



MARSIPAN-ROSER

SIGURD ECKLUND & BAKO - EN NY ROSEFAMILIE

Din favorittrose har et navn!

Si hallo til Ingrid, Victoria, Astrid, Nora og Fiona! Sammen gjør de hverdagen din enklere.

– Ingrid og «søstrene» hennes gir navn til fem ulike serier av marsipanrosor, forklarer Eva Harlem, produksjef hos Bako, og ansvarlig for å sette marsipanrosor og -blader i system.

Hun forteller at da Bako og Sigurd Ecklund slo seg sammen, tok de et dypdykk i sortimentet og oppdaget fort at det ville bli vanskelig for kundene å orientere seg i mengden av marsipanrosor og -blader. Her måtte noe gjøres.

– Det vanlige har vært å velge marsipanrosor etter farge og gramvekt, forklarer Eva. – Når du i tillegg får fem ulike design, eller uttrykk, å velge mellom, blir det forvirrende.

Løsningen ble å sortere rosene i serier etter uttrykk, som igjen kommer i ulike størrelser og farger. Deretter fikk hver av de fem seriene et navn: Ingrid, Victoria, Astrid, Nora og Fiona. Rosene i hver serie er satt sammen slik at de passer sammen, og kan derfor mikses og matches som du vil.

Ingrid er den største av de fem roseseriene. Den kommer fra Sigurd Ecklund, men er videreutviklet ved at man har satt sammen rosor som hører sammen,

foreløpig i ni samstemte farger og fire gramvekter, til sammen 24 forskjellige. Serien inneholder også hvite rosor, som kan sprayes i selvvalgt farge.

En annen stor serie er *Victoria*, som er en videreføring av den mest solgte serien fra Bako. Rosene er laget av gjennomfarget marsipan og kommer i ulike farger i både 6 og 11 gram, til sammen 9 ulike rosor.

– Hvilken serie du velger avhenger av hvilket uttrykk du ønsker, utdyper Eva. – Andre ganger kan det være prisen som avgjør, og da velger du rosor fra en av de andre seriene, for eksempel Fiona, som er en enklere rose.

Marsipanpynt er gjerne litt tradisjonell i formen, og Eva forteller at de i arbeidet med rosene fikk mange gode ideer til produktutvikling.

– På prøvekjøkkenet er våre konditorer nå i full sving med å dekorere flotte kaker som skal inspirere kundene til å løfte kakepyntingen til et nytt nivå, røper hun – og vi har flere nye ideer på blokk.

Dette er bare begynnelsen – gled deg til fortsettelsen!



Eva Harlem
Produktsjef Bako



Klassisk marsipankake

Luftig sukkerbrød, friskt bringebær-syltetøy, pisket krem – og marsipan. Marsipankaken er ganske så enkel, men er også kjent for å komme i mange ulike varianter. I Sverige heter den Prinsesstårta og er knallgrønn med en rosa marsipanrose på toppen. I Trøndelag har marsipankaken en deilig valnøttkrem og går under navnet Lukket valnøttkake. Mens Bergens festkake, Hvit Dame, er laget med makronbunn.

Her har vi pyntet en klassisk marsipankake med Ingrid, lys rød, 23 g og Elegant marsipanblader.



Ingrid

Navnet Ingrid er av norrønt opphav og betyr vakker. Og like så har vi oppkalt vår vakreste og største roseserie etter dette navnet. Ingrid har delikate, tynne roseblader som springer ut i fra midten. Den kommer fra Sigurd Ecklund, men er videreutviklet ved at man har satt sammen roser som hører sammen, i ni samstemte farger og fire gramvekter. De hvite rosene i serien kan brukes som de er eller sprayes i selvvalgt farge.

