

SMAG PÅ DANMARK

BAGERI- OG BUTIKSKAMPAGNE · HOLST & HEJNI ANBEFALER · PYNT & EMBALLAGER

DANSKE SPECIALITETER

Find produkter på
CBPwebshop.dk
Søg: smagpådanmark
i webshop



SMAG PÅ DANMARK I BILLEDER



INDHOLD

- 02 Indhold
- 03 Aktiviteter i bagerbutikken
- 04 FaceBook kampagne og tekster til din hjemmeside m.m.
- 05 Nemt bestilling på CBP Webshop
- 06 Opskrifter på otte danske klassikere
- 15 Emballage Inspirerende nyheder
- 16 Kontakt os

DANSKE SPECIALITETER

Sæt spot på danske specialiteter i din butik. Dine kunder elsker historie og autenticitet, og du kan hjælpe salget på vej med vores markedsføringspakke.



5 stk. brødskilte
(ca. 7 x 10 cm)



1 stk. vinduesklæb



1 stk. A4 skilt



2 stk. plakater,
(50 x 70 cm)

"SMAG PÅ DANMARK" PÅ FACEBOOK

Vi har lavet siden med flotte fotos og gode historier - lige til at dele med dine kunder!
Læs hvordan på næste side.



Lad din facebook ansvarlige dele de flotte fotos og gode historier på bageriets facebook side - læs hvordan på næste side!

Del på Facebook



DEL FLOTTE FOTOS OG GODE HISTORIER PÅ JERES FACEBOOK

VÆLG FØRST DE VARIANTER DU ØNSKER AT FØRE I DIN BUTIK OG HVORNÅR. HEREFTER ER DET BARE AT LOGGE IND OG DELE PÅ BAGERIETS SIDE.

Vi har lagt opslag på Facebook af alle otte opskrifter. Hvert opslag er lavet med et flot foto, en god historie og opskriftsnavn.

Sådan deler du på din profil side:

Log på bageriets Facebook side

Søg på: Smag på Danmark

På denne profilside finder du opslag med fotos og gode historier på alle otte opskrifter.

Klik ind på det opslag du ønsker at dele på din faceBookside. Tryk på Del knappen nederst til højre på siden.

Vupti, så er opslaget offentliggjort på brugerprofilen.

Til din hjemmeside og indrykning i lokalavisen

Glem ikke forsiden på jeres hjemmeside, nyhedsbrevet eller annoncer i lokalavisen. Brug disse tekster og kom i gang med det samme.

Kom og få en bid af Danmark...! Du behøver ikke tage til udlandet for at få lækre specialiteter. Prøv vores nationale stoltheder indenfor bagværk her i vores bageri.

Lækre danske egenskassiskere! Prøv fx sutsko fra Nordjylland, brødtorte fra det Sønderjyske eller måske en vaskeægte "Københavnner"?

Prøv bagværk fra hele Danmarks skattekammer. Vi har et udvalg af klassiskere fra Nord til Syd, og fra Øst- til Vestdanmark.



VIGTIG TIP: Når du har delt opslaget på din profil, gå ind på din profilside og kommenter på opslaget med det samme fx fra hvornår dine kunder kan glæde sig til at netop denne specialitet er på hylderne i din butik.

Del med os!

På facebookside Smag på Danmark, er både du og dine kunder velkommen til at dele de gode og smagfulde erfaringer fra denne landsdækkende kampagne.

Denne side er offentlig tilgængelig, så vi tillader os at godkende alle opslag inden de bliver offentliggjort på siden.

Vi ønsker jer god fornøjelse - og god appetit!

DEL OPSLAG MED FLOTTE FOTOS OG GODE HISTORIER

Vi har lagt opslag op på følgende som du kan dele og kommentere på. Del gerne på din egen bageriside og vis dine kunder i din butik. Ovenfor ses Fanøkringlen.

- Nordjyske Sutsko
- Fynsk Æblekage
- Softkerne Rugbrød
- Sønderjysk Rugbrødstorte
- Fanø Kringle
- Københavnske Tebirkes
- Klassiske Hindbær-snitter

Nemt at købe kampagnevarer på cbpwebshop.dk



1: LOG-IN PÅ CBPWEBSHOP.DK

2: SØG PÅ SMAGPÅDANMARK

eller skriv fx smagpådanmark-side5 eller den side du ønsker et overblik over, husk bindestreg og ingen mellemrum

3: SE EVT. PRODUKTFOTO

4: VÆLG ANTAL OG TILFØJ VARE TIL KURV

Shop færdig, gå i "din ordre" og afslut ordren via step 1-2-3, så er varerne på vej til dig...

