

Julebakst

Med enkle grep kan du lage lekre juleprodukter av søtbakst du kanskje allerede har i fryseren. Velger du ferdigstekt eller ferdighevet hvetebakst, har du julebaksten klar på en drøy time.



Honey bun kanel server 65g

EPD 2611051

Ant pr krt 48 stk

Trendy hybridprodukt av berlinerbolle og skillingsbolle. Ferdig stekt og klar til servering etter en snau time i romtemperatur.



Hvetebolle 85g

EPD 2786960

Ant pr krt 150 stk

Saftig, tradisjonell hvetebolle. Leveres som frosne deigemner. Tin, hev og stek.



Kardemommeknute vaniljesmak ferdig hevet 120g

EPD 6055073

Ant pr krt 36 stk

Saftig og dekorativ med smak av vanilje. Sukker og grovkvernet kardemommetopping medfører, drysses på før steking. Kun tines før steking.

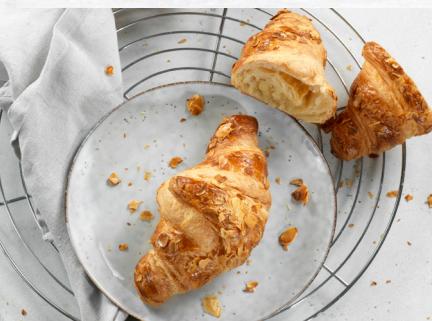


Kanelbolle ferdig hevet 100g

EPD 6057459

Ant pr krt 55 stk

Kanelbolle med perlesukker. Skal kun tines før steking, enklere og bedre blir det ikke.



Croissant mandel 95g

EPD 5672159

Ant pr krt 48 stk

Saftig croissant fylt med mandelmasse og toppet med smakfulle mandelflak. Enkel håndtering, stekes fra frossen tilstand.



Meliglasur 175g

EPD 1762715

Ant pr krt 50 stk

Meliglasur som kun skal tines. Klipp et lite hull i hjørnet på posen, klem og påfør baksten. Baksten må være avkjølt før meliglasur påføres.



Del croissanten i 2 før steking og server bitesize.



Lag lussekatter av hveteboller!

**Lantmännen
Unibake**

Last ned vår inspirasjonsbrosjyre og få enkle og kreative julebaksttips.

