

Nyhed



KAGER DER FRISTER

Kærnemælkshorn

Dansk bagværk

Klassisk kærnemælkshorn med hindbær, creme og **ODENSE-masse**.

Hornene er rullet i hånden og bagt gyldne for et indbydende udtryk og saftig krumme.

Resultatet er et fristende horn, der er **færdigbagt og klar til servering** – perfekt til cafésalg, kantine og videresalg i disk.

TIP: Top eventuelt med hvid glasur og frysetørret hindbær for et lyst og appetitvækkende look, eller farv glasuren i forbindelse med højtider og temaer for ekstra synlighed og mersalg.

Kærnemælkshorn med hindbær

Varenr. 300442

Kolli: 48 x 95 g

Leveres frisk fra
frost, så du
sparer tid i
køkkenet og
sikrer ensartet
kvalitet – hver
gang.



Få inspiration til din næste servering
– scan QR og tilmeld dig vores nyhedsbrev



Nyhed



KAGER DER FRISTER

Marcipanhorn

Dansk bagværk

BÆCHS Marcipanhorn er bagt med **ODENSE Marcipan**, som giver en autentisk og fyldig mandelsmag, gæsterne kender og efterspørger.

Hornene rulles i hånden i bageriet i Hobro og afsluttes med perlesukker på toppen, der tilføjer både knas og et klassisk, indbydende look.

Marcipanhornene er **færdigbagt og klar til servering eller videresalg** i disk, hvilket sikrer **nem håndtering** og ensartet kvalitet i hverdagen.

**Marcipanhorn med
ODENSE Marcipan**

Varenr. 300443
Kolli: 48 x 87 g

Leveres **frisk fra frost** – ideelt til café, kantine og convenience, hvor effektiv drift og stabil kvalitet er afgørende.



Få inspiration til din næste servering
– scan QR og tilmeld dig vores nyhedsbrev

