

# Sortiment

*via grossist för*

# Foodservice



**Pågen**<sup>®</sup>



# Pågen har bröden dina gäster älskar

Pågen är Sveriges främsta bageri och vi är idag marknadsledare inom bröd i Sverige. Vi bakar många av svenska folkets favoritbröd och vi vill gärna att det ska gå att njuta av dem även utanför det egna hemmet. Därför är våra bröd också tillgängliga att handla fryst via grossist. När du beställer bröd från Pågen får du bröd som dina gäster kommer att älska – för smakens skull, för hälsans skull eller av gammal vana hemifrån.

## Bagare sedan fem generationer

Året är 1878 och Anders Pahlsson har på sin arbetsplats, Kockums mekaniska, börjat ta upp beställningar på bröd som han bakar tillsammans med sin hustru Matilda. Men arbetsgivaren kommer på honom och ställer Anders inför ett ultimatum: Sluta sälj bröd eller lämna ditt arbete. Anders väljer brödet och han och Matilda, som ärvt en summa pengar, startar A Pahlssons bageri.

De bakar hemma på Tallgatan i Malmö och säljer bröden direkt från ugnen. Pahlssons goda bröd blir berömt i hela stan och snart kan de öppna butik i anslutning till bageriet.

## Omsorg från ax till limpa

Idag är Pågen Sveriges ledande bageri inom förpackat färskt bröd, jäst kaffebröd, skorpor, korv- och hamburgerbröd. Vi bakar med ett långsiktigt och hållbart perspektiv, med omsorg om våra medarbetare, kunder, konsumenter och vår omvärld. Tack vare vår egen kvarn och den nära kontakten med odlarna har vi kontroll hela vägen tillbaks till åkern.

**Vår mission:** Vi bakar för framtida generationer  
– det vi bakar vill vi kunna ge till våra barn

**Huvudkontor:** Malmö, i anslutning till det egna bageriet

**Anställda:** 1440

# Höga krav på råvaror och ingredienser

Vi har högt ställda krav på våra leverantörer och de råvaror och ingredienser vi köper, dels för att kunna säkerställa att våra regelverk följs men också för att få råvaror till bästa kvalitet. En förutsättning för detta är en kontinuerlig dialog med våra leverantörer. För oss är det viktigt att kunna använda råvaror där vi kan ha kontroll över odlingsprocessen och dess miljöpåverkan, men också att bidra till utvecklingen av det svenska jordbruket.

## Utveckling av ett hållbart jordbruk

Utveckling av ett hållbart svenskt jordbruk. En av våra viktigaste hållbarhetsfrågor är att vara med och utveckla ett långsiktigt hållbart jordbruk i Sverige. Det gör vi bäst genom att använda och prioritera svenska råvaror, men också genom att bedriva ett gemensamt utvecklingsarbete med odlarna.

Vi arbetar aktivt för att testa och ta fram mer hållbara svenska spannmålssorter. Till exempel gör vi försök med vete som ger större skördar och därmed mindre miljöpåverkan samt med råg som odlas utan stråförkortningsmedel.



## Mjöl från egen kvarn

Vi köper vete och råg från noga utvalda kontrakterade bönder. Spannmålen mals i vår egen kvarn, Lilla Harrie Valskvarn. Det gör att vi har kontroll i hela värdekedjan och också kan ställa krav för en hållbar odling. Vi maler endast mjöl av spannmål som inte gödslats med slam eller odlats med stråförkortningsmedel.

## Nej till konserveringsmedel

De flesta av Pågens matbröd innehåller surdeg. Surdegen har en konserverande effekt som ger ett mjukare och saftigare bröd. En nyckelfaktor är också våra höga hygienkrav som vi uppnår genom ren luft, bra rengöringsrutiner och strikta hygienregler. Att bröden har lång hållbarhetstid är bevis på att vi varit noggranna före, under och efter bakningen.

## Hög kvalitet och produktsäkerhet

För oss på Pågen är produktsäkerheten i fokus i alla led av vår verksamhet och våra bagerier är certifierade enligt FSSC22000 och IFS Food. Vårt grundliga kvalitetsarbete ger också bröd som håller länge, vilket är avgörande för att kunna bidra till minskat matsvinn.



## Svenska råvaror

Att baka på svenska råvaror och att stödja ett hållbart svenskt jordbruk är en hjärtefråga för Pågen. Vi bakar våra bröd på mjöl från 100% svenskodlat spannmål. Mjölet har sedan malts i våra egna kvarnar som ligger i nära anslutning till våra bagerier. Mjöl är den viktigaste ingrediensen i våra bröd och står också för den största delen av våra produkters klimatpåverkan.



# Hållbarhet

## – nu och i framtiden

Pågen stödjer svenskt jordbruk och bakar på svenskt mjöl. Vi har en långsiktig vision att vara med och bidra till utvecklingen av ett livskraftigt och hållbart svenskt jordbruk. Det gör vi genom att prioritera svenska råvaror och genom vårt gemensamma utvecklingsarbete för mer hållbar odling tillsammans med odlarna av vårt spannmål.

### Förnybart bränsle

Vi minskar nu vår användning av fossilt bränsle och övergår till förnybart bränsle. Därför har vi anslutit oss till DLF Transportinitiativ. Detta innebär att vi år 2025 har som ambition att ha helt fossilfria transporter.

### Mindre svinn

Vi strävar efter att använda resurser effektivt och jobbar med ett kretsloppstänk. Det innebär att vi aktivt arbetar för att motverka att det blir svinn i brödkedjans alla led. Av det svinn som trots allt uppstår återvinner vi 100%, till djurfoder och bioetanol. Vårt främsta bidrag i dagligvaruhandeln är att varje dag erbjuda så färskt bröd som möjligt, vilket ger en lång hållbarhet i hemmen och minskar risken att bröd slängs.

### Minska materialförbrukningen

Brödpåsen är viktig eftersom den håller brödet färskt. Vi arbetar aktivt med att förpackningarna ska ha så lite påverkan som möjligt på miljön. Vi har minskat vår plastanvändning med mer än 10% de sista åren genom byte till tunnare plast. All vår plast ska vara materialåtervinningsbar senast 2025 i enlighet med DLFs plastinitiativ.

### Förnybar energi

Energin som driver våra bagerier kommer till 98% från förnybar energikälla, dvs grön el från vattenkraft och förnyelsebar biogas. Resterande 2% utgörs av fjärrvärme vid vårt bageri i Göteborg. Genom att byta från naturgas till biogas minskade bageriernas bidrag till produkternas klimatavtryck från 13% till 1%.

Vi har också gjort många energibesparingsåtgärder, t.ex. återvinning av värme från ugnar och byte till energieffektivare värmepannor, mindre och effektivare ångpannor samt optimerat tid som ugnarna är påslagna.

