.eks. sælg burgen sammen med en softdrink.



Vores Bager-Burger

GRUNDOPSKRIFTER

Rustikke burgerboller i Premium-Kvalitet med et håndværksmæssigt udtryk er den perfekte basis for dine „Homemade“ Bager-Burger-Specialiteter.

Tip:
GRILL-FANS VIL ELSKE AT TAGE DE
LÆKRE BAGER-BURGERBOLLER
MED HJEM

GRUNDDEJ MED PANE LUCIANE

Ingredienser

Hvedemel	1.300 g
Pane Luciane	400 g
Semulje af hård hvede	300 g
SP Soft & Frisch CL	20 g
Gær	60 g
Vand, ca.	1.340 g

Vægt i alt 3.420 g

GRUNDDEJ MED PANE D'ORO

Ingredienser

Hvedemel	1.500 g
Semulje af hård hvede	200 g
Pane d'oro	300 g
SP Soft & Frisch CL	20 g
Salt	50 g
Gær	60 g
Vand, ca.	1.340 g

Vægt i alt 3.470 g

GRUNDDEJ MED PANE RUSTIC

Ingredienser

Hvedemel	1.500 g
Semulje af hård hvede	200 g
Pane rustic	300 g
SP Soft & Frisch CL	20 g
Salt	50 g
Gær	60 g
Vand, ca.	1.340 g

Vægt i alt 3.470 g

Fremstilling

Dejen virkes op, og sættes på plader med silikonepapir og stilles på køl eller i gærstop, på brødprogram (mindre brød typer).

Når dejstykkerne er raskede, trykkes de med fingrene og raskes yderligere 30 -40 minutter.

Efter raskning afbages bollerne uden damp med åbent spjæld ved 250 °C i ca. 13 min.

Bageteknik

Æltetid:	5 min. langsomt, 6 min. hurtigt
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	10 min.
Vægt i virk:	3.000 g
Raskning i virk:	10 min.
Ovntemperatur:	ca. 250 °C
Bagetid:	ca. 13 min.

DEN PERFEKTE BASIS TIL DINE SNACKS



Burgerbolle med Pane rustic



Burgerbolle med Pane d'oro



Burgerbolle med Pane Luciane

Med vores 3 grundeje har du den perfekte basis til at fremstille alsige snacks. Du kan derfor hurtigt justere dine snack-tilbud efter kundernes behov.

Så let er det

Drag fordel af de ubegrænsede muligheder: Kombiner dine rustikke Bager-Burger boller med ingredienser efter dit valg og forfin dine snacks med originale saucer. Så let er det:



1.

Først **bages burger-bollerne færdig**, ikke helt så sprøde. Dernæst **fyldes underdelen med ingredienser der kan bages (f.eks. skinke, ost etc.)**.

Fyldstation: Læg ingredienserne på i den angivne rækkefølge (skal være på køl)



2.

Gratiner **underdelen med ingredienserne**

3.

Derefter lægges de **friske ingredienser på (f.eks. tomat, salat m.m.)**

Smør låget (f.eks. med fristost, pesto etc.) og læg på.



4.

Færdig og klar til servering!



TIP:

FORBAG BURGEREN

Fordel: hurtigere salg og mindre udtørring

OPVARM EVT. I HYBRIDOVN (f.eks. Merrychef eller Atollspeed)

Fordel: mere nydelse, varme = kvalitet

HERLIGE OPSKRIFTS-IDEER



VEGGIE BURGER

Ingredienser

Bager-Burger med Pane Luciane
ca. 2.400 g

Pesto-Rosso-Creme:

Creme Fraiche 18 % Fedt 250 g
Pesto Rosso 250 g
Parmesan, revet 50 g
Salt 10 g

Pesto-Rosso-Creme 560 g

Rød peberfrugt, rå, i skiver 3.000 g
Rødløgsskiver, fint snittet 600 g
Gouda, revet 48 % Fedt 600 g
Gouda i skiver 48 % Fedt 600 g
Feta 750 g
Oliven, sorte 450 g

Vægt i alt 8.960 g

Antal 30

Læg på, gratiner og anret

Skær den ikke helt bagte burgerbolle over efter afkøling. Smør over- og underdel med Pesto-Rosso-Creme. Bland rød peberfrugt, rødløg, feta, oliven og revet gouda og læg på bunden. Læg en skive Gouda på toppen og bag burgeren ca. 3 min. ved 250 °C. Læg låget på til sidst.

VEGETAR



HAM BURGER

Ingredienser

Bager-Burger med Pane Luciane
ca. 2.400 g

Kryddersmør 500 g
Emmentaler, revet
min. 45 % Fedt 1.200 g
Skinke, kogt 3.900 g
Tomater i skiver 1.050 g
Camembert 45 % Fedt 900 g
Forårsløg 150 g

Vægt i alt 10.100 g

Antal 30

Bag skinkebøffer, gratiner, læg på og anret

Skær burgerbollerne over. Smør over- og underdel med kryddersmør. Skær 3.000 g. af den kogte skinke i 1 cm. brede strimler og bland med reven Emmentaler og form massen til 140 g. bøffer i runde silikoneform Ø 10 cm. Bag bøfferne ca. 10–12 min. ved 240 °C. Tag de bagte bøffer ud af formen efter afkøling og læg på underdelen. Læg resten af skinkestrimlerne på sammen med tomater. Top op med Camembert og gratiner i ca. 3 min. ved 250 °C. Direkte efter gratineringen drysses med forårsløg (kun det grønne) og læg overdelen på.



TUN BURGER

Ingredienser

Bager-Burger med Pane d'oro ca.	2.400 g
Peberrodscreme:	
Fløde-Peberrod	250 g
Creme Fraiche 18 % Fedt	250 g
Tun i olie	2.850 g
Rødløgssringe, fint snittet	300 g
Mozzarella-Skiver 45 % Fedt	1.200 g
Forårsløg	150 g

Vægt i alt 7.400 g

Antal 30

Læg på, gratiner og anret

Skær burgerbollerne over. Smør over- og underdel med peberrodscreme. Læg tun på først, derefter løgringe og 2 mozzarella skiver. Gratiner i ca. 3-4 min. ved 250 °C.

