



JANUAR 2018

PRODUKTKATALOG

CBP A/S SORTIMENT

INSPIRATION I HVERDAGEN



*Vi deler
passionen
for det gode
bagværk.*



SORTIMENTSOVERSIGT

Vejen til lækre og smagfulde produkter skabes i et samspil af råvarer af høj kvalitet og dit gode håndværk. Vi deler passionen for det gode bagværk.

Credin har udviklet dette opslagsværk, så du nemt og hurtigt kan få et overblik over Credins produktsortiment og respektive produkters egenskaber og muligheder.

Produkterne er inddelt under hovedkategorier, se indholdsfortegnelsen på side 5.

OBS: Doseringen er en anbefaling og skal finjusteres til dine specifikke opskrifter.

Har du spørgsmål, er du altid velkommen til at tage kontakt til vores team af dygtige bagespecialister som står til rådighed med inspiration, sparring og input til de utallige anvendelsesmuligheder af vores produkter.



Thomas Bangsgaard
Fagkonsulent

Charsten Lilleris
Fagkonsulent

Helle Lodahl
Applikationsansvarlig



INDHOLD

Bagehjælpemidler	6
Surdej	7
Rugbrød	8
Specialbrød	10
Specialmel	15
Det bevidste valg	16
Deko og korn	18
Bløddej og laminerede deje	19
Soft cakes, skærekager og brownies	20
Lagkager og roulader	23
Muffins	24
Scones	25
Crustex®, cookies, kokos og marengs	26
Klejner	28
Vandbakkelse	28
Bagepulver og vaniljepulver	28
Creme	29
Fyldninger	30
Fromage	32
Gelé	34
Fedtstof og smøremidler	35
Glutenfri	36

BAGEHJÆLPEMIDLER

Credin tilbyder en bred palette af produkter indenfor bagehjælpemidler, som hjælper dig til et resultat i topklasse hver gang.

CREDIFROST SUPER

971626 | 20 kg

Frostbagemiddel til produkter med op til 6 mdr. opbevaring på frost. Særlig velegnet til morgenbrød og wienerbrød.

Dosering: 2-3%

CRELUNA

910104 | 13 kg/spand

Bagefedtstof til fremstilling af specialbrød, franskbrød og morgenbrød. Den giver svampet krumme med god holdbarhed.

Dosering: 2-3%

SUPER Y PALS

924946 | 14 kg/spand

Vegetabilsk bagefedtstof baseret på yoghurt. Perfekt smag og krummestruktur i dine yoghurt franskbrød.

Dosering: 6-8%

FEBAKO SUPER

948406 | 12,5 kg

Bagemiddel til fremstilling af morgenbrød og flutes med god volumen.

Dosering: 5%

FROST OPTIMAL 12,5 KG

945850 | 12,5 kg

Frostbagemiddel til produkter med op til 2 mdr. opbevaring på frost. Særlig velegnet til morgenbrød og wienerbrød.

Dosering: 2-3%

HOLLANDIA TVEBAKGELE

20407 | 16 kg/spand

Fedtstof der er særligt velegnet til brødtyper, hvor der ønskes et stort, let og finporet bagværk, som bløddej, krydderboller, tvebakker, pølsebrød, m.m.

Dosering: 5-10%

DIALOSE

20000 | 25 kg

Bagemiddel til hvedebrød. Giver svampethed og flot farve. Især populær til franskbrød og ciabattabrød.

Dosering: 1-3%

DRIMOL

20800 | 15 kg

Bagemiddel til fremstilling af sødmælksfranskbrød, der giver en gylden skorpe og blød krumme.

Dosering: 5%

SURDEJ

Surdej er ikke bare surdej. Surdej er kernen i ethvert bageri og har flere funktioner i såvel rugbrød som hvedebrød.

Surdej er bl.a. med til at give brød en mere autentisk smag, som er vældig populært. Credin tilbyder et udvalg af surdeje, således du nemt kan skabe variation og kvalitet på din brødhylde.

CRESUR RUG

901423 | 20 kg

Rugsurdej i pulverform ca. 200 syregrader.

Dosering: 3%

NAVER KERNESUR

808768 | 20 kg/spand

Rugkerner i hvedesurdej og salt. Lækre bløde kerner med fantastisk smag. Fermenteret produkt – perfekt til rugbrød og specialbrød.

Dosering: 20%



RUGBRØD

Rugbrød er danskernes signaturbrød, og hver især har uden tvivl også en holdning til, hvad det "rigtige" rugbrød er. Hos Credin har vi løsninger, der dækker alle behov, lige fra helblandinger som Mørk Softkerne til Multibase® Rugbrød – et koncentrat, der giver dig et væld af muligheder.