Art. nummer	Produktnavn	Vekt g
360200	Marsipanrose Ingrid Hvit, 36 stk	6
360201	Marsipanrose Ingrid Fersken, 36 stk	6
360202	Marsipanrose Ingrid Lys rød, 36 stk	6
360204	Marsipanrose Ingrid Hvit, 36 stk	11
360206	Marsipanrose Ingrid Fersken, 36 stk	11
360208	Marsipanrose Ingrid Lys rød, 36 stk	11
360207	Marsipanrose Ingrid Rosa, 36 stk	11
360210	Marsipanrose Ingrid Lilla, 36 stk	11
360211	Marsipanrose Ingrid Lys blå, 36 stk	11
360212	Marsipanrose Ingrid Mørk blå, 36 stk	11
360205	Marsipanrose Ingrid Gul, 36 stk	11
360213	Marsipanrose Ingrid Hvit, 24 stk	23
360215	Marsipanrose Ingrid Fersken, 24 stk	23
360217	Marsipanrose Ingrid Lys rød, 24 stk	23
360219	Marsipanrose Ingrid Mørk rød, 24 stk	23
360216	Marsipanrose Ingrid Rosa, 24 stk	23
360220	Marsipanrose Ingrid Lilla, 24 stk	23
360221	Marsipanrose Ingrid Lys blå, 24 stk	23
360222	Marsipanrose Ingrid Mørk blå, 24 stk	23
360214	Marsipanrose Ingrid Gul, 24 stk	23
360223	Marsipanrose Ingrid Hvit, 16 stk	35
360224	Marsipanrose Ingrid Fersken, 16 stk	35
360225	Marsipanrose Ingrid Lys rød, 16 stk	35
360227	Marsipanrose Ingrid Mørk rød, 16 stk	35

Tips

Søk på "Ingrid" i kundeportalen for å finne hele serien.



360200 Marsipanrose Ingrid 6 g



360204 Marsipanrose Ingrid 11 g



360213 Marsipanrose Ingrid 23 g



360223 Marsipanrose Ingrid 35 g

Victoria

Victoria er en av våre klassiske roser som har vært med oss lenge. Den er laget i helfarget marsipan og har en unik form som gir den en helt egen identitet. Rosene i denne serien er på 6g og 11g, og finnes i 9 populære farger som lett kan kombineres med hverandre.

Art. nummer	Produktnavn	Vekt g
322507	Marsipanrose Victoria Hvit, 28 stk	6
356546	Marsipanrose Victoria Rød, 28 stk	6
354942	Marsipanrose Victoria Blå, 28 stk	6
356532	Marsipanrose Victoria Hvit, 28 stk	11
356533	Marsipanrose Victoria Fersken, 28 stk	11
356531	Marsipanrose Victoria Rød, 28 stk	11
356544	Marsipanrose Victoria Lilla, 28 stk	11
355360	Marsipanrose Victoria Blå, 28 stk	11
356534	Marsipanrose Victoria Gul, 28 stk	11



Tips
Søk på "Victoria" i kundeportalen for å finne hele serien.

Astrid

Vår sk  nne Astridserie består av 6 roser på 13 gram. Rosene som kommer i Astridserien har duse farger som harmonerer godt med hverandre og er perfekte å kombinere med v  re Delikatblader. Søk etter "Astrid" i kundeportalen for å finne hele serien.



Art. nummer	Produktnavn	Vekt g
356545	Marsipanros��r Astrid 6 farger, 24 stk	13

Flere
farger i en
eske!



Marsipanblader

Nå er marsipanbladene satt i system innenfor tre konsepter: Elegant, Klassiske og Delikate. De kan kombineres med alle roseseriene.

