



BAG MED DANSK HAMP

Kom i gang med at bage med den bæredygtige og velsmagende råvare

ER DU MED PÅ TRENDEN?

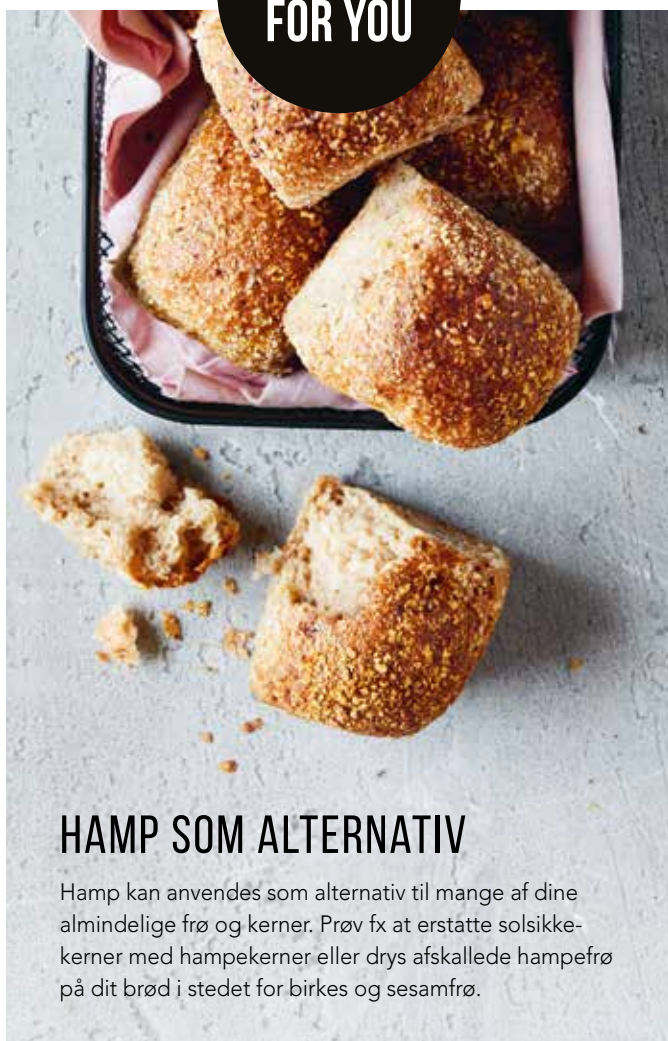
Hamp er en af de helt store fødevareretrends, så det er bare med at komme i gang. Tricket er at bruge hamp til at forbedre næringsværdien af de produkter, man har i forvejen.

Efterspørgslen på hamp har betydet, at produktionen af hampeafgrøden er blevet professionaliseret, og at der er blevet udviklet gode og sikre hampe-sorter. De hampeprodukter, du køber hos CBP, kommer alle fra Møllerup Gods. Det er Skandinaviens største og mest professionelle producent, som udelukkende anvender den godkendte hampesort Finola.





#GOOD
FOR YOU



HAMP SOM ALTERNATIV

Hamp kan anvendes som alternativ til mange af dine almindelige frø og kerner. Prøv fx at erstatte solsikke-kerner med hampekerner eller drys afskallede hampefrø på dit brød i stedet for birkes og sesamfrø.

DERFOR SKAL DU BRUGE HAMP

1

Hamp er en kilde til protein og har et højt indhold af kostfibre og omega-3-fedtsyrer.

2

Hamp vandes og sprøjtes ikke, hverken ved økologisk eller konventionel dyrkning.

3

Hamp er klimavenlig; det absorberer store mængder CO₂ under væksten.

4

Hamp er glutenfri.

5

Hampen er dyrket og bearbejdet i Danmark, så der er kort vej fra jord til bord.



SÅDAN MÅ DU ANPRISE DINE HAMPEPRODUKTER

Man skal holde tungen lige i munden, når man vil give sine produkter rosende ord med på vejen. Men når det gælder bagværk med hamp fra CBP kan du roligt sige, at hampen bidrager med følgende:

”Kilde til protein”

”Omega-3-fedtsyrer”

