Orkla

SOMMERHYGGE

SOMMER OG GRILL PÅ TERRASSEN

CBP er klar med inspiration

Let bestilling på cbpwebshop.dk søg på: sommer2020-side1

Pre-pak de lækre produkter, så de præsenterer sig flot i din butik

SOMMERGRILL

Danskerne er vilde med nemme og lækre aftensmads-produkter. Især når vejret er godt, og grillen tændes på terrassen, så er det lækre bagværk som oftest en del af menuen.

Vi foreslår et sortiment af friskbagte pizzabrød med tomatpasta, wraps med hamp, pølsebrød samt focacciabrød.

Cellofanpose med klodsbund

☐ **140x60x300 mm**
Varenr. 49836.
500 stk.

☐ **100x60x300 mm**
Varenr. 49837.
500 stk.

☐ **Plastpose CPP på bøjle**
Varenr. 49160.
220x315/40+40x0,035 mm
1.000 stk.

☐ **Plastpose PP på bøjle**
Varenr. 43101.
220x420/40+40x0,03 mm
1.000 stk.

☐ **Plastpose uden huller**
Varenr. 46075.
250x500x0,25 mm
1.000 stk.

☐ **Cellofanpose med klodsbund**
Varenr. 49839.
60x50x200 mm.
1.000 stk.

☐ **Etiket 'Bagt med kærlighed' ø45 mm**
Varenr. 50685.
250 stk.

☐ **Etiket 'Bagt med kærlighed' ø74 mm**
Varenr. 50686.
250 stk.

Deli plastbægre
Runde i klar PET plast.

☐ **350 ml.**
Varenr. 49100.
500 stk.

☐ **450 ml.**
Varenr. 49101.
500 stk.

☐ **750 ml.**
Varenr. 49102.
500 stk.

☐ **Deli låg fladt**
Varenr. 49103. Klar PET plast.
500 stk.
Passer til Deli plastbægre
(varenr. 49100, 49101 og 49102)

TIL BUTIKKEN U/B

2 stk. plakater (50×70 cm) til gadestander og 1 stk. A4 skilt til disken (stander og plexiglas-holder medfølger ikke).
Tilbuddet gælder så længe lager haves.

Bestil plakatpakken på cbpwebshop.dk
- søg på varenr. 59923

Let bestilling på cbpwebshop.dk - søg på: sommer2020-side2

UDVIKLET AF CREDIN

KOLDHÆVET FERMENT FOCACCIABRØD

Fristende brød til sommermad

Ingredienser

6.000 g Credi® Ferment (945848)
135 g Havsalt m/jod fint (34824)
80 g Kronjäst orig. gær (36018)
60 g Credifrost® Super (971625)
4.000 g Vand 1
500 g Vand 2
500 g Ekstra Jomfru Oliven Olie (33408)
50 g Urtehave Rosmarin (29485)
210 g Havsalt m/jod medium (34823)

Dejen ældes i 10 min. i 1. gear. Vand 2 tilsættes i 2. gear af 2 gange. Salt tilsættes de sidste 3 min. Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plastbakke i en time og tildækkes med plastik. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter.

Næste dag tages dejen ud fra køl og står en time i bageriet. Vendes ud på durummel og hakkes ud i pladens længde på 500 g. Trykkes med fingrene og toppes med en god olivenolie eller pesto.

Dejen hviler en halv time og trykkes igen. Herefter hviler dejen igen en halv time og afslutningsvis trykkes den endnu en gang. Tørraskes under plast i ca. 90 min. Inden bagning toppes med rosmarin og salt.

Sættes ind i ovnen ved 250°C, der reduceres til 200°C og bages i 14-16 minutter.