Direkte efter gratineringen drysses med forårsløg (kun det grønne) og læg overdelen på.



PULLED PORK BURGER

Ingredienser

Bager-Burger med Pane d'oro ca.	2.400 g
BBQ-Sauce	450 g
BBQ Pulled Pork	3.000 g
Coleslaw	1.500 g
Løg, tynde skiver	300 g
Lollo Bionda salat	600 g

Vægt i alt 8.250 g

Antal 30

Læg på og anret

Skær den ikke helt bagte burgerbolle over efter afkøling. Smør over- og underdel med BBQ-Sauce. Læg salatblade på og derefter Pulled Pork. Til slut lægges løg, coleslaw og grøn salat på kødet og afslut med overdelen.

BAVARIA BURGER

Bavaria er en ovnbagt bayersk „Leberkäse“ - altså farsbrød - som er opkaldt efter byen Bavaria i Bayern, Tyskland.

Ingredienser

Bager-Burger med Pane rustic ca.	2.400 g
Farsbrød, bagt	3.000 g
Spejlæg	1.200 g
Agurkesalat, i skiver	900 g
Løg, tynde skiver	600 g
Sød sennep	500 g

Vægt i alt 8.600 g

Antal 30

Læg på og anret

Skær burgerbollerne over. Smør over- og underdel med sød sennep. Læg lidt salat på underdelen og derefter en skive bagt farsbrød. Til slut lægges syltede agurker, løg og spejlæg og afslut med overdelen.



BACON-CHEESE HAM BURGER

Ingredienser

Bager-Burger med Pane rustic ca.	2.400 g
Sennepscreme:	
Crème Fraîche 18 % Fedt	400 g
Sennep	100 g

Sennepscreme 500 g

Skinke, kogt	1.500 g
Baconskiver, stegt	1.500 g
Blåskimmelost	900 g
Løg, tynde skiver	600 g
Syltede agurker (i skiver på langs)	750 g

Vægt i alt 8.150 g

Antal 30

Læg på, gratiner og anret

Skær burgerbollerne over. Smør over- og underdel med Sennepscreme.

Sauter løgene. Skær skinken i ca. 2 cm brede strimler og læg skiftevis skinke og bacon på underdelen. Derefter lægges blåskimmelosten på og gratiner i ca. 3 min. ved 240 °C. Til slut lægges de sauterede løg og de syltede agurker på og afslut med overdelen.



Køb ingredienserne hos BÄKO Danmark

Produkt	BÄKO varenr.
Pane Luciane	211486
Pane D'oro	221069*
Pane Rustic	213910
SP Soft & Frisch CL	381759

*bestillingsvare



TIP:

Tilbyd dine kunder at købe de bagte Bager-Burgerboller så de selv kan lave lækre bager-burgere derhjemme

CSM Nordic A/S

Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf: 6341 8300 | Web: csmnordic.com
info.nordic@csmbakerysolutions.com

Forhandles af:



*connecting the
world of baking®*

FOKUS PRODUKT

OSTE SNEGL



- ✓ Lækkert "TO GO" produkt med smør
- ✓ Fyldt med mozzarella og pyntet med Gouda
- ✓ Håndlavet udseende
- ✓ Holder sig frisk længe



130 g



1 x 50



60

Varenr. 403772



med smør

BAKO DANMARK

wolf
ButterBack

quality we have in common

FOKUS PRODUKT

KALKUN CROISSANT MED OSTECREME

NYHED

- ✓ Lækker "TO GO" produkt med smør
- ✓ Croissant med kalkun, purløg og lækker cremet ostefyld
- ✓ Sprøde sesamfrø, hørfrø og revet ost som topping



110 g



1 x 50



60

Varenr. 408501

Lækker "TO GO"
produkt med smør

wolf
ButterBack

quality we have in common

FOKUS PRODUKT

KARRY PØLSEHORN



- ✓ Med tomatketchup og krydret karrysauce
- ✓ Et fantastisk snack produkt "til folk på farten"
- ✓ Kan serveres både kold og varm



170 g



1 x 46



60

Varenr. 405709

*The Snack
you love!*

wolf
ButterBack

quality we have in common




EKSTRA DELIKATESSER



Tip:

Brug også ostesneglen
som lækker vegetar sandwich



VARENØR	PRODUKT NAVN			
406879	Royal Smør Croissant	67 g	2 x 55	32
408311	Royal Chokolade Croissant	105 g	2 x 50	32
401423	Marcipan Croissant	105 g	2 x 50	32
408087	Vintersnitte med krydderier	130 g	1 x 50	60
405153	Nødde Nougat rulle	120 g	1 x 50	60
406637	Pretzel trekant	100 g	2 x 50	32
408497	Kartoffel trekant	100 g	1 x 50	60
408501	Kalkun Croissant med ostecreme	110 g	1 x 50	60
403772	Oste Snegl	130 g	1 x 50	60
405709	Karry Pølsehorn	170 g	1 x 46	60
406880	Stærk oste peber snack	110 g	1 x 50	60
406211	Pizza Twister	130 g	1 x 48	60
405167	Salami Twister	120 g	1 x 48	60
405237	Kalkun Twister	120 g	1 x 48	60

NYHED

NYHED

NYHED



Vægt



Kasse



Antal kasser pr. palle



PIZZA RUSTIQUE

*en snack,
mange muligheder!*

UDNYT DIT OMSÆTNINGSPOTENTIALE!

