

Inspiration

& AFFÄRSMANNASKAP

Brödbaser

GÖR LIVET ENKLARE s.6

LÄTTARBETADE
KAFFEBRÖDS-
FYLLNINGAR s.12

HÄRLIGA
HÖST- & VINTER-
FYLLNINGAR s.14

Nyhet!

SALTY CARAMEL
MOUSSE s.20

CRE DIN®



Saffran till
biscotti, muffins,
amaretti, kladdkaka,
cupcakes och munkar.
Samt lussebullar,
förstås.

Allt för vinterns smaker hittar du
i vårt breda sortiment.

VD HAR ORDET

HÅLLBARA SATSNINGAR!

HOPPAS ATT NI alla har haft en avkopplande och skön sommar och känner er redo för höstens spännande aktiviteter. Vi på Credin är i full gång med att lära känna och komma in i våra nya familj inom Credin Group och Orkla Food Ingredients. Ni som besöker oss kan se förvandlingen både på utsidan och insidan av vår anläggning. Det kommer inte att dröja länge förrän de flesta av våra produkter levereras till er i fräscha emballage med vårt nya varumärke.

Att få nya ägare innebär naturligtvis en hel del förändringar. För er kunder vill jag betona att vi kommer fortsätta att utveckla och serva er med högkvalitativa produkter, flexibel produktion, aktiv produktutveckling, snabb återkoppling



och ett stort engagemang från våra medarbetare.

Jag och mina medarbetare på Credin Sverige ser mycket positivt på den ägarförändring som skett eftersom vi med våra systerbolag delar gemensamma värderingar där närhet till kund och flexibilitet är hörnstenar i verksamheten. De möjligheter som öppnar sig för oss med tillgång till nya produkter och kompetenser ser vi fram emot att erbjuda er kunder. Missa inte intervjun med vår styrelseordförande Rolf Ahdell där han berättar om varför man förvärvat och satsar på vårt företag.

I den debatt som pågår om samhällets miljöavtryck är jag väldigt stolt över att kunna berätta att vårt arbete på Credin med att minska vår miljöpåverkan har

gett stor utdelning. Efter ett omfattande arbete av våra medarbetare har vi lyckats reducera vår vattenförbrukning med 40 % på årsbasis. Andra satsningar görs också för att minska vår elförbrukning och plastanvändning vilket ni kan läsa mer om i intervjun med vår Utvecklings- & Kvalitetschef Sara Hakenmyr.

Jag hoppas att innehållet i vår tidning skall ge er inspiration, idéer och hjälpa er att utveckla era verksamheter och jag och mina medarbetare ser fram emot en spännande höst tillsammans med er!



Karin Andersson

INNEHÅLL

Zeelandia AB blir Credin Sverige AB	4
Brödbaser gör livet enklare	6
Smakfulla och lättarbetade kaffebrödsfyllningar	12
Härliga höst- och vinterfyllningar	14
Miljöarbetet viktigt på Credin	17
Kesskos moussepulver	18
Salty Caramelmousse	20
Vinterns smaker och dofter lockar	22
Trendiga fruktfyllningar	24

Credin Sverige AB

Elvägen 4, 443 61 Stenkullen

Telefon: 0302 252 00

info@credin.se, www.credin.se

Grafisk form: Plentymore

Tryck: Alfredssons

Foto: Sam Lindh, High Mind

ZEELANDIA AB BLIR CREDIN SVERIGE AB



Nya koncept, stärkt produktportfölj, fortsatt utveckling

Under våren 2019 förvärvades Zeelandias svenska verksamhet av norska Orkla Food Ingredients, OFI. Vi är sedan dess Credin Sverige AB och ingår i Credin Group. Credin Group är ett av åtta affärsområden inom Orkla Food Ingredients.

FÖRUTOM I STENKULLEN har Credin produktion i Danmark, Polen, Ryssland och Portugal. Försäljningsorganisationer finns dessutom i Spanien och Storbritannien.

Credins produkter säljs totalt i ett 20-tal länder

Credin grundades 1930 av Palsgaard A/S, och har varit en del av OFI sedan 2002. Inom gruppen finns ett gediget bageritekniskt kunnande, liksom en bred och djup kompetens inom bageriprodukter, produktapplikationer och produktutveckling.

I den här intervjun berättar Rolf Ahdell, CFO för Orkla Food Ingredients och Styrelseordförande i Credin Sverige AB, om förvärvet, förutsättningar, mål och framtidsplaner.

Varför förvärvade Credin Zeelandias svenska verksamhet?

– Vi vill stärka Credins position på marknaden. Därför köper vi nu både en stark produktportfölj, som vi ser att vi kan utveckla ytterligare, en produktionskapacitet och kompetens. Vi ser också att det finns en stor potential till ömsidigt utbyte av både produkter och kunskap som kommer att stärka Credingruppen i hela Europa.



Rolf Ahdell
Styrelseordförande
Credin Sverige AB

”Vi ska utveckla nya produkter och koncept av högsta kvalitet för att utveckla bagerimarknaden och tillgodose kundernas specifika behov.”

Vad händer med den svenska verksamheten nu?

– Credin Sverige ska fortsätta vara ett lokalt företag som med stor flexibilitet och lyhördhet verkar i nära samarbete med våra kunder. Vi ska utveckla nya produkter och koncept av högsta kvalitet för att utveckla bagerimarknaden och tillgodose kundernas specifika behov. I utvecklingen av Credin Sverige ska vi fokusera på våra styrkor och fortsätta utveckla företaget i syfte att tillföra ännu större värde till våra kunder.

Vilka är fördelarna för Credin Sverige och våra kunder av att vi tillhör Credin Group och Orkla Food Ingredients?

– Inom koncernen betonar vi vikten av en nära kommunikation och ett erfarenhets- och kompetensutbyte. På så vis ökar vi vår kunskap och får inspiration till både produkter och koncept från andra marknader. Dessa kan vi sedan anpassa till våra lokala förhållanden, för att passa just våra svenska kunders behov.

Palsgaard A/S, en gemensam nämnare

Så långt Rolf Ahdell. Vi på Credin Sverige ser mycket positivt på den ägarförändring vi nu upplevt. Den lokala svenska organisationen och resten av Credin Group har gemensamma värderingar, som vikten av att vara nära våra kunder och att lyssna på marknaden. Vi är vana att såväl utveckla egna produkter som att anpassa koncernprodukter till våra egna kunders behov och önskemål, och



att i alla lägen sätta kvalitet i första rummet.

Ett intressant faktum är också att Credin och vårt svenska ursprung i Norlander Food har en gemensam historia av ägande och samarbete med danska Palsgaard. Tillsammans med de gemensamma värderingarna, borgar det för att du kommer att känna igen oss även i vår nya kostym.

Vi stannar i Stenkullen.

Credin Sverige AB har även fortsättningsvis huvudkontor, produktion och lager i Stenkullen. Du kommer att få besök av samma engagerade och motiverade säljare som tidigare och möta samma serviceinriktade innesäljare på telefon. Vi ska fortsätta producera och utveckla ingredienser och koncept för dig och göra vårt yttersta för att tillföra ännu mer värde till din verksamhet framöver.

HAR DU FRÅGOR så tveka inte att kontakta din Credinrepresentant. Vi ser väldigt mycket fram emot att fortsätta vår ömsesidigt framgångsrika och utvecklande relation.

