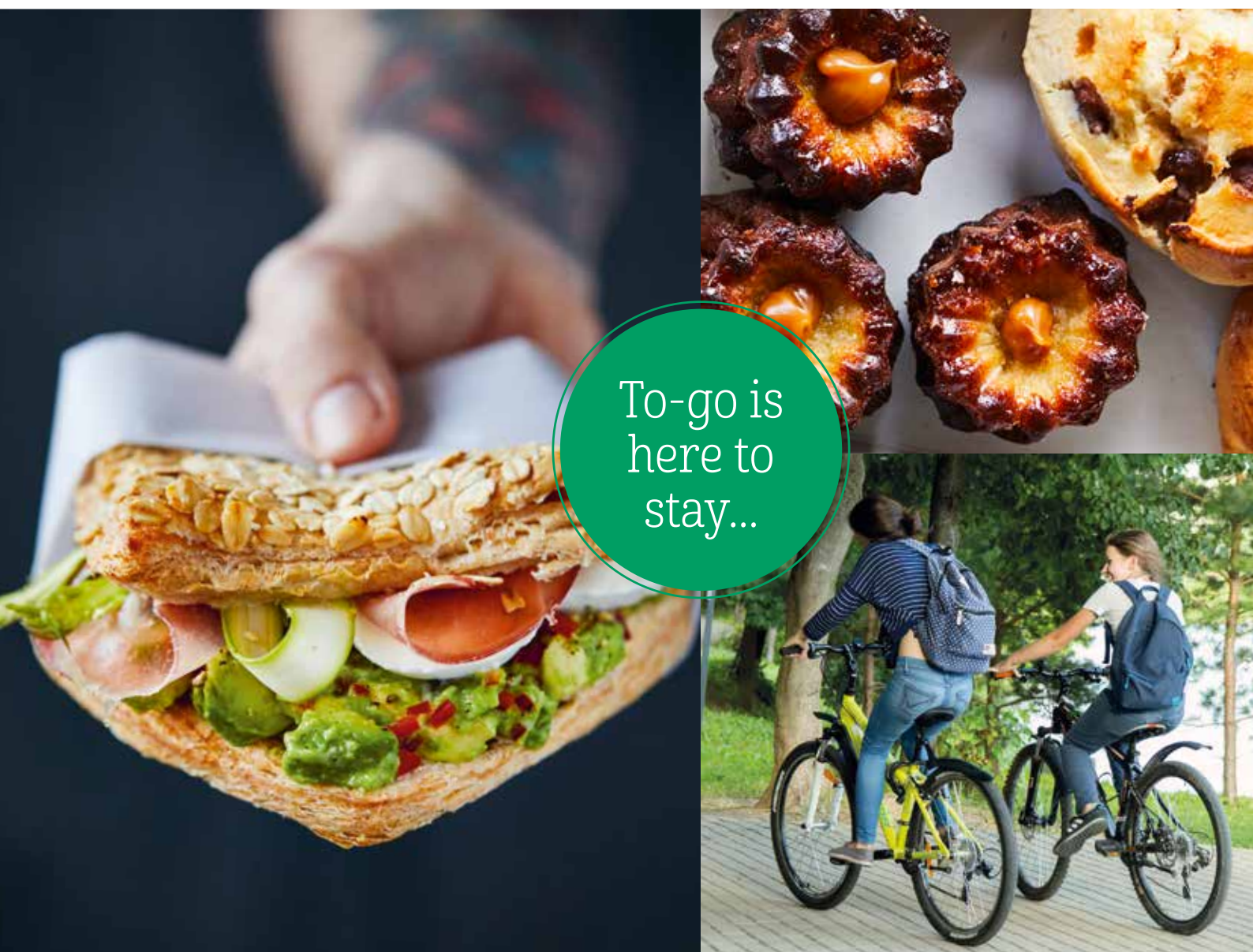


# SMAG PÅ FARTEN

MASSER AF OPSKRIFTER – HOLST & HEJNI ANBEFALER – BUTIKSPAKKE – EMBALLAGER



To-go is  
here to  
stay...



TEMA  
**SMAG**  
*på farten...*





# SMAG PÅ FARTEN

## Nemt og lækkert til dine travle kunder

Danskerne har travlt som aldrig før, og flere måltider indtages på vej fra det ene gøremål til det andet.

Samtidig stiger kravene til kvalitet og god smag, og netop dét er din mulighed for at få en bid af omsætningen.

Find inspiration blandt nye Smag på farten-opskrifter udviklet af vores fagkonsulenter og samarbejdspartnere.

Kom i gang nu og vis dine kunder, hvad din bagerbutik også kan.



## INDHOLD

03	Intro	19	Emballager
04	Butikspakke	22	Webshop
05	Opskrifter	23	Kvikguide til Skiltet-service
12	H&H anbefaler		
16	Serveringsforslag til sandwichfyld		

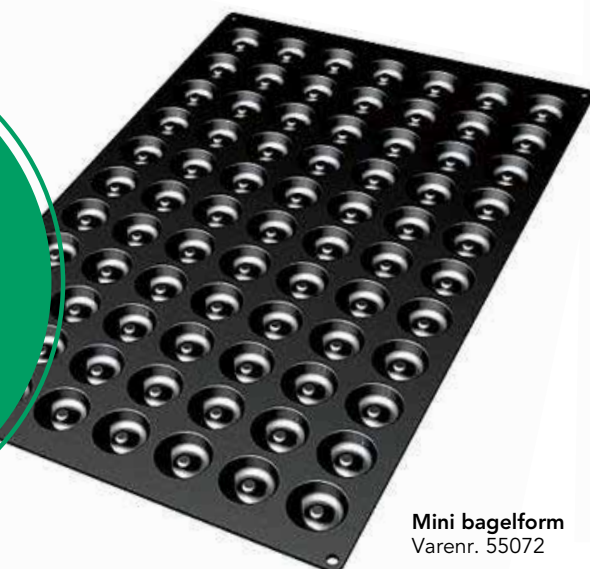


# ER DU MED PÅ MAD PÅ FARTEN?

**KØB 5 ASS. OG  
FÅ BUTIKSPAKKEN  
UDEN BEREGRNING**

Manuelt tilbud varenr. 59881.