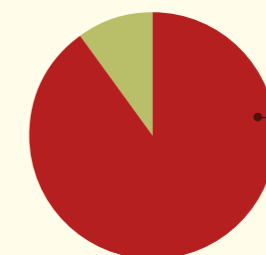


### Bröd som gör skillnad

För att stötta socialt utsatta barn, unga och familjer samt verka för en positiv integration är Pågen nationell huvudpartner till Sveriges Stadsmissioner. Målet är att hjälpa människor som lever i utsatthet och utanförskap så att fler ska kunna må bra och få en förbättrad livssituation.

# Pågens klimatavtryck

För att minska vårt klimatavtryck prioriterar vi insatser som ger störst effekt framför enskilda punktinsatser. Våra ingredienser står för 90% av våra klimatutsläpp och mjölet är den ingrediens som har klart störst påverkan på klimatavtrycket. Det är med mjölet och våra ingredienser vi har störst möjlighet att göra skillnad.



90% av våra klimatutsläpp kommer från ingredienser

# Håll koll på symbolerna

Vid produktbeskrivningarna finns det symboler som kan vägleda dig när du ska beställa.



### Osötat

Innehåller inget tillsatt socker, utöver de naturliga sockerarterna som ingår i mjölet och det socker som krävs som jästnäring.



### Nyckelhålet

Livsmedelsverket rekommenderar att vi väljer nyckelhålmärkta bröd. Med Nyckelhålet får du i dig mer fiber och mindre socker, salt och fett. Pågen har flera mörka och ljusa bröd med Nyckelhålet som hjälper dig att välja lite nyttigare.



### Svenskt mjöl – vår ursprungssymbol

För att öka transparensen kring våra råvarors ursprung introducerade vi 2020 en egen symbol, "Svenskt mjöl från egen kvarn", på våra bröd. Symbolen får bara sättas på produkter som innehåller minst 90% svenskt mjöl från vår egen kvarn. Bröd som vi bakar på Pågen är bakat på 100% svenskt mjöl.





Goda  
mellismackor  
för stora och  
små

## Skördegott

med rostade morötter och grillost

En macka som har allt – kryddiga mjuka morötter, smakrik len aioli och en gnisslig, salt grillost.

### Ingredienser

10 skivor Pågen  
BondLimpa  
800 g grillost  
aioli

### Rostade morötter

12 morötter, gärna  
i blandade färger  
4 msk rapsolja  
2 msk honung  
2 citroner  
2 chili

### Gör så här

Sätt ugnen på 200° C. Skala morötterna och skär i mindre bitar. Lägg morötterna på en plåt och ringla över olja och honung. Strö över rivet citronskal och finhackad chili. Pressa över citronsaften, krydda med salt och peppar och blanda allt. Rosta i ugnen, ca 20 min.

Skär grillosten i skivor och stek tills den är gyllenbrun.

Bred ett lager aioli på brödet, lägg på morötter och gyllene ost.

## Skärgårdsmacka

med makrillröra och lättpicklad gurka

En matig macka där den syrliga gurkan gör sig väldigt bra till den rökta fisken.

### Ingredienser

10 skivor Pågen  
Hönö Råg  
salladsblad

### Picklad gurka

1 dl ättika  
2 dl socker  
4 dl vatten  
12 snacksgurkor

### Makrillröra

6 rökta makrillar  
4 dl gräddfil  
6 msk hackad  
gräslök  
1-2 citroner  
peppar

### Gör så här

#### Picklad gurka

Rör ihop ättika, socker och vatten. Hyvla gurka tunt med en osthyvel och låt dra i ättikslagen, ca 20 min.

#### Makrillröra

Ta loss köttet från makrillen och rör ihop tillsammans med gräddfil, gräslök och rivet citronskal. Smaka av med citronsaft och salt.

Gör mackor med salladsblad, makrillröra och den picklade gurkan.





Kroppen behöver återhämta sig efter träning. Den här mackan innehåller både kolhydrater och mycket protein – perfekt för återhämtning



# Kvällsmacka

med hummus, kalkon, äpple och bladpersilja

På kvällen är energibehovet inte så stort men ett litet kvällsmål kan få dig att komma till ro inför natten.

## Ingredienser

LingonGrova  
Hummus  
Kalkonskinka  
Äpple  
Bladpersilja

## Gör så här

Bred hummus på brödet och lägg på kalkon. Toppa med tunt skurna äppleskivor och grovt hackad bladpersilja.

## Tips!

Krydda gärna med lite nymalen svartpeppar.

Sveriges Olympiska Kommittés nutritionsexperten klassar LingonGrova som Bra Bränsle för människor i rörelse, oavsett om du är elitidrottare eller aktiv konsument. Läs mer om Bra Bränsle på [www.sok.se/vara-projekt/bra-bransle](http://www.sok.se/vara-projekt/bra-bransle)



# Supermellis

med keso, ägg, salladslök och sesamfrön

Mellanmål är bra för både stora och små. Fyll på med energi för att orka med allt roligt som dagen erbjuder!

## Ingredienser

LingonGrova  
Keso  
Salladslök  
finhackad  
Svarta  
sesamfrön  
Salt  
Peppar  
Machésallad  
Kokta ägg

