

Sortiment

via grossist för

Foodservice

– 2025/2026 –



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 Pålsson 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 Pålssons bageri.

De bakar hemma på Tallgatan i Malmö och säljer bröden direkt från ugnen. Pålssons

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, skorpar, 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 tillbaka till åkern.

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

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.



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.

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.

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.

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.

SVERIGES STADSMISSIONER

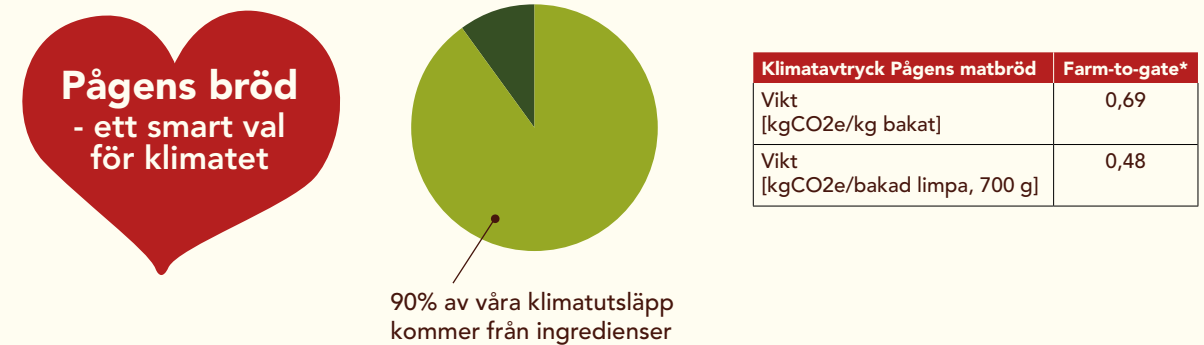
Bröd som gör skillnad

Sedan slutet av 2020 är Pågen nationell huvudpartner till Sveriges Stadsmissioner, som gör ett mycket viktigt arbete för människor i utsatthet. Partnerskapet innebär bland annat ekonomiskt stöd till Stadsmissionens verksamhet runt om i landet, 365 dagar om året.

Vi bidrar även lokalt till verksamheter i Malmö och Göteborg, där vi har våra bagerier. Målet är att bidra till att barn, unga och familjer som lever i utsatthet och utanförskap får stöd och 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.



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.

*Klimatavtrycksberäkningarna inkluderar utsläpp från "vagga till grind" motsvarande odling av ingredienser och eventuella processutsläpp vid förädling av ingredienser, transporter till och hos Pågen, processenergi och -avfall, köldmedieläckage vid produktion av bröd samt förpackningar. Beräkningarna baseras på Pågens klimatavtryck för 2022 som beräknats i enlighet med GHG-protokollet.

*På mackgrillen, i ugnen eller på stekpannan
– varma mackor är alltid ett säkert kort.
Med smält ost och goda fyllningar
mellan krispigt frasiga och
gyllebruna brödskivor kan
inget gå fel. Garanterat
gott och mättande.*



Mozzarella Melt

**Prova en mozzarella melt med
ugnsrostade tomater och hemgjord
pesto på frasigt bröd.**

Gör så här

Börja med peston. Grovhacka basilika, pistagenötter, parmesanost och vitlök i en matberedare. Häll långsamt i olivolja när beredaren är i gång.

Tillsätt citronsaft, salt och svartpeppar. Smaka av.

Värm ugnen till 200°C. Halvera tomaterna och lägg på en plåt med snittytan uppåt. Ringla olivolja och balsamvinäger över och krydda med salt och svartpeppar. Rosta i ugnen i 20-25 minuter eller tills de är mjuka och lätt karamelliserade.

Förbered smörgåsarna. Bred smör på ena sidan av varje brödskiva. Vänd 10 av skivorna med smörsidan nedåt, lägg 2 skivor mozzarella på varje. Toppa med ugnsröstade tomater och lägg en brödskiva på toppen (smörsidan utåt).

