



AUGUST 2018

# PRODUKTKATALOG

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.



Helle Lodahl

Helle Lodahl  
Applikationsansvarlig

Charsten Lilleris  
Fagkonsulent

Thomas Bangsgaard  
Fagkonsulent







# INDHOLD

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



# BAGEHJÆLPEMIDLER

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

## CREDIFROST SUPER

97162510 | 12,5 kg

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

*Dosering: 2-3%*

## CRELUNA

91010410 | 13 kg/spand

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

*Dosering: 2-3%*

## SUPER Y PALS

92494610 | 14 kg/spand

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

*Dosering: 6-8%*

## FEBAKO SUPER

94840510 | 12,5 kg

Bagemiddel til fremstilling af morgenbrød og flutes med god volumen.

*Dosering: 5%*

## FROST OPTIMAL 12,5 KG

94585110 | 12,5 kg

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

*Dosering: 2-3%*

## HOLLANDIA TVEBAKGELÉ

91297210 | 16 kg/spand

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

*Dosering: 5-10%*

## DRIMOL

94872110 | 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**

81190400 | 20 kg

Rugsurdej i pulverform ca. 200 syregrader.

*Dosering: 3%*

## **NAVER KERNESUR**

80876800 | 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

93610210 | 12,5 kg

Brødblanding til mørkt softkernerugbrød med markant maltsmag.

*Dosering: 100/0*

### PASCO® MØRK SOFTKERNE

94211010 | 12,5 kg

Brødblanding til softkernerugbrød med mild maltsmag.

*Dosering: 100/0*

### PASCO® NY KERNE

94051710 | 12,5 kg

Brødblanding til et let, lyst rugbrød med få rugkerner.

*Dosering: 100/0*





## KONCENTRATER

### MULTIBASE® RUGBRØD

98950110 | 12,5 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*

### COMBI KERNE RUG KONC.

92362310 | 12,5 kg

Flexibelt rugbrøds koncentrat til direkte fremstilling af kerneholdige rugbrødstyper.

*Dosering: 50/50*

### JUST4TASTE® DELIKATO KONC.

94469010 | 20 kg

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

*Dosering: 50/50*

### COMBI SOFT RUG KONC.

92362210 | 12,5 kg

Rugbrøds koncentrat til direkte fremstilling af let rugbrød uden kerner.

*Dosering: 50/50*

# SPECIALBRØD

Credin har et væld af løsninger til produktion af specialbrød, uanset om du foretrækker helblandinger eller koncentreter, 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

93940710 | 12,5 kg

Lyst specialbrødsblanding med solsikke, sesam, havre og soja.

*Dosering: 100/0*

---

### PASCO® 3 KORN

94490310 | 12,5 kg

Lyst specialbrødsblanding med hørfrø og rugflager.

*Dosering: 100/0*

---

### PASCO® HAVRE

94040910 | 12,5 kg

Lysebrunt specialbrødsblanding med hørfrø, havre og knækket hvede.

*Dosering: 100/0*

---

### PASCO® SIGTE

94092510 | 25 kg

Lyst specialbrødsblanding med rugsigtemel, hvedeklid og knust kommen.

*Dosering: 100/0*

---

### PASCO® MAJS

95250910 | 12,5 kg

Lyst specialbrødsblanding med majsflager og hvedekim.

*Dosering: 100/0*

---

### PASCO® GROVBRØD

93603210 | 12,5 kg

Lyst specialbrødsblanding med grahamsmel, knækket hvede og hvedeklid.

*Dosering: 100/0*

---

### PASCO® VALNØD

94102410 | 12,5 kg

Lysebrunt specialbrødsblanding med maltede hvedekerner og hvedeklid.

*Dosering: 100/0*

---

### PASCO® CIABATTA

94121110 | 12,5 kg

Lyst specialbrødsblanding med durum, hvedesurdej og malt.

*Dosering: 100/0*

---



## KONCENTRATER

### PASCO® CIABATTA KONC.

93560110 | 12,5 kg

Lyst specialbrøds koncentrat med durum, hvedesurdej og malt.

*Dosering: 15/85*

### JUST4TASTE® POTATO KONC.

94462510 | 12,5 kg

Lyst specialbrøds koncentrat med kartoffelflager, majsmel, hvid peber og gurkemeje.

*Dosering: 33/67*

### JUST4TASTE® MULTIKERNE KONC.

94463410 | 12,5 kg

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

*Dosering: 30/70*

### JUST4TASTE® RUSTIC KONC.

94468410 | 12,5 kg

Lysebrunt specialbrøds koncentrat med malt og hvedesurdej.

