



CRE DIN[®]

GLUTENFRI

BRØD & KAGER

INSPIRATION I HVERDAGEN

FRI FOR ...

**I forhold til cøliaki handler mad alt for ofte om at undgå!
I dette hæfte vil vi gerne inspirere til at vælge til.**



Udbuddet af glutenfrit bagværk har hidtil været begrænset, og for nogle en smule besværligt at håndtere. Med Credins glutenfri sortiment af brød- og kageblandinger kan du nemt fremstille glutenfrit bagværk af høj kvalitet og rig på smag.

Vi vil gerne invitere dig ind i **Credins Glutenfri Univers**, hvor du finder inspiration til, hvordan du kan imødekomme dine bespisende gæster, som har cøliaki (glutenintolerans). Dette både hvad angår lækre glutenfri opskrifter på brød og kager, variationsmuligheder og serveringsforslag. Desuden finder du information om, hvad cøliaki er for en størrelse, og hvad du skal have for øje, i relation til glutenfrit bagværk i det professionelle køkken.

Opskrifterne er udviklet med Credins glutenfri produkter, der alle er nemme at håndtere. Du sikrer god smag og konsistens og så får du utallige variationsmuligheder. Det giver dig rig mulighed for at sætte dit personlige præg på netop det, du serverer for dine gæster.

Med Credins glutenfri produkter får du:

- Gode råvarer
- Sikker og ensartet produktion
- Bagværk af høj kvalitet og rig på smag
- Gode basisblandinger – sæt dit eget præg
- Mange variationsmuligheder

Vores team af dygtige bagespecialister står gerne til rådighed med sparring og vejledning.

Rigtig god læselyst.

Thomas Bangsgaard
Fagkonsulent, Syd

Charsten Lilleris
Fagkonsulent, Nord

BESØG VORES GLUTENFRI UNIVERS

– på www.credin.dk

Som supplement til dette inspirationshæfte, har vi lavet et online Glutenfri Univers på www.credin.dk, hvor du finder alle opskrifter, ingredienslister og næringsberegninger. Det Glutenfri Univers vil løbende blive opdateret, så du altid kan hente ny inspiration.





*Giv dine
gæster gode
glutenfrie
smagsoplevelser*





Imponér med farver ...

BAGUETTE

Baguettes, der med sit velkendte look og sprøde skorpe, kan berige ethvert måltid og afpyntes i utallige variationer. Der er tilsat glutenfri surdej, hvilket giver en rigtig god brødsmag. Server til middagsanretningen til salatbuffeten eller ved suppebaren.

PIZZA

Er ugens tema italiensk, er det nærmest et must med en italiensk klassiker, pizza. Denne lette, sprøde pizzabund bliver et sikkert hit. Kun fantasien sætter grænser for alverdens variationer af lækker fyld.



Et godt tip

Kør dejen godt, således at dejkonsistensen er nem at arbejde med. En tynd pizzabund giver sprød og lækker skorpe.



KNÆKBRØD

Det knasende knækbrød passer sig godt til den lille sult. Laves nemt ud fra softkerne-blandingen. Tænk også i anderledes former ... Bag dem i lange tynde stykker og server i glas eller som brudstykker - fuldender den perfekte tapasanretning.

SANDWICH

Sandwich egner sig godt til mange serveringer, men også som praktiske to-go løsninger eller selvbetjening hvor dine gæster selv putter fyld i. Disse sandwichbrød er kvalitets- og smagsmæssigt helt på højde med glutenholdige brød.



Et godt tip

Skab et bredt glutenfrit brødsortiment ved at kombinere melblandingerne fra baguette og softkerne i diverse forhold. Til denne sandwich er anvendt 60% baguette og 40% softkerne.



Et godt tip

Prøv at kombinere softkerneblandingen med baguette - så får du en ganske håndterbar dej, der både kan blive til lyst kernebrød og rulles til lækre pizzasnegle.