TJEK FORSIDEN UD...!

Vores nye webshop har mange smarte funktioner, der gør det nemt og hurtigt for dig at handle. Se videovejledningene eller for eksempel andre kampagner på forsiden af wehshop.

INSPIRATION

fra Holst & Hejni

Danske specialiteter er et must for dit bageri!



SMAG på Danmark

VI HAR VÆRET RUNDT I LANDET FOR GENOPDAGE DET BEDSTE BAGVÆRK FRA DE FORSKELLIGE EGNE. HER FÅR DU OPSKRIFTERNE PÅ OTTE DANSKE KLASSIKERE, DU KAN FRISTE DINE KUNDER MED.

Du behøver ikke rejse til det store udland for at finde spændende nye ideer til dit bageri. En tur rundt i det danske land kan gøre det. Vi har nemlig masser af lækre og velsmagende specialiteter herhjemme.

Vores fagkonsulenter Holst & Hejni har haft otte ægte danske klassikere med i bageriet og giver her deres bedste bud på "den rigtige opskrift".

Danskerne elsker at prøve nyt bagværk. Men de elsker også de gode "gamle" brød og kager, de er vokset op med, og som repræsenterer tryghed og kvalitet.

Derfor skal du have danske klassikere i dit sortiment. Gerne flere af dem og gerne i nye fortolkninger, der løfter dem fra standardniveauet. Det vil dine kunder sætte stor pris på.

Fynsk Æblekage

HOLST & HEJNI ANBEFALER...

SÅ SØD SOM FYNBOERNE

På Fyn har vi fundet inspirationen til denne spændende og velsmagende æblekage. Fyn er jo én stor æblehave (lidt romantisk sagt, men noget er der om det). Hvis du spørger os, er æbler perfekte til bagværk. Syrligheden i frugterne spiller godt op til den søde dej og giver en suveræn smagsoplevelse.



Serveringsforslag kan indeholde allergener

INGREDIENSER

Fynsk Æblekage	Vægt i gram	Varenr.
Ingrid Marie æbler	1.200	Pro124
DK Crumble (Basisopskrift)	500	Basisops.
Butter Cake 40%	100	36182
Debic Piskefløde 35%	400	21130

Antal enheder: ca. 4 stk. á 550 gram

BASISOPSKRIFTER

DK Crumble	Vægt i gram	Varenr.
DK Drys (Se basisopskrift)	1.000	se nedenfor
DK Rasp (Se basisopskrift)	300	se nedenfor
Urtehave Kanel stødt	50	29477
Salt u/jod	10	34809

DK Drys	Vægt i gram	Varenr.
Daggammelt Rugbrød	1.000	
Farin Brun	200	34639

DK Rasp	Vægt i gram	Varenr.
Hvedebrød uden kerner	10.000	

FREMGANGSMÅDE

DK Drys:

- Riv/Hak/Smuldr rugbrødet og bland med Brun Farin.
- Fordel på plade med papir og rist i ovnen i 20 - 30 minutter ved 160°C.
- Efter afkøling pakkes i tætsluttende emballage.

DK Rasp:

- Skær daggammelt hvedebrød (uden kerner) i små stykker.
- Tørres ved eftervarmen med åbent spjæld, indsætningstemperatur ca. 100°C.

DK Crumble:

- Bland ingredienserne i en skål.

Fynsk Æblekage:

- Riv æbleerne på rivejern.
- Fordel 25 g Crumble i bunden af formen (48200 / Silikoneform nr. 338). Læg 150 g revet æble ovenpå, igen 50 g Crumble, flere æbler 150 g og sidste lag Crumble 50 g.
- Til sidst smørklatter på toppen inden bagning ved ca. 160 °C i ca. 30 minutter.
- Serveringsforslag: Efter afbagning og afkøling pyntes kagen af med flødeskum/creme-fraiche og evt. knuste makroner tilslut.