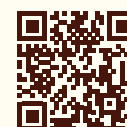
Värm smörgåsgrillen. Lägg i smörgåsarna och grilla tills brödet är gyllenbrunt och osten smält (3-5 min). Ta ut smörgåsarna och låt dem svalna i en minut. Skär dem i halvor och servera med pesto, salt och peppar.

Ingredienser (10 personer)

20 brödskivor
30 cocktailtomater
3 msk olivolja
3 tsk balsamvinäger
5 msk smör
20 skivor mozzarellaost
Salt och svartpeppar, efter smak

Pesto:
5 dl färsk basilika, packad
2 dl pistagenötter, osaltade och skalade
2 dl parmesanost, riven
4-5 vitlöksklyftor
2,5 dl olivolja
Saften från 1 citron
Salt och svartpeppar, efter smak

Brödtips: JätteFranska men även gott med Rasker



Scanna QR-koden för
fler inspirerande recept

Club sandwich

Gör en varm club sandwich med saftig kyckling, krispigt bacon och färsk tomat.

Gör så här

Sätt en stekpanna på medelvärme. Klicka i smör och stek brödet gyllene. Dela brödsnivorna till 30 trekanter.

Stek bacon krispigt och lägg på hushållspapper.

Stek kycklingen i fett som är kvar i pannan. Sänk värmen när kycklingen fått fin yta och stek till innetemperaturen är 72 °C. Låt svalna och skär i tunna skivor, ca ½ cm.

Bred majonnäs över 15 av trekanterna. Lägg på salladsblad och en brödsniva som mellanlager. Lägg på tomat, bacon och kyckling. Krydda med timjan, salt och svartpeppar efter smak.

Bred majonnäs över de resterande bröden. Vänd dem och lägg överst på varje smörgås. Tryck försiktigt ihop och servera direkt.

Ingredienser (10 personer)

15 brödsnivor
20 skivor bacon
5 kycklingfiléer
Ca 1,25 dl majonnäs
12-15 romansallatblad
20 skivor tomat
2-3 msk färsk timjan från kvist
Salt och svartpeppar, efter smak

Brödtips: Rasker



Scanna QR-koden för fler inspirerande recept



Hot tuna melt

Testa en het tuna melt med tonfiskkröra, smält ost och hetta från jalapeño.

Gör så här

Finhacka rödlök, selleristjälk, dill och jalapeño. Blanda med majonnäs, kapis, citronzest och citronsaft i en skål. Tillsätt tonfiskfiléer och dela lätt med en gaffel. Krydda generöst med nymald svartpeppar och smaka av med salt.

Bred smör på ena sidan av varje brödsniva. Vänd skivorna så att den smörade sidan är nedåt.

Lägg ost och tonfiskblandning på hälften av bröden. Lägg en brödsniva på toppen (smörsidan utåt). Värm en gjutjärnspanna på medelvärme. Lägg smörgåsarna i pannan, med ostsidan nedåt. Vänd en gång och tryck till mackorna med en tyngd. Grilla tills brödet är gyllenbrunt och krispigt och osten har smält, ca 4 min/sida.

Lägg de varma mackorna på en skärbräda och skär dem i halvor.

Ingredienser (10 personer)

20 brödsnivor
2 mindre rödlökar
2-3 selleristjälkar
5 msk dill
2 jalapeños
3 dl majonnäs (helst Kewpie)
2 msk kapis, avrunnen
Zest av 1 citron
2 msk citronsaft
3 burkar tonfiskfiléer i olja, avrunna
Svartpeppar, nymald
Havssalt
5 msk smör, rumstempererat
10 skivor amerikansk cheddar
Saften från 1 citron
Salt och svartpeppar, efter smak

Brödtips: Lantgoda Surdegsbröd



Bröd bakas med växtbaserade ingredienser och har därför ett lågt klimatavtryck. Med grönsaker i säsong blir mackan extra klimatsmart. Och med en macka som bas kan du dessutom rädda resterna och bli en riktigt god matsvinns-vinnare.



