



*Mad på farten*



# SNACKING

- Nemt og lækkert!

WE  
CREATE  
SOLUTIONS



# SNACKING

**Vi spiser på farten, vi spiser når det passer os. Vi nyder gerne en lækker kop kaffe og en lille snack på vejen. Og når den lille sult skal stilles, må det gerne være både nemt, lækkert og med masser af smag.**

Snacking eller mad på farten vinder mere og mere ind i vores hverdag. Det er et marked der fortsat er i vækst. Og det marked skal vi naturligvis være en del af og inspirere eksisterende kunder og meget gerne også tiltrække nye og yngre kunder i butikkerne.

Med vores nye snacking koncept, ønsker vi at inspirere og hjælpe med at løfte salget i din butik, samt skabe et flot varespejl med et lækkert udvalg af snacking produkter. Konceptet er baseret på gode og nemme grundopskrifter, tilsat surdej og fuldkorn, hvor det giver mening naturligvis. Inspiration, smag og respekt for det gode håndværk er grundpillerne i konceptet.

Det håber vi, du kan smage.

Velbekomme!

*Fakta*

Nem håndtering i produktionen, med mulighed for at producere til frost. Lækre opskrifter baseret på surdej og fuldkorn.

# 3 GRUNDDEJE

- et væld af muligheder

Vi har udviklet tre lækre og nemme grunddeje, der giver dig mulighed for at lave et stort og inspirerende udvalg af lækre snackingprodukter til din butik.

1.

## FERMENT - MED BLØDDEJ

**CREDI® Ferment er basen i denne lækre dej. Vi har tilsat bløddejskoncentrat, så vi sikrer det færdige produkt masser af smag og et kortere bid – den perfekte kombination til snacking.**

### Ingredienser:

2.000 g CREDI® Ferment  
450 g Just4Taste® bløddejskonc.  
350 g Blød røremargarine  
100 g Gær  
10 g Salt  
1.000 g Vand

**Æltetid:** 7 min. langsomt,  
4. min. hurtigt

**Dejtemperatur:** 25-26 °C

**Rasketid:** I raskeskab ca. 40 min.

**Bagetid:** Efter størrelse

**Bagetemperatur:** 200 °C

2.

## MULTIBASERUG - MED BLØDDEJ

**MultiBase® Rugbrød er basen i denne let grove dej, hvor vi har tilsat bløddejskoncentrat, for at opnå en afstemt blødhed og en afrundet smag. Blandingen er perfekt til det lidt sundere alternativ.**

### Ingredienser:

1.700 g Hvedemel  
850 g Rugmel  
400 g MultiBase® Rugbrød  
300 g Just4Taste® bløddejskonc.  
150 g Gær  
200 g Vegetabilsk olie  
40 g Malt  
1.700 g Vand

**Æltetid:** 5 min. langsomt, 6 min.  
hurtigt

**Dejtemperatur:** 25-26 °C

**Rasketid:** I raskeskab ca. 40 min.

**Bagetid:** Efter størrelse

**Bagetemperatur:** 200 °C

3.

## MULTIBASERUG - LAMINERET

**MultiBase® Rugbrød er basen i denne dej, hvor vi har lamineret dejen, så snackprodukterne tilføres sprødhed, bid og masser af smag.**

### Ingredienser:

1.700 g Hvedemel  
850 g Rugmel  
400 g MultiBase® Rugbrød  
100 g Sukker  
150 g Gær  
50 g Credi Frost Super  
40 g Malt  
1.850 g Vand

1.285 g Rullemargarine til indrul

**Æltetid:** 4. min langsomt, 4. min.  
hurtigt

**Dejtemperatur:** Så kold som mulig

**Rulning:** 3 x 3

**Hviletid:** 20 min. på køl efter sidste  
rulning

**Rasketid:** I raskeskab ca. 40 min.

**Bagetid:** Efter størrelse

**Bagetemperatur:** 210 °C

# PANINI MED KYLLING OG OST

**55**  
stk. á 138 g

## Ingredienser

1 portion Ferment med bløddøj  
(se opskrift s. 3)

## Pizza sauce:

500 g Vand  
125 g Pizza pasta  
(piskes sammen til en ensartet masse)

## Øvrige ingredienser:

1.000 g Grillet kyllingestykker  
750 g Revet ost

Tilsæt frisk salat og grønt efter eget ønske.

