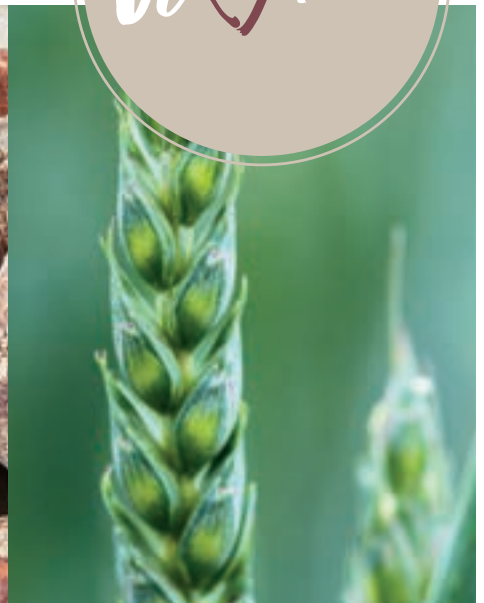


LOKALT & LÆKKERT

INSPIRATION · OPSKRIFTER · BUTIKSKAMPAGNE · HOLST & HEJNI ANBEFALER · EMBALLAGER



LOKALT SMAGER BARE BEDRE

Lokale råvarer er en af de helt store forbrugertrends.

Landbrug & Fødevarer laver hvert år en undersøgelse* af, hvad der er vigtigt for danske forbrugere, når de vælger fødevarer. Andelen af forbrugere, der først og fremmest går efter danske produkter, er øget fra 8% til 12% fra 2011 til 2015. Det er en stigning på 50%, og det er kun begyndelsen!

Ekspert i danske forbrugere siger, at "dansk produceret" er det vigtigste kvalitetsstempel, man kan sætte på fødevarer – foran de klassiske valgkriterier som pris, smag og friskhed.

"DANSK" ER VERDENS BEDSTE HISTORIE

Men hvad ligger bag dette markante skift i forbrugernes prioriteter? Det handler blandt andet om, at danskerne har fået et nyt forhold til fødevarer. Og at vi elsker gode historier om mad.

Ekspert i forbrugertendenser og detailhandel Flemming Birch forklarer:

– Tidligere havde fødevarer blot en funktionel rolle i familierne. Det handlede om at blive mæt, få energi og holde sig sund og rask. Men det skulle også være billigt og ikke alt for krævende. Sådan er det ikke længere i moderne familier.

– I dag elsker vi at samles omkring god mad og at snakke om smag, sundhed og oprindelse med hinanden. Vi udveksler tips, opskrifter og historier. Vi ser madprogrammer i tv og bruger gerne en uge af ferien på kokkeskole. Og vi spenderer mange penge på vores nye interesse.

– Råvarenes oprindelse er en vigtig del af den nye madsnak, der er opstået. Og derfor er "dansk produceret" ved at blive et af de allerbedste salgsargumenter, man kan fremføre for sine kunder.

DANSK ER BÆREDYGTIGT

En stor kvalitet ved, at råvarerne kommer fra Danmark, er bæredygtigheden.

– Stemplet "Fra Danmark" giver ro i sindet. Råvarerne har ikke været transporteret langt, og dermed har CO₂-udledningen og klimabelastningen været minimal. Det tæller positivt, når kunden skal afgøre, om hun vil give nogle kroner mere for det gode, danske brød, du har på hylden, siger Flemming Birch.

Vi hjælper dig godt i gang med spændende opskrifter og de helt rigtige råvarer.

GOD FORNØJELSE MED HÆFTET.



*) Norstat for Landbrug & Fødevarer, november 2015

INDHOLD

- 02 Intro om lokale råvarer
- 04 Butikspakke
- 06 Markedsføring
- 08 Opskrifter
- 09 Meltyper
- 14 Holst & Hejni anbefaler
- 19 Bionedbrydelig emballager
- 21 Webshop
- 24 Emballager
- 26 Gavekort
- 27 Skilteservice



KØB 5 ASS. OG FÅ KAMPAGNE- PAKKEN UDEN BEREGNING

Manuelt tilbud varenr. 59888.
Kan kun bestilles bestilles via
din CBP distriktschef
eller kundeservice.



Læsø groft sydesalt
Varenr. 34828



Øko Svedjerugmel
Varenr. 26204



Hvedemel Manitoba Casillo
Varenr. 33816



Øko Emmermel, sigtet
Varenr. 26206



CBP Stikkelsbær fyldning
Varenr. 30112



CBP Hyben fyldning
Varenr. 30109



Tulipanform hvid
Varenr. 48151



Øko Svedjerugkerner, hele
Varenr. 26205



Kageform Ø124 mm
Varenr. 45383



Kageform Ø180 mm
Varenr. 45384

Varenr.	Beskrivelse
34828	Læsø groft sydesalt 1 kg
30112	CBP Stikkelsbær fyldning 50%, 5 kg
30109	CBP Hyben fyldning 70%, 5 kg
26204	Øko Svedjerugmel 12,5 kg
26206	Øko Emmermel, sigtet 12,5 kg
33816	Hvedemel Manitoba Casillo 25 kg
26205	Øko Svedjerugkerner, hele 12,5 kg
48151	Tulipanform hvid – højde 60/95 mm bund 50 mm, 1000 stk.
45383	Kageform Ø124 mm, bionedbrydelig, 150 stk.
45384	Kageform Ø180 mm, bionedbrydelig, 140 stk.

TIL BUTIKKEN

Sæt fokus på dine lokale råvarer med en kampagnepakke

2 stk. klæb til glasmontren eller vinduet
1×Ø20 cm+ 1×Ø15 cm



1 stk. loftsophæng



3×75 stk. postkort til dine kunder



2 stk. viskestykker, der kan pynte på disken eller i brødkurven med smagsprøver



1 stk. trætavle i snor. Skriv med kridt for at understrege stemningen



75 stk. brødflag til dit bagværk med lokale råvarer



1 stk. A4 skilt – lige til at sætte i holder på disk eller bord



2 stk. plakater, (50×70 cm) til gadestander

LOKALT ER ET HIT

Forbrugerne har generelt et billede af, at danske råvarer er dyrket med omtanke for miljø, dyr og mennesker. Og at kvaliteten og smagen er bedre. Bare det, at man kan sige "produceret i Danmark" eller "med danske råvarer", giver forbrugeren en række positive billeder på nethinden – og større lyst til at svinge dankortet.