Homemade

**BAGER
PIZZA**

★
Food

TO GO

Freshly made
★

 **CSM**
Bakery Solutions



Ulmer Spatz

VORES BAGER-PIZZA: GENNEMPRØVEDE GRUNDOPSKRIFTER

Nu kan du differentiere dig fra dine konkurrenter med dine pizzaer fremstillet af din egen individuelle opskrift. Her er der et par forslag til grundopskrifter:



BAGER-PIZZA MED PANE RUSTIC

INGREDIENSER GRUNDDEJ

Hvedemel	1.700 g
Pane rustic	300 g
SP Soft & Frisch CL	20 g
Salt	50 g
Gær	60 g
Vand, ca.	1.340 g

Dejvægt 3.470 g

INGREDIENSER SAUCE

Pesto-Sauce:	
Pesto Genovese	425 g
Crème fraîche 18% Fedt	255 g
Emmentaler, revet, min.45% Fedt	130 g
Mandler, hakkede	85 g
Æg	40 g

Vægt Pesto-Sauce 935 g

Parmesan, revet	150 g
-----------------	-------

Vægt i alt 4.555 g

Æltetid: 5 min. langsomt

6 min. hurtigt

Dejtemperatur: 26 °C

Liggetid: 10 min.

Vægt pr. virk: 3.000 g

Raskning i virk: 10 min.

Raskning pr. stk.: 90-120 min.

FREMSTILLING

Rul de raskede dejstykker ud i størrelse ca. 20 x 15 cm og læg på plader belagt med bagepapir.

Dejstykkerne kan også formes i hånden i den angivne størrelse. Det giver en lidt mere åben og uregelmæssig porring i pizzaerne.

Smør Pesto-Saucen på og drys med parmesanost. Forbag pizzastykkerne ved 250 °C i ca. 8-9 min. De bagte pizzastykker kan efter afkøling sættes på frost.

For at lave pizzaerne færdige skal pizzastykkerne tøs let op. Derefter puttes resten af den ønskede fyld på og pizzaerne bages færdige ved 250 °C i ca. 5-6 min.

BAGER-PIZZA MED PANE LUCIANE

INGREDIENSER GRUNDEJ

Hvedemel	1.600 g
Pane Luciane	400 g
SP Soft & Frisch CL	20 g
Gær	60 g
Vand, ca.	1.340 g

Dejvægt **3.420 g**

INGREDIENSER SAUCE

Meister Pizza Sauce Napoli	1.500 g
Parmesan, revet	150 g

Vægt i alt **5.070 g**

Æltetid:	5 min. langsomt 6 min. hurtigt
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	10 min.
Vægt pr. virk:	3.000 g
Raskning i virk:	10 min.
Raskning pr. stk.:	90-120 min.

FREMSTILLING

Rul de raskede dejstykker ud i størrelse ca. 20 x 15 cm og læg på plader belagt med bagepapir.

Dejstykkerne kan også formes i hånden i den angivne størrelse. Det giver en lidt mere åben og uregelmæssig porring i pizzaerne.

Smør **Meister Pizza-Sauce Napoli** på og drys med parmesanost. Forbag pizzastykkerne ved 250 °C i ca. 8-9 min. De bagte pizzastykker kan efter afkøling sættes på frost.

For at lave pizzaerne færdige skal pizzastykkerne tøs let op. Derefter puttes resten af den ønskede fyld på og pizzaerne bages færdige ved 250 °C i ca. 5-6 min.

BAGER-PIZZA MED PANE D'ORO

INGREDIENSER GRUNDEJ

Hvedemel	1.700 g
Pane d'oro	300 g
SP Soft & Frisch CL	20 g
Salt	50 g
Gær	60 g
Vand, ca.	1.340 g

Dejvægt **3.470 g**

INGREDIENSER SAUCE

Meister Pizza Sauce Napoli	1.500 g
Parmesan, revet	150 g

Vægt i alt **5.120 g**

Æltetid:	5 min. langsomt 6 min. hurtigt
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	10 min.
Vægt pr. virk:	3.000 g
Raskning i virk:	10 min.
Raskning pr. stk.:	90-120 min.

FREMSTILLING

Rul de raskede dejstykker ud i størrelse ca. 20 x 15 cm og læg på plader belagt med bagepapir.

Dejstykkerne kan også formes i hånden i den angivne størrelse. Det giver en lidt mere åben og uregelmæssig porring i pizzaerne.

Smør **Meister Pizza-Sauce Napoli** på og drys med parmesanost. Forbag pizzastykkerne ved 250 °C i ca. 8-9 min. De bagte pizzastykker kan efter afkøling sættes på frost.

For at lave pizzaerne færdige skal pizzastykkerne tøs let op. Derefter puttes resten af den ønskede fyld på og pizzaerne bages færdige ved 250 °C i ca. 5-6 min.

DEN PERFEKTE BASIS TIL DE BEDSTE PIZZAER

Med vores grunddeje har du den perfekte basis for at tilbyde dine kunder alsidige snack-kreationer.



Så let er det:



1.

Form Pizza-stykkerne efter raskning i 90 - 120 min. og forbered med sauce efter opskrifterne og forbag i ca. 8-9 min. ved 250 °C. Dejstykkerne kan efter afkøling sættes på frost.

2.

Efter en kort optøning kan pizzaerne fyldes efter ønske og bages færdig i 5-6 min. ved 250 °C.

3.

Tilslut afkøles pizzaerne en smule og lige inden salg kan de toppes med friske ingredienser og evt. dryppes med lidt ekstra jomfru olivenolie.

TIP: Varm Pizzaen ved salg i Merrychef eller Atollspeed (Hybridovn). Varme forøger kvaliteten og nydelsen! Et par dråber olivenolie og frisk salat (fx. rucola) eller krydderurter (fx. basilikum) forbedrer udseendet og smagen af pizzaen.



Pizzaer „på række“ er en udemærket Eye-Catcher i din Snack-bar



LÆKRE IDEER:



BAGER-PIZZA VEGGIE

Vegetar pizzasnack med Pane Luciane

INGREDIENSER

Forbagt pizza med Pane Luciane, ca. 4.060 g

Fyld:

Peberfrugt, rå, i strimler 1.650 g
Rødløg, fint snittet 300 g
Oliven, sorte 180 g
Små tomater i skiver 360 g
Gouda, revet 45 % Fedt 1.050 g

Vægt i alt **7.600 g**

Antal 30

AFSLUTNING

Tø de forbagte pizzabunde op. Bland peberfrugt, løg, oliven og tomater med hinanden og læg på pizzaerne.

Til slut drysses med revet goudaost og bag pizzaerne færdig ved 250 °C i ca. 6 min.