Kan kun bestilles  
via CBP distriktschef  
eller kundeservice.



**Mini bagelform**  
Varenr. 55072



**TakeAwayTray**  
Varenr. 45371



**Fit4Life Proteinbrød koncentrat**  
Varenr. 945150



**Grill mix grøntsager**  
Varenr. 3026



**Snackback med afrivning**  
Varenr. 45106



**Stor snackback ned afrivning**  
Varenr. 45370



**Rød pesto**  
Varenr. 3028

**Grøn pesto**  
Varenr. 3027



**Ireks Spelt & Honning**  
Varenr. 40438



**Kokosnød pasta**  
Varenr. 29173



**Aktiv Havresurdej**  
Varenr. 802040

Varenr.	Beskrivelse	
45371	TakeAwayTray 50 stk.	210×70×270 mm m/håndtag
45370	Snackbag Stor Smagfuldt m/afrivning, 1000 stk.	215×60/60×165 mm m/afrivning
45106	Snackbag Smagfuldt m/afrivning 1000 stk.	120×50×300 mm m/afrivning
55072	Mini Bagelform til 77 kager, 1 stk.	silikone Ø41 mm H12 mm
945150	Fit4Life Proteinbrød koncentrat 10 kg	
3026	Grill mix grøntsager 4×1,7 kg	
3027	Grøn pesto 4×1,7 kg	
3028	Rød pesto 4×1,7 kg	
29173	Kokosnød pasta 5 kg	
802040	Havresur 20 aktiv, flydende 10 kg	
40438	Ireks Spelt & Honning 12,5 kg	



# TIL BUTIKKEN

Sæt spot på udvalget af hurtige måltider med en kampagnepakke\*

\*Gælder så længe lager haves

3 stk hyldevippere – fanger kundernes øjne på glasmonter eller hylder



1 stk gulvsplash (60 cm) til indgangspartiet  
– nem at tage af og flytte



2 stk pengemåtter (17 × 24 cm)  
til disken



1 stk. A4 skilt – lige til  
at sætte i holder på disk eller bord



2 stk. plakater,  
(50×70 cm) til gadestander

## FÅ DINE TRAVLE KUNDER TIL AT KIGGE FORBI BUTIKKEN

Vis jeres udvalg af snacks, sandwich, tærter og andre lækkerier på facebook eller andre sociale medier.

#A

Kig forbi butikken og smag vores nye sandwichbrød, der er lune, lækre og nemme at spise på farten.

#B

Har du travlt med karriere, studie eller familien? Spar tid med vores store udvalg af lækre retter to-go...

#C

Sundt & nemt? Vores mad på farten er både lækker og grøn - kom ind og få en smagsprøve, når du er på farten...



Ét produkt  
– et utal af  
muligheder

## **FIT4LIFE PROTEINBRØD BASISOPSKRIFT**

**10.680 gram**

Brød med højt proteinindhold er en kæmpe trend og efterspørges af mange kunder. Med Fit4Life Proteinbrøds-koncentrat får du et lækkert brød-koncentrat med masser af anvendelsesmuligheder. Find nye idéer her eller prøv at skifte en af dine eksisterende opskrifter på eksempelvis pølsehorn ud med et sundere alternativ.

3000 g Fit4life Proteinbrød koncentrat  
3000 g CBP Fuldkornshvedemel  
180 g Kronjäst orig gær  
4500 g Vand

Alle ingredienser æltes sammen 5 min langsomt + 5-7 min hurtigt. Dejen skal æltes skær. Dejen kan deles i portioner og man kan tilføje forskelligt fyld.



# PIZZAKRONE

med grillede grøntsager,  
kylling og ost

## INGREDIENSER

1400 g Fit4life proteinbrød basisopskrift  
200 g Oprørt Pizza-pasta  
200 g Kylling  
200 g Grillede mix grøntsager  
100 g Revet ost

## PIZZA PASTA BASISOPSKRIFT

500 g Pizza Pasta  
2000 g Vand

1400 g dej rulles ned på 3 mm. Stykket deles i firkanter på 10×10 cm, som placeres i siliconeform varenr. 48207. Der bliver 20 firkanter á 70 g stykket.

På midten af dejstykket sprøjtes 10 g pizza-pasta og der fyldes 10 g grillede grøntsager og 10 g kylling ovenpå, derefter drysses med 5 g revet ost. Raskes i 35-40 min. Bages ved 210°C i ca. 20 min.

Pizza pasta: Ingredienserne røres sammen og henstår ca. 30 min. Opbevares på køl og har en holdbarhed på max. 5 dage.



Varenr.	Beskrivelse
4090	CBP Fuldkornshvedemel (60)
945150	Fit4life Proteinbrød koncentreret 10 kg
3026	Grillede mix grøntsager 4×1,7 kg
36018	Kronjäst orig gær 12×1 kg
948219	Pizza Pasta 3,5 kg
48207	Siliconeform til Ambrosia

**Avance: 82-84%**

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 15,-

3 stk. kr. 40,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

**Antal enheder: 20 stk. á 105 gram**

# HAKBOLLER

med karamel og chokolade

## INGREDIENSER

1000 g Fit4life proteinbrød basisopskrift  
 70 g OM Chokolade Chunks  
 40 g P-tærte skum  
 30 g Salt karamel flakes  
 60 g Æg

Alle ingredienser hakkes sammen med en metalskraber, til en så nogenlunde ensartet masse. Dejen vejes af i stykker på 90 g i siliconeform varenr. 48207.  
 Raskes i 35-40 min. og bages ved 210° C i 16-20 minutter.



med rødbede, græskarkerner og pesto

## INGREDIENSER

1000 g Fit4life proteinbrød basisopskrift  
 150 g Rødebedetern  
 75 g Græskarkerner  
 25 g Ekstra Jomfru Oliven Olie  
 25 g Grøn pesto

Alle ingredienser hakkes sammen med en metalskraber, til en så nogenlunde ensartet masse. Dejen vejes af i stykker på 90 g i siliconeform varenr. 48207.  
 Raskes i 35-40 min. og bages ved 210 grader i 16-20 min.