Mellankålsmacka

Kål på mackan blir ett fräseht och nyttigt mellanmål. Lite annorlunda – mycket gott.

Gör så här

Skär äpplena i tunna skivor och lägg dem i vatten. Pressa över citron så håller de sig fräscha. Skär av roten på brysselkålen och plocka av bladen. Skiva chilin tunt.

Stek brysselkålsbladen i smör på medelvärme. Torka av äppelskivorna och stek dem.

Lägg några skivor äpple på varje macka och brysselkål ovanpå. Klicka över senap och toppa med grön chili, finrivet citronskal, finhackade örter och flingsalt.

Ingredienser (10 personer)

10 brödskivor
100 g smör
500 g brysselkål
5 äpplen
saften från 1 citron
3 msk grovkornig senap
5 gröna chilifrukt
skalet från 2 citroner
finhackade örter (t ex persilja och timjan)

Brödtips: Lantgoda Surdegbröd

Resträddare

Köttbullar över? Härligt! Sväng ihop en rödbetssallad och gör en klassisk macka i ett nafs.

Gör så här

Blanda crème fraiche, majonnäs, senap och timjan. Hacka rödbetorna grovt och blanda ner. Smaka av med salt.

Hyvla gurkan till salladen på längden med en potatisskalare. Lägg gurkremorna i en skål och blanda ner dill och rivet citronskal. Ringla över lite olivolja och vänd försiktigt runt med händerna. Smaka av med salt.

Lägg gursallad och rödbetssallad på mackorna och avsluta med köttbullar.

Ingredienser (10 personer)

Rödbetssallad:
10 kokta rödbetor
2,5 dl crème fraiche
2,5 msk majonnäs
1 msk dijonsenap
1 msk finhackad timjan
finhackade örter
(t ex persilja och timjan)

Gursallad:
2 gurkor
1 kruka dill
rivet skal från 1 citron
olivolja
Till servering:
10 brödskivor
30 köttbullar

Brödtips: PågenLimpan



Scanna QR-koden för
fler inspirerande recept



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 nyckelhålsmärkta, 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
Martin & Servera	570713
Menigo	405959

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
Martin & Servera	216333
Menigo	405960

Guld Korn

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 Guld Korn!



Pågen Fryst	232
Martin & Servera	643627
Menigo	405958

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
Martin & Servera	354219
Menigo	410261

Ingredienser

Vatten, **vetemjöl**, siktat **rågmjöl**, fullkornsrågmjöl*, sirap, klippt fullkornsråg*, surdeg på fullkornsråg* och **vete**, fullkornsvetemjöl*, malt av **korn**, lingon (1,5%), röda vinbär, rapsolja, skållat **vetemjöl**, **vetekli**, **vetegluten**, socker, jäst, salt, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).

*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
Kolhydrat.....47 g
varav sockerarter.....9,0 g
Fiber.....6,1 g
Protein8,8 g
Salt0,77 g

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svensk-odlat spannmål malt i egen kvarn.



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

Ingredienser

Vatten, **vetemjöl**, fullkornsrågmjöl*, siktat **rågmjöl**, surdeg på fullkornsråg* och **vete**, klippt fullkornsråg*, **vetegluten**, solrosfrö, skållat **vetemjöl**, lingon (2%), röda vinbär, rapsolja, malt av **korn** och **råg***, **havrefiber**, **vetekli**, socker, jäst, salt, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).

*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
Kolhydrat.....46 g
varav sockerarter.....5,0 g
Fiber.....6,0 g
Protein11 g
Salt1,0 g

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svensk-odlat spannmål malt i egen kvarn.



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

Ingredienser

Vetemjöl, vatten, siktat **rågmjöl**, sirap, fullkornsvetemjöl*, klippt fullkornsråg*, surdeg på fullkornsråg* och **vete**, **vetegluten**, skållat **vetemjöl**, rapsolja, **vetegroddar**, malt av **korn**, jäst, salt, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).Innehåll av vete och råg: 68%.

*Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 11% vilket motsvarar 16% av torrvikten.

Näringsvärde 100 g

Energi..... 1150 kJ/272 kcal
Fett.....2,5 g
varav mättat fett.....0,3 g
Kolhydrat.....51 g
varav sockerarter.....7,2 g
Fiber.....4,8 g
Protein9,3 g
Salt1,1 g

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svensk-odlat spannmål malt i egen kvarn.



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

Ingredienser

Vatten, **vetemjöl**, **havregryn***, surdeg på **vete**, sirap, **vetegluten**, fullkornsvetemjöl*, fullkornsrågmjöl*, solrosfrö (2%), skållat fullkornshavremjöl*, **vetekli**, rapsolja, malt av råg* och **korn**, jäst, salt, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra). Havreinnehåll: 17%.

*Fullkornsingrediens.

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

Näringsvärde 100 g

Energi..... 1114 kJ/266 kcal
Fett.....4,7 g
varav mättat fett.....0,6 g
Kolhydrat.....42 g
varav sockerarter.....4,9 g
Fiber.....5,0 g
Protein11 g
Salt1,0 g

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



6 x 780 g/16 skivor ca 49 g/st. Totalt 4,68 kg/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 saftigt limpa. Njut av en Svensk klassiker till frukost och mellanmål!



Pågen Fryst	253
Martin & Servera	896472
Menigo	404232

Längtan

En smakrik klassiker! Mörkt, mustigt och luftigt med fyllig smak av skållad 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	299
Martin & Servera	129715
Menigo	216330

JätteFranska

Vårt jättegodaste rostbröd med stora skivor som blir härligt frasiga när de rostas.



Pågen Fryst	273
Martin & Servera	327643
Menigo	409006

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
Martin & Servera	373979
Menigo	410451

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
Martin & Servera	299792
Menigo	409169

Ingredienser

Vetemjöl, vatten, siktat och skållat **rågmjöl**, sirap, surdeg på fullkornsråg och **vete**, **vetegluten**, skållat **vetemjöl**, rapsolja, malt av **korn**, jäst, salt, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).

Näringsvärde 100 g

Energi..... 1150 kJ/275 kcal
Fett.....1,9 g
varav mättat fett.....0,7 g
Kolhydrat52 g
varav sockerarter.....11 g
Fiber3,8 g
Protein9,6 g
Salt0,90 g

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



5 x 900 g/22 skivor ca 43 g/st. Totalt 4,5 kg/kartong.

Ingredienser

Vetemjöl, vatten, klippt fullkornsråg* (10%), sirap, surdeg på fullkornsråg* och **vete**, **vetegluten**, malt av **korn** (3%), rapsolja, siktat rågmjöl, skållat **vetemjöl**, socker, jäst, salt, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra). Brödet innehåller 14% råg.

Kan innehålla spår av vallmofrö.

*Fullkornsingrediens.

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

Näringsvärde 100 g

Energi..... 1200 kJ/284 kcal
Fett.....3,7 g
varav mättat fett.....0,4 g
Kolhydrat51 g
varav sockerarter.....9,2 g
Fiber4,3 g
Protein9,7 g
Salt1,0 g

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



7 x 750 g/20 skivor ca 38 g/st. Totalt 5,25 kg/kartong.

Ingredienser

Vetemjöl, vatten, sirap, rapsolja, surdeg på **vete**, siktat rågmjöl, malt av **korn/bygg**, jäst/gær, salt, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).

Näringsvärde 100 g

Energi..... 1139 kJ/269 kcal
Fett.....3,7 g
varav mättat fett.....0,4 g
Kolhydrat50 g
varav sockerarter.....2,7 g
Fiber.....2,5 g
Protein7,8 g
Salt1,4 g

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



5 x 1100 g/28 skivor ca 39 g/st. Totalt 5,5 kg/kartong.