CREDIN GROUP

Credin A/S grundades i Danmark år 1930 av Palsgaard A/S. Affärsidén var att utveckla bageriingredienser i syfte att göra det enklare för bagarna att leverera en jämn och hög kvalitet.

Palsgaard ville expandera Credin utomlands. Första steget blev Portugal. Därefter fokuserade man på Östeuropa som man såg som mycket intressant. Credin Polen etablerades 1995 och Credin Ryssland 2010.

ORKLA

Orkla ASA, med huvudkontor i Oslo, är en ledande leverantör av kända varumärken inom konsumentvarusektorn, främst för dagligvaruhandel, out-of-home, vårdsektorn och bagerinäringen. Orklas huvudsakliga marknader är Norden, Baltikum och Centraleuropa. Orklas verksamhet inom detta område består av fyra affärsområden, Orkla Foods, Orkla Confectionery & Snacks, Orkla Care och Orkla Food Ingredients. Några av de välkända varumärkena i produktportföljen är Kronjäst, OLW, Önos, Kalles, Abba, Ekströms och Frödinge.

Orkla har drygt 18 000 anställda och en omsättning på ca 41 miljarder NOK.

ORKLA FOOD INGREDIENTS

Orkla Food Ingredients, OFI, bildades 1999 och är en ledande leverantör av bageri- och glassingredienser i Norden och Baltikum och på vissa utvalda marknader i Centraleuropa. OFI äger även starka varumärken på konsumentsidan, som t.ex. Odense Marcipan och Kronjäst.

Några av företagen som ingår i OFI är Odense Marcipan, Sonneveld, Dragsbaek, Idun Industri, KåKå, Jästbolaget och Credin.

OFI omsätter ca 9,5 miljarder NOK.

Brödbaser

Gör livet enklare, med bibehållen stolthet och kreativitet

Brödbaser underlättar för bagerier att förse konsumenterna med bröd av hög och jämn kvalitet. I tider då det dessutom ofta är brist på personal i bagerierna gör brödbaser att jobbet går lite fortare. Viktigast av allt är att det inte blir på bekostnad av brödets kvalitet eller bagarens kreativitet.



FÖR BRÖDBASER ÄR nämligen just vad namnet säger – baser. Det finns mycket stort utrymme för bagaren att med sin yrkeskunskap och kreativitet sätta sin egen prägel på bröden.

Vi som leverantör ger dig alltid idéer på vad du kan göra med de brödbaser vi utvecklar, men det är just idéer och förslag, om än väl genomarbetade sådana. Brödbaser gör det enklare för dig att både hinna med att producera och, om du vill, utifrån dessa baser utveckla dina helt egna bröd, istället för att lägga tiden på att väga och mäta basingredienser.

Bröd är nyttigt och klimatsmart

Vi ser idag att brödkonsumtionen stagnerar, och flera dieter är negativa till bröd. Dock är bröd ett av de nyttigaste och klimatsmartaste livsmedel vi kan äta. Därför är kunskapen och marknadsföringen i ett bageri viktig för att få konsumenten att köpa mer bröd.

Vi kan rekommendera att du laddar ner "10 snabba om bröd" respektive "10 snabba om fullkorn" på Brödinstitutets hemsida www.brodinstitutet.se. Du kan också kontakta Brödinstitutet och få dessa blad skickade till dig.

Professor Rikard Landberg vid

Chalmers Tekniska högskola menar i en artikel på www.nutritionsfakta.se att fullkorn är en av de viktigaste kostfaktorerna för att förebygga välfärdssjukdomar.

Fullkornsbröd passar in i konsumenttrenderna

Enligt Innova Market Insights trendrapport för 2019 är hälsotrenden fortsatt stark. Allt fler konsumenter ökar sitt intag av kostfiber, eftersom man vet att detta gynnar mag- och tarmhälsan.

Allt fler har också insett vikten av att få i sig fullkorn, och kunskapen om hur positivt fullkorn påverkar vår kropp och hälsa ökar. Och det är bara genom att äta spannmålsprodukter som man kan få i sig fullkorn.

Smak och textur viktigt

Man vill känna att man tuggar på något. Det gäller såväl bröd som kondisprodukter och andra livsmedel. Hela eller delar av kärnor, frön, nötter med mera är viktigt i bröd, både för hälsans skull och för texturen. Med lite surdeg i får du dessutom en smakhöjning. Allt ligger i linje med konsumenttrenderna för 2019.

Credins nya brödidéer på befintliga brödbaser

För att ge dig inspiration och idéer till att baka bröd som ligger i linje med trender och konsumentefterfrågan, har vi utvecklat nya bröd på några av våra allra bäst säljande brödbaser.

Vi har skapat tre nya recept på vardera av våra brödbaser Havrebröd, Dinkelbas och Rustibas.

De egenskaper vi fokuserat på i denna utveckling har varit mer fullkorn, en utvecklad textur och mer surdegssmak, dock inte alltid i kombination.

Silkegrain Sonnenmüsli

FÖR MER FULLKORN, TEXTUR OCH SMAK

EN AV DE ingredienser vi har använt oss av i receptutvecklingen är Silkegrain Sonnenmüsli, en blandning av havrekärnor, chiafrön, quinoafrön, hampafrön och solroskärnor som blötlagts och mjukgjorts i äkta havresurdeg. Den är dessutom e-nummerfri.

Har du inte redan provat vårt breda sortiment av brödbaser är du välkommen att göra det, och upptäcka fördelarna med dem. Jobbet blir enklare och smidigare samtidigt som du fortfarande får utlopp för din kreativitet och yrkeskunskap!

Upptäck fördelarna med våra brödbaser!

ART. NR.....NAMN	FÖRPACKNING
1378..... Dinkelbas	25 kg säck
1365..... Havrebröd.....	25 kg säck
1379..... Rustibas	25 kg säck
3926..... Silkegrain Sonnenmüsli.....	3x5 kg i kartong

Nyhet!

DANSKT RÅGBRÖD

VÅR ALLDELES NYA helmix Dansktt rågbröd låter dig på ett mycket enkelt och kostnadseffektivt sätt baka ett sockerfritt, smakrikt och mustigt rågbröd med härlig textur. Din ekonomiska kalkyl med detta bröd är också mycket bra!

Förutom rågmjöl och torkad surdeg av råg, innehåller denna mix solroskärnor och linfrö. Vi har valt mältade rågflingor i mixen istället för klippt råg. Det ger dels ger en mustigare smak, dels slipper du tänka på att lägga klippt råg i blöt. Detta gör att du både sparar mycket tid och att du kan leverera med kort varsel.

Välkommen att prova denna mix och upptäcka alla dess fördelar!

Upptäck fördelarna med Dansktt rågbröd!

ART. NR.....NAMN	FÖRPACKNING
3945..... Dansktt rågbröd	25 kg säck



DANSKT RÅGBRÖD

INGREDIENSER

Dansktt rågbröd	1660 g
Jäst	40 g
Vatten	1000 g

INGREDIENSER SÖTAT DANSKT RÅGBRÖD

Dansktt rågbröd	1760 g
Sirap mörkbrun alt. svart	200-300 g
Jäst	50 g
Vatten	1000 g

ARBETSBEKRIVNING

Väg upp alla ingredienser. Kör degen i 15 min på låg hastighet. Låt vila i ca 30 min i grytan. Väg upp i formar efter önskad vikt. Jäs och baka av.