Avance 85%

ved vejl. salgspris på kr. 35,- / 550 g. Beregninger er ekskl. arbejdsløn, emballage, æbler, daggammelt rug- og hvedebrød samt evt. ekstra pynt

BESTILLING

Varenr.	Beskrivelse	Antal
36182	Butter Cake 40%	
34639	Farin Brun	
29477	Urtehave Kanel stødt	
34809	Salt u/jod	
21130	Debic Piskefløde 35%	
48200	Silikoneform tærte Ø150/140D50 nr. 338, 85 cl	

Let bestilling på cbpwebshop.dk: Søg på smagpådanmark-side7

Gammeldags Hvedebrød

HOLST & HEJNI ANBEFALER...

Hjemme hos mormor igen. En skive hvidt franskbrød med smør og marmelade. Ingen kerner, kun knasende birkes. Dét er rendyrket, dansk nostalgi, så fuglene synger.

Nu kan du give dine kunder det gode klassiske hvedebrød. Vi har bagt brødet med mælk, så det bliver tungt og tæt i krummen. Brødet vejer omkring et kilo og føles derfor helt rigtigt for kunden, når det bæres hjem.



Serveringsforslag kan indeholde allergener

INGREDIENSER

	Vægt i gram	Varenr.
CBP Hvedemel	7.600	4001
Butter Cake 40%	800	36182
Flydende surdej, hvede	400	802036
Credifrost Super	160	971626
Kronjäst orig gær	120	36018
Salt m/jod	80	34799
Sødmælk	4.700	Pro002

Antal enheder: ca. 14 á 1.000 gram



FREMGANGSMÅDE

1. Alle ingredienser køres sammen.
2. Æltetid 10 min. + 1-2 min. hurtigt (ikke for meget).
3. Dejtemperatur: 27°C.
4. Dejen hviler 15 min. på bordet (tildækket).
5. Vejes af på 1.000 g, virkes op og hviler 15 minutter igen (tildækket).
6. Slås op og vendes i blå birkes.
7. 5 stk. sættes i fedtet træramme, raskes 30 minutter ved normal temperatur og fugtighed + tørraske under pose (kan med fordel sættes på køl natten over for bedre smag og skorpe).
8. Indsætningstemperatur: 240°C, damp 20 sek. og afbages i ca. 45-55 min. ved 190°C.

Avance 74 %

ved vejl. salgspris på kr. 35,- / 1.000 g
Beregninger er ekskl. arbejds løn, emballage og pynt

BESTILLING

Varenr.	Beskrivelse	Antal
33102	Blå birkes	
36182	Butter Cake 40%	
4001	CBP Hvedemel	
971626	Credifrost Super	
802036	Flydende surdej, hvede	
36018	Kronjäst orig gær	
34799	Salt m/jod	

Let bestilling på cbpwebshop.dk: Søg på smagpådanmark-side8

Softkerne Rugbrød

HOLST & HEJNI ANBEFALER...

Rugbrødet er måske det mest danske bagværk overhovedet. Det er brødet, som mange udlændinge ikke forstår, og som de fleste danskere hurtigt savner, når vi er ude i verden. Derfor skal rugbrødet naturligvis være med i denne kavalkade af danske klassikere. Vores softkernerugbrød er dejligt blødt med mange kerner. En lækker, nærrende og mættende basisfødevarer til hverdagen og den festlige frokost. Vi har valgt at bage brødet i en speciel form, der giver et lidt fladere brød med en længere skive.



SAFTIGT OG
GOD SMAG

Serveringsforslag kan indeholde allergener

Fødevarerstyrelsen anbefaler mindst 75 gram fuldkorn om dagen som en del af en varieret kost. Produktet indeholder 35,2 gram fuldkorn pr. 100 gram.

INGREDIENSER

IBLØDSÆTNING	Vægt i gram	Varenr.
CBP Skåret rug	1.200	4081
Solsikkefrø bakery	600	33158
Mørk Brødmalt	550	20100
Flydende surdej, rug	300	802037
Hørfrø	300	33121
Salt m/jod	100	34799
Vand	1.700	Pro001

RUGBRØD

CBP Rugmel	2.100	4080
CBP Hvedemel	800	4001
Flydende surdej, rug	600	802037
Kronjäst orig gær	70	36018
Vand	2.100	Pro001

Antal enheder: ca. 9 á 1.100 gram

FREMGANGSMÅDE

1. Iblødsætning foretages dagen før produktion og stilles tildækket i bageriet.
2. Øvrige ingredienser tilsættes.
3. Æltetid 15 min. i 1. gear til dejtemperatur en er 29°C.
4. Liggetid 30 min.
5. Rasketid: 50-60 min. Rasketemperatur: 36°C, Fugtighed 78%.
7. Indsætningstemperatur: 250°C. Damp: 30 sekunder med normal damp.
8. Afbagningstemperatur 180°C. Bages til keretemperaturen er 96°C.