BAGER-PIZZA MARGHERITA

Vegetar pizzasnack med Pane Luciane

INGREDIENSER

Forbagt pizza med Pane Luciane, ca. 4.060 g

Fyld:

Mozzarella, revet 45 % fedt 900 g

Fyld efter bagning:

Små tomater i skiver 750 g
Basilikumblade, friske (ca. 150 stk.) 150 g

Vægt i alt, ca. **5.860 g**

Antal 30

AFSLUTNING

Tø de forbagte pizzabunde op og læg mozzarella på. Bag pizzaerne færdig ved 250 °C i ca. 5-6 min.

Til slut lægges tomater og basilikum på pizzaerne. For den „italienske“ nydelse dryp med lidt balsamico og olivenolie lige før servering.



BAGER-PIZZA SERRANO

Pizzasnack med Pane Luciane

INGREDIENSER

Forbagt Pizza mit Pane Luciane, ca. 4.060 g

Fyld efter bagning:

Serrano-skinke 1.050 g

Parmesan, flager 600 g

Ruccolablade, friske (ca. 150 stk.) 300 g

Vægt i alt **6.010 g**

Antal 30

AFSLUTNING

Bag de optøede pizzabunde færdige i ca. 5 min.

Efter bagning lægges fyldet på.



BAGER-PIZZA POMODORO-PROSCIUTTO

Pizzasnack med Pane Luciane

INGREDIENSER

Forbagt Pizza med Pane Luciane, ca. 4.060 g

Fyld efter bagning:

Små tomater - i skiver 600 g

Skinke, kogt 1.500 g

Ruccolablade, friske (ca. 150 St.) 300 g

Vægt i alt **6.460 g**

Antal 30

AFSLUTNING

Bag de optøede pizzabunde færdige i ca. 5 min.

Efter bagning lægges fyldet på.



BAGER-PIZZA TUN

Pizzasnack med Pane rustic

INGREDIENSER

Forbagt Pizza med Pane rustic, ca. 3.650 g

Fyld:

Tun i olie 2.100 g
Rødløg i ringe, fint snittet 300 g
Mozzarella, revet 45 % Fedt 900 g

Vægt i alt **6.950 g**

Antal 30

AFSLUTNING

Tø de forbagte pizzabunde op og læg tun, rødløg og mozzarella på. Bag pizzaerne færdig ved 250 °C i ca. 6 min.



BAGER-PIZZA SALAMI

Pizzasnack med Pane d'oro

INGREDIENSER

Forbagt Pizza med Pane d'oro, ca. 4.100 g

Fyld:

Emmentaler, revet min. 45 % fedt 600 g
Mozzarella, revet 45 % fedt 600 g

Fyld efter bagning:

Salami 1.350 g

Vægt i alt **6.650 g**

Antal 30

AFSLUTNING

Tø de forbagte pizzabunde op, drys med revet emmentaler og mozzarella. Bag pizzaerne færdig ved 250 °C i ca. 5-6 min.

Til slut lægges salami på. Lige før servering pynt med rucola og dryp lidt olivenolie på.

LÆKRE PIZZAER BAGT AF EN RIGTIG BAGER!



TIP: Tilbyd dine kunder at købe de forbagte bunde så de selv kan lave lækre bager-pizzaer derhjemme.

Køb ingredienserne hos BÄKO Danmark

Produkt	BÄKO varenr.
Pane Luciane	211486
Pane D'oro	221069*
Pane Rustic	213910
SP Soft & Frisch CL	381759
Meister Pizza Sauce Napoli	220315
*bestillingsvare	

CSM Nordic A/S

Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf: 6341 8300 | Web: csmnordic.com
info.nordic@csmbakerysolutions.com

Forhandles af:



connecting the world of baking®

TO GO produkter

Lækre applikationer til livet på farten



TO GO NEMT OG LÆKKERT!

Vi giver jer inspiration med lækre opskrifter på gode "to-go" produkter på de næste sider. Både med en nyfortolkning af den velkendte hotdog, søde sager og lækre sandwiches.

God fornøjelse!

Opskrift: Deluxe Pølsehorn

Ingredienser:	
Hvedemel	1000 g
Sukker	60 g
Vand	450 g
Gær	40 g
Festipak	80 g
Sapore Fidelio	20 g
Smør	80 g
Easy Soft'r	100 g



TO GO

Fremgangsmåde:	
Æltetid	4 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemperatur	28°C
Liggetid 1	10 min.
Afvejning	1050 g til 30 stk.
Liggetid 2	10 min.
Opslåning	Rulles ud og læges i en rektangulær form
Rasketid	45 min. 32°C 80% RH
Dekoration	Stryg med æg. En pølse lægges i, en stribe sennep og mayonaise sprøjtes på og drysses med revet ost
Ovntemperatur	180°C
Bagetid	15 min. uden damp

Opskrift: Hakboller med chokolade

Ingredienser:	
Hvedemel	1000 g
Vand	500 g
Æg	50 g
Gær	75 g
Olie	75 g
Sukker	100 g
Easy Soft'r	100 g
Belcolade Selection Noir Grains 55%	375 g
Æg (til hak)	100 g



Fremgangsmåde:	
Æltetid	3 min. langsomt + 7 min. hurtigt
Dejtemperatur	27°C
Liggetid 1	10 min. Hakkes grundigt med æg og chokolade
Afvejning	100 g. pr. stk
Opslåning	Sættes på plader med papir
Rasketid	70 min. 32°C 80% RH
Dekoration	Stryges med æg
Ovntemperatur	230°C
Bagetid	8-10 min.