Körtid i maskin: 15 min långsamt

Degtemperatur: 27°C

Liggtid ca: 30 min

Jästid ca: 40 min

Baktid ca: 50 min

Ingångstemperatur: 260°C

Färdigbakas i: 180°C

CIABATTA MED FULLKORNSDINKEL

INGREDIENSER

Dinkelbas	400 g
Jäst	30 g
Bagerivetemjöl	750 g
Dinkelmjöl fullkorn	300 g
Starbake volym CL	15 g
Vatten	1000 g

ARBETSBESKRIVNING

Väg upp alla ingredienser och kör allt till en smidig deg. Låt vila 2-3 timmar i oljad plastback. Stjälp upp degen på bordet och kubba upp bitar efter önskad storlek. Baka av. Bakas med fördel i stenugn.

Körtid i maskin: 3 min långsamt, 8 min snabbt

Degtemperatur: 27°C

Liggtid ca: 120 min

Baktid ca: 20 min

Bakas med ånga

Ingångstemperatur: 250°C

Färdigbakas i: 220°C

DINKEL FULLKORNSBRÖD

INGREDIENSER

Dinkelbas	500 g
Jäst	70 g
Bagerivetemjöl	700 g
Dinkelmjöl fullkorn	500 g
Frömix Elljis	150 g
Vatten	1000 g

ARBETSBESKRIVNING

Väg upp alla ingredienser och kör allt till en smidig deg. Låt vila 15-20 min. Väg upp och forma bröd, efter eget tycke och smak. Jäs och baka av.

Körtid i maskin: 3 min långsamt, 6 min snabbt

Degtemperatur: 27°C

Liggtid ca: 15 min

Jästid ca: 40 min

Baktid ca: 27 min

Bakas med ånga

Ingångstemperatur: 250°C

Färdigbakas i: 200°C



RUSTIKT FRUKOSTBRÖD

INGREDIENSER

Rustibas	500 g
Jäst	70 g
Bagerivetemjöl	1250 g
Silkgrain Sonnenmüsli	420 g
Rostade hasselnötter	150 g
Vatten	1000 g

Frömix Elljis

ARBETSBESKRIVNING

Väg upp alla ingredienser och kör allt till en smidig deg. Låt vila i ca 15 min. Väg upp och forma bröd efter önskad storlek och form. Doppa i Frömix Elljis. Jäs och baka av.

Körtid i maskin: 3 min långsamt, 6 min snabbt

Degtemperatur: 27°C

Liggtid ca: 15 min

Jästid ca: 40 min

Baktid ca: 27 min

Ingångstemperatur: 240°C

Färdigbakas i: 200°C



RUSTI RÅGSUR MED HONUNG

INGREDIENSER

Rustibas	500 g
Jäst	70 g
Bagerivetemjöl	1250 g
Honung	50 g
Mörk Rågsur	140 g
Vatten	1000 g

ARBETSBESKRIVNING

Väg upp alla ingredienser och kör allt till en smidig deg. Låt vila i ca 15 min. Väg upp och forma bröd efter önskad storlek och form. Jäs och baka av.

Körtid i maskin: 3 min långsamt, 6 min snabbt

Degtemperatur: 27°C

Liggtid ca: 15 min

Jästid ca: 40 min

Baktid ca: 27 min

Ingångstemperatur: 240°C

Färdigbakas i: 200°C

RUSTI FULLKORN

INGREDIENSER

Rustibas	500 g
Jäst	70 g
Bagerivetemjöl	550 g
Fullkornsvetemjöl	650 g
Vatten	1000 g

ARBETSBESKRIVNING

Väg upp alla ingredienser och kör allt till en smidig deg. Låt vila i ca 15 min. Väg upp och forma bröd efter önskad storlek och form. Jäs och baka av.

Körtid i maskin: 3 min långsamt, 6 min snabbt

Degtemperatur: 27°C

Liggtid ca: 15 min

Jästid ca: 40 min

Baktid ca: 27 min

Ingångstemperatur: 240°C

Färdigbakas i: 200°C



HAVREBRÖD MED SURDEG OCH ROSTADE PUMPAFRÖN

INGREDIENSER

Havrebröd	1000 g
Jäst	70 g
Bagerivetemjöl	800 g
Mörk Rågsur	100 g
Vatten	1000 g
Rostade pumpafrön	400 g

ARBETSBEKRIVNING

Rosta pumpafrön till fin gyllenbrun färg.

Väg upp alla ingredienser och kör allt till en smidig deg. Låt vila i ca 15 min. Väg upp och forma bröd efter önskad storlek och form. Jäs och baka av.

Dekorera gärna med pumpafrön.

Körtid i maskin: 3 min långsamt, 6 min snabbt

Degtemperatur: 27°C

Liggid ca: 15 min

Jästid ca: 40 min

Baktid ca: 27 min

Ingångstemperatur: 240°C

Färdigbakas i: 200°C

DINKEL FULLKORNSKAKOR

INGREDIENSER

Dinkelbas	500 g
Jäst	70 g
Bagerivetemjöl	700 g
Dinkelmjöl fullkorn	500 g
Vetelyx	400 g
Starbake mjuk CL	20 g
Vatten	1000 g

ARBETSBEKRIVNING

Väg upp alla ingredienser och kör allt till en smidig deg. Väg upp 300 g bitar. Låt vila 15-20 min. Kavla ut till 5 mm tjocklek. Nagga och placera på plåt. Jäs och baka av.

Körtid i maskin: 3 min långsamt, 6 min snabbt

Degtemperatur: 27°C

Liggid ca: 15 min

Jästid ca: 30 min

Baktid ca: 12 min

Ingångstemperatur: 220°C

Färdigbakas i: 200°C



HAVREBRÖD MED ÄPPLE

INGREDIENSER

Äpplemix

Äpplemix	3000 g
Vatten	6900 g

Havrebröd med äpple

Havrebröd	1000 g
Jäst	70 g
Bagerivetemjöl	600 g
Rågmjöl Stenmalet	500 g
Äpplemix	900 g
Salt	10 g
Vatten	500 g

ARBETSBESKRIVNING

Äpplemix

Blanda ingredienserna i ett rent kärl. Blandningen bör svälla ca 30 minuter före användning. Denna blandning räcker till 11 liter deg. Förvara överbliven Äpplemix i kyl. Hållbarhet i kyl är ca 2 veckor.

Havrebröd med äpple

Väg upp alla ingredienser och kör allt till en smidig deg. Låt vila i ca 15 min. Väg upp och forma bröd efter önskad storlek och form. Jäs och baka av.

Körtid i maskin: 3 min långsamt, 6 min snabbt

Degtemperatur: 27°C

Liggtid ca: 15 min

Jästid ca: 40 min

Baktid ca: 27 min

Ingångstemperatur: 240°C

Färdigbakas i: 200°C

HAVREBRÖD MED SURDEG OCH RÅG

INGREDIENSER

Havrebröd	1000 g
Jäst	70 g
Bagerivetemjöl	200 g
Rågmjöl Stenmalet	500 g
Mörk Rågsur	100 g
Vatten	1000 g

ARBETSBESKRIVNING

Väg upp alla ingredienser och kör allt till en smidig deg. Låt vila i ca 15 min. Väg upp och forma bröd efter önskad storlek och placera i brödform. Jäs och baka av.