Ingredienser

Vatten, **vetemjöl**, fullkornsvetemjöl*, klippt fullkornsråg* (6%), siktat rågmjöl, surdeg på fullkornsråg* och **vete**, **vetegluten**, solrosfrö (2%), **havrefiber**, rapsolja, sirap, malt av **korn**, jäst, salt, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra). Brödet innehåller 53% vete och 13% råg.

*Fullkornsingrediens.

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

Näringsvärde 100 g

Energi..... 1145 kJ/271 kcal
Fett.....4,3 g
varav mättat fett.....0,5 g
Kolhydrat46 g
varav sockerarter.....4,3 g
Fiber.....5,0 g
Protein9,6 g
Salt0,98 g

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



5 x 1100 g/28 skivor ca 39 g/st. Totalt 5,5 kg/kartong.

Ingredienser

Vatten, **vetemjöl**, fullkornsdurumvetemjöl* (12%), groddade rågkärnor (11%), klippt fullkornsråg*, surdeg på fullkornsråg* och **vete** (10%), **vetegluten**, malt av **korn**, rågskällning*, kallpressad rapsolja (1%), jäst, salt, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).

Kan innehålla spår av vallmofrö.

*Fullkornsingrediens.

Fullkornshalten i brödet är 37% vilket motsvarar 54% av torrvikten.

Näringsvärde 100 g

Energi..... 1158 kJ/274 kcal
Fett.....2,5 g
varav mättat fett.....0,4 g
Kolhydrat46 g
varav sockerarter.....3,4 g
Fiber.....5,6 g
Protein13 g
Salt1,0 g

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



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



Skanörgrova

Rustikt och saftigt hantverksbröd fyllt med smak! Skanörgoda 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	298
Martin & Servera	130159
Menigo	413012

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
Martin & Servera	436042
Menigo	411236

Hönökaka 4-pack

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

Pågen Fryst	291
Martin & Servera	412712
Menigo	410906

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.

Pågen Fryst	259
Martin & Servera	284281
Menigo	404581

Himla Go

Mjuka, saftiga kakor med härligt rund smak. Ett riktigt gott bröd som är laddat med fiber och fullkorn. Perfekt till både frukost och utflykt. Så himla go!

Pågen Fryst	700
Martin & Servera	130141
Menigo	413013



Ingredienser

Vatten, **vetemjöl**, fullkornsråg-mjöl*, sirap, surdeg på fullkornsråg* och **vete** (11%), klippt fullkornsråg*, solrosfrö (6%), **vete**-gluten, ölmalt av maltat **korn** (3%), rågflingor*, kallpressad rapsolja, fullkornsdurum**vetemjöl***, humle (0,1%), lakrits, jäst, salt, mjölbearbetsmedel (askorbinsyra). Råginnehåll: 31%.

* Fullkornsingrediens. Fullkornshalten i brödet är 31% vilket motsvarar 42% av torrvikten.

10 x 550 g/15 skivor ca 37 g/st. Totalt 5,5 kg/kartong.

Ingredienser

Vetemjöl, vatten, siktat rågmjöl, sirap, **vetegluten**, socker, vört av **korn** (3%), rapsolja, skållat **vetemjöl**, äpple, kryddor (ingefära, kryddnejlika, pomerans, kanel) 0,3%), malt av **korn**, jäst, salt, surhetsreglerande medel (citronsyra), mjölbearbetsmedel (askorbinsyra). Brödet innehåller 11% råg. Kan innehålla spår av vallmofrö.

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.

7 x 500 g/16 skivor ca 31 g/st. Totalt 3,5 kg/kartong.

Ingredienser

Vetemjöl, vatten, socker, rapsolja, rågskällning, havssalt, **vetegluten**, malt av **korn**, jäst, vegetabiliskt emulgeringsmedel mono och diglycerider av fettsyror (solros, raps), mjölbearbetsmedel (askorbinsyra).

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.

8 x 450 g/4 st ca 113 g/st. Totalt 3,6 kg/kartong.

