

Bæchs

KAGER DER FRISTER



Bæchs
Café
Konditoriet

EN SKATTEKISTE AF KAGER OG DESSERTER

En lille luksus med stor betydning

Ægte konditorkager kan være komplicerede at fremstille. De kræver meget tid, mange råvarer og en hulens masse ekspertise, hvis de skal blive velsmagende og præsentable. Og hvem har tiden til det?

Bæchs Café Konditoriet er et koncept til dig, der driver din egen café med god kaffe, gode kager og masser af god stemning. Og til dig, der måske kæmper med tid og nok personale.



Løfter dit professionelle niveau

Bæchs Café Konditoriet er for dig, som caféjejer en hverdagsluksus og håndsrækning af færdigtilberedte kager og desserter, som du kan servere frisk fra frost. Bæchs Café Konditoriet løfter dit professionelle niveau til next level. Kagerne er lavet i hånden og produktionen foregår som i et konditori. Alle kager produceres med stor omhu og respekt for det gode håndværk af vores egne bagere og konditorer.

Dansk smag – Dansk produceret – fremtidens kager

Bæchs Café Konditoriet er 100% dansk producerede kager og desserter. Smagene er danske og opskrifterne tager udgangspunkt i autentiske, danske klassikere, med et eksklusivt twist af fremtidens konditori.

Men hvad betyder det for dig, at kagerne er danske?

Udover at vi selvfølgelig har fokus på danske smage, danske traditioner og dansk håndværk, så er det værd at bemærke, at produktionen i Hobro betyder kortere transport til dig og dermed hurtigere levering. Og så står vores salgskonsulenter altid til rådighed for dig og din café.



”

*Med kager fra
Bæchs Conditori kan
vi servere lækre kager,
selvom vi har travlt.*

Lise Frederiksen,
Quedens Gaard, Ribe

Max fleksibilitet – max interessant

Du kan frit vælge mellem alle Bæchs Café Konditoriets kager og skifte ud i sortimentet, når det passer dig – og dine gæster. Der er kager til alle anledninger, til hele dagen i caféens åbningstid og til hele året. Du skal ikke selv opfinde caféens næste spændende kage, den har vi allerede klar til dig. Du får maximal fleksibilitet. Og din café bliver langt mere interessant.

Din café – dine egne signaturkager

Som café ejer har du helt sikkert et ønske om at have en tydelig profil. Det er ikke ligegyldigt hvad man serverer, ligesom indretningen bare skal spille. Alle kager og desserter i Bæchs Café Konditoriets sortiment er serveringsklare, som de er, men hvis du har lyst, giver det rigtig god mening, at give kagerne dit eget personlige touch med pynt, der understøtter kagerne, og som du ved vil tiltale lige præcis dine gæster.

Husk! Det første vi spiser med, er øjnene

Er de lækre? Ser de godt ud? Er de interessante? Er de Insta-venlige? Passer de til caféens udtryk? Det er bare nogle af de spørgsmål enhver café gæst stiller sig selv bevidst eller ubevidst. Derfor gælder det altid om at imødekomme gæsternes behov uanset hvilke - og husk at smukke kager smager bedst.



Rasmus Razz Jørgensen
Café Razz, Middelfart og Kolding



Grunden til, at vi har valgt Bæchs som leverandør af vores kager er, at vi altid får et ensartet produkt i den bedste kvalitet.

Vi har arbejdet sammen med Bæchs de sidste 15 år af flere årsager. De leverer altid til tiden og det er bedre for vores bundlinje, at få kagerne lavet hos Bæchs, end hvis vi skal gøre det selv.

Vi har kunder fra hele Trekantsområdet, fordi de ved, vi har de kager og det kører de gerne for.



Nul madspild

Du vælger selv hvor bredt dit sortiment skal være, og du kan uden besvær skifte til nye kager og desserter, når det passer dig. Du ringer bare. Det smarte er, at alle kager kommer frosne til caféen, så du kun behøver at tage de kager frem, dine kunder ønsker. På den måde undgår du madspild.



"Time poor"

Bæchs Café Konditoriet er til dig, der godt kan føle sig fattig på tid ind i mellem og som ville ønske, der var flere timer i døgnnet. Dig, der ved, hvordan man kender forskel på godt og fantastisk. Bæchs Café Konditoriets kager og desserter er ikke bare nemme, de er også af en meget høj kvalitet både hvad angår smag og udseende. En kvalitet, som du roligt kan sætte din lid til og servere for dine gæster med stolthed.

Sammen bliver vi mere bæredygtige

Vi ved, at mange arbejder meget bevidst med at skabe en mere bæredygtig café, f.eks. ved at reducere madspild for at gøre noget godt for klimaet. Ved Bæchs, som er 100 % danskproducerede kager og desserter, arbejder vi også med at skabe en mere bæredygtig hverdag bid for bid. Social ansvarlighed og bæredygtighed er således en integreret del af den måde, vi driver virksomhed på, herunder bl.a. hensyntagen til miljøet, nedbringelse af energiforbruget, bæredygtige indkøb og omtanke for mennesker og samfund.