AVANCE: 63%
ved vejl. udsalgspris:
stykpris kr. 20,-
Beregninger er ekskl. arbejdsløn og emballage

23 stk. à 500 gram

KOLDHÆVET FERMENT PIZZA

Let og lækkert til dine kunder, som de selv hurtigt kan færdiggøre derhjemme med yndlingsfyldet

Ingredienser

6.000 g Credi® Ferment (945848)
135 g Havsalt m/jod (34824)
80 g Kronjäst original gær (36018)
60 g Credifrost® Super (971625)
4.000 g Vand 1
500 g Vand 2

Dejen ældes i 10 min. i 1. gear. Vand 2 tilsættes i 2. gear af 2 gange. Salt tilsættes de sidste 3 min. Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plast bakke i 1 time og tildækkes med plastik. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter.
Næste dag tages dejen ud fra køl og står 1 time i bageriet. Vendes ud på durummel og hakkes ud på 90 g. Ønskes pizzaerne i middagsstørrelse, hakkes de ud på 180 g.

De sættes på plade og formes til pizza. Toppes med 45 g oprørt Pizza Pasta (948218). Tørraskes under plast ca. 90 min.

Sættes ind ved 250°C, der reduceres til 200°C og bages i 14-16 minutter. Efter bagning toppes med oregano.

Forpak pizzerne i klare poser og sælg dem hele dagen i butikken. Alterntivt kan de tilføjes toppings og sælges lune som to-go snack i butikken.

AVANCE: 87-90%
ved vejl. udsalgspris: stykpris kr. 10,-
4 stk. kr. 30,-
Beregninger er ekskl. arbejdsløn og emballage

119 stk. à 90 gram

UDVIKLET AF HOLST & HEJNI

VEGANSKE FLADBRØD TIL WRAPS

Fristende nyt til lækker og let sommermad

Ingredienser

2.000 g Hvedemel Manitoba Casillo (33816)
375 g Durum Extra Arancio (33895)
250 g Bygsur 20aktiv, flydende (802038)
250 g Planteolie, vegetabilsk (33417)
125 g Øko Hampemel fin (33202)
50 g Salt m/jod (34799)
20 g Kronjäst original gær (36018)
1.600 g Vand

Ingredienserne (minus olie) ældes langsomt i 8 min. Olien tilsættes, og dejen ældes skær. Ligger 120 min. i dejkasse inden afvejning på 100 g. Rulles ned (pizzastørrelse) på 0,6 mm. Lægges på en fedtet bageplade og bages ca. 2 min. ved 275°C.

Rulles med fyld umiddelbart efter afbagning, eller pakkes i plastikpose (43313) til salg i butikken.

AVANCE: 86-90%

ved vejl. udsalgspris: stykpris kr. 10,-
4 stk. kr. 30,-
Beregninger er ekskl. arbejdsløn og emballage

46 stk. à 100 gram

TIP!
Dejen kan også bruges til pita og burgerboller

VEGANSKE PØLSEBRØD

Lækre brød til en grillaften

Ingredienser

2.000 g CBP Hvedemel (4001)
500 g CBP Fuldkornshvedemel (4090)
200 g Planteolie, vegetab. (33417)
125 g Flydende surdej hvede (802042)
100 g Kronjäst original gær (36018)
60 g Salt m/jod (34799)
60 g Stødt Melis (34404)
1.400 g Vand

Ingredienserne (minus olie) ældes langsomt i 8 min. Planteolie tilsættes og dejen ældes skær i 2. gear. Ligger 15 min. som dej, vejes af (2.100 g) og virkes op. Efter yderligere 15 min. liggetid slås de op som boller og rulles aflange.

Raskes 50-60 min. og bages 8-10 min. ved 210°C.

AVANCE: 85-88%

ved vejl. udsalgspris: stykpris kr. 3,-
6 stk. kr. 15,-
Beregninger er ekskl. arbejdsløn og emballage

63 stk. à 70 gram

Let bestilling på cbpwebshop.dk - søg på: sommer2020-side4

Der tages forbehold for udsolgte varer, pris- og afgiftsændringer samt tryk- og fotofejl.