

SURDEJSFORMLEN · BONUS

Bagerens printpakke

Posekort, baguettebånd, kort med opbevaringstips til brød, kurvekort, takkekort, kort til fredagslisten og gavemærker i tre farvepaletter. Print derhjemme på karton.

Sådan bruger du Bagerens printpakke

- Print ved 100 % (»faktisk størrelse«) på karton med en gramvægt på 176–216 g/m². Brunt kraftkarton passer smukt til siderne i Kraftbrun & terrakotta.
- Vælg én farvepalet, og brug den overalt: på pose, gavemærke, kort og prisskilt. Det er det, der får et bord til at ligne et rigtigt bageri.
- Posekort: klip langs den yderste streg, fold langs den stiplede streg, læg kortet over toppen af den ombukkede pose, og hæft gennem de to prikker. Tre bredder: til poser på 20,5 cm,
- 16,5 cm og 13,5 cm. Baguettebånd: vikl båndet om midten af baguetten i dens hylster, og luk med en rund etiket.
- Kort og gavemærker: udfyld de tomme linjer i hånden med en tynd tusch. Lav hul i gavemærket med en hullemaskine, og bind det fast med snor.
- Vil du hellere have dit bageris navn trykt på? Brug Etiketstudiet i medlemsområdet.

Nyd brødet inden for 3 dage · frys det i skiver til senere

Tak, fordi du støtter et hjemmebageri

NYBAGT

Surdejsbrød

af _____

bagt den _____

Nyd brødet inden for 3 dage · frys det i skiver til senere

Tak, fordi du støtter et hjemmebageri

NYBAGT

Surdejsbrød

af _____

bagt den _____

Nyd brødet inden for 3 dage · frys det i skiver til senere

Tak, fordi du støtter et hjemmebageri

NYBAGT

Surdejsbrød

af _____

bagt den _____

Nyd brødet inden for 3 dage · frys det i skiver til senere

Tak, fordi du støtter et hjemmebageri

NYBAGT

Surdejsbrød

af _____

bagt den _____



BAGT I MORGES

Surdejsbaguette

af _____



BAGT I MORGES

Surdejsbaguette

af _____



BAGT I MORGES

Surdejsbaguette

af _____



BAGT I MORGES

Surdejsbaguette

af _____

OPBEVARING AF BRØD

Sådan holder dit brød sig godt

- Opbevar brødet med skærefladen nedad på skærebrættet eller i posen i 2 til 3 dage.
- Aldrig i køleskabet: der bliver det hurtigere tørt.
- Skær det, du ikke når at spise i løbet af de første 3 dage, i skiver, og
- frys det ned. Giv det nyt liv: 175 °C i 8 til 10 minutter.

OPBEVARING AF BRØD

Sådan holder dit brød sig godt

- Opbevar brødet med skærefladen nedad på skærebrættet eller i posen i 2 til 3 dage.
- Aldrig i køleskabet: der bliver det hurtigere tørt.
- Skær det, du ikke når at spise i løbet af de første 3 dage, i skiver, og frys det ned. Giv det nyt liv: 175 °C i 8 til 10 minutter.
-

OPBEVARING AF BRØD

Sådan holder dit brød sig godt

- Opbevar brødet med skærefladen nedad på skærebrættet eller i posen i 2 til 3 dage.
- Aldrig i køleskabet: der bliver det hurtigere tørt.
- Skær det, du ikke når at spise i løbet af de første 3 dage, i skiver,
- og frys det ned. Giv det nyt liv: 175 °C i 8 til 10 minutter.

FRA MIT KØKKEN

En lille kurv lavet til dig

til _____

indhold _____

_____

kærlig hilsen, _____

FRA MIT KØKKEN

En lille kurv lavet til dig

til _____

indhold _____

_____

kærlig hilsen, _____

FRA MIT KØKKEN

En lille kurv lavet til dig

til _____

indhold _____

_____

kærlig hilsen, _____

TAK

Tak, fordi du er min nabo

Hvert brød, du køber, holder min lille ovn varm. Jeg håber, at dette brød bringer glæde ved dit bord.

TAK

Tak, fordi du er min nabo

Hvert brød, du køber, holder min lille ovn varm. Jeg håber, at dette brød bringer glæde ved dit bord.

TAK

Tak, fordi du er min nabo

Hvert brød, du køber, holder min lille ovn varm. Jeg håber, at dette brød bringer glæde ved dit bord.