Det handler om iscenesættelse

Skab din egen signatur og profil på din café's kagekort. Vi har gjort forarbejdet og lavet kagerne, så du bare skal iscenesætte og pynte dem som du har lyst, tid og overskud til og som det passer til din café.



VINDUE OG MONTRE

Kage er nydelse og Bæchs Café Konditoriet er skabt til at være "Kager der frister". Derfor er det vigtigt at gøre noget ud af, hvordan du præsenterer de flotte kager i montren, på disken eller i vinduet. En flot præsentation kalder på køb.



SERVERING

Med få midler kan du iscenesætte selve serveringen. Gør det minimalistisk eller mere hyggeligt i en gammel skål eller på en lille fin bakke.



← PYNT

Pynt den samme kage med forskelligt pynt.



VISNING

Kom cookies i glas, sæt evt en label på. Eller kom kagerne i små appetitlige poser.



MENUKORT

Et kreativt menukort og kageskilte skaber et personligt miljø i og omkring montren. Gerne håndskriv kortet.



DIN EGEN SIGNATURKAGE

Der skal ikke meget til for at skabe sin egen signaturkage. Pynt med frisk eller tørret frugt, urter, chokolade, dessertsauce, flødeskum, creme fraiche eller noget af Odense Marcipans supernemme kagepynt.



Én kage – mange udtryk

Der skal ikke så meget til at gøre en dejlig kage endnu bedre, smukkere og mere lækker. På alle produktarkene med kagerne giver vi dig tips og idéer. Men brug din fantasi og slip kreativiteten løs.

Dine kunder vil elske dig for det.



Chokoladetærte 1.075 g
Udskåret 12 stk.
Varenummer: 301807

ET LILLE DRYS AF MAGI

Pynt selv og skab dine egne
signaturkager med afsæt
i Bæchs Café Konditoriets
nemme luksuskager.



Den altid skønne jordbær chokoladetærte

En stensikker yndlingskage for
mange gæster: Chokoladetærte
pyntet med friske jordbær og fløde-
skum. Nemt for dig og hurtigt at
anrette med ODENSE Jordbær sauce
i en lille skål ved siden af.



Karamel Chokoladedrøm

En del af at gøre en kage til sin helt
egen, er at give den et navn. Som
her et dansk navn med et lille twist.
Pynt f.eks. med ODENSE Toffee
Kugler der er lækre, bløde lysebrune
karamelstykker, med et "knas" og så
et lille drys saltflager.



Pynt med frugt og bær

Alle frugter og bær passer til den fine
chokoladetærte. Vælg f.eks. blåbær
eller brombær for en blå tone, appel-
sin eller mango for en orange. Eller
som her, pynt med røde, syrlige ribs
vendt i ODENSE Guldstøv, spiselige
blomster og frysetørret hindbær.



Wau! S'more inspireret chokoladecake

Pynt med en grillt (med gasbræn-
der) Marshmallow på toppen, og
server en kage, der kan friste både
små og store slikmunde.



Gufkage

Prøv at bruge slik som pynt. Bare giv
den gas som her, med et par syrlige
grønne snørebånd og gule vingum-
mier. Perfekt som blikfang, når der er
børn og barnlige sjæle i caféen.



Tilfør noget crispy

Prøv med knuste rutebiler og
smuttede mandler vendt i ODENSE
Guldstøv. Det giver kagen et rustikt
og enkelt udtryk.



Produktsortiment Få inspiration til din næste servering

Inspiration til nem og enkel variation

På hvert løbsblad får du et par nemme, afprøvede idéer til enkel afpyntning. Brug dem, eller brug din egen fantasi, til at skabe noget særligt.

Nemt at bruge for alle i caféen

På løbsbladene til de enkelte kager findes anvisning til optøning og håndtering. Let at gå til.

Med bagside til egne notater

På bagsiden af løbsbladene er plads til egne notater, så du altid kan skrive egne idéer ned til noget, du gjorde med succes. Så du ikke glemmer det til en anden gang.

VORES SALGSKONSULENTER ER KLAR TIL AT HJÆLPE DIG

Hvis du mangler inspiration, så husk at vores salgskonsulenter altid er klar til at råde og vejlede. Spørg endelig.

De er kompetente og har masser af erfaring at øse af.

Og de giver dig gerne personlige rådgivning til, hvordan du nemt og sikkert kan blive endnu bedre til det med kager.

Skriv eller ring – vi er klar:

Bæchs Conditori / Langelandsvej 1 / 9500 Hobro
Telefon +45 9852 4800 / baechs-conditori.dk



REAL WITH REAL INGREDIENTS
Useage to
hand, car t rino
Enjoy it! When
board this
Wc Tous les jours
unforgettable
you
EMMADE
salty natural
read proudly offer
red cery day
to have mynase
in nature
freshie sauce
black pepper
breadcrubs
and removed
8g read
inos, alca
thought fruit-dimny
salty natural
we proudly offer
read cery day
entia





Bæchs