Körtid i maskin: 10 min långsamt, 2 min snabbt

Degtemperatur: 27°C

Liggtid ca: 15 min

Jästid ca: 40 min

Baktid ca: 27 min

Ingångstemperatur: 240°C

Färdigbakas i: 200°C



Smakfulla och lättarbetade kaffebrödsfyllningar



Redan under Norlander-tiden var våra kaffebrödsfyllningar mycket uppskattade för sin höga och jämna kvalitet, sina fina smaker och den lättarbetade konsistensen. Sedan dess har vi fortsatt med ett kontinuerligt och aktivt utvecklingsarbete av både produkter, produktion och processer, allt för att säkerställa att du ska få smakfulla fyllningar av hög och jämn kvalitet. Vi har samtidigt ett kontinuerligt fokus på en god arbetsmiljö och hög livsmedelssäkerhet.

Hemligheten bakom en hög och jämn kvalitet

Mångårig erfarenhet av produktion och produktutveckling, djup kunskap om ingredienser och våra egna högt ställda krav på kvalitet, är avgörande för att kunna leverera kaffebrödsfyllningar som motsvarar våra kunders krav och konsumenternas förväntningar.

En mycket viktig pusselbit är att vi använder vårt egentillverkade margarin i de fettbaserade fyllningarna.

Hög flexibilitet och korta ledtider

Våra kunder har inte sällan behov av snabba leveranser. För att kunna erbjuda en optimal service och leveranssäkerhet har vi därför byggt upp en produktionsavdelning där hög flexibilitet och korta ledtider är viktiga ledstjärnor. Och det utan att tumma på kvaliteten. Det lyckas vi med tack vare vår personal, som har både hög kompetens och stort engagemang.

Brett sortiment med unika smaker

Vårt sortiment innehåller naturligtvis alla de klassiska favoriterna när det gäller fyllningar, som kanel, mandel, kardemumma och pistage.

Genom åren har det kompletterats

med mer unika smaker. Till exempel apelsin, maple med lönnsirapssmak, toffee och salty caramel. Detta ger dig optimala förutsättningar att variera ditt utbud av kaffebröd.

UMK – utan mandel eller kärnor

Allt fler konsumenter önskar bullar och andra bakverk som är fria från både mandel och aprikoskärnor. Därför har vi

ett brett sortiment av fyllningar som uppfyller dessa krav. Vi kallar dem UMK. De finns med mandel-, kanel-, pistage- och vaniljsmak.

Palmoljefria fyllningar – brett och växande sortiment

Vi ser en ökad efterfrågan på palmoljefria kaffebrödsfyllningar. Därför växer detta redan breda sortiment hos oss





Christopher Solberg
Försteman



ÅRETS FÖRETAGARE I BAGERIBRANSCHEN 2019

UTSÅGS 10 SEPTEMBER

UTMÄRKELSEN ÅRETS FÖRETAGARE i bageribranschen instiftades 2015 av SBK, Sveriges bagare & konditorer. Den premierar det goda företagandet; omsättningstillväxt, god lönsamhetsutveckling och ett gott ledarskap. Credin Sverige är stolt huvudsponsor till denna utmärkelse.

Här kan du se vinnarna

De tre pristagarna utsågs den 10 september, tyvärr just efter denna tidnings pressläggning. Om du inte redan sett vilka som vann första, andra respektive tredje pris, gå in på SBK's hemsida, www.bageri.se eller på Credins hemsida, www.credin.se, och ta del av nyheterna.

De fem finalisterna är:

- Anna Björlin, Lidingö Bröd & Patisserie, Lidingö
- Christin och Peter Halldén, Peters Konditori, Falkenberg
- Anna och Ola Lanemo, Lanemo Konditori & Bageri, Linköping
- Mattias Ljungberg och Roy Fares, Mr Cake, Stockholm/Göteborg
- Heléne och Micael Stålbom, Stålboms Konditori, Falkenberg

Credin gratulerar dessa fem ägare och företagare till fantastiska prestationer och önskar er stort lycka till i era ambitioner att fortsätta utveckla både era företag och vår bransch.

”...hög flexibilitet och korta ledtider är viktiga ledstjärnor.”

ytterligare. Det gäller både fettbaserade som vi gjort palmfria och ej fettbaserade, som ju är naturligt palmfria. Prata gärna med din Credinrepresentant så får du en bättre insyn i vårt palmolfria sortiment.

Det kan vara värt att veta att hela vårt breda sortiment av semlefyllningar också är palmolfritt.

Välj den förpackningsvariant som passar dig bäst

De flesta fyllningar finns både i hink och 75 kg fiberfat. Våra semlefyllningar finns dessutom i praktiska spritspåsar.

Vi kan rekommendera att du tittar i vår nya sortimentlista för att botanisera i vårt fina utbud av smakfulla och lättarbetade kaffebrödsfyllningar.

Du finner den hos din Credinrepresentant och på vår hemsida, www.credin.se.



Nyhet!

Härliga höst- och vinterfyllningar!

HÖSTFYLLNING – GYLLENE FÖR EN GYLLENE TID

VÅR SOMMARFYLLNING UPSKATTADES av många kunder, och vi fortsätter vår satsning på säsongsfyllningar. Vår målsättning med dessa är att erbjuda dig fyllningar som ska underlätta för dig att variera ditt utbud av kaffebröd efter säsong. Dessa fyllningar finns bara under en begränsad tid och ersätts av en ny säsongsfyllning.

Vår Höstfyllning är en härlig fyllning med äpple och kanel. Här intill finner du recept med denna fyllning. Den finns på lager under september-november.

VINTERFYLLNING – MUMSIGT I KYLAN

VÅR VINTERFYLLNING DETTA år är vår Apelsinfyllning PF. Här bjuder vi på två smakfulla "vinterbullar", den ena med Apelsinfyllning/choklad och den andra med Apelsinfyllning kryddad med kardemumma och ingefära.

Apelsinfyllningen finns i lager året runt.

Prova våra fyllningar för höst och vinter

ART. NR.....NAMNFÖRPACKNING

3954..... Höstfyllning PF..... 11 kg hink

3880..... Apelsinfyllning PF..... 11 kg hink



ÄPPLEKRINGLOR

INGREDIENSER

Bagerivetemjöl	2400 g
Vetelyx	400 g
Socker	400 g
Milko mjölkpulver	100 g
Jäst	150 g
Kardemumma	30 g
Starbake	24 g
Salt	20 g
Vatten	1000 g

Höstoffyllning PF

ARBETSBESKRIVNING

Väg upp alla ingredienser och kör allt till en smidig deg. Låt vila 15-20 min. Kavla ut degen och bred ut rikligt med Höstoffyllning. Vik degen med ett treslag och sporra ut 1 cm breda remsor och snurra kringlor. Jäs och baka av. Pensla med smält Rex margarin och doppa i kanelsocker.

Körtid i maskin: 3 min långsamt, 8 min snabbt

Degtemperatur: 27°C

Liggtid ca: 15 min

Jästid ca: 30 min

Baktid ca: 8 min

Ingångstemperatur: 210°C

Färdigbakas i: 210°C

HÖSTIGA ÄPPLEBULLAR MED VANILJKRÄM

INGREDIENSER

Vetedeig	
Bagerivetemjöl	2400 g
Vetelyx	400 g
Socker	400 g
Milko mjölkpulver	100 g
Jäst	150 g
Kardemumma	30 g
Starbake	24 g
Salt	20 g
Vatten	1000 g

Höstoffyllning PF

Vaniljkräm

Vanilj- S	300 g
Vatten	1000 g

Strössel

Rex margarin	500 g
Strösocker	500 g
Bagerivetemjöl	500 g
Havregryn	500 g

ARBETSBESKRIVNING

Vetedeig

Väg upp alla ingredienser och kör allt till en smidig deg. Låt vila 15-20 min.