Ingredienser

Vetemjöl, vatten, socker, siktat rågmjöl, rapsolja, fullkornsrågmjöl, fullkornsvetemjöl, skållat **vetemjöl**, vegetabiliskt emulgeringsmedel mono- och diglycerider av fettsyror (solros, raps), bakpulver (hjorthorns-salt), **vetegluten**, malt av **korn**, jäst, salt, mjölbearbetsmedel (askorbinsyra).

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.

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

Ingredienser

Vetemjöl, vatten, fullkornsvetemjöl*, socker, **havrefiber**, sirap, rapsolja, fullkornsrågmjöl*, kallpressad rapsolja, surdeg på **vete**, vegetabiliskt emulgeringsmedel mono- och diglycerider av fettsyror (solros, raps), bakpulver (hjorthorns-salt), **vetegluten**, malt av **korn**, jäst, salt, mjölbearbetsmedel (askorbinsyra).

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

12 x 400 g/6 st ca 67 g/st. Totalt 4,80 kg/kartong.

Näringsvärde 100 g

Energi..... 1323 kJ/314 kcal
Fett.....7,8 g
varav mättat fett.....0,9 g
Kolhydrat.....48 g
varav sockerarter.....9,8 g
Fiber.....6,0 g
Protein10 g
Salt1,4 g

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.



Näringsvärde 100 g

Energi..... 1229 kJ/291 kcal
Fett.....4,0 g
varav mättat fett.....0,4 g
Kolhydrat.....52 g
varav sockerarter.....10 g
Fiber.....3,5 g
Protein10 g
Salt0,92 g

Näringsvärde 100 g

Energi..... 1111 kJ/263 kcal
Fett.....3,2 g
varav mättat fett.....0,5 g
Kolhydrat.....48 g
varav sockerarter.....7,5 g
Fiber.....2,6 g
Protein8,7 g
Salt0,90 g



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
Martin & Servera	294629
Menigo	409170

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
Martin & Servera	552380
Menigo	408615

RågLevain

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



Pågen Fryst	278
Martin & Servera	622787
Menigo	409171

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 energi-innehåll. Självklart nyckelhälsmärkt. Nyttigt och gott på samma gång!



Pågen Fryst	234
Martin & Servera	643171
Menigo	403754

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
Martin & Servera	124318
Menigo	410580

Ingredienser

Vatten, **vetemjöl**, fullkornsvete-mjöl*, surdeg på **vete** (10%), durum**vetemjöl**, krossade fullkorn-skärnor av dinkel**vetete*** och **vetete***, **havregryn***, skållat fullkornshavremjöl*, **vetegluten**, fullkornsrågmjöl*, full- kornsdurum**vetemjöl***, **havrefiber**, kallpressad rapsolja (1%), **vetegroddar**, gula linfrö, socker (endast som jästnäring), dextros, jäst, malt av **korn** och **vete**, salt, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra). Brödet innehåller 5% durum.

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

7 x 650 g/19 skivor ca 34 g/st. Totalt 4,55 kg/kartong.



Näringsvärde 100 g

Energi..... 1061 kJ/251 kcal
Fett.....3,1 g
varav mättat fett.....0,5 g
Kolhydrat43 g
varav sockerarter.....4,1 g
Fiber.....5,0 g
Protein10 g
Salt0,92 g

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svenskod-latspannmål malt i egen kvarn.

Ingredienser

Vetemjöl, vatten, surdeg på råg och durum**vete** (10%), fullkornsdurum**vetemjöl**, **vetegluten**, malt av **korn**, jäst, salt, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svenskodlat spannmålmalt i egen kvarn.

Näringsvärde 100 g

Energi..... 984 kJ/235 kcal
Fett.....1,3 g
varav mättat fett.....0,3 g
Kolhydrat44 g
varav sockerarter.....3,2 g
Fiber.....3,4 g
Protein9,9 g
Salt1,3 g

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



Ingredienser

Vetemjöl, vatten, surdeg på fullkornsråg* och fullkornsdurum-**vete*** (10%), groddade rågkärnor* (8%), **vetegluten**, fullkornsdurum-**vetemjöl**, fullkornsrågmjöl*, malt av råg* och **korn**, jäst, salt, mjöl-behandlingsmedel (askorbinsyra).
*Fullkornsingrediens. Fullkornshalten i brödet är 14% vilket motsvarar 20% av torrvikten.

