

KAGEPRINT

Gør kager personlige eller tilpasset til en af kalenderårets begivenheder





UNIKKE KAGER

Med kageprint er det kun fantasien, der sætter grænsen!

Du har nu mulighed for at tage imod dine kunders ønsker om at personliggøre deres kager bestilt hos dig. Det kan være et billede af fødselaren, en populær figur, et firmalogo eller meget andet.

Du har også mulighed for at bestille print hjem til brug på de kager, du sælger i butikken – det kunne være små logoer, figurer som passer til et af året højtider eller måske en kage tilpasset et af de store sportsbegivenheder.



Også flotte som pynt på muffins

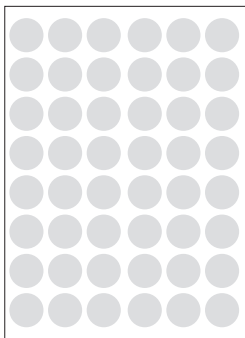


STØRRELSER

Du kan vælge mellem 5 forskellige standardstørrelser med eget design. Det er også muligt at bestille efter specialmål (op til A3 str.).

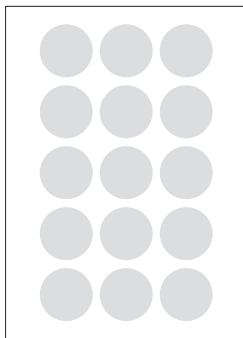
I forbindelse med mors og fars dag, påske, halloween, jul og nytår vil du endvidere kunne bestille spændende print med flotte design.

Priser er gældende indtil 31.12.2019 Levering foregår via GLS. Fragtomkostning beløber sig til kr. 39,- excl. moms

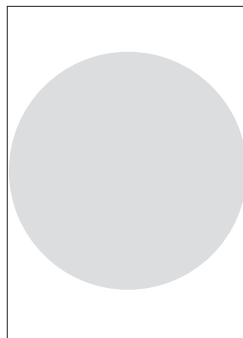


Cirkel Ø30 mm
(48 stk. pr. ark.)
God til logoer, men ikke til f.eks. portrætter og detaljerede billeder.

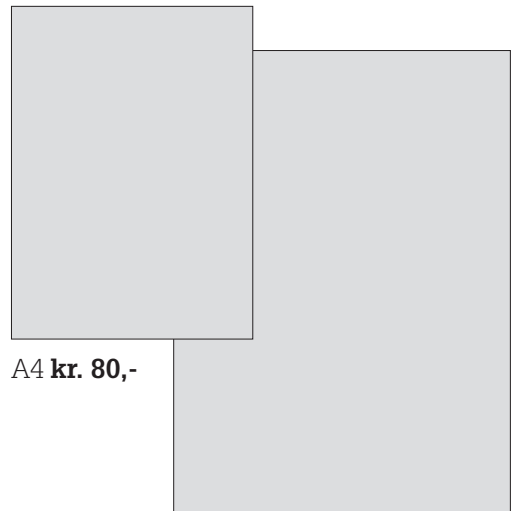
kr. 80,-



Cirkel Ø50 mm
(15 stk. pr. ark.)
kr. 80,-



Cirkel Ø20 cm
kr. 80,-



A4 **kr. 80,-**

A3 **kr. 145,-**

FAKTA OM SUKKERPRINT

Motivet udskrives på et tyndt lag sukkermasse, som holdes på plads af et plastikark, der skal fjernes, før du sætter billedet på din kage.

Opbevar dit print i den medfølgende pose, indtil det skal bruges. Det skal ikke på køl, men opbevares ved stuetemperatur – væk fra direkte sollys. Holdbarheden på printet er 3 mdr.

Printet er bedst på lys glasur, da mørk farve kan risikere at trænge igennem billedet. Flødeskum egner sig ikke som underlag, da det høje vandindhold kan lave bobler på papiret.

Du kan bruge sukkerprint på:

- Smørcreme
- Is
- Fondant eller marcipan
- Småkager

Nærmere brugsvejledning følger ved levering af bestilling.

SÅDAN BESTILLER DU

CBP A/S har indgået aftale med Søster Lagkage, således at du nu via partnerboks på CBP's webshop kan bestille dit helt eget kageprint ud fra dit eller din kundes ønske.

1. Gå ind på forsiden af CBP's webshop og følg linket til Søster Lagkage.
2. Udfyld formularen med kontaktinformation og vedhæft billede til kageprint.
3. Søster Lagkage printer og sender ordrer mandage og onsdage.
4. Din faktura bliver tilsendt på mail.



Produktark -Sukkerprint og farve



Sukkerpapir fra Søster Lagkage Kolding egner sig til alle kageoverflader. Papiret gengiver billedet flot med god opløsning og fine detaljer.

Printet bør opbevares mørkt og køligt. Papiret er **vegansk** og **glutenfrit**.

PAPIR-FORMATER			
Størrelser	Tykkelse	Holdbarhed	Pakning
A4	0.45 - 0.55 mm	Min 3 mdr.	Stk. I lufttæt pose
Cirkel Ø 3cm			
Cirkel Ø 5cm			
Cirkel Ø 20cm			
A3			

PAPIR-INGREDIENSER		
Stivelse (E1422, E1412), maltodextrin, glycerin, sukker, vand, stabilisatorer (E414, E460i), dextrose, emulgatorer (E435, E491, E471), fødevarefarve (E171), smag (vanilin), konserveringsmidler (E202, E330)		
Næringsindhold pr. 100 g:		
Energi	1457 kj / 348 kcal	
Fedt	0 g	
Heraf mættede fedtsyrer	0 g	
Kulhydrat	86,9 g	
Heraf sukkerarter	14 g	
Heraf stivelse	72,9 g	
Protein	0,1 g	
Salt	0,075 g	

FØDEVAREFARVE-INGREDIENSER	
Sort	Vand, fugtighedsbevarende middel (E422), propylenglycol (E490), konserveringsmiddel (E202), fødevarefarve (E122-carmoisin, E133, E102-tartrazin), surhedsregulator (E330)
Gul	Vand, fugtighedsbevarende middel (E422), propylenglycol (E490), konserveringsmiddel (E202), fødevarefarve E102 (tartrazin), surhedsregulator (E330)
Magenta	Vand, fugtighedsbevarende middel (E422), propylenglycol (E490), konserveringsmiddel (E202), fødevarefarve (E122-carmoisin, E124-ponceau), surhedsregulator (E330)
Cyan	Vand, fugtighedsbevarende middel (E422), propylenglycol (E490), konserveringsmiddel (E202), fødevarefarve (E133, E124, E102-tartrazin), surhedsregulator (E330)

Farverne er BRC og IFS certificerede.