



Frestelser

Inspiration från Kobia och partners #1-2 2024

Picknick från bageriet

Nytt hos Kobia - 29 smakpastor från Dreidoppel

Extra stort dubbelnummer - Vår & Sommar

Receptinspiration för kallskänk



VÄLKOMMEN TILL ETT NYTT KOBIA

Hösten blev intensiv för oss som organisation! Vi genomförde flera förändringar, kom ut med en ny ledningsgrupp och grupperade om säljkåren. Syftet var och är fortsatt att öka fokus på respektive kundgrupp och vi kommer under vår och sommar jobba ännu hårdare för att bli en ännu bättre leverantör och partner.

Som följd av det här och något som är nytt för 2024 är att fyra nummer av Frestelser istället blir två extra tjocka dubbelnummer. Detta för att du som kund ska få inspiration av oss i ännu bättre tid. Första numret håller du här i handen och det andra kommer ut i september och kommer innehålla recept och produkter för höst- och vintersäsong.

Kampanjerna flyttar vi till vår e-handel och våra nyhetsbrev. Behöver du uppdatera dina uppgifter och är du intresserad av att aktivera din inloggning till vår e-handel så guidar vi dig gärna via vår Försäljning och Kundservice på tfn 010-206 77 95 eller Live Chat i shop.kobia.se.

Under vår och sommar så kommer vi även starta upp vår kursverksamhet på Kobia R&D Academy samt bjuda in dig till inspirationsträffar ihop med våra samarbetspartners. Håll dig uppdaterad i våra sociala media eller prata med din säljare för mer information.

Vi ses snart igen!
/Team Kobia



Frestelser #1-2

Påskrecept 6
Fruktiga smaker, marsipan, nougat, choklad och nötter.



Fruitful - 70 % frukt 4
Lubeca Smörnougat 14
Hantverksglass 56

Smörgåsar & Luncher 44
Carina Ahlin bjuder på receptinspiration för vårt kallskänksortiment.



Sommar på konditoriet 24
Blommiga vår- och sommarsmaker med Pierre Ekelöf.

3 DREIDOPPEL
Nytt varumärke hos Kobia 20
Vi introducerar Dreidoppel i Sverige

Mamma
Mors Dag & Bröllop 33
Dekorationer & utvalda produkter



Easy Summer Mode - Kaffebrödskalas 34
- Mazarinfest, wienerfika och enkla vetebröd

Sommar på bageriet 16
Trenden med mer matiga bröd och "snacking" fortsätter. Ronny Björklund och Johan Sjöstrand från vårt R&D-team presenterar några riktigt goda picknickrecept och produkter.



” — Det här är riktigt fina fruktfyllningar. Trevliga att jobba med, väldigt goda och fungerar som både kalla och bakade.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D



Nyheter från Zeelandia:

Fruitful - 70 % frukt och bär

Fruitfullproppade med frukt, bär, naturligt goda smaker och hela bitar.

Våra nya fruktfyllningar från Zeelandia är fulla med frukt och bär vars rika färg och smak bevarats av en unik framställningsprocess och förpackning. Produkterna fungerar i både kalla och bakade bakverk och desserter.

NYHET!

Zeelandia Fruitful

- 70% frukt eller bär
- Naturlig smak och färg
- Bak- och frysstabila
- Synliga fruktbitar
- Färdiga att använda



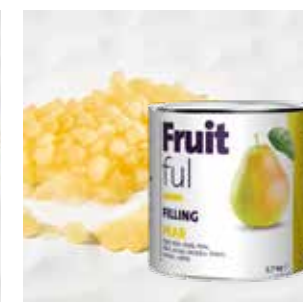
62839 - ZEELANDIA
**JORDGUBBSFYLLNING
FRUITFUL 70% 2,7 KG**

Fyllning med 70 % jordgubbar. Vackert röd färg. Bakstabil med hela jordgubbar och en naturlig väldigt fräsch jordgubbssmak. För användning som fyllning eller topping i kalla eller bakade produkter och desserter.



62840 - ZEELANDIA
**HALLONFYLLNING
FRUITFUL 70% 2,7 KG**

Fyllning med 70 % hallon. Vackert röd färg. Bakstabil med bitar av hallon och en naturlig och friskt syrlig hallonsmak. För användning som fyllning eller topping i kalla eller bakade produkter och desserter.



62841 - ZEELANDIA
**PÄRONFYLLNING
FRUITFUL 70% 2,7 KG**

Fyllning med 70 % päron. Naturlig gulvit färg. Bakstabil med tärnat päron och en naturlig väldigt fräsch päronsmak. För användning som fyllning eller topping i kalla eller bakade produkter och desserter.



62842 - ZEELANDIA
**ÄPPELFYLLNING
FRUITFUL 70% 2,7 KG**

Fyllning med 70 % äpple. Naturlig gulvit färg. Bakstabil med tärnat äpple och en naturlig väldigt fräsch äppelsmak. För användning som fyllning eller topping i kalla eller bakade produkter och desserter.



Zeelandia

Påsk:

Fruktiga smaker, marsipan, nougat, choklad och nötter

– Kobia R&D inspirerar kring påsk

JORDGUBB/RABARBER/PISTAGE

RECEPT: PIERRE EKELÖF

Vad passar bättre till våren än rabarber? Och det i kombination med jordgubbar och en saftig pistagebotten.