Svenskt mjöl

Mer än 90% mjöl från svenskodlat spannmål malt i egen kvarn.

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



Ingredienser

Vatten, **vetemjöl**, fullkornsve-temjöl*, siktat rågmjöl, klippt fullkornsråg*, **vetegluten**, surdeg på fullkornsråg* och **vete**, malt av **korn**, rapsolja, solrosfrö, **havrefiber**, **vetekli**, jäst, salt, mjölbehandlings-medel (askorbinsyra).
Kan innehålla spår av vallmofrö.
*Fullkornsingrediens. Fullkornshalten i brödet är 23%vilket motsvarar 34% av torrvikten.

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



Ingredienser

Vetemjöl, vatten, durum**vetemjöl** (9%), surdeg på **vete**, **vetegluten**, siktat rågmjöl, olivolja (1,5%), havssalt (1,2%), malt av **korn**, jäst.

Svenskt mjöl

Mer än 90% 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
Kolhydrat48 g
varav sockerarter.....2,7 g
Fiber.....4,2 g
Protein11 g
Salt1,2 g



Gifflar Kanel

Små, naggande goda Gifflar, läckert gräddade med härlig kanelfyllning. Perfekta till hemmafikat,utflykten eller fredagsmyset. Så lagom små och goda att du bara vill ta en till. Och en till.



Gifflar Fryst	705
Martin & Servera	130144
Menigo	412999

Vanillas

Små, mjuka bullar fyllda med härlig vaniljcrème. Perfekta till hemmafikat, utflykten eller fredagsmyset.



Vanillas Fryst	707
Martin & Servera	130804
Menigo	413000

Ingredienser

Vetemjöl, vatten, socker, rapsolja, farinsocker, vegetabiliskt fullhärdat fett (raps), aprikoskärnor, **mandel**, skummjolk, **ägg**, invertsocker, jäst, malt av **korn**, salt, modifierad stärkelse, bakpulver (E450, E500), vegetabiliskt emulgeringsmedel (E471), konserveringsmedel (E200, E282), förtjockningsmedel (E440), surhetsreglerande medel (E330), kanel (0,7%).

Överkänslighet

Innehåller mandel, gluten, ägg, mjölk (inkl. laktos).

Näringsvärde 100 g

Energi..... 1559 kJ/373 kcal
Fett.....14 g
varav mättat fett.....2,5 g
Kolhydrat52 g
varav sockerarter.....19 g
Fiber
Protein7,3 g
Salt0,76 g

10 x 300 g/11 gifflar ca 27 g/st. Totalt 3 kg/kartong.

Ingredienser

Vetemjöl, vatten, socker, glukos- och fruktossirap, vegetabilisk olja (raps, kokos, solros), kärn- och skummjolk, **ägg**, malt av **korn**, jäst, salt, modifierad stärkelse (potatis), bakpulver (E450, E500), vegetabiliskt emulgeringsmedel (E471), surhetsreglerande medel (E330, E332), färgämne (E160a, E170), stabiliseringsmedel (E422, E460, E466), konserveringsmedel (E200, E202, E282), mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra), vanilj-aromer, naturlig vaniljarom.

Vanillas innehåller 32% vaniljkräm.

Näringsvärde 100 g

Energi..... 1214 kJ/288 kcal
Fett.....6,5 g
varav mättat fett.....2 g
Kolhydrat50 g
varav sockerarter.....16 g
Fiber
Protein6,5 g
Salt0,53 g

Överkänslighet

Innehåller gluten, ägg, mjölk (inkl. laktos). Kan innehålla spår av mandel.