Vaniljkräm

Vispa ihop Vanilj-S med vattnet.

Strössel

Blanda ingredienserna till ett strössel.

Kavla ut degen och bred ut rikligt med Höstoffyllning. Rulla ihop degen och kubba snäckor. Sätt av snäckorna i formar. Jäses. Spritsa en klick vaniljkräm i mitten på bullen och strö över pajströssel. Baka av.

Körtid i maskin: 3 min långsamt, 8 min snabbt

Degtemperatur: 27°C

Liggtid ca: 15 min

Jästid ca: 30 min

Baktid ca: 8 min

Ingångstemperatur: 210°C

Färdigbakas i: 210°C

VINTERBULLAR MED KRYDDIG APELSINFYLLNING

INGREDIENSER

Vetedeg

Bagerivetemjöl	2400 g
Vetelyx	400 g
Socket	400 g
Milko mjölkpulver	100 g
Jäst	150 g
Kardemumma	30 g
Starbake	24 g
Salt	20 g
Vatten	1000 g

Kryddig Apelsinfyllning

Apelsinfyllning PF	1200 g
Kardemumma	10 g
Ingefära	20 g

ARBETSBESKRIVNING

Vetedeg

Väg upp alla ingredienser och kör allt till en smidig deg. Låt vila 15-20 min.

Kryddig Apelsinfyllning

Rör ihop Apelsinfyllning med kryddorna.

Kavla ut degen och bred ut rikligt med Kryddig Apelsinfyllning. Vik ihop ett treslag och sporra ut 1 cm breda remsor och snurra knutar. Jäs och baka av.

Körtid i maskin: 3 min långsamt, 8 min snabbt

Degtemperatur: 27°C

Liggtid ca: 15 min

Jästid ca: 30 min

Baktid ca: 8 min

Ingångstemperatur: 210°C

Färdigbakas i: 210°C

APELSIN- CHOKLADBULLAR

INGREDIENSER

Vetedeg

Bagerivetemjöl	2400 g
Vetelyx	400 g
Socket	400 g
Milko mjölkpulver	100 g
Jäst	150 g
Kardemumma	30 g
Starbake	24 g
Salt	20 g
Vatten	1000 g

Apelsinfyllning PF

Arabesque Noir 58, mörk choklad

ARBETSBESKRIVNING

Vetedeg

Väg upp alla ingredienser och kör allt till en smidig deg.

Låt vila 15-20 min.

Kavla ut degen och bred ut rikligt med Apelsinfyllning. Hacka Arabesque Noir 58 och strö över fyllningen. Vik ihop ett treslag och sporra ut 1 cm breda remsor och snurra knutar. Jäs och baka av.

Körtid i maskin: 3 min långsamt, 8 min snabbt

Degtemperatur: 27°C

Liggtid ca: 15 min

Jästid ca: 30 min

Baktid ca: 8 min

Ingångstemperatur: 210°C

Färdigbakas i: 210°C



MILJÖARBETET VIKTIGT PÅ CREDIN

Sänkt energiförbrukning nästa steg

Credin arbetar hårt för att ta sitt miljöansvar. Hittills har vi kraftigt minskat vattenförbrukningen och vi använder allt mindre plast. Nästa insats blir att sänka energiförbrukningen.

- VI ARBETAR STÄNDIGT med att minska verksamhetens miljöbelastning, säger Sara Hakenmyr, Utvecklings- & Kvalitetschef på Credin Sverige.

Det är framför allt inom tre olika områden som Credin har fokuserat arbetet med att minska miljöbelastningen – elförbrukning, vattenförbrukning och plastanvändning.

40 % mindre vattenförbrukning

Det är inom området vattenförbrukning som vi har nått bäst resultat hittills.

– Genom att ersätta diskning av vissa typer av emballage och istället låta det ingå i ett större returhanteringssystem, som är gemensamt för livsmedelsindustrin, har vi kunnat minska vår vattenförbrukning på årsbasis med cirka 40 %, säger Sara. Dessutom återanvänder vi diskvatten i allt större omfattning.

– En annan viktig investering för miljön är att vi under sommaren installerat ny kylutrustning i margarinproduktionen. Här sparar vi ytterligare några procent av vår vattenförbrukning.

Tre pallar förbrukar nästan ett kilo plast

I samarbete med att antal större kunder har vi hittat möjligheter att dra ner på mängden plastemballage.

– Vi är glada för att våra kunder visar sig så samarbetsvilliga i våra projekt för miljön. Varje emballering av en lastpall med sträckfilm är ca 300 g plast. Det innebär att varje gång vi undviker att emballera en pall i onödan sparar vi miljön, menar Sara.

Ytterligare en åtgärd av mer symbolisk karaktär, har varit att ersätta plasticskedar med metall i laboratoriet och i provbageriet. Detta har också uppskattats av våra kunder som kommer på besök.

Nästa område är energibesparing

Credin Sverige har gjort en energikartläggning, där vi identifierat ett antal möjligheter till energibesparingar.

– Detta blir nästa område där vi kommer att lägga ner stor kraft, avslutar Sara vårt samtal i detta så viktiga ämne.



Sara Hakenmyr
Utvecklings- & Kvalitetschef

”Vi är glada för att våra kunder visar sig så samarbetsvilliga i våra projekt för miljön.”

Kesskos moussepulver

för god smak och lönsamhet

Moussepulver är ett snabbt, enkelt och smidigt sätt att tillverka mousse, utan att göra avkall på kvalitén. Du sparar tid och kostnader jämfört med att göra mousser från grunden.

DESSUTOM KAN DU jobba mer flexibelt:

Du kan ta en order på förmiddagen och leverera samma eftermiddag. Bra, eller hur?

En praktisk fördel med Kesskos moussepulver är att de kommer i hink, vilket gör dem väldigt lätthanterliga.

Smaken är anledningen att välja just Kesskos moussepulver

Praktiskt och ekonomiskt i all ära. Om inte smaken sitter spelar det ingen roll. Men det gör de med Kesskos moussepulver. Kunder beskriver smaken som "äkta", "tydliga" och "mycket goda". Blindtester i konditorier visar att den egna personalen i många fall föredrar mousser gjorda på Kesskos moussepulver, framför mousser gjorda från grunden med äkta puréer.

Bara naturliga smaker – riktig frukt i alla

En av hemligheterna bakom smakerna är att Kesskos moussepulver enbart smaksätts med naturliga aromer och riktig frukt. Alla fruktmousser innehåller torkad frukt, antingen i bitar eller i form av pulver. Därför upplevs smakerna av konsumenterna som "äkta" och "mycket goda".



Nedan ser du vårt breda sortiment av moussepulver. Där ingår också moussepulver som inte innehåller tillsatt mjölk eller laktos.