HAVREBRØD

Lyst og velsmagende alternativ i brødkurven. Mulighederne er mange. Tilsæt fx revne gulerødder og ristede frø og kerner i slutningen af æltetiden. Sådan får du nemt skabt spændende variationer i dit udvalg.

SOFTKERNEBRØD

Et smagfuldt softkernebrød baseret på glutenfri surdej og forskellige frø og kerner. For variation tilsæt eksempelvis tørret frugt, nødder eller chokolade chunks. Et let håndterbart produkt med store variationsmuligheder.



Et godt tip

Anvend en brødkurv under hævnin-
gen for et rundt rustikt udseende
eller prøv at hælde dejen i små
forme – perfekt som to-go snacks!



LAGKAGE

En rigtig god kageblanding med mange anvendelsesmuligheder. Velegnet til flotte, velpyntede lagkager og tall cakes, men også som portionsanretninger, roulader med flere. En bund med elastisk og smidig krumme og god volumen.



SMÅ KAGER

Denne milde kage giver dig rig mulighed for at være kreativ og sætte dit personlige præg. Velegnet både som skærekage i den traditionelle sandkageform og som fine små portionsanretninger.

Et godt tip

En tung glasur og lidt pynt på toppen giver nemt kagen et eksklusivt udtryk.



Et utal af variationer ...

MUFFINS

En taknemmelig kage – der er nem at bage. Muffins ser lækre og indbydende ud og kan laves i utallige variationer. Egner sig godt til kantinens eftermiddagskage, og med topping og pynt får du en majestætisk mundfuld.

BROWNIES

Dine gæster vil helt sikkert fristes af denne konfektagtige brownie der smelter på tungen. Brownie er yderst populær til dessertanretninger, men også til en god kop eftermiddagskaffe.

COOKIES

Et perfekt cookie til den søde tand, der kan serveres til enhver lejlighed. Cookiens bløde midte og knasende ydre er en sikker vinder. Bag lyse eller mørke cookies eller lav et mix. Dertil kan tilsættes nødder, tørret frugt eller chokolade chunks – kun fantasien sætter grænser.



Et godt tip

Hæld brownie-dej i en muffinform og læg en tynd skive cookie-dej ovenpå inden afbagning. Og vupti, så har du en trendy brookie bite!

FAKTA OM CØLIAKI OG GLUTEN

Folk med cøliaki (glutenintolerans) står ofte i den situation, at udvalget af glutenfrie brød og kager er noget begrænset eller knap så spændende, som det glutenholdige udvalg på buffeten. Desuden vælger et stigende antal, helt eller delvist, at afholde sig fra gluten, hvilket er endnu et incitament, for dig i food service sektoren, til at gå på opdagelse i Credins Glutenfri Univers. Her finder du masser af inspiration til at bage lækker brød og fine kager - der både er kvalitets- og smagsmæssigt helt i top.

Cøliaki er intolerance overfor gluten, og er en kronisk sygdom i tyndtarmen. Cøliaki udløses af proteiner, som findes i hvede, rug og byg. Populært kaldes disse kornproteiner for "gluten". Havre indeholder som udgangspunkt ikke gluten, men kontaminering (forurening) fra møllerier, mark eller høst gør, at stort set alle havreprodukter indeholder gluten, derfor skal havren specialfremstilles for at være glutenfri.

Glutenintolerante bliver ligesom alle andre fristet af nybagt brød og kager, de er blot ofte nødt til at gå udenom udvalget af almindeligt bagværk, idet konsekvenserne er store, såfremt de spiser glutenholdige produkter.

Samtidigt fravælger et stigende antal mennesker helt- eller delvist fødevarer med glutenholdigt indhold. Ved at tilbyde glutenfri alternativer i dine serveringer, sikrer du at alle dine bespisende gæster får en god og smagfuld oplevelse.



GLUTENFRI BAGVÆRK – DET SKAL DU VÆRE OPMÆRKSOM PÅ!

Der er nogle forhåndsregler, du skal være opmærksom på, når du bager og sælger glutenfri brød og kager.