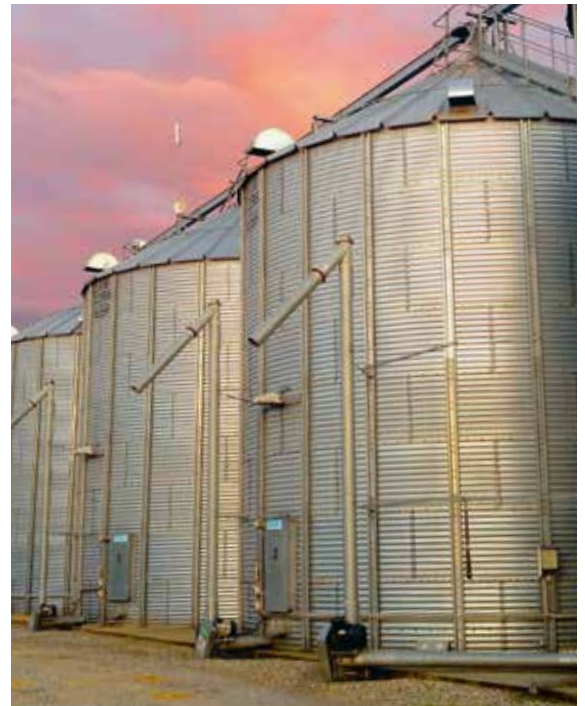
”Højt fiberindhold”

HAMP ER SLET IKKE SKÆVT

De hampeprodukter, du køber hos CBP, kommer alle fra Møllerup Gods. Det er Skandinaviens største og mest professionelle producent, som udelukkende anvender den godkendte hampesort Finola med under 0,2% THC. Deres produkter er derfor 100% sikre, og du kan roligt bage løs med den gode og næringsrige hamp.

Det 425 hektar store Møllerup Gods ligger ved Rønede på Djursland, i det naturskønne område ved Mols Bjerge. Godsets jorder anvendes til planteavl, herunder hampesorten Finola, der er godkendt til industriel brug i Danmark.

Møllerup Gods ejes af Anne-Sophie og Stig Gamborg, som driver planteavl, feriehusudlejning, jagter og balletforestilling på det smukke gods.



HOS CBP HAR VI VALGT AT LANCERE FIRE HAMPEPRODUKTER:



NØDDELIGNENDE SMAG

Økologisk hampemel er fra naturens side 100% glutenfri og med højt fiberindhold, og en kilde til protein med et lavt indhold af kulhydrater. Hampemel er lavet af pressede hampefrø, der er drænet for olie, og som har en nøddelignende smag.

Varenr. 33202 · Øko Hampemel, fin · 10 kg



GODT ALTERNATIV TIL FRØ OG KERNER

Økologiske hampefrø er hele rå hampefrø, som kun har gennemgået børstning og rensning, inden de pakkes. De er et godt alternativ til andre typer af frø og kerner i alle former for brød, knækbrød, boller og müsli. Hampefrø har et højt indhold af omega-3-fedtsyrer og sammenlignet med fx hørfrø indeholder hampefrø ca. 1/3 mere fiber.

Varenr. 33203 · Øko Hampefrø, hele · 10 kg



VELEGNET TIL TOPPING

Afskallede hampefrø er hampefrø uden skal. Smagen er rund, blød og nøddelignende. Frøene er meget velegnede i brød og som topping på brød, smoothie bowls, grød eller dine kager, når de skal have lidt "kant".

Varenr. 33204 · Hampefrø, afskallede · 10 kg



KNASENDE STRUKTUR

Økologiske hampefiberskaller er et grovpulver, som er fremstillet af skallerne fra frøene. Pulveret har en knasende tekstur og er en måde at udnytte hampefrøene på, som dermed bidrager til reducere af madspild.

Varenr. 33205 · Øko Hampefiberskaller, fint · 10 kg

HAMPEVÆRDIERNE

HAMPEFRØ vs. ANDRE FRØ

	PROTEIN	FIBER	KULHYDRAT
Ristet hampfrø	26	29	2,4
Solsikkefrø	19,9	2,7	17,1
Birkes, frø	18	10	23,7
Sesamfrø	17,7	18	23,5
Hørfrø	25	18	36,1



HAMPEMEL vs. ANDET MEL

	PROTEIN	FIBER	KULHYDRAT
Hampemel	31	40	1,5
Hvedemel	11	3,7	68
Rugmel	9	16	58
Grahamsmel	10	12	60
Speltmel	12	12	68
Fuldkornsmel	11	11	59

Pr. 100 gram



VIDSTE DU, AT...