Vi har alle oplevet, hvordan den historiefortællende kok får sin mad til at smage bedre. Alene fordi han kan fortælle noget spændende om maden, han serverer. Sådan fungerer det også i en bagerbutik. Vi køber med alle sanser, også vores sans for gode historier.

– Der er ikke noget galt med romantik. Det er en forestilling om, hvordan vi godt kunne tænke os, at vores fødevarer blev fremstillet, siger Flemming Birch, ekspert i forbrugertendenser og detailhandel.

DU HAR, HVAD DER SKAL TIL

Trenden med lokale råvarer er en gave til dig som håndværksbager. Forbrugerne bliver mindre fokuseret på prisen og mere klar til at betale, hvad god kvalitet koster. Samtidig bugner danske marker med gode råvarer, som kan blive til fantastiske, velsmagende produkter.

Du har råvarerne, og du har et højt fagligt niveau. Dermed har du alle de gode kort på hånden til at imødekomme denne forbrugertrend og fortælle dine kunder om dine lokale varer.

FACEBOOK

Fortæl dine kunder om de gode råvarer, du bruger, og hvorfor.



#A

Vi bruger mel fra (indsæt leverandør navn) – fordi vi elsker lokale danske råvarer

#B

Kom ind i butikken og smag vores nye brød, der er bagt med dansk mel og kerner

#C

Hyben, stikkelsbær, solbær – vi har bagt tærter med de klassiske danske bær, der smager af sol og sommer. Hvilken er din favorit?

#D

Danmark er bare dejlig. Smag lokale danske råvarer i godt bagværk her hos os

#E

Dansk og økologisk* – vi har gode brød til den bevidste forbruger

* Forudsætter at man har Fødevarestyrelsens økologitilsyn

TIPS TIL BUTIKKEN

- **FORTÆL DIN KUNDER AT DU BRUGER LOKALE DANSKE RÅVARER I DINE PRODUKTER**

Har du købt lokale råvarer og fået "Vi elsker lokalt" kampagnepakken, er du godt i gang. Placer skilte udenfor, på disken og sæt klæb på montren. Fordel elementerne rundt i butikken eller lave en samlet udstilling i butikken. Brug tavlen og viskestykker til at skabe stemning og sætte scenen i butikken for at gøre dine kunder nysgerrige.

- **FORTÆL HISTORIEN OM HISTORIEN**

Dine kunder vil gerne vide, hvor ingredienserne kommer fra. Gør derfor ekstra ud af at placere ingredienser, der er brugt i bagværket, på danmarkskortet. Er melet fra den lokale mølle, så skriv det på prisskiltet og brug aktivt stedet som en del af produktets navn.

- **KLÆD BUTIKSPERSONALET GODT PÅ**

Forklar dit personale hvorfor du har valgt at bage med lokale råvarer. Viser du vejen frem og præsenterer de nye produkter med faglig kompetence og stolthed, kan I sammen skabe en god stemning om de nye produkter. Husk altid smagsprøver af nyheder på disken.

- **GIV BAGVÆRKET EN MARKANT PLACERING I BUTIKKEN**

Afsæt gerne et område i montren til dine lokale nyheder. Brug "Vi elsker lokalt"-flag i brød og kager, så dine kunder kan se hvilke produkter, der er bagt med lokale danske råvarer og hvorfor de – måske – koster et par kroner mere.

- **SOCIALE MEDIER OG WEBSITE**

Brug facebook, Instagram eller andre medier til at sprede budskabet. Brug vores eksempler på facebook opdateringer eller lav dine egne. Vær konkret i navngivning af de lokale produkter, og understreg hvor de kommer fra for at skabe troværdighed. Det er vigtigt at I gentager budskabet på forskellige måder i løbet af kampagneperioden for at sikre at budskabet kommer bredest ud.



TEKST TIL DIT WEBSITE

Køb brød og kager bagt med lokale danske råvarer

Vi samarbejder med (producentens navn og by) for at give vores kunder produkter bagt med kærlighed til lokale danske råvarer. Derfor kan vi nu præsentere (antal) nye lækre opskrifter med råvarer, der er produceret i Danmark. Velbekomme.

HUSK:

at du kan hente billeder, logo og tekster til kampagnen på cbpbageri.dk.

Vi  lokalt



Brug flere typer mel og få et ekstra smagfuldt resultat

RUSTIKT BONDEBRØD

Smagfuldt brød med flere typer mel

INGREDIENSER

2500 g Hvedemel Manitoba Casillo
 1000 g Stenformalet øko ølandshvedemel, sigtet
 1000 g Stenformalet øko emmermel, sigtet
 1000 g Havresur 20 aktiv flyd.
 250 g Stenformalet øko svedjerugmel
 250 g Stenformalet øko ølandshvedemel, fuldkorn
 140 g Salt m/jod
 30 g Kronjäst original gær
 3000 g Vand
 1000 g Vand

Dejen køres 4 minutter og vand 2 tilsættes lidt efter lidt. Dejen sættes i 2. gear, når vandet er kørt ud og salt tilsættes de sidste 2 minutter af æltetiden. Herefter hviler dejen 60 minutter i dejkasser. Efter liggetid vejes brødene af på 800 g og virkes op. Hviler igen 15 minutter og slås herefter op og lægges i hævekurve drysset med mel. Brødene står ca. 60-90 minutter og hæver inden de sættes på køl natten over. Næste dag tages brødene ud og står i bageriet og hæver til de har fået en kerne-temperatur på ca. 15° C.

Vendes ud på plader med groft durum eller stages direkte ind. Bages på 230° C i ca. 40-45 minutter.

Avance: 75%

ved vejl. udsalgspris:
 stykpris: kr. 35,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 13 stk á 800 gram

Varenr.	Beskrivelse
26203	Øko Ølandsmel, sigtet 12,5 kg
802040	Havresur 20 aktiv flydende 10 kg
33816	Hvedemel Manitoba Casillo 25 kg
36018	Kronjäst original gær 12x1 kg

Varenr.	Beskrivelse
34799	Salt m/jod 12,5 kg
26206	Øko Emmermel, sigtet 12,5 kg
26204	Øko Svedjerugmel 12,5 kg
26201	Øko Ølandshvede, fuldkorn 12,5 kg
50799	Hævekurv i bambus, aflang 380x140x70 mm 6 stk./kolli

HISTORIEN BAG DE GAMLE KORNSORTER

ØLANDSHVEDEMEL:

Ølandshveden er en gammel land-hvedesort fra den svenske ø Øland. Ølandshveden var ikke blevet dyrket i mange år, da forskeren Hans Larsson i 1995 såede nogle få kerner som forsøg. I dag er ølandshvede kendt for sin gode smag. Ølandshveden har et højere indhold af protein end almindelige hvede. Det høje proteinindhold er med til at give brødet en kraftfuld smag, saftig krumme og du får et flot rustikt look.