Art. nummer	Produktnavn	Vekt g
360229	Marsipanblad Elegant liten, 360 stk	1,5
360230	Marsipanblad Elegant liten, 189 stk	3
356542	Marsipanblad Klassisk 3-4 cm, 240 stk	
354945	Marsipanblad Delikat 2 farger og 2 størrelser, 160 stk	

Delikat

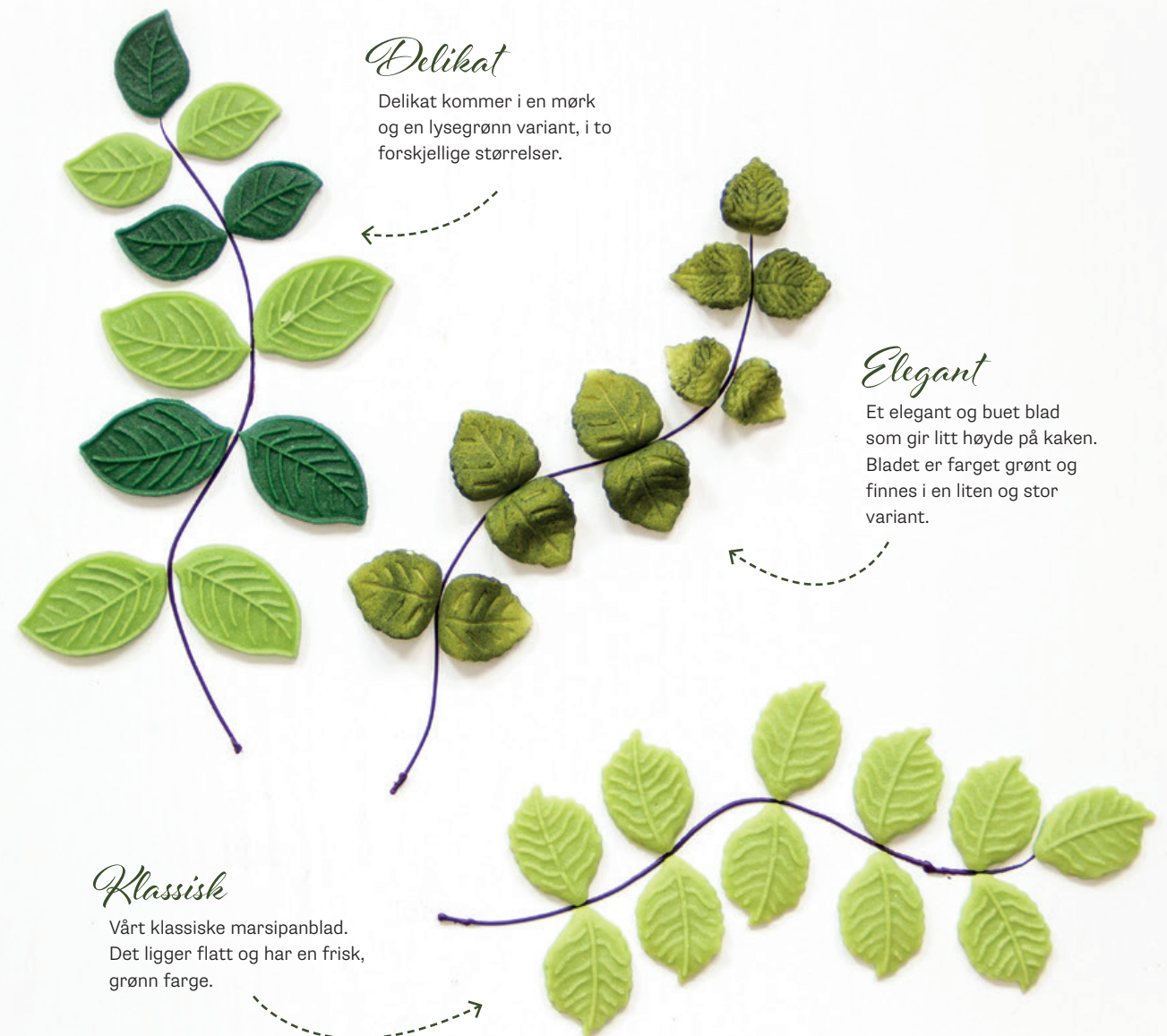
Delikat kommer i en mørk og en lysegrønn variant, i to forskjellige størrelser.