Kesskos moussepulver

ART. NR.....	NAMN	FÖRPACKNING
1697.....	Apelsinmousse	3 kg hink
2764.....	Arriba mörk chokladmousse.....	3 kg hink
1709.....	Blodapelsinmousse	3 kg hink
1715.....	Blåbärs mousse.....	3 kg hink
1716.....	Caramel-krokantmousse.....	3 kg hink
1698.....	Chokladmousse.....	3 kg hink
1711.....	Chokladmousse vit	3 kg hink
1696.....	Citronmousse	3 kg hink
1693.....	Hallonmousse.....	3 kg hink
1692.....	Hasselnötsmousse	3 kg hink
1702.....	Irish coffeemousse.....	3 kg hink
1695.....	Jordgubbsmousse	3 kg hink
1690.....	Mangomousse	3 kg hink
1691.....	Maracuja/Peachmousse	3 kg hink
1694.....	Neutral gräddmousse.....	3 kg hink
1703.....	Nougatmousse	3 kg hink
1725.....	Päronmousse.....	3 kg hink
1708.....	Rabarbermousse m jordgubbsbitar	3 kg hink
3950.....	Salty Caramelmousse	3 kg hink
1729.....	Skogsbärs mousse	3 kg hink
1699.....	Svartvinbärs mousse	3 kg hink
1710.....	Ägglikörmousse.....	3 kg hink

Kesskos moussepulver utan tillsatt laktos eller mjölkpulver*

ART. NR.....	NAMN	FÖRPACKNING
1697.....	Apelsinmousse	3 kg hink
1716.....	Caramel-krokantmousse.....	3 kg hink
1698.....	Chokladmousse.....	3 kg hink
1696.....	Citronmousse	3 kg hink
1693.....	Hallonmousse.....	3 kg hink
1692.....	Hasselnötsmousse	3 kg hink
1702.....	Irish coffeemousse.....	3 kg hink
1695.....	Jordgubbsmousse	3 kg hink
1691.....	Maracuja/Peachmousse	3 kg hink
1703.....	Nougatmousse	3 kg hink
1729.....	Skogsbärs mousse	3 kg hink
1699.....	Svartvinbärs mousse	3 kg hink

*Kan innehålla spår av mjölk då tillverkning sker på samma produktionslinje som övriga moussepulver

Diabella

Vi har även moussepulver sötade med maltitol istället för med vanligt socker. Diabella kallar vi dessa.

ART. NR.....	NAMN	FÖRPACKNING
3645.....	Chokladmousse Diabella.....	2 kg hink
3646.....	Citronmousse Diabella	2 kg hink
3650.....	Jordgubbsmousse Diabella	2 kg hink



SALTY CARAMELMOUSSE

SALTY CARAMEL ÄR en mycket populär smak i många olika sammanhang. Vår kaffebrödsfyllning Salty Caramel Filling har uppmärksammats och uppskattats av våra kunder.

Nu har vi utvecklat ännu en ingrediens med denna populära smak, Salty Caramel-mousse. Innan vi bestämde exakt hur smakerna i denna skulle sitta tog vi fram flera alternativ som utvärderades av ett flertal av våra kunder och deras konsumenter. Och nu är den här!

För att hjälpa dig att komma igång, får du här ett recept på en salty carameltårta. Vi är övertygade om att både du själv och dina kunder kommer att uppskatta denna nya smak.

SALTY CARAMELTÅRTA

INGREDIENSER

Browniebotten

Rex margarin (smält)	350 g
Ägg	350 g
Socker	700 g
Bagerivetemjöl	350 g
Kakao	110 g
Vit sirap	70 g
Vaniljsocker	25 g
Salt	12 g
Rostade hasselnötter	100 g

Salty Caramelmousse

Kessko Salty Caramelmousse	200 g
Vatten	250 g
Grädde	1000 g

Salty Caramel-fyllning
Kiribati chokladkräm

ARBETSBESKRIVNING

Browniebotten

Blanda ingredienserna till en jämn smet.
Fördela smeten i 16 cm anslagsringar, ca 2 cm. Baka av i 190°C i ca 20 min.

Salty Caramelmousse

Vispa grädden löst. Lös upp moussepulvret i vatten och blanda ner i grädden.

Montering

Placera en browniebotten i tre 18 cm anslagsringar. Sprintsa i ett lager Salty Caramel-fyllning på botten. Fyll upp anslagsringen med Salty Caramelmousse. Placera i frys tills tårten är fryst. Värm Kiribati chokladkräm till 35-45°C. Bred ut chokladkrämen på tårten. Dekorera med nötter, bär och chokladdekor eller efter eget tycke och smak.





Blodapelsinmousse

En av de mer populära smakerna under hösten och vintern är Blodapelsinmousse. Därför får du här ett recept på en Blodapelsinmousetårta. Låt dig väl smaka!

BLODAPELSINTÅRTA

INGREDIENSER

Kokosbotten

Mormors Ljusa Kaka	1000 g
Kokos	200 g
Rapsolja	300 g
Vatten	500 g

Blodapelsingelé

Kessko Blodapelsinmousse	200 g
Vatten (Varmt)	400 g

Blodapelsinmousse

Kessko Blodapelsinmousse	200 g
Vatten	250 g
Grädde	1000 g

Kardemummamousse

Kessko Neutral gräddmousse	150 g
Vatten	200 g
Kardemumma	10 g
Grädde	1000 g

ARBETSBESKRIVNING

Kokosbotten

Blanda ingredienserna på låg hastighet i 4 min. Fördela smeten i 16 cm anslagsringar. Baka av i 180°C i ca 20 min.

Blodapelsingelé

Vispa ihop moussepulvret med vatten. Fördela i tre stycken 16 cm silikonformar. Fryses.

Kardemummamousse

Vispa grädden löst. Lös upp moussepulvret i vatten. Tillsätt kardemumma och blanda ner i grädden. Fördela moussen i tre stycken 16 cm silikonformar. Fryses.

Blodapelsinmousse

Vispa grädden löst. Lös upp moussepulvret i vatten och blanda ner i grädden.

Montering

Dela en kokosbotten i tre och placera i botten av 3 st 18 cm silikonformar eller anslagsringar. Ta ut blodapelsingelén och kardemummamoussen från frysen och placera på botten. Fyll upp tårtan med Blodapelsinmousse. Fryses.

Ta ut tårtan och spraya med röd och gul kakaospray. Dekorera efter eget tycke och smak.

Vinterns smaker och dofter lockar!

MAN KAN TYCKA olika om vinterkylan. Men alla tycker det är mysigt att komma in från kylan till de underbara dofterna och smakerna av saffransbakverk, pepparkakor, mjuk pepparkaka, klenäter, mandelmassa och semlor!

De allra flesta ingredienser du behöver för att fylla brödhyllor och kondisdiskar med läckra bakverk under hösten och vintern hittar du hos oss på Credin.

Prata med din Credinrepresentant så kan du få inspiration och recept till bl.a. lite annorlunda bakverk med saffran, som t.ex. Saffransbiscotti, Saffransmuffins och Saffransamaretti.

Allt du behöver inför vintern!