Tilbered dejen som anvist på side 3.

Dejen rulles ned på ca. 3 mm. drys bordet med groft durum-mel og rul dejen ud herpå, og skær derefter dejen ud i firkanter på 14 x 14 cm. På den ene halvdel af firkanten smøres ca. 10 g pizzasauce, og den anden halvdel foldes  $\frac{3}{4}$  del hen over. Raskes i ca. 40 min. og bages ved 200 °C i ca. 12 min.

Den afbagte Panini er beregnet til at blive fyldt med ex. grillet kyllingestykker, ost og grønt og derefter varmet i en klaprister. Herved undgås "3 timers-reglen". Man kan også fylde Paninierne med pålæg eller kylling og revet ost inden de foldes sammen, raskes og bages. På den måde har man en Panini, som er klar til at spise.



*Kombiner en Panini med lækkert fyld og lun den i klapristeren*

## Tip

Kødfyldet kan tilsættes ved bestilling - herved undgås "3 timers-reglen" og madspildet mindskes.

Serveringsforslag

## 1. *Snack inspiration med*

# FERMENT DEJ

## SNACK MED SKINKE OG OST

**55**  
stk. á 110 g

### Ingredienser

1 portion Ferment med blødddej  
(se opskrift s. 3)

### Pizza sauce:

500 g Vand  
125 g Pizza pasta  
(piskes sammen til en ensartet masse)

### Øvrige ingredienser:

750 g Skinkestrimler  
750 g Revet ost

Tilbered dejen som anvist på side 3. Dejen rulles ned på ca. 3 mm og skæres ud i firkanter på 14 x 8 cm. Kanterne pensles med vand på den korte led, og lukkes sammen, så dejen danner en aflang kano. Kanoen placeres i en flütes tagrende med silikonepapir. Sprøjt pizzasauce ned i kanoen, og fyld evt. med revet skinke og ost. Raskes i ca. 40 min. og bages ved 200 °C i 10-12 min.



## FRIKADELLESNACK

**55**  
stk. á 100 g

### Ingredienser

1 portion Ferment med blødddej  
(se opskrift s. 3)

### Pizza sauce:

500 g Vand  
125 g Pizza pasta  
(piskes sammen til en ensartet masse)

### Øvrige ingredienser:

850 g Små frikadeller/kødboller  
300 g Revet ost

Tilbered dejen som anvist på side 3. Dejen vejes af på 2.100 g pr. pres. Virkes op til 30 boller, som trilles aflange og sættes på plade. Raskes i ca. 30 min.. Derefter trykkes en fordybning i midten af den aflange bolle. I fordybningen fyldes der 10 g pizzasauce, 3 små frikadeller samt revet ost. Lad "stykkerne" hvile i 10 min. inden de bages ved 200 °C i ca. 10 min.



## 2. *Snack inspiration med*

# MULTIBASERUG



## PØLSEHORN

**90**  
stk. á 100 g

### Ingredienser

1 portion Multibaserug med bløddej  
(se opskrift s. 3)

### Øvrige ingredienser:

90 stk. Pølsehornspølser

Tilbered dejen som anvist på side 3. Dejen rulles ned på ca. 3 mm, og skæres ud i firkanter på 10 x 10 cm.

En pølse rulles ind i dejen.

Raskes i ca. 45 min. og bages ved 190-200 °C i 8-10 min.



## PIZZAGIFFEL

**75**  
stk. á 100 g

### Ingredienser

1 portion Multibaserug med bløddej  
(se opskrift s. 3)

### Pizza sauce:

1.000 g Vand  
250 g Pizza pasta  
(piskes sammen til en ensartet masse)

### Øvrige ingredienser:

400 g Revet ost  
500 g Pepperoni

Tilbered dejen som anvist på side 3. Dejen rulles ned på ca. 3 mm og 35 cm i bredden. Pizzasaucen smøres ud på hele stykket. Derefter fordeles ost og pepperoni jævnt over hele stykket. Dejen rulles sammen til en snegl og trykkes flad. Giflerne skæres ud med skrå snit skiftevis vinklet til højre og venstre og sættes på en plade. Giflerne raskes i ca. 40 min. og bages ved 200 °C i 10-12 min.