SVEDJERUGMEL:

Svedjerugen har fået sit navn fra den måde, man oprindeligt dyrkede kornet på. Efter landmændene havde afbrændt et stykke skov, valgte man at dyrke jorden og såede rugen direkte i asken. Herfra kommer navnet svedje. Svedjerug er en vinterrug, der kan blive over to meter høj inden høsten i august. Svedjerugen giver dit rugbrød en lysere farve, dejlig struktur og en fantastisk fin mild smag af rug.

EMMERMEL:

Emmer er i familie med spelt og er en af de ældste, dyrkede kornsorter. Emmer er rigt på protein og mineraler. Emmermel smager utrolig godt i næsten alle slags brød, men man skal være bevidst om brugen. Det kan med fordel blandes med andre meltyper. Emmermel giver en fin mørk glød til dit brød. Du kan smage emmermel, der er ekstra aromatisk.



Varenr.	Beskrivelse
26206	Øko Emmermel, sigtet 12,5 kg
26205	Øko Svedjerugkerner, hele 12,5 kg
26204	Øko Svedjerugmel 12,5 kg

Varenr.	Beskrivelse
26201	Øko Ølandshvede, fuldkorn 12,5 kg
26202	Øko Ølandshvedekerner, hele 12,5 kg
26203	Øko Ølandsmel sigtet 12,5 kg

GO' MORGENBOLLE

Pesto muffin med indbagt kogt æg

INGREDIENSER

- 2000 g Hvedemel Manitoba Casillo
- 500 g Stenformalet øko emmermel, sigtet
- 500 g Havresur 20 aktiv flydende
- 500 g Rød Pesto
- 60 g Salt m/jod
- 30 g Kronjäst original gær
- 1300 g Vand
- 2940 g Æg L
- 250 g Salt/Peber Majstopping

SALT/PEBER MAJSTOPPING

- 425 g Majsdrys
- 50 g Urtehave Citronpeber
- 25 g Læsø sydesalt

Æggene koges 6 minutter, køles ned og pilles. Dejen æltes skær og ligger 15 minutter inden afvejning (3000 g).

Ligger endnu 15 minutter inden opslåning. Bollerne hviler nu 15 minutter inden de rulles/trykkes flade. Det kogte æg lægges på dejstykket, som foldes op omkring ægget og trykkes sammen. Lægges i smurt papir muffinform og drysses med topping. Stilles på køl til dagen efter.

Tempereres og bages i 20-22 minutter ved 225° C.



Perfekt til morgenmad på farten eller som tilbehør til frokostsalaten

Avance: 75-79%

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 15,-

2 stk. kr. 25,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 49 stk. á 165 gram

TO-I-EN

Bolle og æg
i ét

Varenr.	Beskrivelse
802040	Havresur 20 aktiv flydende 10 kg
48152	Holder til tulipanforme 50 stk.
33816	Hvedemel Manitoba Casillo 25 kg
36018	Kronjäst original gær 12x1 kg
34828	Læsø groft sydesalt 1 kg
33178	Majsdrys 10 kg

Varenr.	Beskrivelse
23028	Rød Pesto 1,7 kg
34799	Salt m/jod 12,5 kg
48151	Tulipanform hvid, højde 60/95 mm bund 50 mm
29489	Urtehave Citronpeber 600 gram
36210	Æg L 63-73 gram 30 stk. 8 bakker
26206	Øko Emmemel, sigtet 12,5 kg

SKOLEBRØD

med lokal rug og hvede

INGREDIENSER

1200 g CBP Hvedemel
1200 g Stenformalet øko ølands-
hvedemel, sigtet
1000 g Sødmælk
400 g Stenformalet øko ølands-
hvedemel, fuldkorn
400 g Æg L

250 g Butter Cake 40%
150 g Stødt Melis
80 g Kronjäst original gær
40 g Salt m/jod
20 g Urtehave Kardemomme Premium
500 g Vand
5240 g Svedjerugbrød – basisopskr. s. 15

Bløddej og rugdej køres hver for sig.
Efter liggetiden på 30 minutter pakkes
rugdejen ind i bløddejen og dejen hakkes
i små stykker. Dejstykkerne lægges i muf-
finform (kan drysses med havreflager).
Raskes i 50-60 minutter og bages ved
230° C i 8-10 minutter.



Avance: 84-87%

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 8,-

3 stk. kr. 20,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 139 stk. á 75 gram

*Perfekt til
madpakken*

Varenr.	Beskrivelse
36182	Butter Cake 40% 4x2,5 kg
4001	CBP Hvedemel 10 kg
802037	Flydende surdej rug 14 kg
36018	Kronjäst original gær 12x1 kg
34799	Salt m/jod 12,5 kg
48202	Silikoneform til muffins 24 stk. – 600x400 mm
34405	Stødt Melis 25 kg
29474	Urtehave Kardemomme Premium 460 gram

Varenr.	Beskrivelse
36210	Æg L 63-73 gram 30 stk. 8 bakker
26201	Øko Ølandshvede, fuldkorn 12,5 kg
26205	Øko Svedjerugkerner, hele 12,5 kg
26204	Øko Svedjerugmel 12,5 kg
26202	Øko Ølandshvedekerner, hele 12,5 kg
26203	Øko Ølandsmel, sigtet 12,5 kg
	Kondenseret mælk (AB/BC Cater varenr.: 41889)

LUKSUS CROISSANT

med danske solbær

*Bagt med danske bær
og udsøgt
marcipan fra Odense*



INGREDIENSER

- 2650 g CBP Hvedemel
- 650 g Sødmælk
- 255 g Øko Rørsukker
- 210 g Helæg pasteuriseret skrabe
- 130 g Havresur 20 aktiv flydende
- 100 g Kronjäst original gær
- 55 g Salt u/jod
- 600 g Vand
- 1700 g Butter Pastry 100%
- 900 g Croissantfyld – basisopskrift
- 450 g Crumble – basisopskrift
- 270 g Solbær frugtfyld
- 180 g Mandelsplitter

Hviler på køl når smøret er pakket ind i dejen til ensartet temperatur. Rulles 2x4 og hviler på køl mellem hver rulning. Den færdige dej rulles ned til 3,5 mm og skæres ud i 10x12 cm. Læg 10 g croissantfyld og 30 g frugtfyld.