Hakboller med karamel og chokolade

**Avance: 77-80%**

ved vejl. udsalgspris:  
 stykpris: kr. 12,-  
 3 stk. kr. 30,-

Beregninger er ekskl. arbejdsløn og emballage

**Antal enheder: 13 stk á 92 gram**

Varenr.	Beskrivelse
4090	CBP Fuldkornshvedemel
945150	Fit4life Proteinbrød konc. 10 kg
36018	Kronjäst orig. gær 12×1 kg
32445	OM Chokolade Chunks 1×10 kg
28036	P-tærte skum 8×650 g
28800	Salt karamel flakes
48207	Siliconeform til Ambrosia
36210	Æg L 63-73 gram 30 stk. 8 bakker

Hakboller med rødbede, græskarkerner og pesto

**Avance: 85-87%**

ved vejl. udsalgspris:  
 stykpris: kr. 12,-  
 3 stk. kr. 30,-

Beregninger er ekskl. arbejdsløn og emballage

**Antal enheder: 13 stk á 92 gram**

Varenr.	Beskrivelse
4090	CBP Fuldkornshvedemel
33408	Ekstra Jomfru Oliven Olie i PET Sabroso
945150	Fit4life Proteinbrød konc. 10 kg
33187	Græskarkerner 25 kg
3027	Grøn pesto 4×1,7 kg
36018	Kronjäst orig. gær 12×1 kg
2592	Rødbede tern 10 kg
48207	Siliconeform til Ambrosia





# SANDWICHBOLLE

med rødbede, hampefrø og ost

## INGREDIENSER

1800 g Fit4life proteinbrød basisopskrift  
 300 g Rødbede tern  
 150 g Revet ost  
 15 g Hampefrø, afskallede

Rødbeder tilsættes dejen, og det æltes kun lige sammen.

Virkes rund og hviler i ca. 20 min.

Dejen virkes rund på afbrækker og bollemer sættes på plade og drysses med ost og hampefrø.

Hæver i ca. 40 minutter.

Bages ved 210° C i ca. 10-12 minutter.

**Avance: 89-91%**

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 10,-

3 stk. kr. 25,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage og er uden fyld

**Antal enheder: 30 stk á 76 gram**

Varenr.	Beskrivelse
259921	Hampefrø, afskallede (AB/BC Catering)
4090	CBP Fuldkornshvedemel
945150	Fit4life Proteinbrød konc. 10 kg
36018	Kronjäst orig. gær 12x1 kg
2592	Rødbede tern 10 kg

# SPELT & HONNING

## Minibaguetter

### INGREDIENSER

5000 g Speltmel 630  
5000 g Ireks Spelt & Honning  
200 g Kronjäst orig. gær  
5500 g Vand

### TOPPING

380 g Speltmel 630

Ingredienserne æltes sammen 8 min. langsomt + 4 min. hurtigt (dejtemperatur 26°C) og dejen skal herefter ligge i ca. 20 min. Vej dejen af i stykker à 125 g, lad dejstykkerne hvile i ca. 20 min. Lang stykkerne ud til minibaguetter på bageribord, der er drysset med speltmel.

Baguetterne raskes i ca. 50 min., rideses to gange på tværs og bages som normalt for specialbrød i ca. 14 min.



**Avance: 83-86%**

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 8,-

3 stk. kr. 20,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage og er uden fyld

**Antal enheder: 126 stk. á 125 gram**

Varenr.	Beskrivelse
40438	Ireks Spelt & Honning 12,5 kg
36018	Kronjäst orig. gær 12x1 kg
5062	Speltmel 630 10 kg



# NORDBRØD SANDWICHBOLLE

med chiafrø

## INGREDIENSER

10000 g Ireks Nordbrød  
400 g Chiafrø  
250 g Kronjäst orig gær  
8900 g Vand

## TOPPING:

293 g Sesamfrø, afskallede  
147 g Solsikkefrø  
147 g Chiafrø

Ingredienserne æltes sammen 4 min.  
langsomt + 9 min. hurtigt (dejtemperatur  
25-26°C) og dejen skal herefter ligge i  
10-15 min.

Efter liggetiden rulles dejen ned til dobbelt  
længde á rullebordets bredde, lægges "over",  
vendes og rulles derefter ned på 3 mm i  
rullebordets bredde.

Rulles til sidst sammen som til snegle og  
skæres i stykker á ca. 100 g/stk. Rasker i ca.  
35-40 min.

Indsættes i ovn 10°C under specialbrøds-  
temp. (ca. 220°C), dampes, afbages ved  
rugbrødsafbagingstemp. (ca. 175°C).  
Spjæld trækkes efter 3 min. og forbliver åbent  
under resten af bagningen. Bages i ca. 25  
min. (til keretemp. på 98°C).

*\*Der må max. anvendes 10% Chiafrø til  
bagte produkter. Anbefaling max. 15 g/dag.*

### Avance: 78-82%

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 10,-

3 stk. kr. 25,-

Beregninger er ekskl. arbejdsløn og emballage

**Antal enheder: 196 stk. á 100 gram**



Tip!

Chiafrø er kilde  
til protein og  
kostfibre\*

Varenr.	Beskrivelse
33000	Chia frø 12,5 kg
40441	Ireks Nordbrød 12,5 kg
36018	Kronjäst orig. gær 12x1 kg

Varenr.	Beskrivelse
33140	Sesamfrø, afskallede 22,7 kg
33160	Solsikkefrø US No1 22,7 kg

Nye varianter  
til dit to-go  
sortiment

# INSPIRATION

## fra Holst & Hejni

### INSPIRATION TIL VELSMAGENDE MAD PÅ FARTEN

Vi synes at mad på farten skal være i en høj kvalitet og smage fantastisk.