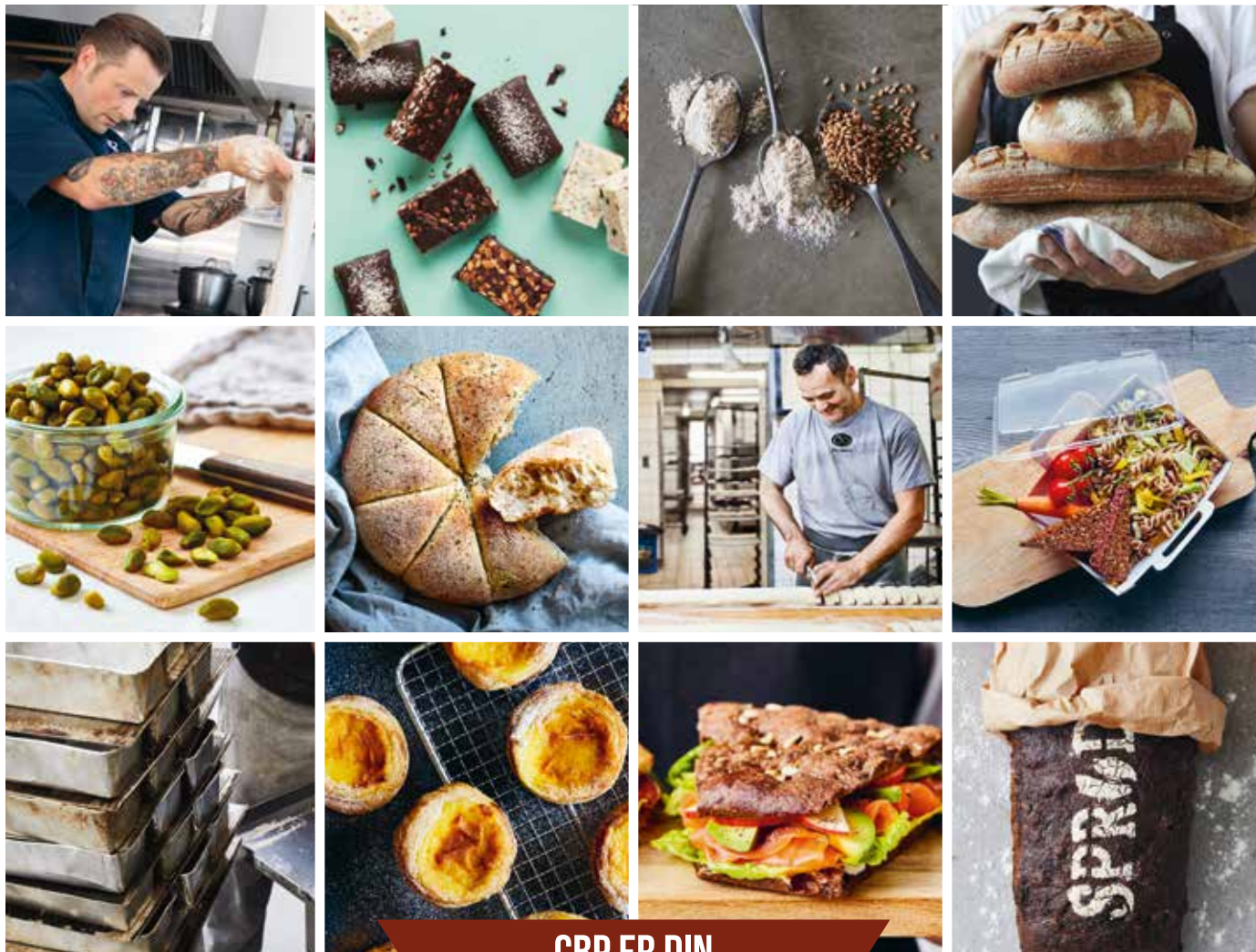
Hampfrø indeholder flere forskellige mineraler som fx magnesium, jern, zink og calcium.

INSPIRERENDE OPSKRIFTER MED HAMP

Kom godt i gang med de nye hampeprodukter med disse inspirerende opskrifter fra CBP. Hamp er "in", især blandt yngre og sundhedsbevidste kunder. Hvis du kan skrive "bagt med hamp" på et eller flere produkter, viser du dine kunder, at du tænker sundt, innovativt og bæredygtigt.

Se opskrifterne i
SPRØD#11 eller i
CBP Premium Pro





CBP ER DIN

Sep. 2020

Samarbejdspartner

FORRETNINGSUDVIKLING, ONE STOP SHOP, FAGLIG SPARRING OG KOMPETENCELØFT

LEVERANDØR

til bagerisektoren siden 1931
– ingredienser, bageriløsninger, koncepter og nonfood produkter

INSPIRATION

til bageri og butik
– opskrifter, tips, idéer, bagerkurser og erfa/netværksmøder

PREMIUM PRO

IT-bagersystem
– opskrifter, økonomi-beregning, dokumentation og prissætning

KOMPROMISLØS KVALITET

– dokumentation, kontrol, fødevarerikkerhed og miljø

KOMPETENCEUDVIKLENDE

– stærk på rådgivning og sparring både fagligt og forretningsmæssigt

UDVIKLINGSORIENTERET

med afsæt i det bagerfaglige, råvare-, markeds- og forbrugertrends

NEM HVERDAG

– webshop, online markedsføringsportal og kampagnemateriale

CBP APP

hurtig adgang til inspiration, opskrifter, katalog etc.

INGREDIENSER
NONFOOD
BAGERILØSNINGER