Pensles med æg og lukkes som en pain au chocolat. Sættes på plade med papir. Efter raskning gives et forsigtigt snit på langs og der drysses 5 g crumble og 2 g mandelsplitter på toppen. Trykkes let og bages på ca. 210° C i 11-13 minutter.

CROISSANTFYLD

- 1500 gram**
- 500 g OM Bitter EB
 - 500 g Øko Rørsukker
 - 500 g Butter Cake 40%

Sukker og masse køres ud først og Butter Cake køres i til en ensartet masse.

CRUMBLE

- 1750 gram**
- 1000 g Cheese cake crumble
 - 500 g Butter Cake 40%
 - 250 g Øko Rørsukker

Sukker og kiks køres ud og herefter tilsættes Butter Cake, som køres til en fin crumble.

Avance: 63-69%

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 15,-

2 stk. kr. 25,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 69 stk á 117 gram

Varenr.	Beskrivelse
36182	Butter Cake 40% 4x2,5 kg
36183	Butter Pastry 100% 5x2 kg
4001	CBP Hvedemel 10 kg
36611	Cheese cake crumble 10 kg
802040	Havresur 20 aktiv flydende 10 kg
36206	Helæg past.skrabe 5 kg

Varenr.	Beskrivelse
36018	Kronjäst original gær 12x1 kg
28072	Mandelsplitter 5 kg
35015	OM Bitter EB 2x5 kg
34809	Salt u/jod 12,5 kg
30081	Solbær frugtfyld 3,3 kg
26089	Øko Rørsukker 25 kg

CROISSANTBRØD

”Bostock” med danske stikkelsbær

Ingen madspild.
Brug overskudsdej og
restfyld til nye produkter

INGREDIENSER

2650 g CBP Hvedemel
650 g Sødmælk
255 g Øko Rørsukker
210 g Helæg pasteuriseret skrabe
130 g Havresur 20 aktiv flydende
100 g Kronjäst original gær
55 g Salt u/jod
600 g Vand
1700 g Butter Pastry 100%
3900 g Makrontopping – basisopskrift
1950 g CBP Stikkelsbær fyldning 50%
500 g Mandelsplitter

Hviler på køl, når smørret er pakket ind i dejen til en ensartet temperatur. Rulles 2×4 og hviler på køl mellem hver rulning. Restdej af croissanter presses sammen og rulles til et brød på 800 g. Lægges i sandwichforme og raskes til formen er fyldt. Bages i ca. 60 minutter på 200° C (husk at lægge plade over). Brødet vendes ud af formen og sættes på frost. Skæres i skiver på 65 g og vendes i sirup. Læg skiverne i kantplade med papir. Smør 20 g frugtfyld på og sprøjt 40 g makron ovenpå. Drys med 5 g mandelsplitter og bag dem ca. 7-10 minutter på 220° C.

BASISOPSKRIFT MAKRONTOPPING

4160 gram

2500 g Øko Rørsukker
1000 g OM Bitter EB
600 g Æggeghvider
60 g CBP Hvedemel

Sukker og masse røres fint og hvider tilsættes lidt efter lidt. Melet røres i til sidst.

Avance: 52-60%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: kr. 15,-
2 stk. kr. 25,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 98 stk. á 130 gram

Varenr.	Beskrivelse
36183	Butter Pastry 100% 5×2 kg
4001	CBP Hvedemel 10 kg
30112	CBP Stikkelsbær fyldning 50%, 5 kg
802040	Havresur 20 aktiv flydende 10 kg
36206	Helæg pasteuriseret skrabe 5 kg
36018	Kronjäst original gær 12×1 kg

Varenr.	Beskrivelse
28072	Mandelsplitter 5 kg
35015	OM Bitter EB 2×5 kg
34809	Salt u/jod 12,5 kg
36201	Æggeghvider, cater 5 kg
26089	Øko Rørsukker 25 kg

INSPIRATION

fra Holst og Hejni



SVEDJERUGBRØD GIVER DIG NOGET AT TYGGE PÅ

Holst & Hejni har lavet et svedjerugbrød med stenformalet økologisk svedjerugmel og økologiske svedjekerner.

Svedjerugkerner er mindre end andre kerner, og fungerer i brødet på samme måde som skåret hvedekerner, men har bevaret alle proteiner og vitaminer, da de er ubehandlet.

"Der er virkelig noget at tygge på. Der er mange kerner i dejen i forhold til melmængden. Kombineret med de store pæne økologiske ølandshvedekerner giver det brødet en flot struktur, god smag og ekstra bid. Det er et virkeligt godt brød", siger CBP Fagkonsulent Hejni Andersen, der også har brugt kondenseret mælk i opskriften for at give det ekstra sødme.

SVEDJERUGBRØD

Groft og kernefyldt

INGREDIENSER

1200 g Øko svedjerugkerner
 600 g Øko ølandshvedekerner
 1800 g Vand
 3000 g Stenformalet øko svedjerugmel
 900 g Flydende surdej rug
 400 g Kondenseret mælk
 110 g Kronjäst original gær
 100 g Salt m/jod
 2500 g Vand

Kernerne koges i 1800 g vand i 15 minutter og afkøles (evt. dagen før). Øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes 15 minutter langsomt. Hviler 30 minutter inden afvejning. Vejes af på 600 g i træform, kan drysses med havreflager. Raskes 60 minutter. Indsættes ved 250° C, normal damp og afbagning i ca. 35 minutter ved 180° C.



Avance: 70-73%

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 30,-

2 stk. kr. 55,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 18 stk. á 600 gram

Varenr.	Beskrivelse
26202	Øko Ølandskerner, hele 12,5 kg
802037	Flydende surdej rug 14 kg
36018	Kronjäst original gær 12x1 kg
34799	Salt m/jod 12,5 kg

Varenr.	Beskrivelse
55600	Kageforme træ m pergament indl. 175x100x60 mm
26205	Øko Svedjerugkerner, hele 12,5 kg
26204	Øko Svedjerugmel 12,5 kg
	Kondenseret Mælk 9%, 397 g (AB/BC cater varenr. 41889)

SVEDJERUGBRØDS SANDWICHBOLLE

Grov bolle med masser af bid

INGREDIENSER

1200 g Øko svedjerugkerner
 600 g Øko ølandshvedekerner
 1800 g Vand
 3000 g Stenformalet øko svedjerugmel
 900 g Flydende surdej rug
 400 g Kondenseret mælk
 110 g Kronjäst original gær
 100 g Salt m/jod
 2500 g Vand

Kernerne koges i 1.800 g vand i 15 minutter og afkøles (evt. dagen før).
 Øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes 15 minutter langsomt. Hviler 30 minutter inden afvejning.
 Vejes af og lægges i silikoneform.
 Raskes i 60 minutter. Indsættes ved 250° C, normal damp og afbagning ved 180° C i ca. 15 minutter.