10 x 220 g/13 bullar ca 17 g/st. Totalt 2,2 kg/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 stråförkortningsmedel



		ÖVERSIKT PRODUKTFAKTA															
		Hela sortimentet av matbröd är mjölkfritt och fritt från ägg. Hela sortimentet har svenskt ursprung.															
PÅGEN PRODUKT	Art nr	Efterfrågad brödsort	KRT kg	KFP (Påse) gram	Skiva/st gram			Fullkorn TS %	Fiber gram	Socker- arter gram	Vete	Råg	Korn	Havre	Surdeg	CO ² e per kg	Övrigt
Lingongrova	236	Bröd Fullkorn	5,00	500	36			33%	6,10	9,00	X	X	X		Vete, Råg	0,69	Lingon, Röda vinbär
Lingongrova Special	252	Bröd Fullkorn	5,00	500	36		X	35%	6,00	5,00	X	X	X	X	Vete, Råg	0,69	Lingon, Röda vinbär
Hönökaka 4-P	291	Bröd Brödkaka	3,60	450	113				2,60	7,50	X	X	X			0,69	
Hönö Skärgårdskaka	259	Portionsbröd Brödkaka	5,25	750	42				3,30	9,70	X	X	X			0,69	
Surdegbröd Kärnsund	275	Bröd Fullkorn	4,90	700	44	X	X	54%	5,60	3,40	X	X	X		Vete, Råg	0,69	
Surdegbröd Lantgoda	276	Bröd Fullkorn	4,55	650	36	X	X	37%	5,00	4,10	X	X	X	X	Vete	0,69	
JätteFranska	273	Bröd Formfranska	5,50	1100	42				2,50	2,70	X	X	X		Vete	0,69	
Rasker	286	Bröd Formfranska grovt	5,50	1100	42		X	37%	5,00	4,80	X	X	X		Vete, Råg	0,69	
Längtan	299	Bröd Limpa	5,25	750	42			17%	4,30	9,20	X	X	X		Vete, Råg	0,69	
PågenLimpan	253	Bröd Limpa el likvärdig	4,50	900	43				3,80	11,00	X	X	X		Vete, Råg	0,69	
Guldkorn	232	Bröd Grovt	5,00	500	36			16%	4,80	7,20	X	X	X		Vete, Råg	0,69	
Energi	234	Bröd Fullkorn	4,90	700	44	X	X	34%	6,10	3,40	X	X	X	X	Vete, Råg	0,69	
Levain	262	Bröd Lantbröd	4,55	650	41	X			3,40	3,20	X	X	X		Vete, Råg	0,69	
RågLevain	278	Bröd Grovt	4,55	650	41	X		18%	4,20	3,60	X	X	X		Vete, Råg	0,69	
Vörtbröd	287	Bröd Vörtbröd	3,50	500	33				3,40	9,30	X	X	X			0,69	
Skanörgrova	298	Bröd Fullkorn	5,50	550	36			43%	5,80	9,80	X	X	X		Vete, Råg	0,69	
Himla Go	700	Portionsbröd mörkt	4,80	400	67			14%	6,00	9,90	X	X	X	X	Vete	0,69	
Grötbröd	285	Bröd Fullkorn	4,68	780	56		X	36%	5,00	4,90	X	X	X	X	Vete	0,69	
Italienskt Lantbröd	289	Bröd Lantbröd	4,55	400	38		X		4,20	2,70	X	X	X		Vete	0,69	
Gifflar Kanel	705	Jäst Kaffebröd	3,00	300	27					19,00	X		X			0,69	
Vanillas	707	Jäst Kaffebröd	2,20	220	17					16,00	X		X			0,69	

Intresserad av våra bröd?



Dennis Livgren

Key Account Manager Syd
076-535 39 53
dennis.livgren@pagen.se



Malin Strömberg

Key Account Manager Nord
070-687 19 50
malin.stromberg@pagen.se



Magnus Lindén

Försäljningschef
070-550 32 18
magnus.linden@pagen.se

Order Pågen Storhushåll

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



www.pagen.se/om-pagen/foodservice