Bemærk også de to nyheder Combi Kerne Rug Konc. og Combi Soft Rug Konc., som kan anvendes til dine traditionelle rugbrødstyper, men også giver dig mulighed for at producere nye rugbrødsvarianter. Prøv de spændende opskrifter som Credins fagkonsulenter har udviklet.



HELBLANDINGER

PASCO® HIGHLANDER

936103 | 25 kg

Brødblanding til mørkt softkernerugbrød med markant maltsmag.

Dosering: 100/0

PASCO® NY KERNE

940518 | 25 kg

Brødblanding til et let, lyst rugbrød med få rugkerner.

Dosering: 100/0

ØKOLOGISK HAVRE RUGBRØD

960086 | 10 kg

Rugbrødsblanding til spændende og velsmagende økologiske rugbrød med havre.

Dosering: 100/0

PASCO® MØRK SOFTKERNE

942111 | 25 kg

Brødblanding til softkernerugbrød med mild maltsmag.

Dosering: 100/0

PASCO® NY RUG

936405 | 20 kg

Brødblanding til lyst rugbrød uden kerner.

Dosering: 100/0



KONCENTRATER

MULTIBASE® RUGBRØD

989502 | 20 kg

Rugbrøds koncentrat der er velegnet til fremstilling af et bredt sortiment af rugbrød både direkte proces og over køl. MultiBase Rugbrød anvendes som grundbase, hvor du selv tilsætter mel, frø, kerner, malt og krydderier efter eget ønske. 15-20% dosering afhængigt af rugindhold.

Dosering: 15/85

JUST4TASTE® DELIKATO KONC.

944691 | 20 kg

Lysebrunt brødkoncentrat med fuldkornshvede, solsikke, soja og hørfrø. Til fremstilling af smagfulde rugbrød og specialbrød.

Dosering: 50/50

PASCO® SOLSIKKE RUG KONC.

941832 | 25 kg

Rugbrøds koncentrat til fremstilling af populære solsikke-rugbrød. Indeholder soja og hørfrø, der sikrer en god skærbarhed og fremragende smag.

Dosering: 40/60

PASCO® NY KERNE KONC.

943517 | 25 kg

Rugbrøds koncentrat til fremstilling af et let, lyst rugbrød med få rugkerner

Dosering: 35/65

COMBI KERNE RUG KONC. *Nyhed*

923623 | 12,5 kg

Flexibelt rugbrøds koncentrat til direkte fremstilling af kerneholdige rugbrødstyper.

Dosering: 50/50

COMBI SOFT RUG KONC. *Nyhed*

923622 | 12,5 kg

Rugbrøds koncentrat til direkte fremstilling af let rugbrød uden kerner.

Dosering: 50/50

Doseringen er en anbefaling og skal finjusteres til dine specifikke opskrifter.

SPECIALBRØD

Credin har et væld af løsninger til produktion af specialbrød, uanset om du foretrækker helblandinger eller koncenter, så har Credin blandingen.

Vi tilbyder alt fra helt lyse specialbrød over til de mere kernefyldte. Fælles for dem alle er, at ingredienserne er nøje udvalgt og af bedste kvalitet – så med din håndværksmæssige ekspertise, har du byens bedste brød.



HELBLANDINGER

PASCO® MEXICO

940208 | 25 kg

Lyst specialbrødsblanding med solsikke, sesam, havre og soja.

Dosering: 100/0

PASCO® 3 KORN

944904 | 25 kg

Lyst specialbrødsblanding med hørfrø og rugflager.

Dosering: 100/0

PASCO® HAVRE

940410 | 25 kg

Lysebrunt specialbrødsblanding med hørfrø, havre og knækket hvede.

Dosering: 100/0

CBP FLUTEMEL M/HAVSALT

16320 | 12,5 kg

Melblanding af hvedemel og bageaktive ingredienser. Til fremstilling af morgenbrød og flutes. God volumen og tynd sprød skorpe.

Dosering: 100/0

PASCO® MAJS

942510 | 20 kg

Lyst specialbrødsblanding med majsflager og hvedekim.

Dosering: 100/0

PASCO® GROVBRØD

944726 | 25 kg

Lyst specialbrødsblanding med grahamsmel, knækket hvede og hvedeklid.

Dosering: 100/0

PASCO® VALNØD

941026 | 25 kg

Lysebrunt specialbrødsblanding med maltede hvedekerner og hvedeklid.