ART. NR	NAMN	FÖRPACKNING
1974	Semlefyllning Exklusiv PF	11 kg
1973	Semlefyllning Exklusiv PF, strut	12x1 kg
1979	Semlefyllning Lyx PF	11 kg
1978	Semlefyllning Lyx PF, strut	12x1 kg
3893	Semlefyllning Rostad PF	11 kg
3548	Semlefyllning Rostad PF, strut	12x1 kg
3880	Apelsinfyllning PF	11 kg
1709	Blodapelsinmousse	3 kg
1352	Pepparkaka (mjuk)	25 kg
1394	Maffiga Muffins	25 kg
4186016Z	Fruktblandning	10 kg
1875	Modelleringsmarsipan	6,25 kg
2624/3609	Mandelmassa	15 kg/12,5 kg
2410	Röd kavlingsmarsipan	15 kg
3699	Rolfondant	7,5 kg
2569	Marsipanrosor röda	15 g, 36 st
3578	Pomeransskal malda	25 kg
2116	Kanel mald	12,5 kg
3202	Kardemummakärnor grovmalda	5 kg
2215	Pepparkakskrydda	4 kg
2108	Russin	12,5 kg
2779	Tranbär torkade	11,34 kg
3831	Bakvört	12,5 kg
1368	Vörtbrödsbas	25 kg
1423	Citronpasta	1 kg
2715	Fritex, fast friteringsfett	10 kg
1761	Mouselinemassa, Diabella	3 kg
3900	Marsipan, Diabella	12,5 kg
3903	Nougat med hela hasselnötter	2,5 kg
1833	Nötnougat mörk	6,25 kg
3894	Nougat i skikt	2,5 kg

Hitta rätt saffran här!

Det finns även förpackningsvarianter på dessa produkter. Prata med din Credinsäljare.

ART. NR	NAMN	FÖRPACKNING
1478	Saffran Hagelberg Classic	1 kg
3350	Saffran Supreme	1 kg
3812	Saffran Supreme Gold	1 kg
1480	Saffran Coupé, råsafran	1 kg
1479	Saffran Hagelberg Classic Pulp	1 kg

PALMOLJEFRIA FETTBASERADE INGREDIENSER

Palmolja är en viktig ingrediens för att få optimala egenskaper i bland annat margarin. Därför har den sin givna plats i vårt råvarusortiment. Men vi är noggranna med vilken palmolja vi köper in.

ALL PALMOLJA SOM Credin köper är RSPO-certifierad, segregerad och hållbart producerad. Vi följer också palmoljedebatten noggrant, och har därför utvecklat ett antal fettbaserade ingredienser utan palmolja. Då får du som bagare möjlighet att tillgodose dina kunders efterfrågan på goda bakverk utan palmolja.

Palmolfjefria sortimentet växer – titta efter vår PF-märkning

Vi har idag palmolfjefria, fettbaserade ingredienser inom följande produktkategorier: margarin, flytande bakhjälpmedel, kaffebrödsfyllningar, fondant, skiljemedel och avvägaroljor. Till det kan läggas ett antal palmfria kaffebrödsfyllningar som inte är fettbaserade.

Alla margariner och kaffebrödsfyllningar som är palmfria är märkta "PF". Titta gärna i vår nya sortimentlista, så får du en god inblick i vårt palmfria sortiment. Du får den av din Credin-representant och den finns på vår hemsida www.credin.se. Detta sortiment kommer att växa fortlöpande.



PIA HEDQVIST, EN NY PIGG RÖST PÅ INNESÄLJ

Sedan före sommaren möts våra kunder av en ny pigg röst på vår innesälj avdelning; Pia Hedqvist, en go och glad göteborgstjej. Och hon är inte bara trevlig, hon vet också vad hon pratar om: Pia har jobbat i produktionen på Credin i ett antal år.

– NÄR DET ÖPPNADES upp en möjlighet på Innesälj kände jag direkt att detta vore något för mig, säger Pia. Jag tycker det är jätteskoj att prata med människor, att hjälpa andra, så det borde vara ett jobb där jag skulle passa bra och trivas.

Morotskaka är favoritbakverket

Vad gör du när du inte jobbar, frågar vi Pia.

– Tillsammans med min man Jerry har jag tre underbara små barn att ta hand om, och jag älskar att ha ett socialt liv med familj och vänner.

Och i det sociala livet är fika en viktig del:

– När jag står framför kondisdisken har jag så svårt att välja, för jag älskar allt som är sött, men finns det morotskaka så blir det ofta det.

Vad tror du kunder och kollegor uppskattar mest med dig?

– Jag tycker att jag tillför en bra och positiv energi till teamet, och jag hoppas våra kunder tycker detsamma. Min prioritet är att kunden alltid ska känna sig väl omhändertagen och bli nöjd med både våra produkter och den service vi ger.

VI ÄR GLADA för att vi har Pia med oss i sin nya roll på innesälj och hoppas du som kund känner dig väl omhändertagen av både Pia och hennes kollegor Linda, Niklas och Richard.

Lycka till Pia!



TRENDIGA FRUKTFYLLNINGAR

Mango får sällskap av Banan

En av trenderna för 2019 som analysföretaget Innova Market Insights har identifierat kallar de "The Adventurous Consumer", den äventyrslystne konsumenten. Hen kännetecknas av nyfikenhet, och vill gärna smaka något nytt.

FRUKTFYLLNING MANGO

EXOTISKA SMAKER ÄR absolut något som lockar denne smakernas upptäcktsresande. I det perspektivet är det inte så konstigt att vår Fruktfyllning Mango blivit så populär. Men den harmonierar också med en annan trend: Smak & Textur. Fruktfyllning Mango med 70 % mangobitar passar perfekt in.

Vi bjuder här på två fina recept med mango; Mangotartelette och Dessertbägare Mango. Denna dessertbägare innehåller också vår Salty Caramel-fyllning och Kessko Mangomousse, en perfekt och lönsam dessert till din lunchförsäljning.

FRUKTFYLLNING BANAN

VÅRT BREDA SORTIMENT av fruktfillningar kompletteras av Fruktfyllning Banan, också en populär smak som ligger rätt i trenderna. För att ge dig lite inspiration får du här ett recept på Banan-Pecanbakelse som innehåller Salty caramel-fyllning och bananmousse gjord på Kesskos Neutral Gräddmousse och Fruktfyllning Banan.

Är du nyfiken på att smaka mer ur vårt sortiment av fruktfillningar? Prata gärna med din Credinrepresentant.



Trendiga och klassiska fruktfillningar

ART. NR.....	NAMN	FRUKTINNEHÅLL.....	FÖRPACKNING
3700.....	Fruktfyllning Jordgubb	70 %.....	2,7 kg burk
3701.....	Fruktfyllning Äpple	70 %.....	6 kg hink
3702.....	Fruktfyllning Päron	70 %.....	6 kg hink
3703.....	Fruktfyllning Hallon	70 %.....	2,7 kg burk
3740.....	Fruktfyllning Passion.....	35 %.....	0,85 kg burk
3930.....	Fruktfyllning Mango	70 %.....	2,7 kg burk
3932.....	Fruktfyllning Banan	35 %.....	0,85 kg burk
3704.....	Citronkräm.....	70 %.....	2,7 kg burk

DESSERTBÄGARE, MANGO

INGREDIENSER

Digestiveströssel

Socker	500 g
Rex	500 g
Vört, flytande	10 g
Bagerivetemjöl	500 g
Dekorflinga, havre eller havregryn	500 g
Fullkornsvetemjöl eller Grahamsmjöl	500 g
Vanijsocker eller vanillinsocker	100 g
Salt	2 g
Bakpulver	10 g
Vatten	100 g

Mangomousse

Kessko Mangomousse	200 g
Vatten	250 g
Grädde	1000 g

Salty Caramel filling

Fruktfyllning Mango

ARBETSBESKRIVNING

Digestiveströssel

Blanda margarin socker och vörten till jämn smet. Tillsätt resten av de torra ingredienserna, blanda tills du får ett strössel. Tillsätt vattnet och blanda så du får lite större klumpar. Stjälp upp blandningen i en kapsel och rosta den i ugnen på 180°C ca 2x10 min (rör om efter halva tiden).