Avance 80 %

ved vejl. salgspris på kr. 32,- / 1.100 g
Beregninger er ekskl. arbejds løn, emballage og evt. topping

BESTILLING

Varenr.	Beskrivelse	Antal
4001	CBP Hvedemel	
4080	CBP Rugmel	
4081	CBP Skåret rug	
802037	Flydende surdej, rug	
33121	Hørfrø	
36018	Kronjäst orig gær	
20100	Mørk Brødmalt	

Varenr.	Beskrivelse	Antal
34799	Salt m/jod	
33158	Solsikkefrø bakery	
48143	(S) Rugbrødsform grå silikon	

Fanø Kringle

HOLST & HEJNI ANBEFALER...

Denne opskrift har vi fået af bager-mester Jens Nordberg fra Fanø Bageri. Han fik opskriften af sin mor, som igen havde fået den af sin mor.

Fanøkringlen er med andre ord en ægte "husmor-ting", som Jens udtrykker det. Kringle kan spises, som den er, men mange kan godt lide den i tynde skiver med koldt smør. Den bages som en stor krans og er således perfekt til kaffeselskaber. Vi har valgt at bruge smør i stedet for margarine i dejen. Men ellers er den originale opskrift intakt.



Serveringsforslag kan indeholde allergener

INGREDIENSER

	Vægt i gram	Varenr.
CBP Hvedemel	1.250	4001
Stødt Melis	125	34405
Rosiner	125	31003
Butter Cake 40%	100	36182
Kronjäst orig. gær	80	36018
Citron Rasp	75	31300
Rom ekstrakt	50	29163
Sukat skåret	50	31235
VaniljeSukker Extra	25	28601
Credifrost Super	20	971626
Kardemomme, Premium, Urtehave	10	29474
Salt u/jod	10	34809
Sødmælk	500	Pro002

Antal enheder: ca. 6 á 400 gram

FREMGANGSMÅDE

1. Dejen æltes skær, æltetid 8-10 min. Dejtemperatur 25°C.
2. Hviler 15 min. som dej, vejes af, virkes op og hviler 15 min.
3. Slåes op som flutes, langes ud og formes som en krans evt. flettet.
4. Raskes 50-60 min. Rasketemperatur 36°C. Fugtighed 80%.
5. Stryges med æggestrygelse, drysses med perlesukker.
6. Indsætningstemperatur 230°C. Bages 10-12 min. ved 200°C.

Avance 82 %

ved vejl. salgspris på kr. 35,- / 400 g

Beregninger er ekskl. arbejds løn, emballage og pynt

BESTILLING

Varenr.	Beskrivelse	Antal	Varenr.	Beskrivelse	Antal
36182	Butter Cake 40%		31003	Rosiner	
4001	CBP Hvedemel		34809	Salt u/jod	
31300	Citron Rasp		34405	Stødt Melis	
971626	Credifrost Super		31235	Sukat skåret	
36018	Kronjäst orig. gær		29474	Urtehavens Kardemomme, Premium	
34605	Perlesukker		28601	Vaniljesukker Extra	
29163	Rom ekstrakt				

Let bestilling på cbpwebshop.dk: Søg på smagpådanmark-side10

Nordjyske Sutsko

HOLST & HEJNI ANBEFALER...

Denne klassiker har vi hentet i Nordjylland, selvom grundideen faktisk kommer fra Fyn. En sutsko er nemlig en brunsviger, serveret som portionskage. Ifølge bagermester Tommy Carlsen fra Sindal er det en traditionel og meget populær morgenkage i det nordjyske. I vores udgave af sutskoen er der tilføjet lidt marcipan, og så har vi brugt smør i stedet for margarine. Derudover er opskriften helt klassisk.