Dosering: 100/0

PASCO® CIABATTA

941212 | 12,5 kg

Lyst specialbrødsblanding med durum, hvedesurdej og malt.

Dosering: 100/0



KONCENTRATER

PASCO® CIABATTA KONC.

935603 | 12,5 kg

Lyst specialbrøds koncentrat med durum, hvedesurdej og malt.

Dosering: 15/85

JUST4TASTE® POTATO KONC.

944630 | 20 kg

Lyst specialbrøds koncentrat med kartoffelflager, majs mel, hvid peber og gurkemeje.

Dosering: 33/67

JUST4TASTE® MULTIKERNE KONC.

944642 | 20 kg

Mørkt specialbrøds koncentrat med solsikke, hørfrø, sesam og malt.

Dosering: 30/70

JUST4TASTE® RUSTIC KONC.

944685 | 20 kg

Lysebrunt specialbrøds koncentrat med malt og hvedesurdej.

Dosering: 20/80

JUST4TASTE® DELIKATO KONC.

944691 | 20 kg

Lysebrunt brødkoncentrat med fuldkornshvede, solsikke, soja og hørfrø. Til fremstilling af smagfulde rugbrød og specialbrød.

Dosering: 50/50

PASCO® BRYDEBRØD KONC.

935719 | 25 kg

Lysebrunt specialbrøds koncentrat med hørfrø og knækket hvede.

Dosering: 33/67

JUST4TASTE® MALTBRØD KONC.

944631 | 20 kg

Mørkt specialbrøds koncentrat med solsikke, hørfrø, malt, majs og soja.

Dosering: 30/70

JUST4TASTE® GRÆSKAR KONC.

944682 | 20 kg

Lysebrunt specialbrøds koncentrat med græskarkerner, hørfrø, majs og hirse.

Dosering: 30/70

JUST4TASTE® SKOVBRØD KONC.

944688 | 20 kg

Lysebrunt specialbrøds koncentrat med byg, soja, havre, hørfrø og solsikke.

Dosering: 50/50

PASCO® MEXICO KONC.

945617 | 25 kg

Lyst specialbrøds koncentrat med solsikke, sesam, havre og soja

Dosering: 40/60



PASCO® HAVRE KONC.

946419 | 25 kg

Lysebrunt specialbrøds koncentrat med hørfrø, havre og knækket hvede.

Dosering: 40/60

JUST4TASTE® MAJS KONC.

989603 | 20 kg

Lyst specialbrøds koncentrat med majs, solsikke og gurkemeje.

Dosering: 50/50

PANE PODEROSO KONCENTRAT

945152 | 10 kg

Mørkt specialbrøds koncentrat med kraftig smag af malt og rugsur.

Dosering: 15/85

OPTIMAL RUNDSTYK

945860 | 20 kg

Bagemiddel til fremstilling af morgenbrød og flutes.

Dosering: 5/95

MULTIBASE® MIDDELHAVSBRØD

989418 | 25 kg

Specialbrøds koncentrat velegnet til fremstilling af et bredt sortiment af specialbrødstyper både direkte proces og over køl. Baseret på durum, hvedesurdej, malt og olivenolie.

Dosering: 15/85

PASCO® 3 KORN KONC.

944815 | 25 kg

Lyst specialbrøds koncentrat med hørfrø og rugflager.

Dosering: 33/67

COMBIBRØD KONC.

936715 | 25 kg

Lysebrunt specialbrøds koncentrat med majs, hørfrø, havre, solsikke, malt og rugsur.

Dosering: 33/67

CBP FLUTEKONC. SUPER

16330 | 12,5 kg

Bagemiddel til fremstilling af morgenbrød og flutes med god volumen.

Dosering: 5/95



SPECIALMEL

Moul Bie er fransk mel og melblandinger som vi kender det bedst – og ikke til at komme udenom, når der skal laves morgenbrød, flutes eller croissanter.

Prøv også den græske Mont Athos blanding, som skiller sig ud ved sin flotte gule farve.

FRANSK FLUTEMEL (BAGUETTE)

805610 | 25 kg

Melblanding af fransk hvedemel og bageaktive ingredienser. Til fremstilling af morgenbrød og flutes. God volumen og tynd sprød skorpe.

Dosering: 100/0

MOUL BIE GOLD T55 OR

805630 | 25 kg

Er et fransk bagekraftigt hvedemel der er stabiliseret med ekstra gluten, enzymer og maltmel.

MONT ATHOS MEL

811408 | 25 kg

Melblanding af græsk hvedemel og bageaktive ingredienser. Til fremstilling af specialbrød, flutes og morgenbrød med gullig farve.