## Gör så här

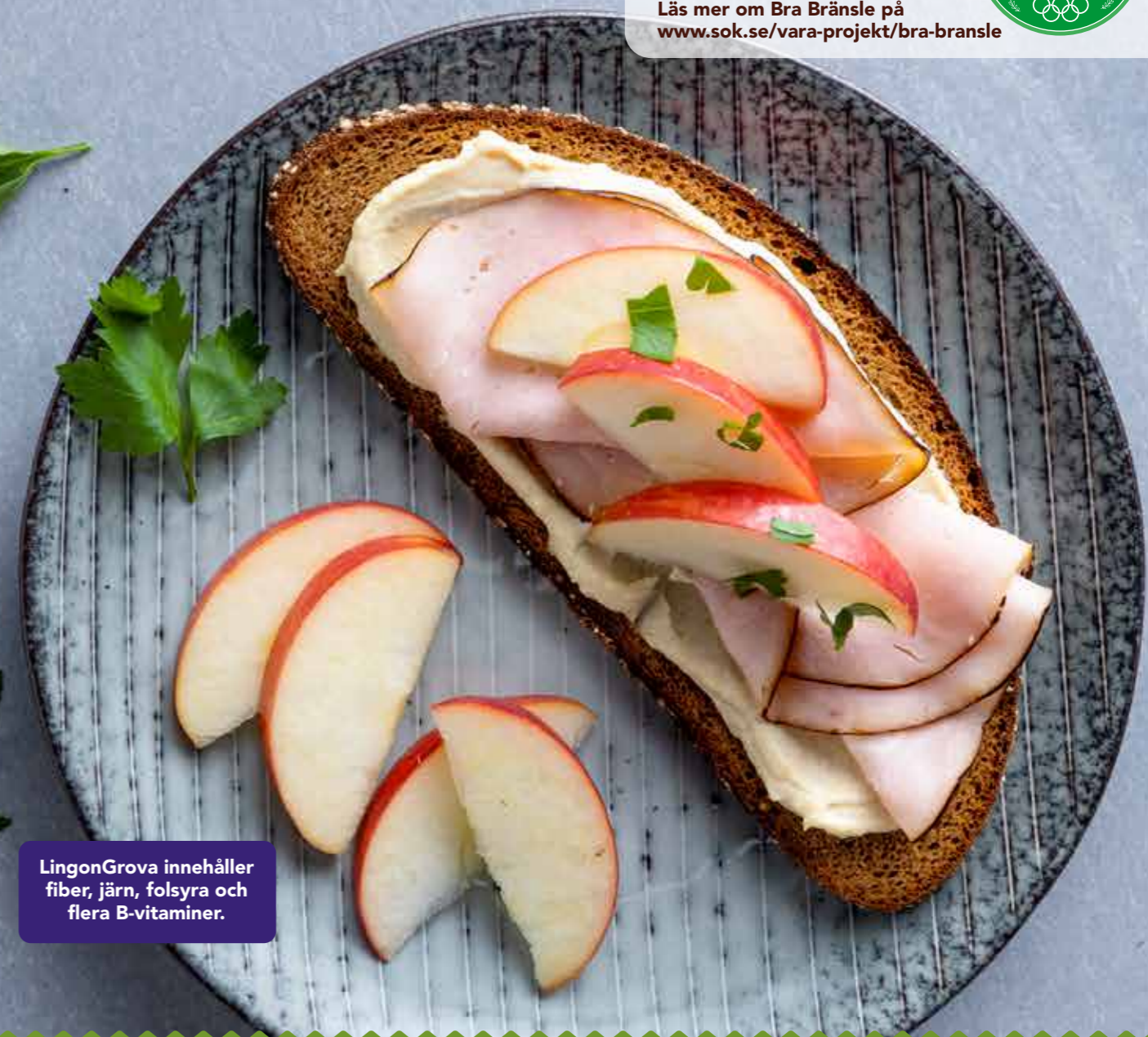
Rör samman keso med salladslök och sesamfrön. Smaka av med salt och peppar. Lägg machésallad och kesoröran på brödet. Skär ägget i skivor och lägg på. Strö över lite extra sesamfrön och salladslök.

## Tips!

Vill du ha extra sting i kesoröran, krydda den med lite wasabi.



LingonGrova innehåller fiber, järn, folsyra och flera B-vitaminer.





*Starta dagen med en riktig superfrukost. Goda mackor laddade med nyttigheter som fullkorn, fiber och protein som kickar igång kroppen. Hoppas det smakar!*



## *Nyttiga kalkonmackan*

*med groddar och frön*

### **Ingredienser**

10 skivor Pågen Energi  
5 msk färskost  
Ca 100 g groddar  
20 skivor kalkonskinka  
2 st paprikor  
4 msk solrosfrön

### **Gör så här**

Bred färskost på brödet och lägg på groddar och skinka. Skär paprika i bitar och lägg på. Strö över frön. Servera gärna med kokt ägg och en rivig ingefärshot.

## *Avokadotoast*

*med chiliflakes och sesamfrön*

### **Ingredienser**

10 skivor Pågen Levain  
5 msk färskost  
5 avokado  
125 g ärtskott  
2 msk sesamfrön  
salt och peppar  
ev chiliflakes

### **Gör så här**

Rosta brödet. Bred färskost på brödet. Skär avokado i tunna skivor och lägg på tillsammans med ärtskott. Strö över sesamfrö och krydda med salt, peppar och chiliflakes.

Servera gärna tillsammans med en god smoothie.





# Vårt sortiment

Vi gillar olika. Och det är det som är så härligt.

Pågen vill vara en hjälpande hand till en vardag fylld av goda stunder och smaker. Våra bröd gör alla måltider bättre. Därför har vi allt från nyckelhålmärkta, osötade bröd till saftig limpa. Hos oss finns något för alla. Här presenteras sortimentet som finns tillgängligt fryst via grossist.

## LingonGrova®

Bästa starten på dagen! Sveriges mest älskade bröd är en oundgänglig del av frukosten. Fullkorn, surdeg och svenska lingon gör LingonGrova till en riktigt god start på vilken morgon som helst. **Rik på fullkorn och fiber.**



Pågen Fryst	236
Svensk Cater	236
Martin & Servera	570713
Menigo	405959
Dafgård	507406

### Ingredienser

Vatten, vetemjöl<sup>1</sup>, siktat rågmjöl<sup>1</sup>, fullkornsrågmjöl<sup>1, 2</sup>, sirap<sup>1</sup>, surdeg på fullkornsråg<sup>1, 2</sup>, och vete<sup>1</sup>, klippt fullkornsråg<sup>1, 2</sup>, malt av korn, fullkornsvetemjöl<sup>1, 2</sup>, vetegluten<sup>1</sup>, lingon<sup>1</sup> (1,5%), röda vinbär, rapsolja<sup>1</sup>, skällat vetemjöl<sup>1</sup>, vetekli<sup>1</sup>, jäst och salt.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 23% vilket motsvarar 33% av torrvikten.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1112 kJ/266 kcal  
Fett..... 3,0 g  
varav mättat fett..... 0,3 g  
Kolhydrater..... 47 g  
varav sockerarter..... 9,0 g  
Fiber..... 6,1 g  
Protein..... 8,8 g  
Salt..... 0,77 g

### SVENSKT MJÖL

100% mjöl från svenskodlat spannmål varav 97% är malt i egen kvarn.



10 x 500g/14 skivor ca 36g/st. Totalt 5kg/kartong.