Inden du går i gang, skal der en grundig rengøring til. Det gælder alle flader og redskaber, der skal i berøring med dit glutenfri bagværk. Vær omhyggelig med at få fjernet melstøv og dejrester.

Desuden skal du holde dine glutenfri råvarer adskilt fra de glutenholdige råvarer. Sælger du dine brød, kan det være en god idé at færdigpakke dine brød, sådan undgår du mix med glutenholdige varer.

OBS!

Når du sælger ud af dine glutenfrie kager og brød, er det vigtigt at holde for øje, at der skal påføres ingrediensliste og næringsdeklaration på varen.

Både almindelige og specialfremstillede fødevarer må gerne markedsføres som glutenfrit jf. Fødevestyrelsen*, forudsat at glutenindholdet ikke er over 20 mg pr. kg.

Fødevarer, der bærer mærkningen "Glutenfri" kan forsynes med angivelserne "Egnet til personer med glutenintolerans" eller "Egnet til cøliakere".

*Læs mere på www.foedevarestyrelsen.dk

OVERSIGT GLUTENFRI PRODUKTER



SOFTKERNEBRØD

Credins glutenfri svar på det klassiske rugbrød. Saftig og velsmagende med glutenfri surdej og masser af frø og kerner. Perfekt til frokostbuffeten eller god dansk smørrebrød.



HAVREBRØD

Lyst brød med havregryn og -flager. Håndterbar dejkonsistens, der giver mulighed for at variere form. Mild smag med mulighed for at tilføje grøntsager, frø og kerner.



BAGUETTE

Baguette med autentisk look, sprød skorpe og dejlig krumme. Prøv at mikse Baguette og Softkerne for at skabe et lysere kernebrød eller en håndterbar dej til fx. sandwichstykker og pizzasnegle.



PIZZA

Pizzabund, der med sin håndterbare dejkonsistens og tilsatte glutenfri surdej resulterer i en tynd sprød skorpe.



MUFFIN

Lys muffin med blød og lækker konsistens. Masser af variationsmuligheder. For en mørkere variant, tilsæt kakaopulver.



COOKIE

Lys cookie med flot og sprød krakelering og sej konsistens. For en mørkere variant, tilsæt kakaopulver eller prøv med nødder, tørret frugt og chokoladestykker.



BROWNIE

Intens brownie med saftig og velsmagende kerne. Tilsæt gerne chokoladestykker og nødder for at skabe den ultimative dessertbid.



LAGKAGEBUND

Lys kageblanding med en blød og luftig krumme. Velegnet til både roulade og lagkagebunde. For en mørkere variant, tilsæt kakaopulver.



KAGE

God mild kageblanding. Kan bages i den klassiske sandkageform eller i portionsstørrelser med mulighed for den fineste afpyntning.

Godt håndværk

SKABER GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og den rigtige proces. Credin har hele paletten af ingrediensløsninger til dine brød og kager. Lige fra bagemidler, brødkoncentrater, til surdeje, økologiske specialiteter og således også glutenfri produkter.

Vi bestræber os på at gøre dig og dine kunder tilfredse, ved at udvikle produkter af højeste kvalitet både hvad angår smag og råvarer. Vi har øje for produktudvikling og følger tidens trends, så vi kan levere det bedste udvalg til dig.

Yderligere information om glutenfri brød- og kageblandinger, får du hos Credin A/S.

Mere inspiration

- finder du i Credins Glutenfri Univers på www.credin.dk

VI STÅR TIL DIN RÅDIGHED

THOMAS BANGSGAARD
Fagkonsulent
Syddanmark
+45 2330 7127
thomas.bangsgaard@credin.dk

CHARSTEN LILLERIS
Fagkonsulent
Norddanmark
+45 2933 7712
charsten.lilleris@credin.dk

MORTEN GLERUP
Senior Technical KAM
+45 2381 2002
morten.glerup@credin.dk

CATRINE BUNDGAARD THYBO
Produktudvikler, Glutenfri
+ 45 2144 8772
catrine.bundgaard.thybo@credin.dk