Dosering: 100/0

CAMPAILLOU

805718 | 25 kg

Melblanding af fransk hvedemel, malt og bageaktive ingredienser. Til fremstilling af lysebrune flutes og specialbrød med fyldig smag og aroma.

Dosering: 100/0

CROISSANTMEL

803928 | 25 kg

Melblanding til fremstilling af croissanter med en velafbalanceret smag. Velegnet til klassiske croissanter og pain au chocolat – dejen er let at rulle ud og forme.

Dosering: 100/0

CREDI® FERMENT *Nyhed*

945848 | 12,5 kg

Gylden brødblanding der giver dine brød samme smag, skorpe og glød, som man ellers kun opnår ved langtidsfermentering, helt uden at du skal ændre din arbejdsgang i bageriet. Baseret på fermenteret mel, ristet malt og rugsurdej.

Dosering: 100/0

DET BEVIDSTE VALG

Forskellige madfilosofier og -trends, er noget danskerne har taget til sig de senere år. Uanset fokus på indhold som fuldkorn, fibre eller måske Whole&Pure uden gær og mel, så har Credin et bredt udvalg af produkter til at imødekomme disse forbrugere.

FIT4LIFE OMEGA® KONCENTRAT

945140 | 20 kg

Lysebrunt specialbrøds koncentrat med malt, solsikke, hørfrø, rug og kartoffelflager.

Dosering: 30/70

PASCO OMEGA® LYS

941115 | 25 kg

Lys brødblanding til fremstilling af specialbrød med havre, soja og ærtefibre.

Dosering: 100/0

WHOLE&PURE

804500 | 10 kg

Whole&Pure er et unikt og utraditionelt brød bagt helt uden mel og gær. Den udvalgte kerne- og frøsammen-sætning giver en fantastisk smag. Whole&Pure-brødet er tilmed let at forberede og bage.

Dosering: 100/0

FULDKORNSHVEDE BASIS

939912 | 20 kg

Lys brødblanding tilsat bageaktive ingredienser til fremstilling af fuldkornsbrød. God volumen og brødsmag.

Dosering: 100/0

PASCO OMEGA® MØRK

942219 | 25 kg

Mørk brødblanding til kernerugbrød med havreflager, hørfrø, solsikke og malt.

Dosering: 100/0

PASCO® FIBER

944211 | 25 kg

Lys brødblanding til fremstilling af specialbrød med højt fiberindhold. Indeholder hvedekliid, ærtefibre og rugsur.

Dosering: 100/0

FIT4LIFE® PROTEINBRØD KONC.

945150 | 10 kg

Fit4Life® Proteinbrød Koncentrat er velegnet både som brød, rugbrød, morgenstykker og sandwichstykker samt en hel række andre muligheder. Protein-trenden er på sit højeste og med Fit4Life® Proteinbrød kan du f.eks. bage et proteinbrød med skyr og fuldkorn.

Dosering: 50/50



DEKO OG KORN

Kornblandingerne med de mest populære kerner er lette at anvende i både rugbrød og specialbrød. Prøv også Trolde Strygelse (tiger paste) som giver en fin krakeleret og crunchy overflade til dit bagværk.

TROLD STRYGELSE

805408 | 15 kg

Dekoration til rustikke brød (pensles på dejen inden hævnning og giver en krakeleret overflade).

4-KORNSBLANDING

968129 | 20 kg

Kerneblanding til bagværk (Rugflager, sesamfrø, hørfrø og sosikkekerner).

7-KORNSBLANDING

968248 | 20 kg

Kerneblanding til bagværk (Havreflager, hørfrø, solsikkekerner, rugflager, knækkede hvedekerner, hvedeflager og sesamfrø).





BLØDDEJE OG LAMINEREDE DEJE

Bløddejen danner base i et utal af produkter. Med Credins bløddej får du et væld af anvendelsesmuligheder, du er sikret en god smag og god friskholdelse. Kan bruges til alt lige fra hotdogbrød til snegle.

JUST4TASTE® BLØDDEJ

936900 | 10 kg

Bløddejskoncentrat til verdens bedste bløddej med god friskholdelse.

Dosering: 25/75

COMBI BLØDDEJ

924121 | 14 kg/spand

Fedtbaseret bløddejskoncentrat med alle aktive ingredienser.

Dosering: 25/75

PASCO® WIENER

941913 | 12,5 kg

Melblanding til fremstilling af wienerbrød. Så er du sikret et godt resultat hver gang - med et flot, gyldent wienerbrød.

Dosering: 100/0

CREDI® BERLINER

971210 | 10 kg

Melblanding til fremstilling af berlinere. Du sikres et godt resultat hver gang.