75

stk. á 110 g

## RUGSNACK MED KYLLING OG OST

### Ingredienser

1 portion Multibaserug med bløddøj  
(se opskrift s. 3)

### Pizza sauce:

700 g Vand  
175 g Pizza pasta  
(piskes sammen til en ensartet masse)

### Øvrige ingredienser:

1.275 g Forstegte kyllingestykker  
500 g Soltørrede tomater  
500 g Revet ost

Tilbered dejen som anvist på side 3.

Dejen vejes af på 2.100 g pr. pres. Virkes op til 30 boller, som trilles aflange og sættes på plade. Raskes i ca. 30 min.. Derefter trykkes en fordybning i midten af den aflange bolle. I fordybningen fyldes der 10 g pizzasauce, og en blanding af kylling, soltørrede tomater og revet ost.

Lad "stykkerne" hvile i 10 min. inden de bages ved 200 °C i ca. 10 min.

### Tip

Rugsnacken kan også lunes i klapristeren. Husk et stykke bagepapir over osten

*Opskrifterne kan anprises med surdej og fuldkorn*



Polsehorn

Polsehorn

Pizzasnegl

Twisters

*Tip*

Den laminerede  
Multibasedej kan  
anprises med  
rug og surdej



### 3. *Snack inspiration med*

## MULTIBASERUG – LAMINERET

### TWISTER

**75**  
stk. á 100 g

#### **Ingredienser**

1 portion Multibaserug – lamineret (se opskrift s. 3)

#### **Pizza sauce:**

1.000 g Vand

250 g Pizza pasta

(piskes sammen til en ensartet masse)

#### **Øvrige ingredienser:**

600 g Revet ost (gerne Cheddar)

Groft durummel til dekoration

Tilbered dejen som anvist på side 3.

Dejen rulles ned på ca. 3 mm, og ca. 40 cm i bredden. Pizzasauce smøres på hele stykket, og derefter drysses osten på nederste halvdel af stykket. Øverste halvdel foldes ned over ligesom frøsnappere. Overfladen pensles meget let med vand, og drysses med groft durummel. Skæres ud i stykker á ca. 4 cm eller en vægt på ca. 100 g, og twist stykkerne inden de lægges på pladen. De raskes i raskeskab i ca. 40 min. og bages ved 210 °C i 12-14 min.

### PØLSEHORN

**100**  
stk. á 105 g

#### **Ingredienser**

1 portion Multibaserug – lamineret (se opskrift s. 3)

#### **Pizza sauce:**

500 g Vand

125 g Pizza pasta

(piskes sammen til en ensartet masse)

#### **Øvrige ingredienser:**

100 stk. Pølsehornspølser

100 g Græskarkerner

100 g Solsikkekerner

100 g Havreflager grove

75 g Hørfrø

Tilbered dejen som anvist på side 3.

Dejen rulles ned på ca. 3 mm. Skæres ud i firkanter på 10 x 10 cm. På hver firkant smøres der ca. 10 g pizzasauce, og dejen rulles om en pølse. Pølsehornene pensles godt med vand, og rulles i en blanding af forskellige kerner og flager (se ovenfor). De raskes i raskeskab i ca. 40 min og bages ved 210 °C i 12-14 min.

### PIZZASNEGL

**85**  
stk. á 100 g

#### **Ingredienser**

1 portion Multibaserug – lamineret (se opskrift s. 3)

#### **Pizza sauce:**

1.000 g Vand

250 g Pizza pasta

(piskes sammen til en ensartet masse)

#### **Øvrige ingredienser:**

500 g Revet ost

600 g Skinkestrimler

Tilbered dejen som anvist på side 3.