*Dosering: 20/80*

### JUST4TASTE® DELIKATO KONC.

94468910 | 12,5 kg

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

*Dosering: 50/50*

### PASCO® BRYDEBRØD KONC.

93571810 | 12,5 kg

Lysebrunt specialbrøds koncentrat med hørfrø og knækket hvede.

*Dosering: 33/67*

### JUST4TASTE® MALTBRØD KONC.

94463310 | 12,5 kg

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

*Dosering: 30/70*

### JUST4TASTE® GRÆSKAR KONC.

94468310 | 12,5 kg

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

*Dosering: 30/70*

### JUST4TASTE® SKOVBRØD KONC.

94468710 | 12,5 kg

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

*Dosering: 50/50*

### PASCO® MEXICO KONC.

94461610 | 12,5 kg

Lyst specialbrøds koncentrat med solsikke, sesam, havre og soja

*Dosering: 40/60*

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





### **PASCO® HAVRE KONC.**

94641810 | 12,5 kg

Lysebrunt specialbrøds koncentrat med hørfrø, havre og knækket hvede.

*Dosering: 40/60*

### **JUST4TASTE® MAJS KONC.**

98960410 | 12,5 kg

Lyst specialbrøds koncentrat med majs, solsikke og gurkemeje.

*Dosering: 50/50*

### **PANE PODEROSO KONCENTRAT**

94492110 | 12,5 kg

Mørkt specialbrøds koncentrat med kraftig smag af malt og rugsur.

*Dosering: 15/85*

### **OPTIMAL RUNDSTYK**

94586010 | 20 kg

Bagemiddel til fremstilling af morgenbrød og flutes.

*Dosering: 5/95*

### **MULTIBASE® MIDDELHAVSBRØD**

98941810 | 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.**

94481510 | 25 kg

Lyst specialbrøds koncentrat med hørfrø og rugflager.

*Dosering: 33/67*

### **COMBIBRØD KONC.**

93671410 | 12,5 kg

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

*Dosering: 33/67*





# 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 vores CREDI® Ferment brødblanding, som er baseret på fermenteret mel, og ristet malt og rugsurdej.

## FRANSK FLUTEMEL (BAGUETTE)

80561000 | 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

80563000 | 25 kg

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

## CAMPAILLOU

80571800 | 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

80392800 | 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*

94584810 | 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**

94513910 | 12,5 kg

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

*Dosering: 30/70*

## **FULDKORNSHVEDE BASIS**

93991110 | 12,5 kg

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

*Dosering: 100/0*

## **WHOLE&PURE**

80450000 | 10 kg

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

*Dosering: 100/0*

## **PASCO OMEGA® MØRK**

94222010 | 25 kg

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

*Dosering: 100/0*

## **PASCO® FIBER**

94421010 | 12,5 kg

Lys brødblanding til fremstilling af specialbrød med højt fiberindhold. Indeholder hvedeklid, ært fibre og rugsur.

*Dosering: 100/0*

## **FIT4LIFE® PROTEIN KONC. U.S.**

94515410 | 12,5 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 Trold Strygelse (tiger paste) som giver en fin krakeleret og crunchy overflade til dit bagværk.

### TROLD STRYGELSE

80540800 | 15 kg

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

### 4-KORNSBLANDING

96812910 | 20 kg

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

### 7-KORNSBLANDING

96824910 | 12,5 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**

93690010 | 10 kg

Bløddejskoncentrat til verdens bedste bløddej med god friskholdelse.

*Dosering: 25/75*

## **COMBI BLØDDEJ**

92412110 | 14 kg/spand

Fedtbaseret bløddejskoncentrat med alle aktive ingredienser.

*Dosering: 25/75*

## **PASCO® WIENER**

94191210 | 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**

97121010 | 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**

93551210 | 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**

93552510 | 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**

93630810 | 12,5 kg

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

## **CREDI® LUKSUS BROWNIE**

93662110 | 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**

93551710 | 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**

93553510 | 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**

93621910 | 12,5 kg

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









# 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**

93710910 | 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®**

94540410 | 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®**

96321610 | 25 kg

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

---

## **CREDIMIN® DK**

94521910 | 12,5 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**

94602810 | 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**

93803210 | 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**

93806410 | 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**

93806810 | 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**

93807210 | 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**

93821710 | 10 kg

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

---

### **LUKSUS MUFFIN MØRK**

93821510 | 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**

93672110 | 12,5 kg

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

*Dosering: 100/0*

---

### **CREDI® QUARK SCONES**

93684410 | 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<sup>®</sup>, COOKIES, KOKOS OG MARENGS

Skal du bage kokostoppe, florentinere eller marengs, så er Creden 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

93650210 | 12,5 kg

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

## CREDI<sup>®</sup> COOKIES PLAIN/LYS *Nyhed*

93685910 | 10 kg

Lys kageblanding til fremstilling af sprøde og chewy cookies.