Dosering: 100/0



SOFT CAKES, SKÆREKAGER OG BROWNIES

Credin udvælger nøje sine ingredienser for at sikre det bedste resultat for dig som bager. Med kageblandingerne sikrer du, udover en fantastisk smag, også friskholdelse og gode bageegenskaber, såsom at marmelade og bær ikke falder til bunds i kagen og at blandingerne er lette at dosere i forme.

PLATIN CREDI® CAKE LYS

935512 | 12,5 kg

Lys kageblanding til fremstilling af saftige skærekager med god friskholdelse. Kagedejen har en høj viskositet – kan bl.a. bære marmelade på toppen uden den synker til bunds.

CREDI® MULTICAKE

935525 | 10 kg

Kageblanding med en velafbalanceret smag og mange anvendelsesmuligheder. Perfekt til fremstilling af f.eks. gulerodskage, banankage og krydderkage. Den har god friskholdelse.

CREDI® SOFTCAKE LYS

936308 | 12,5 kg

Lys kageblanding til fremstilling af skærekager med god friskholdelse. Dejen er selvnivellerende – dvs. den løber ud til kanterne.

CREDI® LUKSUS BROWNIE

936621 | 10 kg

Mørk kageblanding til fremstilling af brownies med en lettere konsistens og med god friskholdelse. Også velegnet til cupcakes og eksklusive kagebunde, da den ikke bager op i midten.

PLATIN CREDI® CAKE CHOKO

935517 | 12,5 kg

Mørk kageblanding til fremstilling af saftige skærekager med god friskholdelse. Kagedejen har en høj viskositet – kan bl.a. bære marmelade på toppen uden den synker til bunds.

CREDI® LUKSUS CAKE

935535 | 10 kg

Med Credi® Lüksus Cake kan du fremstille kager, der har mere tyngde, mere smag og virker friskbagte i længere tid. Credi® Lüksus Cake er rationel at arbejde med, og du får en meget svampet kage, der i konsistens minder om en blanding af mazarin og softcake. Perfekt til bryllupslagkagebunde.

CREDI® SOFTCAKE MØRK

936219 | 12,5 kg

Mørk kageblanding til fremstilling af skærekager med god friskholdelse. Dejen er selvnivellerende – dvs. den flyder selv ud til kanterne.

CREDI® BROWNIE

950610 | 12,5 kg

Kageblanding til fremstilling af brownies med en sej konsistens og kraftig kakaosmag. God friskholdelse.





LAGKAGER OG ROULADER

Lagkage- og rouladebunde danner basen i de skønneste kager. Credin har et bredt udvalg af blandinger, hvad enten du ønsker at bage tynde, tykke, lyse eller mørke bunde. Blandingerne giver dig en stabil dej og luftige bunde.

CREDI® SPONGE T

937118 | 12,5 kg

Kageblanding til fremstilling af tykke lagkagebunde beregnet til at dele i 2-3 lag, bagt i ringe. Det er en stabil dej der giver lette og luftige bunde.

RULL-A-MIN®

24040 | 25 kg

Kageblanding til fremstilling af roulader og tynde lagkagebunde. Et stabilt produkt, hvor dejen ikke taber luftigheden under håndteringen, og derfor giver dejlige luftige kagebunde.

HVEDAMIN®

24000 | 25 kg

Hvedestivelsesprodukt til fremstilling af lagkagebunde og roulader. Sikrer en stabil kage.

CREDIMIN® DK

945218 | 25 kg

Kageblanding til fremstilling af roulader og tynde lagkagebunde. Et stabilt produkt, hvor dejen ikke taber luftigheden under håndteringen, og derfor giver dejlige luftige kagebunde.

CREDIMIN® CHOKO

946028 | 10 kg

Kageblanding til fremstilling af mørke roulader og tynde lagkagebunde. Et stabilt produkt, hvor dejen ikke taber luftigheden under håndteringen, og derfor giver dejlige luftige kagebunde.

Dosering: 15/85



MUFFINS

Muffins er blevet en af de mest populære kager i Danmark, hvilket ikke er så underligt, idet muffins kan varieres i det uendelige både med hensyn til smag, indhold og afpyntning.

Hos Credin tilbyder vi et stort udvalg af muffinsblandinger. Kagerne har god friskholdelse, dejen har høj viskositet således at bær m.v. ikke synker til bunds, og så er du sikret den flotte muffintop.

AMERICAN MUFFIN LYS

938032 | 10 kg

Lys kageblanding til fremstilling af ekstra luftige muffins og rammekager. De har en dejlig vaniljesmag og en flot muffintop. Dejen har høj viskositet så bær og chokolade ikke synker til bunds. God friskholdelse.