## LingonGrova® Special

Ett välsmakande grovbröd med mer lingon och mindre socker. De hela rågkärnorna bidrar med karaktär och en mustigare ton, som solroskärnorna mjukt rundar av. **Rik på fullkorn och fiber.**



Pågen Fryst	252
Svensk Cater	252
Martin & Servera	216333
Menigo	405960
Dafgård	77730

### Ingredienser

Vatten, vetemjöl<sup>1</sup>, siktat rågmjöl<sup>1</sup>, fullkornsrågmjöl<sup>1, 2</sup>, surdeg på fullkornsråg<sup>1, 2</sup> och vete<sup>1</sup>, klippt fullkornsråg<sup>1, 2</sup>, vetegluten<sup>1</sup>, solrosfrö, skällat vetemjöl<sup>1</sup>, lingon<sup>1</sup> (2%), röda vinbär, rapsolja<sup>1</sup>, malt av korn och råg<sup>2</sup>, havrefiber, vetekli<sup>1</sup>, socker<sup>1</sup>, jäst och salt.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 24% vilket motsvarar 35% av torrvikten.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1178 kJ/279 kcal  
Fett..... 4,6 g  
varav mättat fett..... 0,6 g  
Kolhydrater..... 44 g  
varav sockerarter..... 5,0 g  
Fiber..... 6,0 g  
Protein..... 11 g  
Salt..... 1,0 g

### SVENSKT MJÖL

98% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



10 x 500g/14 skivor ca 36g/st. Totalt 5kg/kartong.

## GuldKorn®

Ljust grovbröd bakat på våra fyra sädeslag – vete, havre, korn och råg. Brödet har en mild och rund smak med lätt sötsyrlig ton från honung och vår egen surdeg. Ett riktigt GuldKorn!



Pågen Fryst	232
Svensk Cater	232
Martin & Servera	643627
Menigo	405958
Dafgård	

### Ingredienser

Vetemjöl<sup>1</sup>, vatten, surdeg på fullkornsråg<sup>1, 2</sup> och vete, siktat rågmjöl<sup>1</sup>, sirap<sup>1</sup>, fullkornsvetemjöl<sup>1, 2</sup>, klippt fullkornsråg<sup>1, 2</sup>, vetegluten<sup>1</sup>, linfrö, skällat vetemjöl<sup>1</sup>, havremjöl<sup>1, 2</sup>, kornmjöl<sup>1</sup>, rapsolja<sup>1</sup>, vetegroddar<sup>1</sup>, malt av korn och vete<sup>1</sup>, jäst, salt. Innehåll av vete, råg, korn och havre: 65%.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 13% vilket motsvarar 19% av torrvikten.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1156 kJ/274 kcal  
Fett..... 3,4 g  
varav mättat fett..... 0,4 g  
Kolhydrater..... 47 g  
varav sockerarter..... 7,1 g  
Fiber..... 5,7 g  
Protein..... 11 g  
Salt..... 1,0 g

### SVENSKT MJÖL

90% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



10 x 500g/14 skivor ca 36g/st. Totalt 5kg/kartong.

## Grötbröd®

Börja dagen med en rejäl frukost. Vår moderna tolkning av Grötbröd är bakat med grötskällning av havre som gör brödet extra saftigt och gott och får sädeslagens rena smaker att ta för sig. Ta en skiva till, det mättar gott! **Rik på fullkorn.**



Pågen Fryst	285
Svensk Cater	
Martin & Servera	354219
Menigo	410261
Dafgård	

### Ingredienser

Vetemjöl<sup>1</sup>, vatten, havregryn<sup>1, 2</sup>, havreflör<sup>2</sup>, sirap<sup>1</sup>, fullkornsvetemjöl<sup>1, 2</sup>, vetegluten, fullkornsrågmjöl<sup>1, 2</sup>, solrosfrö (2%), surdeg på vete, skällat fullkornshavremjöl<sup>1, 2</sup>, vetekli<sup>1</sup>, rapsolja<sup>1</sup>, jäst, malt av råg<sup>2</sup> och korn, salt. Havreinhåll: 17%.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 24% vilket motsvarar 36% av torrvikten.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1114 kJ/266 kcal  
Fett..... 4,7 g  
varav mättat fett..... 0,6 g  
Kolhydrater..... 42 g  
varav sockerarter..... 4,9 g  
Fiber..... 5,0 g  
Protein..... 11,0 g  
Salt..... 1,0 g

### SVENSKT MJÖL

92% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



6x780g/14 skivor ca 56g/st. Totalt 4,68kg/kartong.

## PågenLimpan®

Älskade limpmacka! Sveriges mest sålda limpa. Den klassiska svenska limpan är bakad på vete och siktat rågmjöl som tillsammans med surdeg och sirap ger en härlig mjuk och saftig limpa. Njut av en Svensk klassiker till frukost och mellanmål!

Pågen Fryst	253
Svensk Cater	253
Martin & Servera	896472
Menigo	404232
Dafgård	



## BondLimpa

Saftigt och mjukt med smak av tradition! Rund och fyllig smak av malt och rågsurdeg. Bakad på klassiskt svenskt bondbrödsrecept på prima skänkt rågmjöl från åkrarna kring kvarnen i Lilla Harrie.

Pågen Fryst	277
Svensk Cater	
Martin & Servera	622761
Menigo	409172
Dafgård	



## Längtan®

En smakrik klassiker! Mörkt, mustigt och luftigt med fyllig smak av skällad råg, rostad malt och surdeg. Det här är brödet för dig som vill att smörgåsen skall smaka mycket. Det är lätt att njuta av Längtan!

Pågen Fryst	202
Svensk Cater	202
Martin & Servera	297192
Menigo	406501
Dafgård	76338



## JätteFranska™

Vårt jättegoda rostbröd med stora skivor som blir härligt fräsiga när de rostas.

Pågen Fryst	273
Svensk Cater	2783
Martin & Servera	327643
Menigo	409006
Dafgård	77662



## Rasker®

Rostbröd med mycket smak och goda kärnor. Den fylliga smaken kommer från den härliga blandningen mild vete som samsas med mustig råg. Vetekärnor, klippt råg och solrosfrön ger Rasker det lilla extra. **Rik på fullkorn.**

Pågen Fryst	286
Svensk Cater	286
Martin & Servera	373979
Menigo	410451
Dafgård	74442



### Ingredienser

Vetemjöl<sup>1</sup>, vatten, siktat och skällat rågmjöl<sup>1</sup>, sirap<sup>1</sup>, surdeg på fullkornsråg<sup>1</sup> och vete<sup>1</sup>, vetegluten<sup>1</sup>, skällat vetemjöl<sup>1</sup>, rapsolja<sup>1</sup>, malt av korn, jäst, salt.  
<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.

### SVENSKT MJÖL

100% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1150 kJ/275 kcal  
Fett..... 1,9 g  
varav mättat fett..... 0,7 g  
Kolhydrater..... 52 g  
varav sockerarter..... 11 g  
Fiber..... 3,8 g  
Protein..... 9,6 g  
Salt..... 0,90 g



5 x 900g/21 skivor ca 41g/st. Totalt 4,5kg/kartong.