Brug haoreflager, birkes eller andet topping for at lave flere varianter



Avance: 89-91%

ved vejl. udsalgspris:
 stykpris: kr. 12,-
 3 stk. kr. 30,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 85 stk. á 125 gram

Varenr.	Beskrivelse
26202	Øko Ølandskerner, hele 12,5 kg
802037	Flydende surdej rug 14 kg
36018	Kronjäst original gær 12x1 kg
34799	Salt m/jod 12,5 kg

Varenr.	Beskrivelse
48207	Silikoneform til Ambrosia Ø105x40 mm 12 rum
26205	Øko Svedjerugkerner, hele 12,5 kg
26204	Øko Svedjerugmel 12,5 kg
	Kondenseret Mælk 9%, 397 g (AB/BC cater varenr. 41889)

Find alle
opskrifter i
CBP Premium
Pro

DAG OG NAT KAGE

”Black & White” med ølandshvedemel

INGREDIENSER

1500 g Stenformalet øko
ølandshvedemel, sigtet
900 g Øko Rørsukker
600 g Butter Cake 40%
600 g Kærnemælk
450 g Æg L
30 g Orkide Bagepulver
30 g Vaniljesukker
30 g Salt u/jod

Alle ingredienser skal være tempererede.
Rørsukker og Butter Cake røres (hvidt).
Æggene tilsættes lidt efter lidt. De sigtede
tørstoffer hældes i og massen røres
homogen.
Til sidst hældes kærnemælken i og massen
røres glat. Sprøjtes ud på en melet plade
(100 g – diameter 8 cm), med god plads
imellem.

Bages ca. 15 minutter ved 175° C. Efter
afkøling glaseres med brun og hvid glasur

Avance: 74-78%

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 12,-

3 stk. kr. 30,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 41 stk. á 100 gram

Varenr.	Beskrivelse
36182	Butter Cake 40% 4x2,5 kg
964124	Orkide Bagepulver 4,0 kg
964515	Vaniljesukker 4,5 kg
34809	Salt u/jod 12,5 kg

Varenr.	Beskrivelse
36210	Æg L 63-73 gram 30 stk. 8 bakker
26089	Øko Rørsukker 25 kg
26203	Øko Ølandsmel, sigtet 12,5 kg
	Kærnemælk (AB/BC cater varenr. 69191)



BONDETÆRTE

- med danske hyben

INGREDIENSER

- 1500 g Stenformalet øko ølandshvedemel, sigtet
- 500 g Butter Pastry 100%
- 400 g Sødmælk
- 300 g Æg L
- 50 g Øko Rørsukker
- 15 g Salt u/jod
- 2700 g CBP Hyben fyldning 70%
- 675 g Crumble – basisopskrift

De tempererede ingredienser æltes kun lige sammen. Dejen stilles på køl en time.

Rulles ned på 3 mm, lægges over formen og slåes ned (kan også stikkes ud). Frugt-fyld sprøjtes i, crumble drysses over og tærten bages i ca. 20 minutter ved 170° C. Pynt eventuelt med pekannødder.

CRUMBLE

- 1750 gram**
- 1000 g Cheese cake crumble
 - 500 g Butter Cake 40%
 - 250 g Øko Rørsukker

Ingredienserne røres til smulder.

Avance: 71%
ved vejl. udsalgspris:
stykpris: kr. 60,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 13 stk. á 450 gram

Varenr.	Beskrivelse
36182	Butter Cake 40% 4x2,5 kg
36183	Butter Pastry 100% 5x2 kg
30109	CBP Hybenfyldning 70%, 5 kg
36611	Cheese cake crumble 10 kg
45384	Kageform Ø180 mm, 140 stk. bionedbrydelig

Varenr.	Beskrivelse
34809	Salt u/jod 12,5 kg
36210	Æg L 63-73 gram 30 stk 8 bakker
26089	Øko Rørsukker 25 kg
26203	Øko Ølandsmel, sigtet 12,5 kg
28059	Pecannødder halve, 1 kg

BIONEDBRYDELIGE EMBALLAGER

100% rene fibre og fri for skadelige kemikalier

I vores smid-væk kultur er der et stort behov for at skabe materialer, der kan genbruges. Bionedbrydelig emballage er en af de nyeste tendenser, hvor emballage fremstilles med fokus på at minimere affaldsmængden på verdensplan. Bionedbrydelig emballage er lavet af 100% rene fibre og fri for skadelige kemikalier. De er komposterbare og biologisk nedbrydelige og har et lækkert, trendy look.

Kageformen findes i to størrelser, begge perfekte til mad- og frugttærter. I samme serie findes en aflang form til mindre rugbrød eller skærekager. Formene er bagestabile og gode til både frost og køl.



Varenr.	Beskrivelse
45383	Kageform bionedbrydelig – Ø124 mm højde 21 mm. 150 stk.
45384	Kageform bionedbrydelig – Ø180 mm højde 27 mm. 140 stk.
45380	Brødform/kageform bionedbrydelig – 220×94×60 mm. 250 stk.

KARAMELBAR

med Læsø sydesalt,
chiafrø og dadler

INGREDIENSER

- 1500 g XOCOFINE Mælk
- 1200 g Glukose 84%
- 400 g P-tærte peanuts
- 300 g Tørret tranebær
- 300 g Øko dadler tern
- 200 g Chia frø
- 20 g Læsø groft sydesalt

Smelt chokolade og kom den i en lun kedel sammen med glukose (bageritemperatur). Køres til den er ensartet og tilsættes resterende ingredienser. Køres igen sammen til ensartet masse. Massen presses ud i en kantplade (husk papir). Læg papir på toppen og glat ud med kagerulle. Når massen er helt glat, tages papiret af og tørres ren med et stykke papir. Stilles køligt til næste dag, vendes ud og skæres i barer på 50 g eller andet.

Idé

Skær baren i tern og sælg 200 gram i en fin cellofanpose med bånd



Avance: 60-67%

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 12,-

3 stk. kr. 30,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 102 stk. á 50 gram

Varenr.	Beskrivelse
33000	Chia frø 12,5 kg
27226	Glukose 84% 15 kg
40408	Ireks kantplade rustfrit stål, 58x20 cm
34828	Læsø groft sydesalt 1 kg

Varenr.	Beskrivelse
28032	P-tærte peanuts 10 kg
31229	Tørret tranebær 1 kg
32002	XOCOFINE Mælk (9 mm Ø) 35% 10 kg
26037	Øko dadler tern 10 mm 4 kg

3

GODE TIPS, DER LETTER DIN HVERDAG

CBP Webshop

Indtast produktnavn eller varenummer her!