AMERICAN MUFFIN CHOCO

938064 | 10 kg

Mørk kageblanding til fremstilling af ekstra luftige muffins eller rammekager. Dejen har høj viskositet så bær og chokolade ikke synker til bunds. God friskholdelse.

CREDI® CAKE MUFFIN LYS

938068 | 10 kg

Lys kageblanding til fremstilling af saftige og luftige muffins eller rammekager. De har en dejlig smag af vanilje og en flot muffin top. Dejen har høj viskositet så bær og chokolade ikke synker til bunds. God friskholdelse.



CREDI® CAKE MUFFIN MØRK

938072 | 10 kg

Mørk kageblanding til fremstilling af saftige og luftige muffins eller rammekager. Dejen har høj viskositet så bær og chokolade ikke synker til bunds. God friskholdelse.

LUKSUS MUFFIN LYS

938217 | 10 kg

Lys kageblanding til fremstilling af saftige muffins med vaniljesmag og et strejf af citronsmag.

LUKSUS MUFFIN MØRK

938215 | 10 kg

Mørk kageblanding til fremstilling af saftige muffins med dejlig smag af kakao og med god friskholdelse.

SCONES

Scones, en rigtig engelsk klassiker, der med sin milde smag falder i smag hos de fleste kunder – store såvel som små. Vælg mellem den klassiske vaniljesmag eller den lidt syrligere udgave.

EVENTYRBOLLER/SCONES

936720 | 12,5 kg

Blanding til nem og hurtig fremstilling af lækre scones med en let vaniljesmag.

Dosering: 100/0

CREDI® QUARK SCONES

936848 | 12,5 kg

Blanding til nem og hurtig fremstilling af scones med en syrlig smag af quark og et let strejf af citronsmag.

Dosering: 100/0

CRUSTEX[®], COOKIES, KOKOS OG MARENGS

Skal du bage kokostoppe, florentinere eller marengs, så er Credin behjælpelig med blandinger, der sikrer det optimale resultat og tilmed sparer tid i dit bageri. Prøv også de nye cookies, der er både lækre chewy og sprøde – helt som cookies skal være.

KOKOS POWDER

936502 | 12,5 kg

Kageblanding til fremstilling af saftige kokostoppe eller kokosnitter. Perfekt resultat hver gang.

CREDI[®] COOKIES PLAIN/LYS *Lys*

936859 | 10 kg

Lys kageblanding til fremstilling af sprøde og chewy cookies.

CRUSTEX[®] MULTI

956212 | 3 kg/spand

Florentinerpulver – velegnet til at lave nøddekurve, topping til toscakager og florentinere. En let og rationel løsning helt uden kogning, der skal blot tilsættes nødder.

COOKIE BASIS LYS

936871 | 12,5 kg

Lys kageblanding til fremstilling af sprøde cookies.

CREDI[®] COOKIES DARK/MØRK *Mørk*

936878 | 10 kg

Mørk kageblanding til fremstilling af sprøde og chewy cookies.

MARENGS

962512 | 3 kg/spand

Koncentrat til fremstilling af marengstoppe, fuglereeder og bunde. Du er sikret en holdbar marengs og det bedste resultat hver gang. Kan også anvendes til isvaffelguf.





BAGEPULVER OG VANILJESUKKER

ORKIDÉ® BAGEPULVER

946130 | 15 kg

Bagepulver. Velegnet til alle typer af kager og cookies.

ORKIDÉ® BAGEPULVER

964124 | 4 kg/spand

Bagepulver. Velegnet til alle typer af kager og cookies.

VANILJESUKKER

964515 | 4,5 kg/spand

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

VANDBAKKELSE

WALES POWDER MED ÆG

24080 | 12,5 kg

Specialmel til fremstilling af vandbakkelse.
Tilsættes kun varmt vand.

WALES POWDER KONC.

954113 | 10 kg

Specialmel til fremstilling af vandbakkelse.
Tilsættes varmt vand, olie og æg.

KLEJNER

KLEJNEFIX

946915 | 10 kg

Blanding til hurtig og nem fremstilling af gode danske klejner med et strejf af citronsmag.



CREME

Skønne, fløjlsbløde cremer er prikken over i'et, i det søde bagværk. Uanset om du behøver cremer til flødekager eller wienerbrød, så finder du et stort udvalg hos Credin.

CREMEPULVER EKSTRA

930113 | 12,5 kg

Kogecremepulver der koges på mælk. Giver en blød og mild vaniljesmag og fin gul farve. Kan også laves på vand og mælkepulver.