### Ingredienser

Vetemjöl<sup>1</sup>, vatten, siktat rågmjöl<sup>1</sup>, surdeg på fullkornsråg<sup>1, 2</sup>, sirap<sup>1</sup>, fullkornsmjöl av råg<sup>1, 2</sup>, rågskällning<sup>2</sup>, vetegluten, rapsolja<sup>1</sup>, malt av korn och råg, jäst och salt. Brödet innehåller 28% råg.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 13% vilket motsvarar 19% av torrvikten.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1065 kJ/255 kcal  
Fett..... 2,7 g  
varav mättat fett..... 0,4 g  
Kolhydrater..... 46 g  
varav sockerarter..... 8,9 g  
Fiber..... 5,1 g  
Protein..... 8,3 g  
Salt..... 1,0 g

SVENSKT MJÖL  
95% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



6 x 820g/16 skivor ca 51g/st. Totalt 4,92kg/kartong.

### Ingredienser

Vetemjöl<sup>1</sup>, vatten, klippt fullkornsråg<sup>1, 2</sup>, sirap<sup>1</sup>, malt av korn (5%), surdeg på fullkornsråg<sup>1, 2</sup> och vete<sup>1</sup>, vetegluten<sup>1</sup>, rapsolja<sup>1</sup>, siktat rågmjöl<sup>1</sup>, jäst, skällat vetemjöl<sup>1</sup>, socker<sup>1</sup> och salt. Brödet innehåller 14% råg. Kan innehålla spår av vallmofrö.

<sup>1</sup> Svensk råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 12% vilket motsvarar 17% av torrvikten.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1184 kJ/283 kcal  
Fett..... 3,8 g  
varav mättat fett..... 0,4 g  
Kolhydrater..... 50 g  
varav sockerarter..... 9,2 g  
Fiber..... 4,3 g  
Protein..... 9,9 g  
Salt..... 1,0 g

SVENSKT MJÖL  
100% mjöl från svenskodlat spannmål varav 97% är malt i egen kvarn.



7 x 750g/17 skivor ca 39 g/st. Totalt 5,25kg/kartong.

### Ingredienser

Vetemjöl<sup>1</sup>, vatten, rapsolja<sup>1</sup>, surdeg på fullkornsvete och vete, malt av korn, jäst, socker<sup>1</sup>, salt, vetegluten<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.

### SVENSKT MJÖL

100% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1124 kJ/269 kcal  
Fett..... 3,9 g  
varav mättat fett..... 0,4 g  
Kolhydrater..... 47 g  
varav sockerarter..... 4,0 g  
Fiber..... 3,0 g  
Protein..... 8,9 g  
Salt..... 1,2 g



5 x 1100/27 skivor ca 41 g/st. Totalt 5,5kg/kartong.

### Ingredienser

Vatten, vetemjöl<sup>1</sup>, fullkornsvetemjöl<sup>1, 2</sup>, klippt fullkornsråg<sup>1, 2</sup>, siktat rågmjöl<sup>1</sup>, surdeg på fullkornsråg<sup>1, 2</sup> och vete<sup>1</sup>, vetegluten<sup>1</sup>, solrosfrö (2%), rapsolja<sup>1</sup>, malt av korn, socker<sup>1</sup>, jäst<sup>1</sup>, salt. Brödet innehåller 52% vete och 13% råg.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 24% vilket motsvarar 37% av torrvikten.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1101 kJ/263 kcal  
Fett..... 4,0 g  
varav mättat fett..... 0,5 g  
Kolhydrater..... 44 g  
varav sockerarter..... 4,8 g  
Fiber..... 5,0 g  
Protein..... 10 g  
Salt..... 0,95 g

SVENSKT MJÖL  
100% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



5 x 1100g/27 skivor ca 41g/st. Totalt 5,5kg/kartong.



## KärnSund® Surdegsbröd

Gott osötat surdegsbröd som är rikt på fullkorn. Bakat på råg som tillsammans med durumvete och klippta rågkärnor ger brödet smak och struktur. Njut av den nötiga runda smaken som rundas av med extra fin kallpressad rapsolja från Österlen. **Rik på fullkorn och fiber.**



Pågen Fryst	275
Svensk Cater	
Martin & Servera	299792
Menigo	409169
Dafgård	75229

## LantGoda Surdegsbröd

Härligt osötat surdegsbröd med en fyllig, rustik ton av fullkornsvete. Bakat med dinkel och havre som tillsammans med gula linfrön och vetegroddar ger brödet karaktär. Njut av den goda smaken som rundas av med extra fin kallpressad rapsolja från Österlen. **Rik på fullkorn.**



Pågen Fryst	276
Svensk Cater	
Martin & Servera	294629
Menigo	409170
Dafgård	77726

## Levain

Fantastiskt gott osötat surdegsbröd bakat på de allra finaste råvarorna. Bakat med solmoget vete och få ingredienser – inga konstigheter. Njut av en skiva Levain eller två, när du blir sugen på något gott och härligt!



Pågen Fryst	262
Svensk Cater	
Martin & Servera	552380
Menigo	408615
Dafgård	

## RågLevain

Smakrikt rustikt surdegsbröd med malt och groddade rågkärnor. Bakat med mjöl från vår egen kvarn och få ingredienser – inga konstigheter. Njut av den gyllengråddade skorpan och den milt sylrliga smaken!



Pågen Fryst	278
Svensk Cater	
Martin & Servera	622787
Menigo	409171
Dafgård	

## Energi™

Osötat proteinbröd för dig med aktiv livsstil. Varje skiva är laddad med naturlig kraft som ger dig ett proteintillskott på 4,2 gram. Proteinet utgör 15% av brödets totala energiinnehåll. Självklart nyckelhälsmärkt. Nyttigt och gott på samma gång!



Pågen Fryst	234
Svensk Cater	234
Martin & Servera	643171
Menigo	403754
Dafgård	507405

### Ingredienser

Vatten<sup>1</sup>, klippt fullkornsråg<sup>1,2</sup> (21%), vetemjöl<sup>1</sup>, fullkornsdurumvete<sup>1,2</sup> (12%), surdeg på vete och fullkornsråg<sup>1,2</sup> (10%), vetegluten<sup>1</sup>, malt av korn, kallpressad rapsolja<sup>1</sup> (1,5%), rågmjöl<sup>1</sup>, jäst och salt.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 38% vilket motsvarar 57% av torrvikten.

SVENSKT MJÖL  
100% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



7 x 700g/16 skivor ca 44g/st. Totalt 4,9kg/kartong.

### Ingredienser

Vatten, vetemjöl<sup>1</sup>, surdeg på vete (13%), fullkornsvetemjöl<sup>1,2</sup>, dinkelvetemjöl<sup>1</sup>, krossade fullkornskärnor av dinkelvete<sup>2</sup>, havregryn<sup>1,2</sup>, skållat fullkornshavremjöl<sup>1,2</sup>, vetegluten<sup>1</sup>, fullkornsrågmjöl<sup>1,2</sup>, fullkornsdurumvetemjöl<sup>2</sup>, havrefiber, kallpressad rapsolja<sup>1</sup> (1%), vetegroddar, gula linfrö, socker<sup>1</sup> (endast som jästnäring), jäst, malt av korn och vete, salt.