1: FIND SÆSONVARER VED AT BRUGE GENBESTILLINGSLISTEN

Find dine sidste bestillinger på genbestillingslisten. Du kan se listen for køb via webshop indenfor de sidste 3, 6, 9 eller 13 måneder. Så er det nemt at finde julevarer eller den søde påskepynt fra sidste år frem igen.

2: NEMT OVERBLIK VED LAGERSTATUS (OGSÅ TIL REVISOREN)

Hvad er din lagerværdi? Revisoren spørger altid. Men du behøver ikke at finde gamle fakturaer eller varenr. på lige netop den mेलtype, som ligger på lager lige nu. CBP's webshop hjælper dig med oplysningerne – sådan gør du:

- Klik på "Genbestilling"
- Download liste – vælg "Statusliste". Så hentes listen ned i excel. Den trækker varenr. og dine indkøbspriser med automatisk
- Tæl op på lageret
- Tast direkte i excelarket og få værdien på lagerstatus med det samme

Listen tager højde for afgifter og noterer beløb før og efter moms – så er det nemt at give din revisor et overblik ved lagerstatus.

3: FAVORITLISTER ER FOR ALLE I BAGERI OG BUTIK

Brug funktionen "Favoritlister", når I er flere, der bestiller varer og skal have nem adgang. Der kan oprettes et ubegrænset antal favoritlister, og det er muligt at navngive listerne selv.

Tips til brug af Favoritlister:

- Lav lister for bageri og butik – så kan den ansvarlige i butikken selv bestille eks. nonfoodvarer, og bagersvenden kan have sin bestillingsliste til commodities som mel og sukker
- Brug lister, som passer til indretningen af lageret og få et lynhurtigt overblik. Kald listerne eksempelvis Lagerrum 1 og 2 og placer varene på listen i den rækkefølge, som de ligger på lager. Hvis produkterne ændrer placering på lageret, kan produktet på listen nemt trækkes op og ned ved hjælp af de tre vandrette streger
- Tilføj nye varer på listen ved at klikke på stjernen ved produktet og vælg, hvilken eller hvilke favoritlister varen skal indgå i, så er den med på listen til næste bestilling

HVID CHOKOMOUSSE PÅ MARCIPANBUND

Marcipanbund smurt med stikkelsbærfyldning
toppet med et intenst lag af hvid chokolade

INGREDIENSER

1500 g CBP Stikkelsbærfyldning 50%
1000 g OM Marcipanbunde
– basisopskrift
3580 g OM Hvid Chokolade Mousse
– basisopskrift

En marcipanbund smøres med 1500 g frugtfyldning.

Bunden placeres på bageplade med firkantet ramme og 6-7 cm høj kant af chokoladefolie sættes i.

Moussen fordeles på bunden og kagen fryses ind.

Kagen skæres i 60 stykker og pyntes efter eget ønske.

MARCIPANBUNDE

3190 gram

1000 g OM Bitter 00
500 g Stødt Melis
540 g Helæg Pasteuriseret
200 g CBP Hvedemel
145 g Mandelmel fin
5 g Urtehave Hjortetakssalt
540 g Æggehvider
260 g Stødt Melis

Rør Bitter 00 med sukker og tilsæt helæg lidt ad gangen. Tilsæt mel, mandelmel og hjortetakssalt. Pisk æggehvider og sukker til en let marengs og vend i massen.

Fordeles på bageplader med bagepapir og bages ved 210° C i ca. 8 minutter.

HVID CHOKO MOUSSE

3748 gram

1400 g Debic fløde 40%
2300 g OM Choko pastil hvid
30 g Vaniljestænger
18 g Husblas – 9 blade

Udblød husblas i koldt vand.

Pisk fløden til let skum. Pisk æggebommer hvidt med sukker.

Smelt chokoladen.

Smelt husblasen og rør den i æggesnapsen. Rør efterfølgende chokoladen i. Vend til sidst flødeskummet. Afpyntes eventuelt med chokoladepynt.

Avance: 76%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: kr. 25,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

Antal enheder: 60 stk. á 101 g

Varenr.	Beskrivelse
4001	CBP Hvedemel 10 kg
21121	Debic Prima Blanca 40% 6x2 liter
30112	CBP Stikkelsbærfyldning 50%, 5 kg
36213	Helæg Past. 5 kg
21976	Husblas 500 gram/pakke
27055	Mandelmel fin 3 kg
35006	OM Bitter 00 2x5 kg
32429	OM Choko pastil hvid 10 kg
34405	Stødt Melis 25 kg
29491	Urtehave Hjortetakssalt 700 gram
36201	Æggehvider, cater 5 kg
	Vaniljestænger, Madagascar (Condi varenr. 11970)



SKYRMOUSSE PÅ MARCIPANBUND

Marcipanbund med indlæg af hybenfyldning, toppet med skyrmousse

INGREDIENSER

1500 g CBP Hybenfyldning 70%
1000 g Basis OM Marcipanbunde
5000 g Basis OM Skyr Mousse

En marcipanbund smøres med 1500 g frugtfyldning.

Bunden placeres på bageplade med firkantet ramme og 6-7 cm høj kant af chokoladefolie sættes i.

Moussen fordeles på bunden og kagen fryses ind.

Kagen skæres i 60 stykker og pyntes efter eget ønske.

MARCIPANBUNDE

3190 gram

1000 g OM Bitter 00
500 g Stødt Melis
540 g Helæg Pasteuriseret
200 g CBP Hvedemel
145 g Mandelmel fin
5 g Urtehave Hjortetakssalt
540 g Æggehvider
260 g Stødt Melis

Rør Bitter 00 med sukker og tilsæt helæg lidt ad gangen. Tilsæt mel, mandelmel og hjortetakssalt.

Pisk æggehvider og sukker til en let marengs og vend i massen.

Fordeles på bageplader med bagepapir og bages ved 210° C i ca. 8 minutter.

SKYRMOUSSE

5100 gram

1350 g Skyr
360 g Flormelis
270 g Helæg Pasteuriseret
225 g Vand
20 g Vaniljestænger
25 g Husblas – ca. 12 blade
2850 g Debic Fløde 40%

Sæt husblas i blød i koldt vand. Pisk fløden til let skum. Kog vand op med sukker og korn af vanilje.