FREDAGSLISTEN

Du er på min fredagsliste

dit brød _____

afhentningsdag _____

Betales den 1. i måneden. Tag gerne posen fra sidste uge med tilbage.

FREDAGSLISTEN

Du er på min fredagsliste

dit brød _____

afhentningsdag _____

Betales den 1. i måneden. Tag gerne posen fra sidste uge med tilbage.

FREDAGSLISTEN

Du er på min fredagsliste

dit brød _____

afhentningsdag _____

Betales den 1. i måneden. Tag gerne posen fra sidste uge med tilbage.



Bagt med
kærlighed



Frisk fra
min ovn



Lavet til dig



Glædelig
Lørdag



Nyd det
lunt



Bagt med
kærlighed



Frisk fra
min ovn



Lavet til dig

Nyd brødet inden for 3 dage · frys det i skiver til senere

Tak, fordi du støtter et hjemmebageri

NYBAGT

Surdejsbrød

af _____

bagt den _____

Nyd brødet inden for 3 dage · frys det i skiver til senere

Tak, fordi du støtter et hjemmebageri

NYBAGT

Surdejsbrød

af _____

bagt den _____

Nyd brødet inden for 3 dage · frys det i skiver til senere

Tak, fordi du støtter et hjemmebageri

NYBAGT

Surdejsbrød

af _____

bagt den _____

Nyd brødet inden for 3 dage · frys det i skiver til senere

Tak, fordi du støtter et hjemmebageri

NYBAGT

Surdejsbrød

af _____

bagt den _____



BAGT I MORGES

Surdejsbaguette

af _____



BAGT I MORGES

Surdejsbaguette

af _____



BAGT I MORGES

Surdejsbaguette

af _____



BAGT I MORGES

Surdejsbaguette

af _____

OPBEVARING AF BRØD

Sådan holder dit brød sig godt

- Opbevar brødet med skærefladen nedad på skærebrættet eller i posen i 2 til 3 dage.
- Aldrig i køleskabet: der bliver det hurtigere tørt.
- Skær det, du ikke når at spise i løbet af de første 3 dage, i skiver, og
- frys det ned. Giv det nyt liv: 175 °C i 8 til 10 minutter.

OPBEVARING AF BRØD

Sådan holder dit brød sig godt

- Opbevar brødet med skærefladen nedad på skærebrættet eller i posen i 2 til 3 dage.
- Aldrig i køleskabet: der bliver det hurtigere tørt.
- Skær det, du ikke når at spise i løbet af de første 3 dage, i skiver, og frys det ned. Giv det nyt liv: 175 °C i 8 til 10 minutter.
-

OPBEVARING AF BRØD

Sådan holder dit brød sig godt

- Opbevar brødet med skærefladen nedad på skærebrættet eller i posen i 2 til 3 dage.
- Aldrig i køleskabet: der bliver det hurtigere tørt.
- Skær det, du ikke når at spise i løbet af de første 3 dage, i skiver,
- og frys det ned. Giv det nyt liv: 175 °C i 8 til 10 minutter.

FRA MIT KØKKEN

En lille kurv lavet til dig

til _____

indhold _____

_____

kærlig hilsen, _____

FRA MIT KØKKEN

En lille kurv lavet til dig

til _____

indhold _____

_____

kærlig hilsen, _____

FRA MIT KØKKEN

En lille kurv lavet til dig

til _____

indhold _____

_____

kærlig hilsen, _____

TAK

Tak, fordi du er min nabo

Hvert brød, du køber, holder min lille ovn varm. Jeg håber, at dette brød bringer glæde ved dit bord.

TAK

Tak, fordi du er min nabo

Hvert brød, du køber, holder min lille ovn varm. Jeg håber, at dette brød bringer glæde ved dit bord.

TAK

Tak, fordi du er min nabo

Hvert brød, du køber, holder min lille ovn varm. Jeg håber, at dette brød bringer glæde ved dit bord.

FREDAGSLISTEN

Du er på min fredagsliste

dit brød _____

afhentningsdag _____

Betales den 1. i måneden. Tag gerne posen fra sidste uge med tilbage.

FREDAGSLISTEN

Du er på min fredagsliste

dit brød _____

afhentningsdag _____

Betales den 1. i måneden. Tag gerne posen fra sidste uge med tilbage.