Brödet innehåller 10% dinkel.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 22% vilket motsvarar 34% av torrvikten.

Näringsvärde 100 g  
Energi..... 1096 kJ/262 kcal  
Fett.....3,0 g  
varav mättat fett.....0,4 g  
Kolhydrater.....45 g  
varav sockerarter.....4,1 g  
Fiber.....5,0 g  
Protein.....11 g  
Salt.....0,92 g

SVENSKT MJÖL  
93% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



7 x 650g/18 skivor ca 36g/st Totalt 4,55kg/kartong.

### Ingredienser

Vetemjöl<sup>1</sup>, vatten, surdeg på fullkornsråg (10%), fullkornsdurumvetemjöl, vetegluten<sup>1</sup>, malt av korn, jäst och salt.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.

SVENSKT MJÖL  
92% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.

Näringsvärde 100 g  
Energi..... 984 kJ/235 kcal  
Fett.....1,3 g  
varav mättat fett.....0,3 g  
Kolhydrater.....44 g  
varav sockerarter.....3,2 g  
Fiber.....3,4 g  
Protein.....9,9 g  
Salt.....1,3 g



7 x 650g/18 skivor ca 36g/st. Totalt 4,55kg/kartong.

### Ingredienser

Vetemjöl<sup>1</sup>, vatten, surdeg på fullkornsråg<sup>2</sup> och fullkornsdurumvete<sup>2</sup> (10%), groddade rågkärnor<sup>2</sup> (10%), vetegluten<sup>1</sup>, jäst, malt av korn och salt.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 15% vilket motsvarar 24% av torrvikten.

Näringsvärde 100 g  
Energi..... 985 kJ/235 kcal  
Fett.....1,5 g  
varav mättat fett.....0,3 g  
Kolhydrater.....43 g  
varav sockerarter.....3,6 g  
Fiber.....4,2 g  
Protein.....9,3 g  
Salt.....1,3 g

SVENSKT MJÖL  
91% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



7 x 650g/17 skivor ca 38g/st. Totalt 4,55kg/kartong.

### Ingredienser

Vatten, vetemjöl<sup>1</sup>, fullkornsvetemjöl<sup>1,2</sup>, siktat rågmjöl<sup>1</sup>, klippt fullkornsråg<sup>1,2</sup>, malt av korn, surdeg på vete<sup>1</sup> och fullkornsråg<sup>1,2</sup>, vetegluten<sup>1</sup>, rapsolja<sup>1</sup>, solrosfrö, havrekli<sup>1</sup>, jäst och salt.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 20% vilket motsvarar 30% av torrvikten. Protein utgör 15% av brödets totala energiinnehåll.

Näringsvärde 100 g  
Energi..... 1052 kJ/251 kcal  
Fett.....3,6 g  
varav mättat fett.....0,5 g  
Kolhydrater.....41 g  
varav sockerarter.....3,4 g  
Fiber.....5,5 g  
Protein.....9,7 g  
Salt.....1,0 g

SVENSKT MJÖL  
100% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



7 x 700g/17 skivor ca 41g/st. Totalt 4,9kg/kartong.

## Italienskt Lantbröd

Italienskt Lantbröd är ett osötat lantbröd som för tankarna till medelhavet. Naturligt god mild smak från den italienska surdegen Sapore Madre, olivoljan och havssaltet ger en angenäm ton. Brödet är ljuvligt mjukt och saftigt. Njut till frukost eller när som helst när du blir sugen på en skiva gott bröd!



Pågen Fryst	289
Svensk Cater	
Martin & Servera	
Menigo	410580
Dafgård	

## Nyponbröd

Njut av en god macka och få samtidigt i dig en rik mängd vitaminer och mineraler. Nyponbröd är berikat med vitamin D, B6, B12, folsyra, zink och selen som alla bidrar till ett normalt immunsystem.

**Rik på fullkorn.**



Pågen Fryst	297
Svensk Cater	
Martin & Servera	327643
Menigo	411317
Dafgård	

## SurdegsGoda

Rustikt och saftigt hantverksbröd fyllt med smak! SurdegsGoda bakas på skånsk råg, surdeg, solrosfrön, ölmalt och kallpressad rapsolja. Passar utmärkt till frukost och lunch, såväl som lagrade ostar eller buffémat.

**Rik på fullkorn och fiber.**



Pågen Fryst	280
Svensk Cater	
Martin & Servera	323087
Menigo	410013
Dafgård	

## Vörtbröd

Pågens klassiska vörtbröd är ett saftigt bröd fyllt med julens alla smaker. Råg, pomerans, kanel, vört, kryddnejlika, mörk sirap och äpple ger härlig fyllighet. Julbordsfavoriten du inte får missa.



Pågen Fryst	287
Svensk Cater	
Martin & Servera	
Menigo	
Dafgård	

### Ingredienser

Vetemjöl<sup>1</sup>, vatten, durumvetemjöl (9%), surdeg på vete (Sapore Madre 7%), vetegluten<sup>1</sup>, siktat rågmjöl<sup>1</sup>, olivolja (1,5%), havssalt (1,2%), malt av korn, jäst.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.

SVENSKT MJÖL  
99% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1125 kJ/266 kcal  
Fett.....2,7 g  
varav mättat fett.....0,5 g  
Kolhydrater.....48 g  
varav sockerarter.....2,7 g  
Fiber.....4,2 g  
Protein.....11 g  
Salt.....1,2 g



7 x 650g/17 skivor ca 38g/st. Totalt 4,55kg/kartong.

### Ingredienser

Vetemjöl<sup>1</sup>, vatten, fullkornsdurumvetemjöl<sup>1,2</sup>, surdeg på vete, nypon (4%), sirap<sup>1</sup>, vetegluten, mannagryn av vete<sup>1</sup>, havssalt, rapsolja<sup>1</sup>, havrefiber, vetekli<sup>1</sup>, citrusfiber, citronsaft, malt av korn, naturlig arom, socker<sup>1</sup>, jäst, vitamin- och mineralblandning (D, B6, Folsyra, B12, Zink, Selen) 0,1%.

Kan innehålla spår av vallmofrö.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 23% vilket motsvarar 36% av torrvikten.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1074 kJ/254 kcal  
Fett.....2,7 g  
varav mättat fett.....0,4 g  
Kolhydrater.....45 g  
varav sockerarter.....3,8 g  
Fiber.....5,5 g  
Protein.....10 g  
Salt.....1,0 g

SVENSKT MJÖL  
99% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



6 x 650g/18 st ca 36g/st. Totalt 3,9 kg/kartong.