Derfor har vi udviklet nye opskrifter, der giver dine sandwich et ekstra pift. I dette hæfte bruger vi blandt andet Manitoba hvedemel for at opnå ekstra sprødhed.

Og så introducerer vi en glutenfri burgerbolle lavet på æg, som en spændende ny variant til dit sandwichsortiment.

God fornøjelse og arbejdslyst!



# BEETROOT BURGER

Burgerbolle med æg

## INGREDIENSER

600 g Sødmælk	110 g CBP Havregryn
300 g Hakket løg	50 g Chiafrø
300 g Helæg Past.	10 g Salt m/jod
180 g GF Havremel	1 g Urtehavens knust sort peber
150 g Rødbede tern	



Optø rødbedeterne og grovhak løgene. Kom alle ingredienser op i en blender og blend det godt.

Hæld nu 100 g i silikoneform (48207). Når alle forme er fyldt sættes de i ovnen. Bages ca. 20 min. på 190-200°C.

Efter bagning afkøles bundene en smule og tømmes ud mens de er lune. Bundene kan fryses og varmes op til senere brug.

Byg den op som en burger. Du kan anvende fyld som til en almindelige sandwich eller prøv Holst og Hejnis forslag med hytteost, avokado, cherrytomater og kylling – samt lidt karse.



**Tip:** Servér din burger i vores hollandske æske varenr. 48350.

### Avance: 74-78%

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 8,-

3 stk. kr. 20,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage og er uden fyld

**Antal enheder: 17 stk. á 100 gram**



Prøv at udskifte rødbederne med 150 g spinat – så har du 2 flotte varianter

Varenr.	Beskrivelse
4095	CBP Havregryn 12,5 kg
33000	Chia frø 12,5 kg
21506	GF Havremel 20 kg
36213	Helæg Past. 5 kg

Varenr.	Beskrivelse
2592	Rødbede tern 10 kg
34799	Salt m/jod – 12,5 kg
48207	Siliconeform til Ambrosia
29471	Urtehavens Knust Sort peber 450 g

# PUFF PESTO STICKS

Sprøde pastry stænger med pesto

## INGREDIENSER

1500 g Hvedemel Manitoba Casillo  
 1000 g Havresur 20 aktiv flyd.  
 500 g GF Havremel  
 500 g CBP Fuldkornshvedemel  
 50 g Salt m/jod  
 40 g Credifrost Super  
 25 g Kronjäst orig. gær  
 1600 g Vand  
 1300 g Butter Pastry 40%

## FYLD

160 g Grøn pesto

## PYNT

180 g Majstopping basisopskrift

## MAJSTOPPING BASISOPSKRIFT

### 500 g

425 g Majsdryg  
 50 g Urtehavens Citronpeber  
 25 g Flagesalt u/jod

Alle ingredienser køres sammen kolde. Dejen hviler 10 min. på bordet. Butterpastry 40% pakkes ind i dejen og sættes på køl. Når dej og smør er nedkølet rulles den 3x3 (kan med fordel hvile mellem rulningerne).

Når den færdige dej har hvilet, rulles den ned på 3 mm og bordets bredde. Dejstykket deles på midten på langs og pesto smøres midt på stykket (synes man, det er for flydende, kan man blande pesto med 1/3 del neutral flødeost). Stykkerne lukkes som frøsnapper og pensles med æg. Herpå drysses pepper blandingen og de skæres ud på 90 g. Til sidst twistes de og sættes på plade til raskning og bagning.

Bages i 10-14 min. ved 210°C.  
 Velegnede til frost.



**Tip!**  
 Erstat grøn pesto med pesto af tomat, basilium og hvidløg

**Avance: 67-72%**  
 ved vejl. udsalgspris:  
 stykpris: kr. 10,-  
 3 stk. kr. 25,-  
 Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage  
**Antal enheder: 90 stk. á 90 gram**

Varenr.	Beskrivelse
36181	Butter Pastry 40% 5x2 kg
4090	CBP Fuldkornshvedemel
971626	Credifrost Super 20 kg
21506	GF Havremel 20 kg
3027	Grøn pesto 4x1,7 kg
802040	Havresur 20 aktiv flyd. 10 kg
33816	Hvedemel Manitoba Casillo 25 kg
36018	Kronjäst orig. gær 12x1 kg
34799	Salt m/jod – 12,5 kg
33178	Majsdryg – 10 kg
29489	Urtehavens Citronpeber – 600 g

# CRISPY HAVRESANDWICH

Sprød lamineret sandwich med havresurdej

**Smagfuld sandwichfyld – se side 16**





# SANDWICHSTYKKER

med grillede grønsager

## INGREDIENSER

2000 g Hvedemel Manitoba Casillo  
1000 g Bygsur 20aktiv, flydende  
1000 g Grillede mix grøntsager  
500 g CBP Fuldkornshvedemel  
60 g Salt m/jod  
20 g Kronjäst orig. gær  
1500 g Vand

Alle ingredienser køres sammen. Salt tilsættes når dejen sættes i 2. gear og de grillede grøntsager køres i det sidste minut. Dejen hviler 60 minutter i tildækket dejkasse og foldes herefter. Sættes på køl til dagen efter i 18-24 timer.

Næste dag står dejen 1-2 timer i bageriet til dejen er ca. 10°C. Stykkerne hakkes herefter af på 180 g og vendes drysses med salt/peber/majstopning.

Sættes på plader og står til kernetemperatur er 15+°C.

Herefter sættes de i ovnen, og bages i 220°C i 20-25 min.