## CRUSTEX<sup>®</sup> MULTI

95621210 | 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

93687110 | 12,5 kg

Lys kageblanding til fremstilling af sprøde cookies.

## CREDI<sup>®</sup> COOKIES DARK/MØRK *Nyhed*

93687810 | 10 kg

Mørk kageblanding til fremstilling af sprøde og chewy cookies.

## MARENGS

96251210 | 3 kg/spand

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







## BAGEPULVER OG VANILJESUKKER

### **ORKIDÉ® BAGEPULVER**

85000010 | 15 kg

Bagepulver. Velegnet til alle typer af kager og cookies.

---

### **ORKIDÉ® BAGEPULVER**

96412410 | 4 kg/spand

Bagepulver. Velegnet til alle typer af kager og cookies.

---

### **VANILJESUKKER**

96451510 | 4,5 kg/spand

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

---

## VANDBAKKELSE

### **WALES POWDER MED ÆG**

95412810 | 12,5 kg

Specialmel til fremstilling af vandbakkelse.  
Tilsættes kun varmt vand.

---

### **WALES POWDER KONC.**

95411310 | 10 kg

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

---

## KLEJNER

### **KLEJNEFIX**

94691510 | 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**

93011410 | 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*

## **BAGE CREMIN® EXPO**

93302711 | 25 kg

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

*Dosering: 300g/liter*

## **BAGE CREMIN® LUKSUS D**

93320010 | 12,5 kg

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

*Dosering: 350g/liter*

## **BAGE CREMIN® LUKSUS**

93143710 | 12,5 kg

All round cremepulver også velegnet til flødecreme. God bagestabilitet.

*Dosering: 400g/liter*

## **CREMIN® PATISSIERE**

93101610 | 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**

93301510 | 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

93550410 | 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 *Nyhed*

93549810 | 12,5 kg

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

## CREDI® FILLING MAPLE *Nyhed*

93549710 | 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

95203610 | 12 kg

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

## PIZZA PASTA

94821910 | 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**

92610510 | 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**

92611510 | 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**

92611010 | 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**

92602210 | 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**

92612310 | 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**

92612510 | 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.





# 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**

80621800 | 12,5 kg/spand

Gelé til abrikotering. Skal opvarmes og påføres varm.

---

## **KOMPLEMENT ASIN**

95990110 | 0,25 ltr/plastflaske

Syre til aktivering af gelé.

---

## **CREDIGEL DK**

99581910 | 6 kg/spand

Ready-to-use gelé til frugttærter.

## **PALETTA SPRAY NEUTRAL**

80644000 | 12 kg/plastdunk

Ready-to-use sprøjetegelé.

---

## **ASIN LYNCELÉ**

95233810 | 12 kg/plastdunk

Gelé til frugttærter - skal tilsættes gelésyre.

---

## **CREDIGEL JORDBÆR**

99980610 | 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®**

90494510 | 12 stk/ks

Sprayfedt til smøring af plader og forme.

---

## **DUXOLETT®**

95183810 | 4,5 kg

Chokoladefortynder.

---

## **DUXOLETT®**

95181110 | 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

98968510 | 15 kg

Brødblanding til glutenfri softkernebrød.

*Dosering: 100/0*

## GLUTENFRI SOFTKERNE U. GRÆSKAR

98967510 | 15 kg

Brødblanding til glutenfri softkernebrød.

*Dosering: 100/0*

## GLUTENFRI BAGUETTE

98968010 | 15 kg

Brødblanding til glutenfri baguettes, rundstykker m.fl.

*Dosering: 100/0*

## GLUTENFRI BAGUETTE U. SALT

98968210 | 15 kg

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

*Dosering: 100/0*

## GLUTENFRI BROWNIE *Nyhed*

98968710 | 15 kg

Kageblanding til fremstilling af glutenfri brownies.

*Dosering: 100/0*

## GLUTENFRI SPONGE CAKE

98972310 | 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!







*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](http://www.credin.dk)

## VI STÅR TIL DIN RÅDIGHED

THOMAS BANGSGAARD  
Fagkonsulent  
Syddanmark  
+45 2330 7127  
[thomas.bangsgaard@credin.dk](mailto:thomas.bangsgaard@credin.dk)

CHARSTEN LILLERIS  
Fagkonsulent  
Norddanmark  
+45 2933 7712  
[charsten.lilleris@credin.dk](mailto:charsten.lilleris@credin.dk)

HELLE LODAHL  
Applikationsansvarlig  
+45 2130 0077  
[helle.lodahl@credin.dk](mailto:helle.lodahl@credin.dk)

[WWW.CREDIN.DK](http://WWW.CREDIN.DK)

Credin A/S · Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · [info@credin.dk](mailto:info@credin.dk) · +45 7224 3000