Opskrift: Blåbær båd

Ingredienser:	
Hvedemel	1000 g
Vand	340 g
Æg	150 g
Gær	50 g
Smør	65 g
Sukker	80 g
Salt	18 g
Sapore Fidelio	20 g
S500	10 g
Mimetic Primeur 5%	500 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	5 min. langsomt + 1 min. hurtigt
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -18°C
Lamiering	3x3
Liggetid 2	20 min. ved 5°C
Laminering	1x3
Opslåning	Rulles ned på 6 mm og skæres aflange 4 x 12 cm
Rasketid	80 min. 30°C 80% PH
Dekoration	Borgmestermasse i bunden og Topfil Vilde Blåbær på toppen. Stryges med æg
Bagetemperatur	220°C
Bagetid	14 min.
Efter afkøling	Pyntes med friske blåbær dypet i Harmony Sublimo



Opskrift: Gourmetspandauer med vaniljecreme

Ingredienser:	
Hvedemel	1000 g
Vand	340 g
Æg	150 g
Gær	50 g
Smør	65 g
Sukker	80 g
Salt	18 g
Sapore Fidelio	20 g
S500	10 g
Mimetic Primeur 5%	500 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	5 min. langsomt + 1 min. hurtigt
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -18°C
Lamiering	3x3
Liggetid 2	20 min. ved 5°C
Opslåning	Rulles ned på 4 mm og skæres 10x10 cm. Fyldes med borgmestermasse.
Rasketid	80 min. 30°C 80% PH
Dekoration	Creme og nødder. Stryges med æg
Bagetemperatur	220°C
Bagetid	14 min.
Efter afkøling	Pyntes med Puratop Hvid Icing



Opskrift: Saltet peanut & karamel croissant

Ingredienser - Croissant:	
Mel	1000 g
Vand	450 g
Salt	20 g
Sukker	80 g
Gær	50 g
Cremet peanutbutter	100 g
Sapore Fidelio	25 g
Mimetic Primeur 5%	50 g
S500	15 g
Mimetic Primeur (til laminering)	500 g

Ingredienser - fyld:	
Deli Karamel	Tilpas



Fremgangsmåde:	
Æltetid	4 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved - 20°C
Lamiering	2x4 (på den ufarvede dej)
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Placer den farvede dej på toppen og rul ned til 2 mm. Skær trekanter på 17 x 6,5 cm og rul til croissanter på 20 g/stk. Stryg med æg
Rasketid	120 min. ved 28°C 75% RH
Bagetemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	14 min.
Efter afkøling	Fyld med Deli Karamel. Glaser med Belcolade Selection Lait Caramel og pynt med peanuts og chokoladebelagt havsalt
Pynt	Overtrækkes med Belcolade Selection Lait og pyntes med saltet peanuts evt. lidt saltflager

Opskrift: Flapjacks

Ingredienser:	
Smør	1000 g
Honning	400 g
Brun farin	400 g
Havreflager	200 g
Abrikoser, tørrede	75 g
Græskarkerner, ristede	750 g
Hørfrø, ristede	750 g
Topfil Abrikos	300 g



Fremgangsmåde:	
Smelt smør og honning og bland sammen med de øvrige ingredienser (bortset fra Topfil Abrikos). Fordel halvdelen af massen jævnt i en kantplade 40x60 cm. Smør Topfil ovenpå. Fordel den anden halvdel af massen jævnt ovenpå. Bages i 20 min. ved 180 °C. Efter afkøling deles den i barer i ønsket størrelse og dyppes i tempereret Belcolade Selection Noir.	

TO GO

Opskrift: Brownie med chokolade

Ingredienser - Brownie:

Olie	600 g
Æg	450 g
Æggeblommer	150 g
Invertsukker	150 g
Hassel nødder eller tørret frugt	450 g
Tegral Satin Creme Cake Neutral	1500 g
Belcolade Selction Lait 35%	600 g
Mimetic Primeur 5%	75 g

Ingredienser - Topping:

Decorcreme Mørk	500 g
-----------------	-------



Fremgangsmåde:

Belcolade Selection Lait og Mimetic Primeur smeltes i mikrobølgeovn eller vandbad til 45°C. Tegral Satin Creme Cake Neutral, olie, æg, æggeblommer og invertsukker røres sammen med spatel i 3 min. ved medium hastighed. Den smeltede chokolademasse tilsættes og der røres i yderligere 2 min. Hasselnødderne/frugterne røres i til sidst. Massen fordeles i en kantplade med silikonepapir og bages i ca. 25 min. ved 170°C

Fremgangsmåde:

Lunes i mikrobølgeovn og smøres jævnt ud over brownien. Deles i ønsket størrelse og dekoreres evt. med **Carat Coverlux Ekstra Mørk**.

Opskrift: Eclair med chokoladecreme

Ingredienser - vandbakkelse:

Vand	1000 g
Mælk	500 g
Olie	100 g
Tegral Clara Super	1000 g

Ingredienser - crumble:

Mel	280 g
Brun farin	200 g
Mimetic Primeur 5%	200 g

Ingredienser - fyld:

Vand	1000 g
Whippak	1000 g
Cremyco	300 g
Belcolade Selection Noir	300 g

Ingredienser - Dekoration:

Decorcreme Mørk	Tilpas
-----------------	--------

Fremgangsmåde:

Mælk og vand varmes til 50-60°C. Tilføj olie og Tegral Clara Super. Mixes i 5 min. med spatel ved medium hastighed. Sprøjtes ud med stjernetylle på silikonepapir eller gum-mimåtter. Dekoreres med nedenstående crumble inden afbagning

Fremgangsmåde:

Ingredienserne køres sammen til en mørdej. Rulles ned på 2 mm og fryses i en time. Deles i rektangler så de passer med vandbakkelse. Lægges ovenpå vandbakkelse og bages ved 160°C med lukket spjæld de første 5 min. Derefter med åbent spjæld i 35-40 min.

Fremgangsmåde:

Vand, Whippak og Cremyco piskes sammen til en homogen creme. Belcolade smeltes til ca. 40°C. Den piskede creme vendes sammen med chokoladen. Eclairs fyldes med chokoladecremen.

Fremgangsmåde:

Lunes i mikrobølgeovn eller vandbad til 35-40°C. De fyldte Éclairs dyppes heri. Dekoreres med et kvadratisk stykke chokoladepynt af Belcolade Selection Noir.