### Ingredienser

Vatten, vetemjöl<sup>1</sup>, sirap<sup>1</sup>, fullkornsrågmjöl<sup>1,2</sup>, surdeg på fullkornsråg<sup>1,2</sup> och vete<sup>1</sup> (11%), klippt fullkornsråg<sup>1,2</sup>, solrosfrö (6%), vetegluten<sup>1</sup>, ölmalt av mältat korn, rågfilingor<sup>1,2</sup>, fullkornsdurumvetemjöl<sup>2</sup>, linfrö (1,5%), kallpressad rapsolja<sup>1</sup>, humle, lakrits, jäst, salt.

Räginnehåll: 29%.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 30% vilket motsvarar 42% av torrvikten.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1187 kJ/284 kcal  
Fett.....7,6 g  
varav mättat fett.....0,8 g  
Kolhydrater.....45 g  
varav sockerarter.....8,9 g  
Fiber.....7,2 g  
Protein.....11 g  
Salt.....1,5 g

SVENSKT MJÖL  
99% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



10 x 650g/17 st ca 38g/st. Totalt 6,5kg/kartong.

### Ingredienser

Vetemjöl<sup>1</sup>, vatten, fullkornsrågmjöl<sup>1,2</sup>, sirap<sup>1</sup>, vört av korn (5%), rapsolja<sup>1</sup>, äpple<sup>1</sup>, skållat vetemjöl<sup>1</sup>, vetegluten<sup>1</sup>, kryddor (lingefära, kryddnejlika, pomerans, kanel) 0,4%), socker<sup>1</sup>, surhetsreglerande medel (citronsyra), jäst och salt.

Kan innehålla spår av vallmofrö.

Räginnehåll: 11%.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 10% vilket motsvarar 14% av torrvikten.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1152 kJ/272 kcal  
Fett.....2,8 g  
varav mättat fett.....0,3 g  
Kolhydrater.....50 g  
varav sockerarter.....9,3 g  
Fiber.....3,4 g  
Protein.....10 g  
Salt.....0,73 g

SVENSKT MJÖL  
100% mjöl från svenskodlat spannmål varav 99% är malt i egen kvarn.



7 x 500g/18 skivor ca 16,5g/st. Totalt 3,5kg/kartong.





## Hönö Råg™

För dig som älskar saftiga rågakakor som är gräddade härligt gyllene. Bakade på bland annat fullkornsmjöl och smakrik råg, och med innehåll av fiber. Njut av en mjuk och god rågkaka från västkusten, bakad med kärlek.



### Ingredienser

Vatten, vetemjöl<sup>1</sup>, siktat rågmjöl<sup>1</sup> (19%), fullkornsvetemjöl<sup>1,2</sup>, socker<sup>1</sup>, vetegluten, rapsolja, surdeg på vete, fullkornsrågmjöl<sup>1</sup> (1%), skållat fullkornshavremjöl<sup>1,2</sup>, malt av korn, jäst, bakpulver (hjorthornssalt), salt, vegetabiliskt emulgeringsmedel mono- och diglycerider av fettsyror (solros, raps).

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.  
<sup>2</sup> Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 14% vilket motsvarar 19% av torrvikten.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1199 kJ/287 kcal  
Fett.....4,2 g  
varav mättat fett.....0,6 g  
Kolhydrater.....50 g  
varav sockerarter.....9,1 g  
Fiber.....4,4 g  
Protein.....9,4 g  
Salt.....0,75 g

SVENSKT MJÖL  
96% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



7 x 710 g/18 st ca 39 g/st. Totalt 4,97kg/kartong.

## Hönökaka™ 4-pack

Mjuka och saftiga bröd som är gräddade härligt gyllene. Vi har bakat detta klassiska bröd efter vårt originalrecept sedan 1952.



### Ingredienser

Vetemjöl<sup>1</sup>, vatten, socker<sup>1</sup>, vetegluten, rapsolja, surdeg på vete, fullkornsrågmjöl, havssalt, malt av korn, jäst, vegetabiliskt emulgeringsmedel mono och diglycerider av fettsyror (solros, raps).

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.

SVENSKT MJÖL  
97% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1191 kJ/284 kcal  
Fett.....4,1 g  
varav mättat fett.....0,6 g  
Kolhydrater.....51 g  
varav sockerarter.....8,9 g  
Fiber.....2,5 g  
Protein.....9,4 g  
Salt.....0,66 g



8 x 450g 4 skivor 112g per skiva. Totalt 3,6 kg/kartong.

## Hönö™ Skärgårdskaka®

Mjuka, saftiga vetekakor som är gräddade härligt gyllene. Bakade efter ett recept som är inspirerat av vår klassiska Hönökaka som ursprungligen kommer från Hönö i Bohusläns skärgård.



### Ingredienser

Vetemjöl<sup>1</sup>, vatten, socker<sup>1</sup>, siktat rågmjöl<sup>1</sup>, rapsolja, fullkornsrågmjöl, vetegluten, fullkornsvetemjöl<sup>1</sup>, skållat vetemjöl<sup>1</sup>, jäst, vegetabiliskt emulgeringsmedel mono- och diglycerider av fettsyror (solros, raps), bakpulver (hjorthornssalt), malt av korn och salt.

<sup>1</sup> Svenskodlad råvara.

SVENSKT MJÖL  
95% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1238 kJ/296 kcal  
Fett.....4,5 g  
varav mättat fett.....0,5 g  
Kolhydrater.....52 g  
varav sockerarter.....9,7 g  
Fiber.....3,3 g  
Protein.....9,1 g  
Salt.....0,75 g



7 x 750g/18 st ca 42g/st. Totalt 5,25kg/kartong.

## Rågbräck

Pågens RågBräck är ett saftigt brytbröd bakat i stenugn. Den mustiga och goda smaken av råg samspelar med ett högt innehåll av fullkorn och fiber, vilket gör Pågens RågBräck till ett gott och hälsosamt val!

**Rik på fullkorn och fiber.**



### Ingredienser

Vatten, fullkornsrågmjöl\*, vetemjöl, rågkärnor\*, fullkornsvetemjöl\*, vetegluten, vetekärnor\*, socker, surdeg på fullkornsråg\*, durumvetemjöl, malt av korn, jäst, sirap, joderat salt, vegetabiliskt emulgeringsmedel (mono- och diglycerider mono- och diacetyl-vinsyraestrar (raps)). Råginnehåll 30%.