LÆKKERIER
fra det nordjyske

Serveringsforslag kan indeholde allergener

INGREDIENSER

BUND	Vægt i gram	Varenr.
CBP Hvedemel	2.500	4001
Butter Cake 40%	500	36182
Æg	250	36210
Stødt Melis	200	34405
Kronjäst sød gær	75	36017
Salt u/jod	25	34809
Vand	1.000	Pro001
KåKå Vaniljecreme	910	25135
DK Brun Remonce	1.820	

Antal enheder: ca. 91 á 80 gram

BASISOPSKRIFT

DK Brun Remonce m/Kranse XX og smør	Vægt i gram	Varenr.
Butter Cake 40%	2.000	36182
Farin Brun	2.000	34639
OM Kranse XX	1.000	35103
Canadisk Ahornsirup	500	27300

FREMANGSMÅDE

1. Ingredienserne (undtagen det tempererede smør) æltes sammen. Smørret tilsættes og dejen æltes skær. Æltetid: 8 min. langsom + hurtig. Dejtemperatur: 26°C.
2. Liggetid: 2 x 15 min. Efter 1. liggetid vejes dejen af på 1.500 g og virkes op. Efter 2. liggetid laves dejen til boller, som rulles aflange. Stilles fritstående eller i alubakke.
3. Hviler 10 min. inden der presses en fordybning i midten, hvori der sprøjtes creme og brun remonce.
4. Rasketid: 50-60 min. Rasketemperatur: 36°C. Fugtighed: 80%.
5. Bages ved 220°C.

Avance 83 %
ved vejl. salgspris på kr. 12,- / 80 g
Beregninger er ekskl. arbejds løn, emballage og pynt

BESTILLING

Varenr.	Beskrivelse	Antal
36182	Butter Cake 40%	
27300	Canadisk Ahornsirup	
4001	CBP Hvedemel	
34639	Farin Brun	
36017	Kronjäst sød gær	
25135	KåKå Vaniljecreme	
35103	OM Kranse XX	

Varenr.	Beskrivelse	Antal
34809	Salt u/jod	
34405	Stødt Melis	
36210	Æg	

Københavnske Tebirkes

HOLST & HEJNI ANBEFALER...

**AUTENTISK
VERSION**

Dejen er rullet
med smør



"KØBENHAVNEREN"

En tebirkes er en klassisk københavnsk morgenkage, som mange nyder efter rundstykket. Wienerbrødsdej med remonce og birkes - nam-nam. Tebirkes fås også vest for Storebælt, ofte under navnet "københavnner". En tebirkes nydes, som den er. Men der findes også tebirkes-nydere, der putter smør eller endda smøreost på.

Serveringsforslag kan indeholde allergener

INGREDIENSER

BUND	Vægt i gram	Varenr.
CBP Hvedemel	2.500	4001
Æg	500	36210
Flydende surdej, hvede	250	802036
Stødt Melis	150	34405
Kronjäst sød gær	100	36017
Salt u/jod	20	34809
Vand	1.000	Pro001
Butter Pastry 100%	2.500	36183
CBP Indlægsmasse 3	3.500	Basisop.
Birkes hvid	250	33104

Antal enheder: ca. 120 stk. á 90 gram

BASISOPSKRIFT

CBP Indlægsmasse 3	Vægt i gram	Varenr.
OM Bitter 00	1.000	35006
Øko Rørsukker	1.000	26087
Butter Cake 40%	1.000	36182

FREMGANGSMÅDE

Indlægsmasse:

1. Bitter 00 og melis røres sammen til en homogen masse.
 2. Det tempererede smør tilsættes lidt efter lidt. Røres kun lige sammen.
1. Dejen køres med kolde ingredienser. Æltetid 3 + 1 min.
 2. Rulles 3 x 3 med smør/margarine.
 3. Hviler 30 min. på køl, inden nedrulning til 3,5 mm i rullebordets bredde.
 4. Deles i tre lange baner og indlægsmasse smøres på. Kanten stryges med vand og lægges ind over hinanden. Trykkes let med rullepind på samlingen. De tre deje vendes om og stryges med vand og hvid birkes drysses på.
 5. Skæres på 90 g, raskes ved 32°C og fugtighed 70%.
 6. Bages ved 220°C i ca. 12-14 min. Er velegnet til køl/frost.

Avance 73 %

ved vejl. salgspris på kr. 15,- / 90 g Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

BESTILLING

Varenr.	Beskrivelse	Antal
33104	Birkes hvid	
36182	Butter Cake 40%	
36183	Butter Pastry 100%	
4001	CBP Hvedemel	
802036	Flydende surdej, hvede	
36017	Kronjäst sød gær	
35006	OM Bitter 00	

Varenr.	Beskrivelse	Antal
34809	Salt u/jod	
34405	Stødt Melis	
36210	Æg	
26087	Øko Rørsukker	

Klassiske Hindbærsmutter

HOLST & HEJNI ANBEFALER...