Opskrift: Fuldkornstoast

Ingredienser:	
Fuldkornshvedemel	500 g
Hvedemel	500 g
Vand	680 g
Gær	40 g
Olie	30 g
Sukker	30 g
Salt	20 g
Softgrain Multigrain 5-grain	150 g
Calida	20 g

Forslag til fyld:	
Peberrodsmayonnaise, sprød salat, brøndkarse, Italiensk skinke, cheddar, tomater og vindruer	

Fremgangsmåde:	
Æltetid	4 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemperatur	26-27°C
Afvejning	Afvejes 950 g /stk. virkes op
Liggetid	5-10 min. i bageriet
Opslåning	Aflange, deles i 4 inden de placeres i forme
Rasketid	55-60 min. 34-35°C, 80% RH
Dekoration før bagning	Sæt låg på formen
Ovntemperatur	220-230°C
Bagetid	30 min.

TO GO



Opskrift: Kanelpavé

Ingredienser:	
Hvedemel	800 g
Halvsigtemel	200 g
Vand	700 g
Salt	20 g
Kanel	5 g
O-tentic Origin	40 g
Sapore Fidelio	50 g
Abrikoser, tørrede og hakkede	100 g
Figner, tørrede og hakkede	100 g

Forslag til fyld:	
Tomatpesto, camembert og valnødder og varmes i klaprister	

Fremgangsmåde:	
Æltetid	5+6 min (frugt tilføjes de sidste 2 min)
Dejtemperatur	22-24°C
Liggetid 1	15 min.
Afvejning	2000 g
Liggetid 2	30 min.
Opslåning	Lange brød
Rasketid	60 min.
Dekoration før bagning	Rugsigte. 1 langt snit eller harlekin
Ovntemperatur	250 faldende til 180°C med damp
Bagetid	60 min. de sidste 10 min. med åbent spjæld



Tips og tricks: Sandwichen serveres varm

Opskrift: Chokoladebaguette

Ingredienser:	
O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Vand	700 g
Appelsinskal, revet (1 appelsin)	5 g
Sort peber, stødt	5 g
Belcolade Selection Noir Grains	100 g

Forslag til fyld:	
Citronmayonnaise, avocado og bacon	



Fremgangsmåde:	
Æltetid	5+6 min. (chokolade tilføjes de sidste 2 min.)
Dejtemperatur	22-24°C
Liggetid 1	15 min.
Afvejning	400 g
Liggetid 2	30 min.
Opslåning	Lange baguettes
Rasketid	60 min.
Dekoration før bagning	Rugsigte. 5 snit på skrå
Ovntemperatur	250 faldende til 220°C med damp
Bagetid	18 min. sidste 2 min. med åbent spjæld

Opskrift: Speltkernebrød

Ingredienser:	
Hvedemel	750 g
Fuldkornsspeltmel	250 g
Vand	700 g
Salt	20 g
Gær	30 g
Olie	30 g
Sapore Fidelio	60 g
S500	20 g
Softgrain Spelt	250 g

Forslag til fyld:	
Tun, chili-lemonmayonnaise, jalapenos, persille og rucola	



Fremgangsmåde:	
Æltetid	5+6 min.
Dejtemperatur	22-24°C
Afvejning	5000 g pr. kasse
Liggetid	På køl 24 timer
Opslåning	2500 g i kantplader
Rasketid	60 min. i bageriet
Dekoration før bagning	Trykkes let med fingrene og stryges m. olie
Ovntemperatur	260 faldende til 225°C med damp
Bagetid	25 min. sidste 2 min. med åbent spjæld

Tips og tricks: Sandwichen kan serveres både kold og varm

TO GO

Opskrift: Spiret rugbrød

Ingredienser:

Hvedemel	800 g
Rugmel	200 g
Vand	680 g
Salt	20 g
Gær	30 g
Olie	30 g
Sapore Aroldo	30 g
S500	20 g
Softgrain Sprouted Rye	250 g

Forslag til fyld:

Kyllingfilet, tomattapenade, mozzarella

Fremgangsmåde:

Æltetid	5+6 min.
Dejtemperatur	22-24°C
Afvejning	3600 g pr. kasse
Liggetid	På køl 24 timer
Opslåning	Deles i 20 stk.
Rasketid	10-15 min. i bageriet
Dekoration før bagning	Virket op eller et snit
Ovntemperatur	260 faldende til 225°C med damp
Bagetid	18 min. sidste 2 min. med åbent spjæld

Tips og tricks: Sandwichen kan serveres både kold og varm



Find BÄKO varenumre på alle de anvendte Puratos produkter:

Festipak	214345
Sapore Fidelio	213056
Easy Soft'r	214124
S500	213066
Mimetic Primeur 5%	382017
Deli Karamel	213112
Topfil Abrikos 45 eller 60 %	214378 / 213204
Tegral Satin Creme Cake Neutral	213039
Tegral Clara Super	213038
Whippak	213046
Cremyco	214930
Softgrain Multigrain 5-grain	213478
Calida	213069
O-tentic Origin	213058
O-tentic Tutto Pugliese	214312

Softgrain Spelt	213477
Sapore Aroldo	213063
Softgrain Sprouted Rye	214653
Belcolade Selection Noir Grains	213095
Decorcreme Mørk	213475
Belcolade Selection Noir 15 kg	214390
Belcolade Selction Lait 35%	214389





SNACK SNEGLE

*En snack,
mange muligheder!*

UDNYT DIT OMSÆTNINGSPOTENTIALE!

**OSTE
SNEGL**

**PESTO
SNEGL**

**PIKANT
SNEGL**

**LØG
SNEGL**

★
Food
TO GO

Freshly made
★

 **CSM**
Bakery Solutions



Ulmer Spatz



LØG SNEGLE

- med BBQ Grill Krydderi

Dej

Hvedemel	2.125 g.
Pane Rustic	375 g.
Olivenolie	125 g.
SP Soft & Frisch CL	50 g.
Salt	50 g.
Gær	75 g.
Vand, ca.	1.250 g.

Til indrulning

Homann Ziehplatte (rulle margarine)	1.000 g.
----------------------------------------	----------

Grundmasse

Meister Brand	750 g.
Meister Zwiebel	500 g.
Æg	500 g.
BBQ Grill krydderi	80 g.
Salt	30 g.
Vand	1.600 g.