Pisk skyr, flormelis og helæg sammen. Smelt husblas og den varme sukkerlage og pisk i skyrmassen. Vend flødeskum i.

Pynt eventuelt med spiselige blomster.

Avance: 80%

ved vejl. udsalgspris:
stykpris: kr. 25,-

Beregninger er ekskl. arbejdsløn og emballage

Antal enheder: 60 stk. á 125 g

Varenr.	Beskrivelse
4001	CBP Hvedemel 10 kg
30109	CBP Hybenfyldning 70% 5 kg
21120	Debic Fløde 40% 6x2 liter
34500	Flormelis 25 kg
36213	Helæg Pasteuriseret 5 kg
21976	Husblas 500 gram/pakke 25 blade
27055	Mandelmel fin 3 kg
35006	OM Bitter 00 2x5 kg
34405	Stødt Melis 25 kg
29491	Urtehave Hjortetakssalt 700 gram
36201	Æggehvider, cater 5 kg
	Skyr 0,2% (AB/BC cater varenr. 203351)
	Vaniljestænger, Madagascar (Condi varenr. 11970)

EMBALLAGER



Brødform/kageform
Varenr. 45380



Kageform Ø180 mm
Varenr. 45384



Kageform Ø124 mm
Varenr. 45383



Plastbakke "Elegant stor"
Varenr. 45382



Cellofanpose
Varenr. 49837



Stofbånd, guld
Varenr. 45334



Plastbakke "Elegant"
Varenr. 45066



Ireks kantplade
Varenr. 40408



Stofbånd, brun
Varenr. 45170

Varenr.	Beskrivelse
45380	Brødform/kageform bionedbrydelig – 220×94×60 mm. 250 stk.
49837	Cellofanpose 100/60×300 mm
45383	Kageform Ø124 mm, bionedbrydelig, 150 stk.
45384	Kageform Ø180 mm, bionedbrydelig, 140 stk.
40408	Ireks kantplade rustfrit stål, 58×20 cm
45382	Plastbakke "Elegant stor" m/hængslet låg klar A-PET – 250×110×80 mm. 175 stk.
45066	Plastbakke "Elegant" m/hængslet låg klar A-PET – 188×135×80 mm. 210 stk.
45170	Stofbånd brun 10 mm
45334	Stofbånd guld 3 mm



Hævekurv i bambus
Varenr. 50799



Kageæske Hollandsk natur u/rude
Varenr. 48352



Silikoneform til Ambrosia
Varenr. 48207



Kageæske Hollandsk natur u/rude
Varenr. 48350



Kageæske Hollandsk natur m/rude
Varenr. 48351



Silikoneform til muffins
Varenr. 48202



Holder til tulipanforme
Varenr. 48152



Tulipanform hvid
Varenr. 48151

Varenr.	Beskrivelse
50799	Hævekurv i bambus, oval 35×15× 7 mm
48350	Kageæske Hollandsk natur u/rude – 130×110×80 mm, 50 stk.
48352	Kageæske Hollandsk natur u/rude – 244×134×80 mm, 50 stk.
48351	Kageæske Hollandsk natur m/rude – 150×150×80 mm, 100 stk.
48207	Silikoneform til Ambrosia – Ø105×40 mm 12 rum
48202	Silikoneform til muffins 24 stk. 600×400 mm 115 ml
48152	Holder til tulipanforme 50 stk.
48151	Tulipanform hvid – højde 60/95 mm bund 50 mm, 1000 stk.

GAVEKORT GIR MERSALG

Gavekort til lækker bagværk er en perfekt gaveidé til en god ven, teenagesønnen eller blot som en sød værtindegave.

Vi har udviklet et gavekortssortiment med fire forskellige gavekortsværdier, så der er noget for enhver smag.

Gavekortene er vigtige at præsentere flot og fristende i din butik. Derfor har vi lavet et A4-præsentationsark til disken. Der er plads til at vise fire gavekort og en kort tekst med blikfang. Giver et hurtigt overblik, og kunderne kan nemt orientere sig om mulighederne og lade sig friste.

Gavekortene er med flot bagemiljø og kortværdi tydeligt anført. Kvalitet og størrelse på kortene er som almindelige kreditkort.

Tip

Placér en gavekortsæske ved siden af A4-skiltet med gavekort – dette vil også inspirere til køb.



Gavekortsæske

Som prikken over i'et har vi udviklet en elegant gavekortsæske til gavekortet. Kortet fikseres i rillerne i æsken, og der er plads til at skrive en hilsen til modtageren af gavekortet.

På bagsiden af hvert kort er der to hvide skrivefelter, hvorpå der kan skrives butiksnavn, dato, restbeløb (m. kuglepen eller permanent tusch) eller evt. påsætte etiket med logo.

Har du allerede en plastikkort printer, kan du købe kortene direkte ved RD Data, og printe dem med den værdi og tekst du ønsker.

Varenr.	Beskrivelse
45374	Gavekort LAGKAGE 6 personer 10 stk. 86×54 mm
45375	Gavekort MORGENMAD 10 stk. 86×54 mm
45376	Gavekort 100 kr. 10 stk. 86×54 mm
45377	Gavekort 4 TØRKAGER 10 stk. 86×54 mm
55519	Gavekortsæske 50 stk. 480×283 mm

Skilteservice for Premium kunder

Sæt fokus på kampagnen med en sæsonplakat

Find "Sæsonplakaten" på plakatservice på markedsføringsportalen. Her kan du nemt og bekvemt sætte fokus på den aktuelle kampagne i bagerbutikken. Placeringerne af tekst- og billedelementerne er faste, men du har rig mulighed for at personliggøre plakaten med foto, farvevalg, egne tekster og logo, så den passer netop til din butik.

Så nemt er det

Log-in ind på CBP markedsføringsportalen, klik på "Plakatservice" og vælg dernæst "Tema- og sæsonplakater".

Her vælger du "Sæsonplakat" og udfylder formularen på skærmen med dine valg.

Skilte i A4 eller A3 størrelse

Har du en almindelig printer kan du nemt printe "plakaten" ud i A4 eller A3 størrelse og bruge den som markedsføring i din butik. Vælg "Download PDF til korrektur", vælg ønskede størrelse under "udskriftsindstillinger" og tjek at printerens automatisk tilpasser PDF'en til ønsket sidestørrelse.

Print selv eller bestil hos PR Offset (betal kun for fragten).

Sæsonplakat

Opdatér

Download PDF til korrektur

Vælg eller upload dit logo her:

Vælg...