Dosering: 90g/liter

CBP KOLDCREME

933027 | 12,5 kg

Cremepulver til koldcreme. Velegnet til bløddej og wienerdej, den er meget bagestabil.

Dosering: 300g/liter

BAGE CREMIN® LUKSUS D

933201 | 12,5 kg

Cremepulver til koldcreme. Velegnet til bløddej og wienerdej, den er meget bagestabil.

Dosering: 350g/liter

BAGE CREMIN® LUKSUS

805912 | 12,5 kg

All round cremepulver også velegnet til flødecreme. God bagestabilitet.

Dosering: 400g/liter

CREMIN® PATISSIERE

931017 | 12,5 kg

Cremepulver til en lækker eksklusiv creme med en fyldig smag og mundfornemmelse. Cremen har et let strejf af karamelsmag.

Dosering: 400g/liter

KONDITORCREME

25020 | 10 kg

Cremepulver til fremstilling af flødecreme. Let, luftig og stabil flødecreme.

Dosering: 400g/liter

FYLDNINGER

Fyld giver både smag og farve til dit bagværk. Prøv eks. den smukke mørklilla blueberry filling i din bløddej. Eller hvad med pizza pasta, der giver den skønneste krydrede pizzasauce til foccaciabollen eller pizza slicen?



UNIVERSAL FYLD

935504 | 10 kg

Blanding til remonce til bløddej og wienerbrød. Universal fyld er fremstillet på basis af specialfremstillet stivelse og sukkerarter, tilsat vegetabilsk fedt og bitter nøddesmag.

CREDI® FILLING BLUEBERRY *Fyld*

935498 | 12,5 kg

Blanding til blåbærremonce. Tilsæt blot vand og margarine og du får den flotteste mørklilla blåbærremonce. Den er bagestabil.

CREDIN ÆBLEFYLD

947903 | 6 kg/karton

Bagestabilt æblefyld med små æbletern. Røres op med vand.

CREDI® FILLING MAPLE *Fyld*

935497 | 12,5 kg

Blanding til ahornremonce. Tilsæt blot vand og margarine og du får en fantastisk remonce med smag af ahornsirup. Ahornremonce og pekannødder er en af de mest populære smage til wienerbrød. Den er bagestabil.

TIDOPAN

952036 | 12 kg

Indlægs koncentrat i pulverform til bløddej og wienerbrød. Tidopan er fremstillet på basis af specialfremstillet stivelse og sukkerarter.

PIZZA PASTA

948219 | 3,5 kg/spand

Blanding til fremstilling af bageegnet pizzasauce. Indeholder krydderier og tørrede grøntsager. Tilsættes koldt vand.



FROMAGE

Fromager, mousser og cheesecakes bliver mere og mere populære i Danmark. Med Credins Credi® Fonds kan du nemt lave nogle lækre, flotte mousse- og cheesecakes.

Credi® Fond fås i mange lækre smagsvarianter og er også velegnet til brug i flødekager.

CREDI® FOND HINDBÆR

926105 | 3 kg/spand

Credi® Fond Hindbær er velegnet til flødekager og desserter. Den har en frisk hindbærsmag og en flot lyserød farve. Fromagen indeholder frysetørret hindbær.

CREDI® FOND KAKAO

926115 | 3 kg/spand

Credi® Fond Kakao er velegnet til flødekager og desserter. Den har et højt indhold af kakao, dejlig smag og pæn farve. Smagen kan bl.a. varieres med Baileys eller anden alkohol.

CREDI® FOND JORDBÆR

926110 | 3 kg/spand

Credi® Fond Jordbær er velegnet til flødekager og desserter. Den har en flot lyserød farve og en lækker jordbærsmag. Den indeholder frysetørret jordbær.

CREDI® FOND NEUTRAL

926022 | 10 kg

Credi® Fond Neutral er velegnet til flødekager og desserter. Sæt evt. selv dit præg på smagen ved at tilsætte ingredienser – prøv smeltet chokolade, frugtpuré, alkohol m.m.

CREDI® FOND NEUTRAL

926123 | 3 kg/spand

Credi® Fond Neutral er velegnet til flødekager og desserter. Sæt evt. selv dit præg på smagen ved at tilsætte ingredienser – prøv smeltet chokolade, frugtpuré, alkohol m.m.

CREDI® FOND CITRON

926125 | 3 kg/spand

Credi® Fond Citron er velegnet til flødekager og desserter. Den har en frisk citronsmag og en sart gul farve. Tilsæt lidt revet citronskal og du har den skønneste citronfromage.