**Avance: 56-64%**

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 15,-

4 stk. kr. 50,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

**Antal enheder: 33 stk. á 180 gram**

Varenr.	Beskrivelse
802038	Bygsur 20aktiv, flydende 10 kg
4090	CBP Fuldkornshvedemel
3026	Grillede mix grøntsager 4x1,7 kg
33816	Hvedemel Manitoba Casillo 25 kg
36018	Kronjäst orig. gær 12x1 kg
34799	Salt m/jod – 12,5 kg

## INGREDIENSER

1500 g Hvedemel Manitoba Casillo  
1000 g Havresur 20 aktiv flyd.  
500 g GF Havremel  
500 g CBP Fuldkornshvedemel  
50 g Salt m/jod  
40 g Credifrost Super  
25 g Kronjäst orig. gær  
1600 g Vand  
1300 g Butter Pastry 40%

Alle ingredienser køres sammen kolde. Dejen hviler 10 minutter på bordet. Butterpastry 40% pakkes ind i dejen og sættes på køl. Når dej og smør er nedkølet, rulles den 1 x 4 + 2 x 3 (kan med fordel hvile mellem rulningerne).

Når den færdige dej har hvilet, rulles den ned på 8 mm og bordets bredde. Stykket pensles med vand/æg og havreflager drysses på. Dejstykket deles med spore på 10 x 10 cm. Stykkerne sættes på netplade med papir. Raskes og bages i 12-18 minutter ved 210° C er velegnet til frost.

**Avance: 68-74%**

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 8,-

3 stk. kr. 20,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

**Antal enheder: 72 stk. á 90 gram**

Varenr.	Beskrivelse
36181	Butter Pastry 40% 5x2 kg
4090	CBP Fuldkornshvedemel
971626	Credifrost Super 20 kg
21506	GF Havremel 20 kg
802040	Havresur 20 aktiv flydende 10 kg
33816	Hvedemel Manitoba Casillo 25 kg
36018	Kronjäst orig. gær 12x1 kg
34799	Salt m/jod – 12,5 kg

# LÆKKERT SANDWICHFYLD

Serveringsforslag fra AB/BC Catering

Smagsfyldt inspiration til dit sandwichfyld. Sæt fokus på den gode smag og de gode råvarer, her får du lækre opskrifter til både vegetar og klassiske sandwichvarianter.

Opskrifterne er udviklet specielt til bagværket i SPRØD#5 af AB/BC Catering.




**SANDWICH MED SKINKE, BRIE OG SURKÅL**

Varenr.  
 206835 10 g rucola  
 73502 40 g kogt skinke  
 171166 25 g brie  
 84244 20 g surkål  
 22242 15 g cornichons

**1 Spelt honning minibaguette smurt med ca. 30 g grøn pesto (CBP varenr. 3027)**



**PASTRAMI-SANDWICH**

Varenr.  
 206927 40 g hjertesalat  
 52754 20 g mayonnaise  
 200303 3 g dijonsennep  
 5096 15 g syltede drueagurker  
 6640 50 g pastrami  
 146085 10 g løgringe

**1 Crispy Havresandwich ca. 35 g grillede grøntsager (CBP varenr. 3026)**



**BEETROOT BURGER MED RØGET LAKS OG ÆG**

Varenr.  
 175502 30 g hvidløgscreme med artiskok  
 206927 20 g hjertesalat  
 77487 40 g røget laks  
 9139 ½ hårdkogt æg  
 174602 15 syltede grønne tomater  
 241653 5 g feldsalat

**2 Beetroot burgere**



**VEGETAR-SANDWICH MED GRILLET AUBERGINE OG BURRATA**

Varenr.  
 175502 60 g hvidløgscreme med artiskok  
 241653 15 g feldsalat  
 200403 70 g grillede auberginer  
 243242 40 g burrata (blød italiensk frisk ost)  
 79977 20 g soltørrede tomater i olie  
 224101 2 g bulls blood

**1 Sandwichstykke med grillede grøntsager**



**SANDWICHBOLLE MED RØGET SVINEBRYST**

Varenr.  
 146241 50 g fintsnittet rødkål  
 224276 20 g æble  
 32315 5 g æbleeddike  
 94015 2 g honing  
 227137 0,5 g salt  
 52754 20 g mayonnaise  
 27709 5 g grov sennep  
 263260 50 g røget svinebryst  
 84868 15 g asier  
 254057 1 g timian

**1 Nordbrødsbolle med chiafrø**



# CANNELÉS BORDELAIS

med karamelfyld



## INGREDIENSER

1000 g Sødmælk  
500 g Flormelis  
400 g Le Moulin Origin  
230 g Helæg Past. Basis  
80 g Butter Cake 40%  
75 g Blomme past. skrabe

## PYNT:

150 g Øko Rørsukker

## FYLD:

600 g Deli Karamel

Mælk, smør varmes op i en gryde til det koger og køles herefter ned. Helæg og blommer letpiskes og mel og florsukker røres i med piskeris.

Det hele røres til en glat masse. Nu røres den afkølede mælk i lidt efter lidt og røres glat. Det hele sættes på køl til næste dag. Dejes hældes op i silikoneform (Bordelais silikoneform varenr. 48127) på 80 g og drysses med rørsukker i bunden og ovenpå. Kan nu sættes i ovnen. Kagerne vendes ud mens de er lune og 20 g ønsket fyldning sprøjtes i.

**Avance: 77-81%**

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 12,-

3 stk. kr. 30,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

**Antal enheder: 37 stk. á 80 gram**

Varenr.	Beskrivelse
36204	Blomme past.skrabe 5 kg
48127	Siliconeform til Bordelais
36182	Butter Cake 40% 4x2,5 kg
40225	Deli Karamel 5 kg

Varenr.	Beskrivelse
34500	Flormelis 25 kg
36213	Helæg Past. Basis 5 kg
4175	Le Moulin Origin 25 kg
26087	Øko Rørsukker 25 kg

# SWEET BAGELS

med kanel

## INGREDIENSER

600 g CBP Hvedemel  
600 g Æg  
400 g Butter Cake 40%  
100 g Farin Brun  
10 g Salt u/jod  
1000 g Sødmælk  
271 g Butter Cake 40%  
135 g Kanelsukker

## KANELSUKKER BASISOPSKRIFT

### 1050 gram

1000 g Stødt Melis  
50 g Urtehavens Kanel stødt



Smør, brun farin og salt koges op med mælk. Melet tilsættes og massen røres, til den slipper gryden.