Mangomousse

Vispa grädden löst. Lös upp moussepulvret i vatten och blanda ner i grädden.

Montering

Lägg strössel i botten på en bägare, spritsa ett lager med Salty Caramel filling.

Fyll upp med mangomoussen och på toppen lägger man Fruktfyllning Mango.

Dekorera efter eget tycke och smak. Vi har ett fint sortiment chokladdekorer att välja på.





BANAN/PECANBAKELSE

INGREDIENSER

Salt Pecanbotten

Mördeg

Mjöl	1500 g
Rex margarin	1000 g
Socker	500 g
Ägg	100 g

Pajfyllning

Salty Caramel filling	1000 g
Pecannötter	500 g

Bananmousse

Kessko Neutral Gräddmousse	150 g
Vatten	200 g
Fruktfyllning Banan	400 g
Grädde	1000 g

ARBETSBESKRIVNING

Salt Pecanbotten

Väg upp ingredienserna till mördegen och blanda till en deg. Placera i kyl minst 3 timmar. Kavla ut mördegen till 2,5 m.m. tjocklek. Fodra små pajformar. Placera i frys ca 30 min. Baka av i 200°C i ca 10 min. Grovhacka pecannötter och blanda ner i Salty Caramel filling. Fyll pajskalet med fyllningen.

Baka av i 200°C i ca 10 min.

Bananmousse

Vispa grädden löst. Lös upp moussepulvret med vattnet och blanda ner Fruktfyllning Banan homogent. Blanda sedan i grädden.

Montering

Spritsa en kupol med bananmousse på pecanbotten. Pudra med kakao och dekorera efter tycke och smak, t.ex. med våra Chokladblad.



MANGOTARTELETTE

INGREDIENSER

Mördegsbotten

Mjöl	1500 g
Rex margarin	1000 g
Socker	500 g
Ägg	100 g

Fruktfyllning Mango

Italiensk maräng

Äggvita	575 g
Socker	950 g
Vatten	225 g

ARBETSBESKRIVNING

Mördegsbotten

Blanda ingredienserna till en deg. Placera i kyl. Kavla ut mördegen till 2,5 mm. tjocklek. Fodra pajformar i önskad storlek. Placera i frys ca 30 min. Baka av i 200°C i ca 10 min.

Italiensk maräng

Koka upp vatten och socker till 121°C. Vid 115°C börjar du vispa upp äggvitan. Strila sedan ner sockerlagen i marängen och vispa till fast maräng.

Montering

Fyll pajskalet med Fruktfyllning Mango. Baka av i 200°C i ca 10 min. Spritsa Italiensk maräng på tarteletten. Bränn av och dekorera efter eget tycke och smak.

VÄLKOMMEN TILL SVERIGES BAGERI & KONDITORIMÄSSA 2020

Nu är det precis ett år kvar till den största händelsen i vår bransch 2020, Sveriges bageri & konditorimässa. Det blir ett arrangemang du absolut inte vill missa!

Fullmatat med nytta...

- Du kommer att möta ett stort antal utställare som är laddade för att hjälpa dig att utveckla din verksamhet i alla olika avseenden.
- Du kommer att bli inspirerad av de många otroligt skickliga och begåvade bagare och konditorer som deltar i olika tävlingar.
- Du kan lyssna på många korta, kärnfulla, inspirerande och utvecklande föreläsningar i varierande ämnen.
- Och sist men absolut inte minst får du umgås och utbyta erfarenheter med både kända och okända kollegor.

...och nöje

På kvällen kommer vi att arrangera den bästa mässfesten någonsin! God mat och dryck, underhållning, gemenskap, prisutdelning i tävlingarna från mässan och prisutdelning till Årets Företagare i bageribranschen 2020. Det blir ett mycket underhållande program, i fantastiska lokaler. En mässfest du inte får missa!



Sveriges
Bageri&Konditori
Mässa

TID OCH PLATS

Nya fräscha lokaler

Sveriges bageri & konditorimässa 2020 äger rum den

24–26 september

på Stockholmsmässan
i Älvsjö.

Det är alltså inte i samma lokaler som senast. Vi flyttar nu till Stockholmsmässan för att skapa absolut bästa förutsättningar för en fantastisk bagerimässa.

Boka redan nu in dessa datum i din almanacka! Välkommen!

Välkommen på Öppet Hus med Credin!

Få ny inspiration och fina erbjudanden.

Vi vill hjälpa dig att öka din omsättning och lönsamhet. Därför är du välkommen på Öppet Hus i Saltsjö-Boo den 8 oktober och i Malmö den 16 oktober.

VI BJUDER PÅ intressanta och goda nyheter, både ingredienser och recept. Det gör vi tillsammans med våra samarbetspartners Skåne-möllan, Femtorp och Ringdahls Bageriutrustning.

Förutom mängder av inspiration från oss alla, och fina Öppet Hus-erbjudanden, bjuder vi på en lättare lunch och du får möjlighet att mingla med dina branschkollegor.

Öppet Hus i Saltsjö-Boo äger rum i Bagerigrossistens lokaler på Sprängarvägen 3, kl 12 – 16.

Öppet Hus i Malmö äger rum på Best Western Malmö Arena Hotell, Hyllie Boulevard 12, kl 12 – 16.

Mer information kommer, och vi vill gärna att du anmäler dig till din Credin-representant senast en vecka före Öppet Hus.

Varmt välkommen att inspireras och göra bra affärer tillsammans med oss!

Saltsjö-Boo

8 oktober

Malmö

16 oktober

Säljkåren på Credin



NIKLAS NORLANDER
Innesälj
0302-252 01
direkt 0302-252 21



PIA HEDQVIST
Innesälj
0302-252 01
direkt 0302-252 07



LINDA WÜST
Innesälj
0302-252 01
direkt 0302-252 77



RICHARD HELLSTRÖM
Innesälj
0705-25 20 63



CAMILLA LUNDIN
Utesälj,
Norra -, Mellansverige
0709-82 13 95



JONATHAN VALLI PÄTSI
Utesälj, Västra Sverige
0765-42 52 34



JESPER DUVANDER
Utesälj, Östra Sverige
0727-25 38 18



HENRIK JÖQUIST
Utesälj, Södra Sverige
0703-25 16 81



FILIP NORLANDER
KAM,
Industri, Leveransbageri
0736-52 53 56



MARTIN EKMARCK
KAM, Industri, Export
0727-25 38 19



ALEXANDER ÖHRLING
KAM, Industri, Export
0706-60 88 16



MARTIN KARLSSON
KAM, Kedjekunder
0761-06 01 41



MARTIN OLSSON
Försäljningsdirektör
0708-98 45 70



JENNY OLSSON
Försäljningskoordinator
0302-252 20
0765-42 52 26



PERNILLA FREDRIKSSON
Bagerigrossisten,
Storstockholm, Uppsala
08-747 04 02



ALEXANDER FREDRIKSSON
Bagerigrossisten,
Storstockholm, Uppsala
08-747 04 02

CRE DIN

Credin Sverige AB

Elvägen 4, 443 61 Stenkullen

Telefon: 0302 252 00, info@credin.se, www.credin.se