Bageri och Café



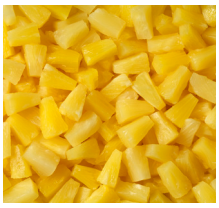
WERNSING
FOOD SOLUTIONS



Frukt, bär, oliver och majs

Konserv

ANANAS BIT EGEN JUICE / LS
6 x 3050 g – Art. 3301 / 3300



ANANAS SKIVAD LS
24 x 850 g – Art. 3110



ANANAS KROSS EGEN JUICE
6 x 3060 g – Art. 3200



FRUKTCOCKTAIL LS
6 x 2600 g – Art. 3001



PÄRON HALVOR LS
3 x 2650 g – Art. 3503



MANDARINER KLYFTOR LS
6 x 2650 g – Art. 3600



PERSIKOHALVOR LS
6 x 2650 g – Art. 3402



ÄPPELKLYFTOR
6 x 2724 g – Art. 3861



Fryst

ÄPPLE KLYFTOR
4 x 2,5 kg – Art. 2393



ÄPPLE TÄRNAT
4 x 2,5 kg – Art. 2396



BLÅBÄR
4 x 2,5 kg – Art. 2306



FRUKTSALLAD
4 x 2,5 kg – Art. 2099



HALLON
4 x 2,5 kg – Art. 2356



JORDGUBBAR
4 x 2,5 kg – Art. 2200



MANGO TÄRNAD
4 x 2,5 kg – Art. 2094



RABARBER
4 x 2,5 kg – Art. 2320



OLIVER GRÖNA MAMMOUTH (JUMBO)
2 x 5,5 kg – Art. 7331



OLIVER GRÖNA UTAN KÄRNA
6 x 3 kg – Art. 7340



OLIVER GRÖNA MED PIMENTO
6 x 3 kg – Art. 7320



MAJSKORN
24 x 340 g – Art. 7150



OLIVER KALAMATA JUMBO
2 x 5500 g – Art. 7328



OLIVER SVARTA UTAN KÄRNA
6 x 3 kg – Art. 7225



OLIVER SVARTA SKIVADE
6 x 3 kg – Art. 7226





Diverse

TOMAT KROSSAD
6 x 2500 g – Art. 8101



TOMATPURÉ
3 x 4500 g – Art. 8000



GURKA LEGYMSKIVAD
10,6 kg – Art. 6553



GARBANZOBÖNOR (KIKÄRTOR)
6 x 2,5 kg – Art. 3946



LÖK ROSTAD
12 x 500 g – Art. 8401



BAKPOTATIS
6 x 4 st – Art. 79801



POTATIS MINUT TÄRNAD
2 x 4 kg – Art. 79431



ÄRTBAS
2,5 kg – Art. 3988





Röror, sås och majo

RÖDBETSSALLAD
2,5 kg – Art. 24153



SKAGENRÖRA
2,5 kg – Art. 24493



RÄKSALLAD ORIGINAL
2,5 kg – Art. 24513



KYCKLING CURRY
2,5 kg – Art. 24063



POTATISSALLAD ORIGINAL
2,5 kg – Art. 24003



CAESARDRESSING
2,5 kg – Art. 24203



REMOULADSÅS
5 kg – Art. 24123



MAJONNÄS VIT 80%
10 kg – Art. 8850



MAJONNÄS 60%
10 kg – Art. 8820



MAJONNÄS 80%
10 kg – Art. 8810



MAJONNÄS ÄGGFRI 60%
5 kg – Art. 8857



RAPSOLJA
10 l – Art. 4210





SOCKERKAKA MED EXTRA PROTEIN

Ingredienser

200 g smör
2 1/2 dl strösocker
3 ägg
2 dl vetemjöl
2 dl ärtbas
1 1/2 dl vatten
1 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker

Florsocker

Gör så här

Sätt ugnen på 175°.
Smörj och bröa en rund sockerkaksform som rymmer ca 1 ½ liter.
Mixa ärtbasen i en mixer. Häll på vattnet och låt svälla.
Vispa smör och socker poröst. Rör ner äggen ett i taget i smeten.
Rör ner den blötlagda ärtbasen.
Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker och vänd ner i smeten.
Rör till en jämn smet och häll ner i formen.
Grädda långt ner i ugnen 50-55 min. Låt svalna innan kakan stjälps upp och får kallna med formen över sig.
Pudra över lite florsocker innan servering.





VEGANSK SOCKERKAKA MED EXTRA PROTEIN

Ingredienser

1,5 dl kikärtsspad
3 dl strösocker
2 dl vetemjöl
2 dl ärtbas
1 1/2 dl vatten
2 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
0,5 tsk salt
100 g växtbaserat smör
1 dl havredryck

Florsocker

Gör så här

Sätt ugnen på 175°.
Smöra och bröa en sockerkaksform.
Vispa kikärtsspad och socker fluffigt.
Mixa ärtbasen i en mixer. Häll på vattnet och låt svälla.
Smält smöret. Vänd i smör och havredryck i kikärtssmeten.
Rör ner den blötlagda ärtbasen, fortsätt tills du har en slät smet.
Blanda alla torra ingredienser i en bunke och vänd ner i smeten.
Rör till en jämn smet och häll ner i formen.
Grädda mitt i ugnen 50-55 min.
Låt sockerkakan svalna helt innan du tar ut den ur formen.
Pudra över lite florsocker innan servering.

För recept och inspiration
wernsing.se/recept

Intresserad av fler sallader, röror och såser?
Se foldern "*Himmelska röror!*" från IDA Storkök.



WERNSING FOOD SOLUTIONS
Vättern potatis
Varbergs KÖKET

WERNSING FOOD SOLUTIONS
Kampetorpsgatan 4 I 532 37 Skara I Tel 0511-244 00 I E-post: order@wernsing.se I www.wernsing.se