Dekor

Revet emmentaler	
min. 45% fedt	500 g.
Durumhvede	250 g.

Fremstilling

Æltetid	4 min. langsomt
	6 min. hurtigt
Ovntemperatur ind	230 °C
Ovntemperatur ud	180 °C
Bagetid	ca. 21 min.

Dejen rulles 3x3 på rullebordet og stilles på køl. Efter afkøling rulles dejen ned på 2,5 mm og den færdige grundmasse smøres på dejen. Rul dejen sammen som til snegle og skæres ud til snegle på 100 g. Tryk derefter sneglene i dekorblandingen og sæt på plader belagt med bagepapir. Raskes til fuld volumen. Bages i stikovn med fuld damp. 2 min. inden bagetiden er slut trækkes spjældet.



PESTO SNEGLE

- med BBQ Grill Krydderi

Dej

Hvedemel	2.125 g.
Pane d'oro	375 g.
Olivenolie	125 g.
SP Soft & Frisch CL	50 g.
Salt	50 g.
Gær	90 g.
Vand, ca.	1.250 g.

Til indrulning

Homann Ziehplatte (rulle margarine)	1.000 g.
----------------------------------------	----------

Grundmasse

Meister Brand	1.000 g.
Pesto Genovese	800 g.
Æg	650 g.
BBQ Grill krydderi	80 g.
Salt	20 g.
Vand	900 g.

På grundmassen

Mandler, hakkede	200 g.
Mandler, flager	200 g.

Dekor

Solsikkekerner, hakkede	250 g.
Græskarkerner, grovhakket	250 g.

Fremstilling

Æltetid	4 min. langsomt
	6 min. hurtigt
Ovntemperatur ind	230 °C
Ovntemperatur ud	180 °C
Bagetid	ca. 21 min.

Dejen rulles 3x3 på rullebordet og stilles på køl. Efter afkøling rulles dejen ned på 2,5 mm og den færdige grundmasse smøres på dejen. Derefter fordeles mandelblandingen jævnt på dejen. Rul dejen sammen som til snegle og skær ud til snegle på 100 g. Tryk derefter sneglene i dekorblandingen og sæt på plader belagt med bagepapir. Raskes til fuld volumen. Bages i stikovn med fuld damp. 2 min. inden bagetiden er slut trækkes spjældet.



PIKANT SNEGLE

- med BBQ Grill-Kyllinge Krydderi

Dej

Hvedemel	1.875 g.
Pane Luciane	625 g.
Olivenolie	125 g.
SP Soft & Frisch CL	50 g.
Gær	75 g.
Vand, ca.	1.250 g.

Til indrulning

Homann Ziehplatte (rulle margarine)	1.000 g.
----------------------------------------	----------

Grundmasse

Meister Brand	1.200 g.
Æg	600 g.
BBQ Grill-Kyllinge krydderi	90 g.
Salt	30 g.
Vand	1.700 g.

På grundmassen

Peberfrugt, mild grovhakket	500 g.
Fetaost	500 g.

Dekor

Revet emmentaler min. 45% fedt	500 g.
Durumhvede	250 g.

Fremstilling

Æltetid	4 min. langsomt
	6 min. hurtigt
Ovntemperatur ind	230 °C
Ovntemperatur ud	180 °C
Bagetid	ca. 21 min.

Dejen rulles 3x3 på rullebordet og stilles på køl. Efter afkøling rulles dejen ned på 2,5 mm og den færdige grundmasse smøres på dejen. Derefter fordeles peberfrugt og feta jævnt på dejen. Rul dejen sammen som til snegle og skær ud til snegle på 100 g. Tryk derefter sneglene i dekorblandigen og sæt på plader belagt med bagepapir. Raskes til fuld volumen. Bages i stikovn med fuld damp. 2 min. inden bagetiden er slut trækkes spjældet.



OSTE SNEGLE

- med Chili Grill Krydderi

Dej

Hvedemel	1.875 g.
Pane Luciane	625 g.
Olivenolie	125 g.
SP Soft & Frisch CL	50 g.
Gær	75 g.
Vand, ca.	1.250 g.

Til indrulning

Homann Ziehplatte (rulle margarine)	1.000 g.
----------------------------------------	----------

Grundmasse

Meister Brand	850 g.
Revet emmentaler min. 45% fedt	800 g.
Æg	600 g.
Chili Grill Krydderi	80 g.
Salt	50 g.
Vand	1.100 g.

Dekor

Revet emmentaler min. 45% fedt	500 g.
Durumhvede	250 g.

Fremstilling

Æltetid	4 min. langsomt
	6 min. hurtigt
Ovntemperatur ind	230 °C
Ovntemperatur ud	180 °C
Bagetid	ca. 21 min.

Dejen rulles 3x3 på rullebordet og stilles på køl. Efter afkøling rulles dejen ned på 2,5 mm og den færdige grundmasse smøres på dejen. Rul dejen sammen som til snegle og skæres ud til snegle på 100 g. Tryk derefter sneglene i dekorblandigen og sæt på plader belagt med bagepapir. Raskes til fuld volumen. Bages i stikovn med fuld damp. 2 min. inden bagetiden er slut trækkes spjældet.

Den perfekte base til dine snacks



+ LØG

+ PESTO

+ PEBERFRUGT & FETA

+ OST



LØG
SNEGL

PESTO
SNEGL

PIKANT
SNEGL

OSTE
SNEGL

Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK.

Produkt	BÄKO varenr.	Produkt	BÄKO varenr.
Pane D'oro	221069*	Meister Brand	220621
Pane Luciane	211486	Homann Ziehplatte	380742
Pane Rustic	213910	Meister Zwiebel	210075*
SP Soft & Frisch CL	381759		

*bestillingsvare

CSM Nordic A/S

Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf: 6341 8300 | Web: csmnordic.com
info.nordic@csmbakerysolutions.com

Forhandles af:



connecting the
world of baking®



WALDKORN®

THE ORIGINAL



Waldkorn® is a brand of CSM Bakery Solutions

Waldkorn®, god smag fortjener tid

Sælger du frisksmurte sandwiches i din bagerforretning? Her er der lidt inspiration til sandwiches baseret på Waldkorn brød og boller.