FREDAGSLISTEN

Du er på min fredagsliste

dit brød _____

afhentningsdag _____

Betales den 1. i måneden. Tag gerne posen fra sidste uge med tilbage.

Bagt med
kærlighed

Frisk fra
min ovn

Lavet til dig

Glædelig
Lørdag

Nyd det
lunt

Bagt med
kærlighed

Frisk fra
min ovn

Lavet til dig

Nyd brødet inden for 3 dage · frys det i skiver til senere

Tak, fordi du støtter et hjemmebageri

NYBAGT

Surdejsbrød

af _____

bagt den _____

Nyd brødet inden for 3 dage · frys det i skiver til senere

Tak, fordi du støtter et hjemmebageri

NYBAGT

Surdejsbrød

af _____

bagt den _____

Nyd brødet inden for 3 dage · frys det i skiver til senere

Tak, fordi du støtter et hjemmebageri

NYBAGT

Surdejsbrød

af _____

bagt den _____

Nyd brødet inden for 3 dage · frys det i skiver til senere

Tak, fordi du støtter et hjemmebageri

NYBAGT

Surdejsbrød

af _____

bagt den _____



BAGT I MORGES

Surdejsbaguette

af _____



BAGT I MORGES

Surdejsbaguette

af _____



BAGT I MORGES

Surdejsbaguette

af _____



BAGT I MORGES

Surdejsbaguette

af _____

OPBEVARING AF BRØD

Sådan holder dit brød sig godt

- Opbevar brødet med skærefladen nedad på skærebrættet eller i posen i 2 til 3 dage.
- Aldrig i køleskabet: der bliver det hurtigere tørt.
- Skær det, du ikke når at spise i løbet af de første 3 dage, i skiver, og
- frys det ned. Giv det nyt liv: 175 °C i 8 til 10 minutter.

OPBEVARING AF BRØD

Sådan holder dit brød sig godt

- Opbevar brødet med skærefladen nedad på skærebrættet eller i posen i 2 til 3 dage.
- Aldrig i køleskabet: der bliver det hurtigere tørt.
- Skær det, du ikke når at spise i løbet af de første 3 dage, i skiver, og frys det ned. Giv det nyt liv: 175 °C i 8 til 10 minutter.
-

OPBEVARING AF BRØD

Sådan holder dit brød sig godt

- Opbevar brødet med skærefladen nedad på skærebrættet eller i posen i 2 til 3 dage.
- Aldrig i køleskabet: der bliver det hurtigere tørt.
- Skær det, du ikke når at spise i løbet af de første 3 dage, i skiver,
- og frys det ned. Giv det nyt liv: 175 °C i 8 til 10 minutter.

FRA MIT KØKKEN

En lille kurv lavet til dig

til _____

indhold _____

_____

kærlig hilsen, _____

FRA MIT KØKKEN

En lille kurv lavet til dig

til _____

indhold _____

_____

kærlig hilsen, _____

FRA MIT KØKKEN

En lille kurv lavet til dig

til _____

indhold _____

_____

kærlig hilsen, _____

TAK

Tak, fordi du er min nabo

Hvert brød, du køber, holder min lille ovn varm. Jeg håber, at dette brød bringer glæde ved dit bord.

TAK

Tak, fordi du er min nabo

Hvert brød, du køber, holder min lille ovn varm. Jeg håber, at dette brød bringer glæde ved dit bord.

TAK

Tak, fordi du er min nabo

Hvert brød, du køber, holder min lille ovn varm. Jeg håber, at dette brød bringer glæde ved dit bord.

FREDAGSLISTEN

Du er på min fredagsliste

dit brød _____

afhentningsdag _____

Betales den 1. i måneden. Tag gerne posen fra sidste uge med tilbage.

FREDAGSLISTEN

Du er på min fredagsliste

dit brød _____

afhentningsdag _____

Betales den 1. i måneden. Tag gerne posen fra sidste uge med tilbage.

FREDAGSLISTEN

Du er på min fredagsliste

dit brød _____

afhentningsdag _____

Betales den 1. i måneden. Tag gerne posen fra sidste uge med tilbage.



Bagt med
kærlighed



Frisk fra
min ovn



Lavet til dig



Glædelig
Lørdag



Nyd det
lunt



Bagt med
kærlighed



Frisk fra
min ovn



Lavet til dig