Tages efterfølgende af varmen (10 min.)

Æggene røres i, lidt efter lidt og massen røres glat.

Sprøjtes i mini bagelformen (10 g med stjernetulle) og bages ca. 15 min.

Umiddelbart efter afbagning, pensles de med smør og vendes i kanelsukker.

**Avance: 95-96%**

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 6,-

5 stk. kr. 25,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

**Antal enheder: 283 stk. á 11 gram**

Varenr.	Beskrivelse
36182	Butter Cake 40% 4x2,5 kg
4001	CBP Hvedemel 10 kg
34639	Farin Brun 25 kg
55072	Silicone Mini Bagelform

Varenr.	Beskrivelse
34809	Salt u/jod – 12,5 kg
34405	Stødt Melis 25 kg
29477	Urtehavens Kanel stødt 480 g
36210	Æg L 63-73 gram 30 stk. 8 bakker

# SCONES

med tranebær, valnødder og mørk chokolade

## INGREDIENSER

1000 g Eventyrboller/Scones  
 240 g Helæg Past.  
 200 g Vand  
 75 g Tranebær  
 50 g OM Valnødder, hakkede  
 50 g XOCOFINE Mørk (9 mm Ø) 60%

Sconesmix, æg og koldt vand blandes og æltes 2 minutter langsomt og 4 minutter hurtigt. Nødder, tranebær og chokolade tilsættes og æltes med i 1/2-1 minut. Dejen rulles til en pølse med en diameter på ca. 7 cm. Den skæres i stykker på 70 g, og de sættes på

en plade beklædt med siliconepapir, med skærefladen opad. Sconesne hviler i bageriet i 20 minutter og pensles med æggestrygelse inden bagning. Bages ved 185-190° C i 13-15 minutter.



**Avance: 70-75%**

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 12,-

3 stk. kr. 30,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

**Antal enheder: 23 stk. á 73 gram**

Varenr.	Beskrivelse
936720	Eventyrboller/Scones 20 kg
36213	Helæg Past. 5 kg
28560	OM Valnødder, hakkede 5 kg

Varenr.	Beskrivelse
31228	Tranebær 10 kg
32000	XOCOFINE Mørk (9 mm Ø) 60% 10 kg

# SCONES

med karamel og mælkechokolade

## INGREDIENSER

1000 g Eventyrboller/Scones  
 240 g Helæg Past.  
 200 g Vand  
 50 g Salt karamel flakes  
 100 g XOCOFINE Mælk (9 mm Ø) 35%

Sconesmix, æg og koldt vand blandes og æltes 2 minutter langsomt og 4 minutter hurtigt. Chokolade og karamelflakes tilsættes og æltes med i 1/2-1 minut. Dejen rulles til en pølse med en diameter på ca. 7 cm. Den skæres i stykker på 70 g, og de sættes på

en plade beklædt med siliconepapir, med skærefladen opad. Sconesne hviler i bageriet i 20 minutter og pensles med æggestrygelse inden bagning. Bages ved 185-190° C i 13-15 minutter.



**Avance: 75-79%**

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 12,-

3 stk. kr. 30,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

**Antal enheder: 23 stk. á 70 gram**

Varenr.	Beskrivelse
936720	Eventyrboller/Scones 20 kg
36213	Helæg Past. 5 kg

Varenr.	Beskrivelse
28800	Salt karamel flakes
32002	XOCOFINE Mælk (9 mm Ø) 35% 10 kg



# EMBALLAGER

til din mad på farten



## Plastbestik

Teske varenr. 50603  
 Kniv varenr. 50604  
 Gaffel varenr. 50605  
 Spiseske varenr. 50606



## Snackbag Stor m/afrivning

Varenr. 45370 (øverste del er afrevet på foto)



## Snackbag m/afrivning

Varenr. 45106



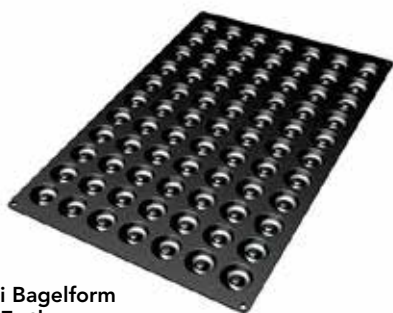
## Snackbag m/rude

Varenr. 46229



## Wrappapir/sandwichpapir

370x500 mm / Varenr. 45805



## Mini Bagelform til 77 stk.

Varenr. 55072



## Sandwichpapir 325x400 mm

Varenr. 45767



## TakeAwayTray med håndtag

Varenr. 45371



## Silikoneform Bordelais

Varenr. 48127



## Silikoneform til Ambrosia

Varenr. 48207



## Hollandsk æske Natur

Varenr. 48350

Varenr.	Beskrivelse	
45371	TakeAwayTray 50 stk.	m/håndtag 210x70x270 mm
45370	Snackbag Stor Smagfuldt m/afrivning	215x60/60x165 mm m/afrivning
45106	Snackbag Smagfuldt m/afrivning	120x50x300 mm m/afrivning
46229	Snackbag Smagfuldt m/rude	325x400 mm 22 g + 8 g PE
45767	Sandwichpapir 'Smagfuldt & Lækkert' 325x400 mm	325x400 mm 22 g + 8 g PE
45805	Wrappapir/sandwichpapir 'Smagfuldt' 370x500 mm	370x500 mm 40 g + 10 g PE
55072	Silicone Mini Bagelform til 77 stk.	Ø41mm H12mm
48350	Hollandsk æske Natur	130x110x80 mm
48127	Silikoneform Bordelais 8 stk.	56x50 mm 70 mm
48207	Silikoneform til Ambrosia	Ø105x40 mm 12 rum
50603	Teske sort 14 cm	50 stk./pose
50604	Kniv sort 19 cm	50 stk./pose
50605	Gaffel sort 18 cm	50 stk./pose
50606	Spiseske sort 18 cm	50 stk./pose