\*Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 39% vilket motsvarar 53% av torrvikten.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1007 kJ/241 kcal  
Fett.....1,4 g  
varav mättat fett.....0,3 g  
Kolhydrater.....43 g  
varav sockerarter.....4,1 g  
Fiber.....6,4 g  
Protein.....11 g  
Salt.....1,1 g



8 x 320 g. Totalt 3,08kg/kartong.

## Grötbräck

Pågens GrötBräck är ett gott och saftigt brytbröd bakat i stenugn. Med mättande havregrynsgrot och goda fröer blir Pågens GrötBräck ett självklart val på frukostbordet!

**Rik på fullkorn och fiber.**



### Ingredienser

Vetemjöl, vatten, fullkornsvetemjöl\*, havregryn\*, solrosfrö (5%), sirap, linfrö (3%), korngryn\* (2%), durumvetemjöl, vetegluten, surdeg på vete, fullkornsrågmjöl\*, rapsolja, jäst, rörsocker, joderat salt, vegetabiliskt emulgeringsmedel (mono- och diglycerider mono- och diacetyl-vinsyraestrar (raps)), stabiliseringsmedel (xantangummi). Brödet är bakat med 30% gröt med 20% havre.

\*Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 26% vilket motsvarar 34% av torrvikten.

### Näringsvärde 100 g

Energi..... 1185 kJ/283 kcal  
Fett.....6,3 g  
varav mättat fett.....0,8 g  
Kolhydrater.....43 g  
varav sockerarter.....4,7 g  
Fiber.....5 g  
Protein.....11 g  
Salt.....0,96 g



8 x 320 g. Totalt 3,08kg/kartong.





# Översikt produktfakta

Använd översikten som stöd till din upphandling av fryst bröd. Kontakta din säljare på Pågen om du önskar support inför din upphandling.

## Krav vid upphandling

Upphandlingsmyndighetens riktlinje för hållbar produktion av matbröd och kaffebröd.

### Pågen uppfyller följande kriterier:

- Information om ursprung – Avancerat krav
- GMO-fri vara – Baskrav
- Spannmål odlad utan stråförkortningsmede



## ÖVERSIKT PRODUKTFAKTA

PÅGEN PRODUKT	Art nr	Efterfrågad brödsort	KRT	Påse/st	Ca/skiva /st	OSÖTAT	OSÖTAT	Fullkorn torr- substans	Fiber	Socket- arter	Vete	Råg	Korn	Havre	Surdeg	Inne- håller mjölk	Ursprung
LingonGrova®	236	Bröd/fullkorn	5 kg	500 g	36 g			33%	6,1 g	9 g	X	X	X		X	Nej	SE
LingonGrova® Special	252	Bröd/fullkorn	5 kg	500 g	36 g		X	32%	6 g	5 g	X	X	X	X	X	Nej	SE
Guld Korn®	232	Bröd/ljust/fullkorn	5 kg	500 g	36 g			17%	5,5 g	9,2 g	X	X	X	X	X	Nej	SE
Bondlimpa	277	Bröd/limpa el likvärdig	4,92 kg	820 g	51 g			19%	5,1 g	8,9 g	X	X	X		X	Nej	SE
PågenLimpan®	253	Bröd/limpa el likvärdig	4,5 kg	900 g	41 g				3,8 g	11 g	X	X	X		X	Nej	SE
Grötbröd®	285	Bröd/fullkorn	4,68 kg	780 g	49 g		X	36%	5 g	4,9 g	X	X	X	X	X	Nej	SE
Italienskt Lantbröd	289	Surdegsbröd	4,55 kg	650 g	38 g	X			4,2 g	2,7 g	X	X	X		X	Nej	SE
Nyponbröd			3,9 kg	650 g	36 g		X	36%	5,5 g	3,8 g	X				X	Nej	SE
JätteFranska™	273	Formfranska	5,5 kg	1100 g	41 g				3,0 g	3,5 g	X		X		X	Nej	SE
Rasker®	286	Formfranska grov	5,5 kg	1100 g	41 g		X	37%	5,0 g	4,8 g	X	X	X		X	Nej	SE
KärnSund® Surdegsbröd	275	Bröd/fullkorn	4,9 kg	700 g	41 g	X	X	57%	6,2 g	3,4 g	X	X	X		X	Nej	SE
LantGoda Surdegsbröd	276	Bröd/ljust fullkorn	4,55 kg	650 g	36 g	X	X	36%	5,0 g	4,1 g	X		X	X	X	Nej	SE
Surdegsgoda	280	Surdegsbröd/fullkorn	6,98 kg	650 g	38 g			42%	7,2 g	8,9 g	X	X	X		X	Nej	SE
Levain	262	Surdegsbröd	4,55 kg	650 g	36 g	X			3,5 g	2 g	X	X	X		X	Nej	SE
Råglevain	278	Surdegsbröd	4,55 kg	650 g	38 g	X		24%	4,2 g	3,6 g	X	X	X		X	Nej	SE
Energi™	234	Bröd/fullkorn	4,9 kg	700 g	41 g	X	X	30%	6,3 g	3,1 g	X	X	X	X	X	Nej	SE
Längtan®	202	Bröd/fullkorn	5,25 kg	750 g	44 g			17%	4,3 g	9,2 g	X	X	X		X	Nej	SE
Vörtbröd	287	Vörtbröd	3,5 kg	500 g	26,5 g				4,6 g	8,2 g	X	X	X			Nej	SE
Hönö Råg™	283	Tekaka/rågkaka	5,1 kg	710 g	38 g			19%	4,4 g	9,1 g	X	X	X	X	X	Nej	SE
Hönökaka™ 4-pack	291	Vetekaka	3,6 kg	450 g	112 g				2,5 g	8,9 g	X	X	X		X	Nej	SE
Hönö™ Skärgårdskaka®	259	Tekaka	5,25 kg	750 g	42 g				3,3 g	9,7 g	X	X	X			Nej	SE
Grötbräck	293	Brytbröd	3,08 kg	320 g	53 g		X	34%	5 g	4,7 g	X		X	X	X	Nej	DK
Rågbräck	294	Brytbröd	3,08 kg	320 g	53 g		X	53%	6,4 g	4,1 g	X	X	X		X	Nej	DK



# Intresserad av våra bröd?



## Kontakt Pågen Nord



**Mattias Olsson**  
Regional kundchef Nord  
070-608 13 54  
mattias.olsson@pagen.se

## Kontakt Pågen Syd



**Dennis Livgren**  
Regional kundchef Syd  
076 535 39 53  
dennis.livgren@pagen.se

## Order Pågen Storhushåll

order.storhushall@pagen.se  
040-32 36 00

[www.pagen.se/om-pagen/foodservice](http://www.pagen.se/om-pagen/foodservice)

**Pågen**<sup>®</sup>