DANMARKS NATIONALKAGE?

Vi tror det. Alle bagere har den, men også tankstationer og supermarkeder, så kvaliteten er stærkt svingende. Her er opskriften, hvis du vil gå all-in på hindbærsmutten og give din kunde en uventet god oplevelse.



HINDBÆRFYLD

klassiker fra det østjyske

Serveringsforslag kan indeholde allergener

INGREDIENSER

	Vægt i gram	Varenr.
DK Linsedej	2.000	Basisops.
DK Hindbærmarmelade	1.000	Basisops.
DK Hvid Glasur	750	Basisops.
Nonpareilles Werner	50	32640

Antal enheder: ca. 36 á 105 gram

BASISOPSKRIFTER

DK Linsedej	Vægt i gram	Varenr.
CBP Hvedemel	3.000	4001
Butter Pastry 100%	2.000	36183
Flormelis	1.000	34500
Æg	180	36210

DK Hindbærmarmelade	Vægt i gram	Varenr.
CBP Hindbær Lux 55%	5.000	30101
Skovbærmix	1.000	2584
Stødt Melis	250	34405

DK Hvid Glasur	Vægt i gram	Varenr.
Flormelis	5.000	34500
Vand	750	Pro001
Butter Cake 40%	50	36182

FREM GANGSMÅDE

1. Glasuren røres homogent med lunken vand.
2. Linsedejen rulles ned på 3 mm og lægges på 2 plader. Umiddelbart efter afbagning, smøres den ene plade med DK hindbærmarmelade. Den anden plade kommes ovenpå, glaseres og drysses med Nonpareilles.
3. Udskæres 4 x 9.

Avance 79 %

ved vejl. salgspris på kr. 16,- / 105 g

Beregninger er ekskl. arbejds løn, emballage og topping

BESTILLING

Varenr.	Beskrivelse	Antal
36182	Butter Cake 40%	
36183	Butter Pastry 100%	
30101	CBP Hindbær Lux 55%	
4001	CBP Hvedemel	
34500	Flormelis	
32640	Nonpareilles Werner	
2584	Skovbærmix	

Varenr.	Beskrivelse	Antal
34405	Stødt Melis	
36210	Æg L 63-73gr. 30stk 8 bk	

Let bestilling på cbpwebshop.dk: Søg på smagpådanmark-side13

Sønderjysk Rugbrødstorte

HOLST & HEJNI ANBEFALER...

Brødtorten (eller rugbrødslagkagen) er en ægte sønderjysk klassiker, som fortjener større udbredelse. "Hemmeligheden" i lagkagen er daggamelt rugbrød, der smuldres i dejen, og som giver et godt bid og en intens smag. Vi har valgt at udfordre den klassiske opskrift ved at bruge solbær i stedet for kirsebær. Måske får vi nogle sønderjyder på nakken nu, men vi vover pelsen. Og bortset fra det med bærene holder vi os til reglerne. Det lyder måske lidt skørt med rugbrød i en kage. Men det fungerer! De er altså ikke helt tossede, de sønderjyder.



Serveringsforslag kan indeholde allergener

INGREDIENSER

BUND	Vægt i gram	Varenr.
Æg	1.200	36210
CBP Koldcreme	500	933027
Rugbrød (Revet)	500	Basisop.
Stødt Melis	400	34405
Farin Brun	400	34639
Kakao 20/22% mørk	100	32805
Orkide Bagepulver	40	964123
Solbær frugtfyld	600	30081
DK Brødtorte flødeskum	3.000	Basisop.
OM Valnødder, hakkede	300	28560
Chokolade 64%	300	32010

Antal enheder: ca. 61 á 90 gram

BASISOPSKRIFTER

DK Brødtorte Flødeskum	Vægt i gram	Varenr.
Debic Piskefløde	1.000	21130
OM Valnødder, hakkede	200	28560

Rugbrød	Vægt i gram	Varenr.
Rugbrødsopskrift efter eget valg	500	

FREMGANGSMÅDE

1. Æggene deles og blommerne piskes med melis/farin. Cremepulver, kakao og bagepulver sigtes og mænges i sammen med det revne rugbrød. De stift piskede æggehvider, vendes til sidst, forsigtigt i dejen. Vejes af på 250 g og smøres ud.
2. Bages ca. 40 min. ved 160°C.
3. Efter afkøling flækkes bunden.
4. Lægges sammen med 50 g solbærmarmelade og 125 g flødeskum m/valnødder.
5. Pyntes med flødeskum m/valnødder, 25 g hakkede valnødder og 25 g revet chokolade.

