



SPANDE MED GENLUK

PRAKTISK EMBALLAGE

INSPIRATION I HVERDAGEN

Det er nemt og praktiske ...

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

Christian Larsen
Bageriet Medaljon i Horsens





GODT OVERBLIK OG NEM HÅNDTERING

Fremover leverer Credin A/S udvalgte produkter i nye spande med genluk

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

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

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

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

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

Rigtig god læselyst.

NEAPOLITANAKAGE

8 stk. á 600 g

Denne skønne kage er ikke blot en fryd for øjet, men også for den søde tand – fordi kombinationen af jordbærfromage, fintsmuldrede cookies og mørk kagebund giver en lækker mundfuld.

Denne skønne kage er ikke blot en fryd for øjet, men også for den søde tand – fordi kombinationen af jordbærfromage, fintsmuldrede cookies og mørk kagebund giver en lækker mundfuld.

Mørk kagebund:

1.500 g CREDI® Softcake Mørk dej
(Se grundopskrift s. 5)

Mørke cookies:

400 g CREDI® Cookies Dark
60 g Margarine Røre Blød
35 g Vand

Alle ingredienser til cookies røres sammen på en gang i 3 min med spartel ved langsom hastighed. Tril dejen til en pølse og skær stykker på 60 g pr. stk. Cookies bages i 13-15 min ved 180 °C.

Neutral fromage og jordbærfromage:

1.740 g Neutral fromage (Se grundopskrift s. 5)

1.740 g Jordbærfromage (Se grundopskrift s. 5)

Øvrige ingredienser:

160 g Credigel

1.500 g dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir. Kagen bages i 18-20 min ved 170 °C. Med ring Ø16 cm stikkes der bunde ud af den mørke kage. I en ring Ø16 cm, foret med kantfolie lægges en bund. Ovenpå hældes 200 g neutral fromage, og når den har sat sig en smule drysses 50 g fintsmuldrede mørke cookies ovenpå. Derefter hældes 200 g jordbærfromage på, og kagen sættes på frost til den skal bruges. Når kagen tages ud fra frost, smøres 20 g Credigel på toppen.



Grundopskrifter

CREDI® SOFTCAKE MØRK DEJ

- 1.000 g CREDI® Softcake Mørk
- 300 g Vegetabilsk olie
- 350 g Æg
- 225 g Vand
- 1.875 g Vægt i alt

Alle ingredienser røres sammen på en gang i 4-5 min med spartel ved medium hastighed.

FROMAGE JORDBÆR / NEUTRAL

- 1.000 g Piskefløde
- 250 g Vand (ca. 20-25 °C)
- 200 g CREDI® Fond Jordbær / Neutral
- 1.450 g Vægt i alt

CREDI® Fond opløses i ca. 20-25 °C varmt vand. Fløden piskes meget let. 1/3 fløde vendes i CREDI® Fond blandingen, og det blandes godt sammen. Derefter vendes resten af fløden i, og det blandes godt.



PIZZA PASTA

- 250 g Pizza Pasta
- 1.000 g Vand

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

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





*Spande med
genluk*

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



SORTIMENT



VANILJESUKKER

4,5 kg

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



ORKIDE® BAGEPULVER

4,0 kg

Velegnet til alle typer af kager og cookies.



MARENGS

3,0 kg

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



PIZZA PASTA

3,5 kg

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



CREDI® FOND JORDBÆR

3,0 kg

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



CREDI® FOND HINDBÆR

3,0 kg

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



CREDI® FOND NEUTRAL

3,0 kg

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



CREDI® FOND CITRON

3,0 kg

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



CREDI® FOND KAKAO

3,0 kg

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



Godt håndværk SKABER GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og den rigtige proces. Credin har hele paletten af ingrediensløsninger til dine brød og kager, lige fra bagehjælpemidler og brødkoncentrater til kageblandinger og Credi® Fonds.

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

Mere inspiration

- finder du på www.credin.dk

VI STÅR TIL DIN RÅDIGHED

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

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

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