Elegant

Et elegant og buet blad som gir litt høyde på kaken. Bladet er farget grønt og finnes i en liten og stor variant.

Klassisk

V  rt klassiske marsipanblad. Det ligger flatt og har en frisk, grønn farge.



Nora

Nora er en unik rose som mange mener kan slekte på en tulipan. Sammenlignet med våre andre roser er den høyrere, og smalere i formen. Rosene i denne serien er 15g, og lanseres i fire ulike farger. Søk etter "**Nora**" i kundeportalen for å finne hele serien.

Art. nummer	Produktnavn	Vekt g
360237	Marsipanrose Nora Hvit, 36 stk	15
360238	Marsipanrose Nora Fersken, 36 stk	15
360240	Marsipanrose Nora Lys Rød, 36 stk	15
360239	Marsipanrose Nora Rosa, 36 stk	15



Fiona

Fiona er en enkel, maskinprodusert rose som ikke tar for mye oppmerksomhet og er lett å sette sammen med annen pynt. Rosene i denne serien er 13g og kan enkelt kombineres med andre farger i samme serie. Søk etter "**Fiona**" i kundeportalen for å finne hele serien.

Art. nummer	Produktnavn	Vekt g
360233	Marsipanrose Fiona Hvit, 36 stk	13
360231	Marsipanrose Fiona Fersken, 36 stk	13
360232	Marsipanrose Fiona Rød, 36 stk	13
360234	Marsipanrose Fiona Rosa, 36 stk	13
360236	Marsipanrose Fiona Mørk Blå, 36 stk	13
360235	Marsipanrose Fiona Gul, 36 stk	13



Når to blir til én, blir det enklere å pynte kaka

Tretten gram rød eller tjuetre gram fersken? Å plukke den perfekte rosen for anledningen har ikke vært helt enkelt. Før nå.

- Det handler rett og slett om å gjøre det enklere å pynte kaka, forteller Morten Nilsgård. Med bakgrunn som konditormester, vet han godt hvor mye den riktige rosen har å si for et iøynefallende og fristende sluttresultat.
- Nå da Sigurd Ecklund AS har blitt en del av Bako, når vi ut til enda flere kunder med rosene våre, sier han, og legger til at de to tidligere rose-rivalene lenge har samarbeidet om å utvikle nye roseserier og sette dem i system, slik at det blir enklere for kundene å plukke riktig størrelse, farge og uttrykk.
- Kundene våre skal oppleve at de blir godt ivaretatt av et sammensveiset og kompetent team som brenner for konditorfaget,

avslutter han, og inviterer landets bakere og konditorer til å bli kjent med Ingrid, Astrid, Nora, Fiona og Victoria.

Kvalitet og god service i over 90 år!
Sigurd Ecklund AS har vært en av landets ledende nisjeleverandører til konditorier, bakerier, restauranter og hoteller. De hadde et stort varespekter, og var spesielt kjent for vakre marsipanroser. Vi i Bako og Idun er veldig stolte og beærede over å få ta over stafettpinnen fra en bauta familiebedrift, som har vært en viktig aktør på markedet i mange år. Nå selges pynt, sammen med emballasje og utstyr under Bakos varemerke.



Morten Nilsgård
Salgskonsulent/KAM



Syltetøy fra Idun

Pynten på marsipankaken setter kanskje prikken over I-en, men en frisk og god syltetøyfylling er essensiell for å imponere kunden. Og nå som en æra er over for Sigurd Ecklund, har Idun har videreført og harmonisert syltetøysortimentet med Idun sine varianter og valgt ut de aller beste variantene fra begge selskapene.

Se hele utvalget i
Iduns syltetøybrosjyre.



Følg oss på sosiale medier!



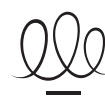
@Bako_Norge



@bakonorge

Oppdag flere spennende nyheter og inspirasjon på **bako.no**

BAKO | Telefon 22 09 48 48 | kundeservice@bako.no | bako.no


BAKO