Formtype: Silikoneform 338
(varenr. 48200)

Avance 50 %

ved vejl. salgspris på kr. 65,- / 550 g

Beregninger er ekskl. arbejds løn, emballage, rug brød og ekstra topping

BESTILLING

Varenr.	Beskrivelse	Antal	Varenr.	Beskrivelse	Antal
933027	CBP Koldcreme		48200	Silikoneform Ø150/140D50 nr. 338, 85 cl	
32010	Chokolade 64%		30081	Solbær frugtfyld	
21130	Debic Piskefløde		34405	Stødt Melis	
34639	Farin Brun		36210	Æg	
32805	Kakao 20/22% mørk				
28560	OM Valnødder, hakkede				
964123	Orkide Bagepulver				

Let bestilling på cbpwebshop.dk: Søg på smagpådanmark-side14

NYHED

Brød- og kageform i "single" størrelse

Der er 1,6 mio. enlige i Danmark. Det svarer til 37 pct. af alle voksne.* Vores nye form er beregnet til 600 ml. og er ideel til både brød og kage.

*Kilde: Danmark statistik 2015.

Voksne under 30 år er andelen af enlige på 58 pct. Voksne i alderen 30-59 år er andelen af enlige på 30 pct. For personer på 60 år og derover ligger andelen i dag på 38 pct. Læs mere Danmark Statistiks hjemmeside.



NYHED

Brød-/kageform
600 ml. / 250 stk.

**FIND ALTID
SPÆNDENDE
OPSKRIFTER I CBP
PREMIUM PRO**

Varenr.	Beskrivelse	Antal
45802	Brød/kageform 600 ml 170x100x45mm 250 stk.	

SAMMEN SKABER VI DIN SUCCES

SALGSAFDELING



Andy Dahl
Distriktschef

Jylland
Tel. 2168 9229



Erik Larsen
Distriktschef

Fyn
Tel. 2340 5771



Kim Møller Jensen
Distriktschef

Jylland
Tel. 2340 5761



Henrik Schjøtt
Distriktschef

Sjælland, Lolland, Falster
Tel. 4079 4396



Jan Wagner Jensen
Key Account Manager

Sjælland
Tel. 2035 5055



Johnny Larsen
Distriktschef

Sjælland
Tel. 8130 6093



Kaj Schultz
Distriktschef

Jylland, Bornholm
Tel. 2946 1044



Klas Nørskov
Key Account Manager

Sjælland, Grønland
Tel. 2145 8715



Hejni Andersen
Fagkonsulent

Jylland, Fyn
Tel. 2287 9228



Villy Ebsen
Distriktschef

Jylland
Tel. 2340 5772



Lars Kier
Salgschef

Tel. 2677 8300



Thomas Holst Meulengracht
Fagkonsulent,
Sjælland, Bornholm,
Lolland, Falster
Tel. 3055 4655



Regine Klausholm
Produktspecialist NF+
Key Account Manager

Tel. 2043 5874



Casper Krogh Olesen
Produktspecialist NF+
Key Account Manager

Tel. 2362 6988



Ruben Solso
Business Unit Manager

Bakery
Tel. 2494 2499

KUNDESERVICE

Kontakt til kundeservice

Tel. 7642 4242 · cbp-kundeservice@CBPpartner.dk



Lene Frederiksen
Teamleder



Kate Nielsen
Kundeservice



Ea Jensen
Kundeservice



Mads Jacobsen Hansen
Kundeservice



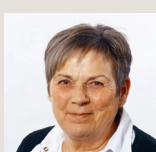
Gitte Dahl
Kundeservice



Henning Limborg
Kundeservice- &
logistikdirektør



Britt Rasmussen
Kundeservice



Eva Stensgaard
Kundeservice



Se aktuelle priser CBPwebshop.dk. Alle priser er ekskl. moms jf. vores normale samhandelsbetingelser.
Der tages forbehold for udsolgte varer, pris- og afgiftsændringer samt tryk- og fotofejl.
Udskriftsdato: 5. september 2016