# KOKOS SNACKBAR

Den lille søde sult

## INGREDIENSER

2500 g Kokosnød pasta  
 1000 g Blærerøvs müsli basisopskrift  
 1000 g Hindbær, hele  
 500 g CBP Havregryn  
 130 g Canadisk Ahornsirup  
 15 g Salt u/ jod

Alle ingredienser røres sammen med spartel  
 De optøede hindbær røres i det sidste minut.  
 En kantplade fedtes med silikonepapir i bunden.  
 Hele massen fordeles i pladen, og et stykke silikone papir lægges ovenpå.  
 Rul med en rullepind ovenpå til massen er jævnt fordelt i formen.  
 Tag papiret af, og sæt pladen i ovnen.  
 Bages i ca. 20 minutter ved 200° C.  
 Efter bagning køles bunden af og sættes på frost.  
 Når bunden er frosset vendes den ud og skæres på 4 x 8 cm. Ca. 50 g.  
 Kan eventuelt sprøjtes med chokolade.  
 Opbevares på køl eller frost.

## BLÆRERØVS MÜSLI (BASISOPSKRIFT)

### 1000 gram

200 g Græskarkerner  
 200 g Solsikkefrø bakery  
 200 g CBP Rugflager  
 200 g OM Mandler, ubehandlet  
 200 g Tranebær  
 100 g Sesamfrø, afskallede  
 100 g Kokosmel, med.  
 60 g Canadisk Ahornsirup  
 25 g Planteolie,vegetabilsk  
 10 g VanilleSukker Extra

Græskarkerner, solsikkefrø, sesam, mandler og rugflager blandes i en skål.  
 Olie, sirup og vaniljesukker blandes sammen og blandes herefter i kernerne.  
 Det hele fordeles jævnt på en kantplade og sættes i ovnen.  
 Ristet nu 15 min. på 170-160° C.  
 Herefter fordeles tranebær og kokos i blandingen og sættes igen i ovnen.  
 Ristes nu ca. 15 min. (husk at røre det rundt , så det bliver bagt lige meget).  
 Herefter skal müslien køles af.



**Avance: 54-61%**

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 12,-

3 stk. kr. 30,-

Beregninger er ekskl. arbejdsløn og emballage

**Antal enheder: 102 stk. á 50 gram**

Varenr.	Beskrivelse
27300	Canadisk Ahornsirup 4 liter dunk
4095	CBP Havregryn 12,5 kg (40)
4084	CBP Rugflager 12,5 kg (40)
33187	Græskarkerner 25 kg (30)
2587	Hindbær, hele 4x2,5 kg
34008	Kokosmel, med. 11,34 kg (40)
29173	Kokosnød pasta 5 kg

Varenr.	Beskrivelse
28526	OM Mandler, ubehandlede 1 kg
33417	Planteolie, vegetabilsk 10 liter (75)
34809	Salt u/jod – 12,5 kg
33140	Sesamfrø, afskallede 22,7 kg (30)
33158	Solsikkefrø bakery 22,7 kg(33)
31228	Tranebær 10 kg
28601	VanilleSukker Extra 4,5 kg



# WHOLE N'PURE SNACKBAR

Den lille sunde sult

## INGREDIENSER

2500 g Whole & Pure  
 500 g Solsikkefrø bakery  
 375 g Flydende surdej rug  
 200 g Rapsolie  
 125 g Mørk Brødmalt  
 65 g Salt u/jod  
 400 g Tranebær  
 400 g P-tærte peanuts  
 2250 g Vand

## PYNT

770 g Mørkt overtræk  
 25 g Frysetørret Hindbær

Alle ingredienser røres sammen langsomt i 4 min.  
 Dejen fordeles i en kantplade foret med siliconepapir. For at få trykket dejen godt sammen, kan man lægge et stykke siliconepapir ovenpå dejen, og rulle den godt flad med en kagerulle eller en rullepind.  
 Med et sporejern spores der stykker ud på ca. 3,5 cm × 10 cm, og så skal dejen hvile i ca. 90 min.  
 Bages ved 190°C i ca. 45-50 min.  
 Når barene er kolde kan man dykke den ene side i chokolade og pynte med frysetørrede hindbær.

### Avance: 71-74%

ved vejl. udsalgspris:

stykpris: kr. 15,-

3 stk. kr. 40,-

Beregninger er ekskl. arbejds løn og emballage

**Antal enheder: 77 stk. á 70 gram**



Varenr.	Beskrivelse
32200	OM Nont Overtræk Mørk 5 kg
802037	Flydende surdej rug 14 kg
35476	Frysetørret hindbær 1 kg
20111	Mørk Brødmalt 1100 kg
28032	P-tærte peanuts 10 kg

Varenr.	Beskrivelse
34809	Salt u/jod – 12,5 kg
33158	Solsikkefrø bakery 22,7 kg (33)
31228	Tranebær 10 kg
804500	Whole & Pure 10 kg

# Nemt at købe sæsonvarer på cbpwebshop.dk



Find altid aktuelle kampagner på forsiden

## 1: LOG-IN PÅ CBPWEBSHOP.DK

## 2: SØG PÅ SMAG PÅ FARTEN

i søgefeltet eller skriv f.eks. smagpåfarten-side8, så får du overblikket over produkter, der er vist på den enkelte side – husk bindestregen!

## 3: SE PRODUKT INFO

## 4: VÆLG ANTAL

Shop færdig, gå i "din ordre" og afslut ordren via step 1-2-3, så er varerne på vej til dig...