Dejen rulles ned på ca. 3 mm, med en bredde på ca. 47 cm. Fordel pizzasauce jævnt ud over hele dejstykket, drys med skinke og ost, og rul dejen sammen til snegle. Skær sneglene i en størrelse så de ca. vejer 100 g stykket. De kommes i en silikoneform i passende størrelse eller bages fritstående. Raskes i ca. 40 min. og bages ved 210 °C i 12-15 min.

Info

Et godt valg!

# SNACKING

Skaber inspiration og fornyelse i din butik.  
Tiltrækker nye kundegrupper – giver et flot varespejl og sikrer dig en høj avance.

## SNACKING

- Er en kategori i vækst
- Skaber et lækkert og indbydende varespejl
- Stort potentiale for mersalg
- Genererer en høj avance
- Kan tiltrække nye kunder til din butik
- Kan produceres til frost og bages af løbende – ingen madspild
- Husk at varer sælger varer

### 1. Ferment

PANINI  
MED KYLLING OG OST



Kostpris (estimat inkl. fylt) **5,22**  
Vejl. udsalgspris (inkl. moms) **35,00**

Avance **81%**

Dejpris **1,42**

### 2. Multibaserug

RUGSNACK  
MED KYLLING OG OST



Kostpris (estimat inkl. fylt) **2,16**  
Vejl. udsalgspris (inkl. moms) **14,00**

Avance **81%**

Dejpris **0,66**

### 3. Multibaserug lamineret

PØLSEHORN  
MED TOPPING



Kostpris (estimat inkl. fylt/topping) **1,94**  
Vejl. udsalgspris (inkl. moms) **14,00**

Avance **83%**

Dejpris **0,87**

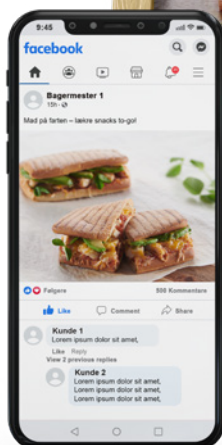
Alle kostpriser er ekskl. arbejds løn, emballage og pynt.

*Mad på farten*

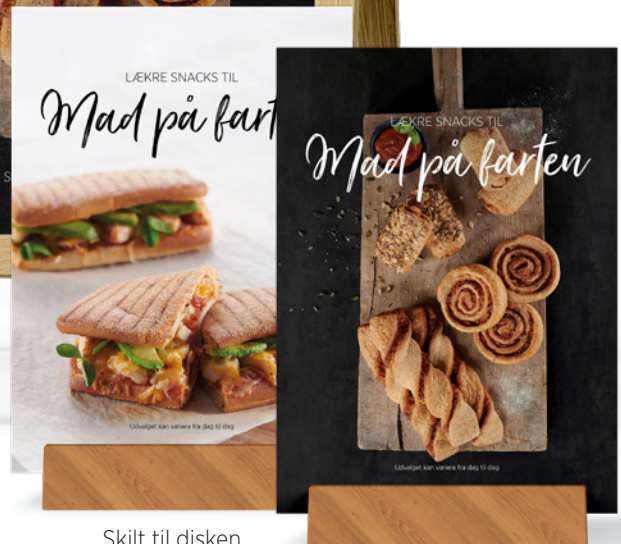
# MARKEDSFØRING

Nye varer skal lige sparkes i gang. Credin hjælper dig med indbydende plakater til dine gadeskilte samt flotte A4 skilte til disken. Husk at tage et flot billede til et Facebook opslag, så kunderne ved de kan finde nyhederne i din butik. Kombiner gerne med en intropris.

Gadeskilt



Facebook opslag



Skilt til disken

*Et godt håndværk skaber*  
**GODT BAGVÆRK**

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og respekten for håndværket. Credin har en bred palette af bageriprodukter til dine brød og kager, udviklet for at skabe smagsoplevelser.

Vi gør os umage for at udvikle løsninger til netop dit bageri.  
Det håber vi, du kan smage.

Find mere inspiration og tips på  
**WWW.CREDIN.DK**



*Burgerboller af  
Multibaserug med  
lækker topping*

