



SPANDE MED GENLUK

NY EMBALLAGE

INSPIRATION I HVERDAGEN

Det er nemt og praktiske ...



“Det er smart med spandene – de er lette at lukke igen, når man ikke bruger så meget af gangen. Med poserne kan der let drysse noget ud eller gå hul på posen. Og samtidig er spandene gode at stable på lageret. Jeg kan godt lide Credi® Fond fra Credin, for den stivner på det rette tidspunkt, har en god konsistens og er let at arbejde med”.

Christian Larsen
Bageriet Medaljon i Horsens



GODT OVERBLIK OG NEM HÅNDTERING

Fremover leverer Credin A/S udvalgte produkter i nye spande med genluk – og samtidig introduceres en ny variant af de populære Credi® Fonds.

Hos Credin A/S har vi fokus på detaljer og arbejder for at gøre din hverdag lettere. Derfor tilbyder vi nu en lang række produkter i en ny emballage, der gør det nemmere at sikre orden og holde overblik i din travle hverdag.

Produkter, som du bruger små mængder af flere gange om dagen, har vi kommet på spande, så de fremover er nemmere at håndtere, når emballagen åbnes og lukkes ofte.

Samtidig minimeres støv fra åbne emballager på dit lager og kvaliteten af råvaren sikres bedst muligt med det tætsiddende låg.

Spandene kan let stables, giver et hurtigt overblik i dit bageri og har en stor etikette med foto, der gør dem nemme at kende fra hinanden.

Når spandene er tomme kan de blot kasseres sammen med dit øvrige plastaffald.

NYHED!

Credi® Fond Ost kan anvendes til alle typer af flødekager og desserter. Den er frisk og let syrlig, med en mild og afrundet smag af ost. Perfekt til de altid populære cheesecakes. Se vores nye opskrift på den skønne Cheesecake med rabarber på s. 4, så er du klar til at forkæle dine kunder med en rigtig sommerkage.

Husk at vores team af dygtige bagespecialister står til rådighed med inspiration, sparring og input til opskrifter med de spændende produkter i folderen.

Rigtig god læselyst.

CHEESECAKE MED RABARBER

11 stk. á 520 g

Cheesecake er meget populær og findes i alle afskygninger. Med den nye Credi® Fond Ost kan du let lave en helt perfekt cheesecake med mild smag af ost, frisk og let syrlighed, samt den rigtige cremede konsistens. Den er let at variere med sæsonens bær og frugter.

Credi® Fond Ost er lige så let og rationel at arbejde med som de øvrige Credi® Fonds. Den er velegnet til frysning, så du kan lave store portioner, der tages frem efter behov – så er det kun afpyntningen, der mangler.

150 g Luksus Cake bund
30 g Rabarbermarmelade
300 g Ostefromage
40 g Rabarbergelé

FREMGANGSMÅDE

Der stikkes en bund ud af Credi® Luksus Cake med ring Ø 15 cm. Samme ring fores med plastikkantbånd. Bunden smøres med rabarbermarmelade og placeres i ringen igen. Der fyldes ostefromage i formen, men ikke helt til kanten. Kagen stilles på frost. Inden brug hældes rabarbergelé på toppen.

LUKSUS CAKE BUND

1.500 g CREDI® LUKSUS CAKE
490 g Helæg
450 g Vegetabilsk olie
300 g Vand

Alle ingredienser blandes med spartel i 4 min. ved medium hastighed. 2600 g vejes af i kantplade (45x60 cm) og bages ved 180 °C i ca. 20 min.

OSTEFROMAGE

2.000 g Piskefløde
800 g Vand (40 °C)
500 g Credi® Fond Ost

Fløden piskes meget let. Vand og Credi® Fond Ost blandes sammen, og mænges sammen med 1/3 letpisket fløde. Til sidst mænges resten af fløden i.

RABARBERGELÉ

600 g Rabarber
(friske eller fra frost)
300 g Sukker
150 g Vand
9 stk Husblas

Husblas lægges i blød i koldt vand. Rabarberstykker koges let op sammen med sukker og vand. Det hældes igennem en sigte, og husblas tilsættes og røres ud.





PIZZA PASTA

250 g Pizza Pasta
1.000 g Vand

Pizza Pasta og vand blandes sammen og står i 30 min. inden brug.

Pizza Pasta har mange anvendelsesmuligheder. Brug det i f.eks. pizzasnegle, pizzakroner, pølsehorn mm.



FLORENTINERE

75 stk. á 20 g

1.000 g CRUSTEX
250 g Hasselflager
250 g Mandelsplitter

Alle ingredienser blandes sammen, og der doseres 20 g i en foliebakke 7108. Bages ved 210 °C i 5-7 min. Efter afkøling pyntes med chokolade, frysetørret hindbær og pistacienødder.





*Spande med
genluk*

Optimal opbevaring i
lufttæt emballage.
De er lette at stable
og giver bedre
overblik på lageret.



SORTIMENT



VANILJESUKKER

4,5 kg

Velegnet til alle typer af sødt bagværk, cremer og desserter.



ORKIDE BAGEPULVER

4,0 kg

Velegnet til alle typer af kager og cookies.



MARENGS

3,0 kg

Marengspulver. Velegnet til marengsbunde og toppe. Marengskoncentratet sikrer en holdbar marengs og det bedste resultat hver gang.



CRUSTEX

3,0 kg

Florentinerpulver. Velegnet til lave florentinere, nødder og topping til toscakager. En let og rationel løsning helt uden kogning, der skal blot tilsættes de nødder man foretrækker.



PIZZA PASTA

3,5 kg

Krydderi- og grøntsagsblanding til pizzasauce. Velegnet til alle typer af fastfood såsom pizza, pasta mm. Bagestabil.



CREDI® FOND HINDBÆR

3,0 kg

Velegnet til alle typer af flødekager og desserter. Den giver en frisk hindbærsmag og en flot lyserød farve. Fromagen indeholder frysetørret hindbær.



CREDI® FOND NEUTRAL

3,0 kg

Velegnet til alle typer af flødekager og desserter. Sæt selv dit præg på smagen ved at tilsætte ingredienser – prøv smeltet chokolade, frugtpuré, alkohol mm.



CREDI® FOND CITRON

3,0 kg

Fromagepulver med citronsmag. Velegnet til alle typer af flødekager og desserter. Den har frisk citronsmag og en sart gul farve. Tilsæt lidt revet citronskal og du har den skønneste citronfromage.



CREDI® FOND KAKAO

3,0 kg

Højt indhold af kakao. Den er velegnet til alle typer af flødekager og desserter. Prøv også at pifte den lidt op med Baileys eller anden alkohol.



CREDI® FOND JORDBÆR

3,0 kg

Velegnet til alle typer af flødekager og desserter. Den har en flot lyserød farve og en lækker jordbærsmag. Den indeholder frysetørrede jordbær.



CREDI® FOND OST

3,0 kg

Fromagepulver med ost. Velegnet til alle typer af flødekager og desserter. Den er frisk og let syrlig, med en mild og afrundet smag af ost. Fantastisk til at lave den perfekte cheesecake.

Nyhed



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 bagehjælpe midler og brødkoncentrater til kageblandinger og Credi® Fonds.

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.

Mere inspiration

- finder du 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

HELLE LODAHL
Applikationsansvarlig
+45 2130 0077
helle.lodahl@credin.dk