Grundopskrift Waldkorn brød og boller

INGREDIENSER	VÆGT
Waldkorn®	2.500 g
Hvedemel	1.500 g
Rugsigtemel	1.000 g
Gær	125 g
Vand	3.050 g
Dekor:	
Sigtemel	400 g
Hørfrø	200 g
Sesamfrø	200 g
Havre- el. rug- flokke	200 g



FREM GANGSMÅDE BRØD

Efter liggetiden slås brødene op, fugtes lidt, inden de vendes i frøblandingen. De fritstående slås ikke for lange op. Brødene skal ikke skæres. Spjældet trækkes halvt under hele bagningen.

FREMSTILLING: BRØD

Dejtemperatur	27 - 28°C
Æltid:	12 min. langsomt + 3 - 4 min. hurtigt
Liggetid:	30 - 40 min. i virk.
Dejvægt:	Fritstående 700 g. Formbrød 750 g. alu-form 76 140 el. rugbrødsformsæt 10x10x18
Raske-/hævetid:	40 - 45 min.
Ovntemperatur:	ca. 240°C faldende til 200°C
Bagetid:	Fritstående 40 min. Formbrød ca. 50 min.

FREM GANGSMÅDE BOLLER

Bollerne virkes op i rugsigtemel. Sæt bollerne på blanke plader, der er drysset med rugsigtemel og vendes med virket nedad.

Efter raskning vendes opad, sættes på netplader og bages af.

FREMSTILLING: BOLLER

Dejtemperatur:	ca. 27 - 28°C
Æltid:	12 min. langsomt + 3-4 min. hurtigt
Liggetid:	1 x 10 min. + 1 x 15 min. i virk.
Dejvægt:	2.500 g pr. bræk.
Raske-/hævetid:	40 - 45 min.
Damp:	Ja. Kan evt. undlades.
Ovntemperatur:	ca. 230°C/240°C faldende til ca. 200°C
Bagetid:	ca. 25 - 30 min. efter ovntype. Spjældet trækkes efter halvdelen af tiden.

Waldkorn® , god smag fortjener tid

Waldkorn sandwich med røget laks og wasabi

Ingredienser:

2 skiver Waldkorn® brød efter eget valg
Wasabi - mayonnaise
Lolla rossa salat
Røget laks
Wasabi sesamfrø

Forberedelse:

Smør en skive Waldkorn® med Wasabi mayonnaise, dæk med salat og læg røget laks ovenpå. Drys med Wasabi sesamfrø og afslut med den anden skive Waldkorn®.

Tilberedningstid: 5 minutter



Waldkorn sandwich med røget kyllingebryst

Ingredienser:

2 skiver Waldkorn® brød efter eget valg
Røget kyllingebryst
Cherry tomater
Salat
Karse
Cocktail Sauce

Forberedelse:

Smør en skive Waldkorn® med cocktail sauce, top med salat, røget kylling. Fordel cherrytomater og karse ovenpå og afslut med den anden skive Waldkorn®.

Tilberedningstid: 5 minutter



Waldkorn bolle fyldt med æg og rejer

Ingredienser:

1 Waldkorn® bolle efter eget valg
1 æg
1 stænk mælk
Rejer
Krydderier efter eget valg

Forberedelse:

Lav en røræg med æg, mælk og krydderier. Udhul en Waldkorn bolle og fyld med rejer og røræg.

Tilberedningstid: 15 minutter



Waldkorn sandwich med skinke og ost

Ingredienser:

Blandet salat
2 skiver kogt skinke
2 skiver ost
Agurk skåret i skiver
Tomat skåret i skiver
1 hårdkogt æg skåret i både
Vinaigrette

Forberedelse:

Dæk en skive Waldkorn® med blandet salat, kogt skinke, ost, et par skiver agurk og tomat, tre både æg. Afslut med lidt blandet salat, vinaigrette og den anden skive Waldkorn®.

Tilberedningstid: 5 minutter + 10 minutter til kogning af æg



Waldkorn hamburger

Ingredienser:

2 tykke skiver Waldkorn® brød efter eget valg
1 bøf af hakket oksekød
2 salatblade
3 tomat skiver
5 g ristet løg
1 spsk hamburger sauce

Forberedelse:

Rist 2 skiver Waldkorn® brød og grill oksekødsbøffen. Læg salaten og tomatkiver på en skive ristet Waldkorn® brød. Dernæst bøffen, ristet løg og hamburger sauce. Afslut med den anden skive ristet Waldkorn brød.

Tilberedningstid: 10 minutter



Waldkorn® Classic

Mørk brødbase.

Den unikke kombination af rug, byg, hvede, hør, solsikkerkerner, soja, hvedemaltmel, maltekstrakt mm. giver dig brød pakket med god smag.

Waldkorn® er det eneste brødbrand, der garanterer en original spiseoplevelse, for dem, der værdsætter håndværk og en autentisk smag. Alle ingredienser har fået tid til at vokse og modnes. Ligesom bagere også tager tid til at bage med passion og sans for detaljer.



BÄKO Varenr.: 212987

CSM Nordic A/S

Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf: 6341 8300 | Web: csmnordic.com
info.nordic@csmbakerysolutions.com

Forhandles af:



*connecting the
world of baking®*



Kontakt BÄKO DANMARK

Konsulenter



Christian Drever

Konsulent
Sjælland / Nordsjælland / Kbh.
Tlf.: 4016 4181
Mail: christian@baekodanmark.dk



Steen Kristensen

Konsulent
Midt- & Nordjylland
Tlf.: 3073 4765
Mail: steen@baekodanmark.dk



Henrik Pelsen

Konsulent
Sydsjælland / Kbh./ Lolland
Tlf.: 3073 7352
Mail: henrik@baekodanmark.dk



John Clausen

Konsulent
Fyn / Østjylland
Tlf.: 2057 5707
Mail: john-c@baekodanmark.dk

Kundeservice

KUNDESERVICE

BÄKO SH i Kropp
Tlf.: 4422 6810
Mail: anja@baeko.dk