CREDI® FOND OST *Nyhed*

926136 | 3 kg/spand

Credi® Fond Ost er velegnet til flødekager og desserter. Den er frisk, let syrlig og har en mild smag af ost. Perfekt til cheesecakes.





GELÉ

Med Credins udvalg af gelé, er det nemt at finde en gelé som passer til netop dit behov, hvad enten du er til Ready-to-use-løsningen, eller den kogte gelé, som pensles omhyggeligt på kagerne.

PALETTA NEUTRAL

806218 | 12,5 kg/spand

Gelé til abrikotering. Skal opvarmes og påføres varm.

CBP SPRØJTEGELÉ

27090 | 12 kg/plastdunk

Ready-to-use sprøjetegelé.

KOMPLEMENT ASIN

959901 | 0,25 ltr/plastflaske

Syre til aktivering af gelé.

EU GELÉSYRE

27086 | 0,25 ltr/plastflaske

Syre til aktivering af gelé.

CREDIGEL DK

995819 | 6 kg/spand

Ready-to-use gelé til frugttærter.

PALETTA SPRAY NEUTRAL

806440 | 12 kg/plastdunk

Ready-to-use sprøjetegelé.

ASIN LYNGELÉ

952338 | 12 kg/plastdunk

Gelé til frugttærter – skal tilsættes gelésyre.

EU LYNGELÉ

27085 | 12 kg/plastdunk

Gelé til frugttærter – skal tilsættes gelésyre.

CREDIGEL JORDBÆR

999806 | 6 kg/spand

Ready-to-use gelé til jordbærtærter, indeholder rød farve og jordbærsmag.



FEDTSTOF OG SMØREMIDLER

Med Crefino® spraydåserne får du hurtigt og effektivt smurt dine forme og plader, så bagværket let slipper.

Duxolett® er en chokoladefortynder, der gør det lettere at arbejde med chokoladen. Duxolett® kan med fordel bruges, hvis du ønsker et tyndere lag chokoladeovertræk, eksempelvis på flødeboller eller konfekt.

CREFINO®

904945 | 12 stk/ks

Sprayfedt til smøring af plader og forme.

DUXOLETT®

21501 | 4,5 kg

Chokoladefortynder.

DUXOLETT®

21502 | 20 kg

Chokoladefortynder.

GLUTENFRI

Nogle kan ikke tåle gluten og mange følger en diæt, hvor de ønsker at undgå gluten i videst mulig omfang.

Derfor har Credin udviklet et sortiment af glutenfri produkter af højeste kvalitet.

GLUTENFRI SOFTKERNE

989685 | 15 kg

Brødblanding til glutenfri softkernebrød.

Dosering: 100/0

GLUTENFRI SOFTKERNE U. GRÆSKAR

989675 | 15 kg

Brødblanding til glutenfri softkernebrød .

Dosering: 100/0

GLUTENFRI BAGUETTE

989680 | 15 kg

Brødblanding til glutenfri baguettes, rundstykker m.fl.

Dosering: 100/0

GLUTENFRI BAGUETTE U. SALT

989682 | 15 kg

Brødblanding til glutenfri baguettes, rundstykker m.fl.
Ikke tilsat salt.

Dosering: 100/0

GLUTENFRI BROWNIE

989687 | 15 kg

Kageblanding til fremstilling af glutenfri brownies.

Dosering: 100/0

GLUTENFRI SPONGE CAKE *Nyhed*

989723 | 15 kg

Kageblanding til fremstilling af glutenfrie roulade- og lagkagebunde.

Dosering: 100/0





Et godt tip

Glutenfri Brownie er ikke kun til dem der vil undgå gluten - for det er nemlig den skønneste brownie der findes!

NOTER



*Vi deler
passionen
for det gode
bagværk.*



Godt håndværk

SKABER GODT BAGVÆRK

Credin A/S har mere end 80 års erfaring i at udvikle og implementere bageriprodukter samt ingrediensløsninger. Vi bestræber os på at gøre dig og dine kunder tilfredse, ved at udvikle produkter af højeste kvalitet, som følger tidens trends.

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 bagehjælpemidler, surdeje og brødkoncentrater til kageblandinger og cremer.

Vores team af engagerede og kompetente fagkonsulenter står altid til rådighed med sparring og vejledning om alt fra den rigtige proces til optimering af dit sortiment og butik.

Har du spørgsmål til produktkataloget, er du altid velkommen til at kontakte Credin fagkonsulenter.

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

WWW.CREDIN.DK



Credin A/S · Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · info@credin.dk · +45 7224 3000