## TJEK FORSIDEN UD

Vores webshop har mange smarte funktioner, der gør det nemt og hurtigt for dig at handle. Se videovejledningerne eller for eksempel andre kampagner på forsiden af webshoppen.



# Skilteservice for Premium kunder

## Sæt fokus på kampagnen med en sæsonplakat

Find "Sæsonplakaten" på plakatservice på markedsføringsportalen. Her kan du nemt og bekvemt sætte fokus på den aktuelle kampagne i bagerbutikken. Placeringerne af tekst- og billedelementerne er faste, men du har rig mulighed for at personliggøre plakaten med foto, farvevalg, egne tekster og logo, så den passer netop til din butik.

## Så nemt er det

Log-in ind på CBP markedsføringsportalen, klik på "Plakatservice" og vælg dernæst "Tema- og sæsonplakater".

Her vælger du "Sæsonplakat" og udfylder formularen på skærmen med dine valg.

## Skilte i A4 eller A3 størrelse

Har du en almindelig printer kan du nemt printe "plakaten" ud i A4 eller A3 størrelse og bruge den som markedsføring i din butik. Vælg "Download PDF til korrektur", vælg ønskede størrelse under "udskriftsindstillinger" og tjek at printerens automatisk tilpasser PDF'en til ønsket sidestørrelse.

Print selv eller bestil hos PR Offset (betal kun for fragten).

## Sæsonplakat

Opdatér

Download PDF til korrektur

Vælg eller upload dit logo her:

Vælg...

Upload...

Nulstil

Vælg et baggrundsbillede:

Vælg...

Upload...

Ryd

**SÅ ENKELT  
ER DET!**

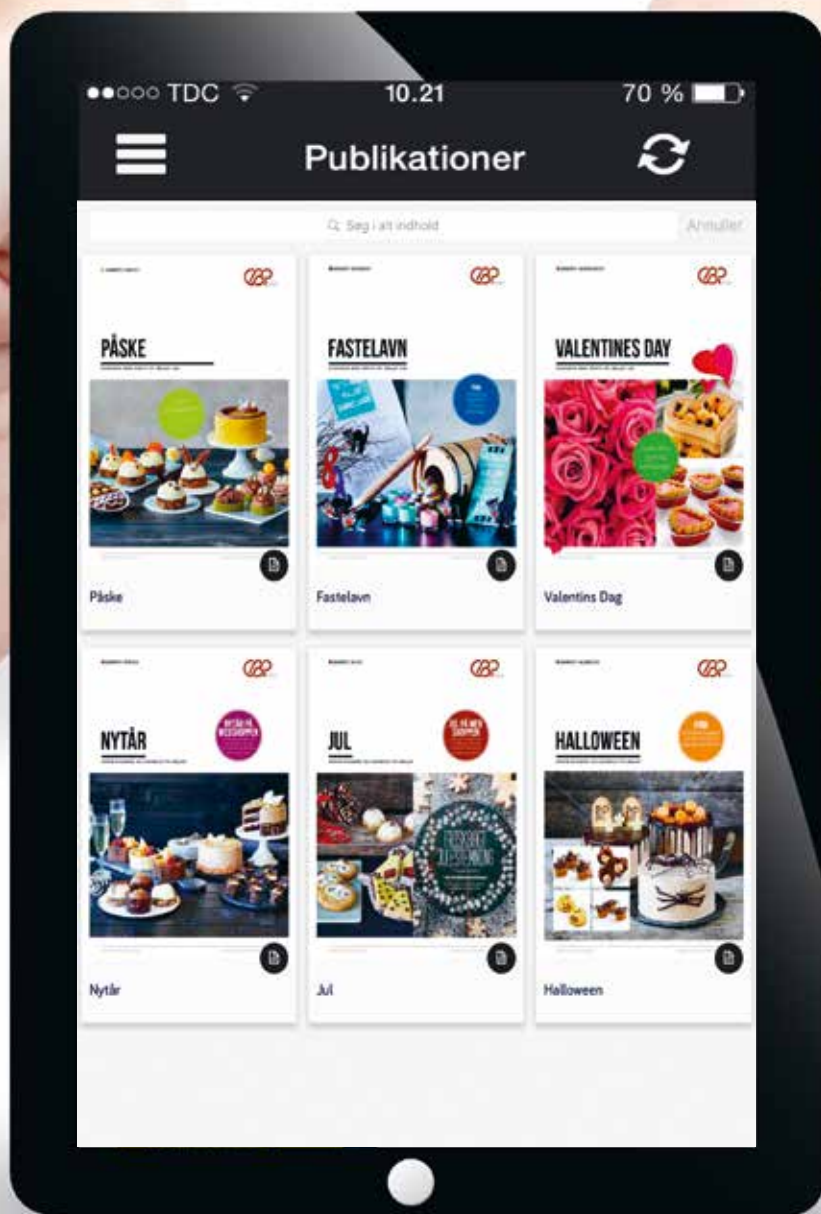
Lav flotte skilte  
med det samme



## BRUG APP'EN, NÅR DU SKAL HAVE HURTIG ADGANG TIL:

- Inspiration og opskrifter
- Nodfood-kataloget
- Magasiner
- Kampagner
- ...og meget mere

# Klik, klik... arhh, okay...



## VED DU, HVOR MEGET VIDEN DU HAR I LOMMEN?

CBP's smarte app er din lille hjælper i hverdagen. Her finder du kataloger, opskrifter og meget mere med blot få klik. Du har alligevel din smartphone eller tablet ved hånden i dagligdagen, så hvorfor ikke bruge CBP's app, når du har brug for viden i en snæver vending?



### SCAN KODEN OG HENT APP'EN NU

– og nyd at have hurtig hjælp lige ved hånden. App'en fungerer lige godt på smartphone og tablet – og uanset, om du er til Apple eller Google.

*Klik ind i CBP app'en og få et hurtigt overblik!*