Upload...

Nulstil

Vælg et baggrundsbillede:

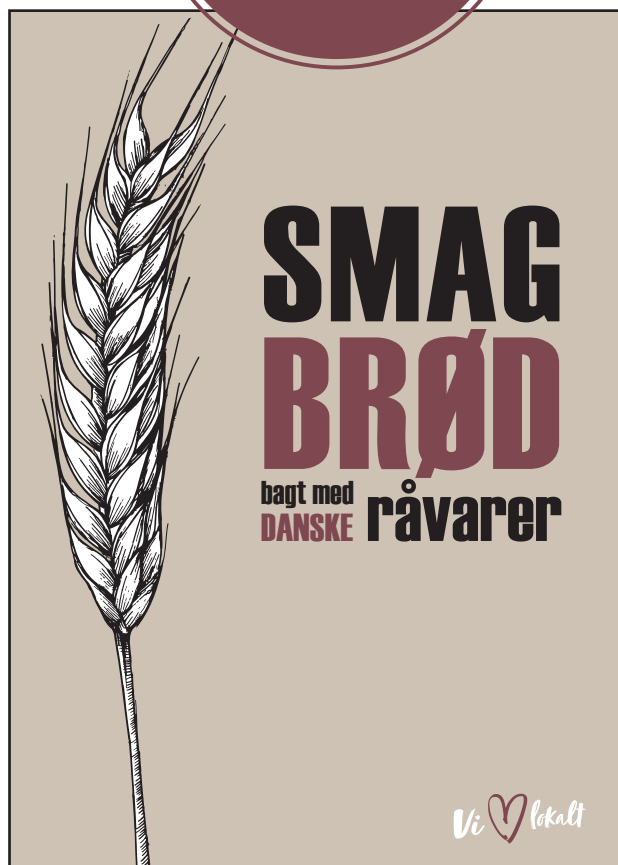
Vælg...

Upload...

Ryd

SÅ ENKELT
ER DET!

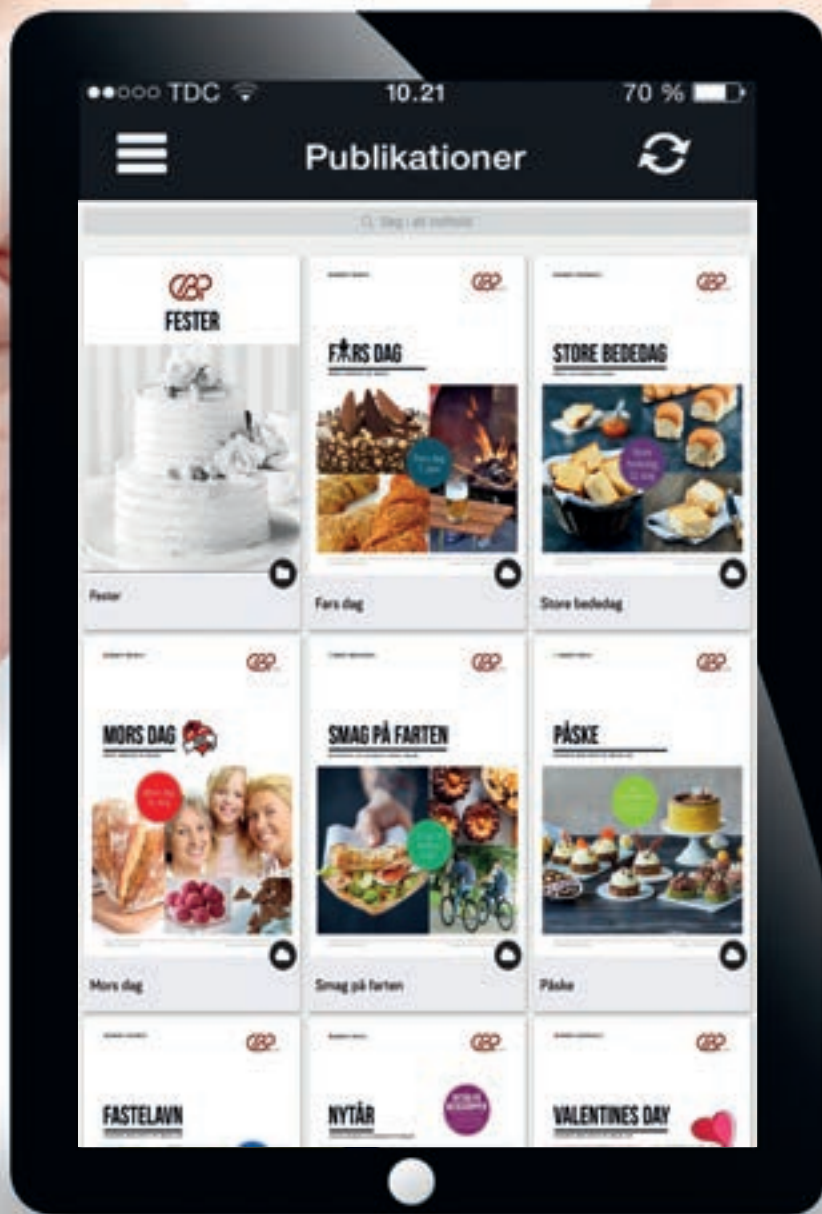
Lav flotte skilte
med det samme



BRUG APP'EN, NÅR DU SKAL HAVE HURTIG ADGANG TIL:

- Inspiration og opskrifter
- Nonfood-kataloget
- Magasiner
- Kampagner
- ...og meget mere

Klik, klik... arhh, okay...



VED DU, HVOR MEGET VIDEN DU HAR I LOMMEN?

CBP's smarte app er din lille hjælper i hverdagen. Her finder du kataloger, opskrifter og meget mere med blot få klik. Du har alligevel din smartphone eller tablet ved hånden i dagligdagen, så hvorfor ikke bruge CBP's app, når du har brug for viden i en snæver vending?



SCAN KODEN OG HENT APP'EN NU

– og nyd at have hurtig hjælp lige ved hånden. App'en fungerer lige godt på smartphone og tablet – og uanset, om du er til Apple eller Google.

Klik ind i CBP app'en og få et hurtigt overblik!

Kampagnen er gældende fra 4. september 2017 t.o.m. 30. juni 2018.
Se aktuelle priser på CBPwebshop.dk . Alle priser er ekskl. moms jf. vores normale samhandelsbetingelser.
Der tages forbehold for udsolgte varer, pris- og afgiftsændringer samt tryk- og fotofejl.