Bisquit jaconde pistage (botten)

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
15405	STJÄRNÄSKALÄGG		500
72723	LUBECA	MANDELMJÖL	350
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	350
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	100
51500	ARLA	SMÖR NS	80
08006	KRONÄG	ÄGGVITA FLYTANDE EU	650
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	160
95061	DREIDOP	SMAKPASTA PISTAGE 100	200

Rosta mandelmjölet och smält smöret. Vispa ägg, mandelmjöl, florsocker, pistagepasta och vetemjöl luftigt. Vispa äggvita och socker till maräng. En del av äggmassan blandas med smöret och röres samman med resterande massa i kitteln. Marängen vändes ned. Stryk ut på silpat matta ca 1 cm. Baktemp 230°C 5-6 min Lossa först silpat matta när anslaget är kallt. Stansa ut bottnar 18 cm som passar som interiör till din färdiga tårta. Fodra ringar med plastband och lägg i en botten.

Jordgubb/rabarberkompott

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
11587	BOIRON	JORDGUBBSPURE	700
11757	BOIRON	RABARBERPURE	300
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	150
68401	GELITA	GELATINBLAD	25
11565	BOIRON	CITRONPURE	50

Blötlägg gelatinbladen i iskallt vatten. Koka upp fruktpuré och socker. Skumma av och tillsätt dom blötlagda gelatinbladen. Gjut i silikonmatta (18 cm) som passar som interiör och frys in.

Jordgubbsmousse

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	400
60899	BRAUN	NEUTRAL MOUSSE ALASKA	300
95054	DREIDO	SMAKPASTA JORDGUBB	130
91807	DEBIC	VISPGRÄDDE 35% STAND & OVERR	2000

Blanda Alaska neutral med rums tempererat vatten och smakpasta jordgubb. Vänd ner den lättvispade grädden. Spritsa jordgubbsmousse på pistagebotten och lägg på ytterligare en botten och frys in.

Rabarbermousse

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
60899	BRAUN	NEUTRAL MOUSSE ALASKA	300
		VATTEN	400
95053	DREIDO	SMAKPASTA RABARBER	130
91807	DEBIC	VISPGRÄDDE 35% STAND & OVERR	2000

Fodra 20 cm ring med plastband. Ta fram jordgubbsmoussen från frysen och placera den i den större ringen. Fyll på med rabarbermousse så det täcker botten, tryck i en disk av kompott och fyll upp med mousse. Frys in.

Glaze

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
65022	BRAUN	MIRUAR VIT GLAZE	1000
17669	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG GRÖN	3
17668	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG GUL	2

Värm miruar till ca. 35 °C och färgsätt till önskad nyans. Ta fram tårtorna från frysen och glasera. Dekorera efter eget tycke och smak.



PIERRE EKELÖF

Utvecklingskonditor, Kobia R&D
08-682 72 31 | pierre.ekelof@kobia.se



RONNY BJÖRKLUND

Utvecklingsbagare, Kobia R&D
08-682 72 27 | ronny.bjorklund@kobia.se



JOHAN SJÖSTRAND

Utvecklingsbagare, Kobia R&D
0451-77 95 47 | johan.sjostrand@kobia.se



Kobia R&D
Innovation & Utveckling

Vårinspiration:

Påskens dekorationer - marsipan, glaze & choklad

MARSIPAN



01216 KAVLINGSMARSIPAN GUL 4*2,5 kg



01217 KAVLINGSMARSIPAN LJUSROSA 4*2,5 kg



01245 KAVLINGSMARSIPAN LILA 4*2,5 kg



01206 KAVLINGSMARSIPAN NATURELL 4*2,5 kg

MARSIPANKYCKLINGAR



80635 MARSIPANFIGUR KYCKLING 200*4 g Minikycklingar i marsipan.



80636 MARSIPANFIGUR KYCKLING FÄRGMIX 200*4 g Minikycklingar i marsipan. Fyra olika färger.

TRYFFELSKAL



64327 CHOKLADTRYFFELSKAL VIT 64328 CHOKLADTRYFFELSKAL LJUS 64329 CHOKLADTRYFFELSKAL MÖRK Tryffel/pralinskal för egen fyllning. 25 mm i diameter. 504 st/fp.

NYHET! KLISTERSIGILL



066/st 167,03/fp

96070 SIGILL PÅSK MIX 50 MM 252 ST

Sigill/stickers/dekaler. Mix av tre sorter med text "Glad Påsk". Att fästa på exempelvis fix up-påsar eller tårtkartonger.



CRISTALINE SPEGELGELE

53950 CRISTALINE GLAZE GUL 4 KG - BRAUN

Spejelgelé färdig att användas. Utmärkt för användning på mousse-tårter och bakelser. Går att smaksätta samt marmorera för snygga effekter.



64369 CHOKLADDEKOR MÖRK GLAD PÅSK 24*40 MM, 110 ST Dekoration av mörk choklad med tryckt dekor.



64368 CHOKLADDEKOR ÄGG 3D 2 FÄRGER 25*36 MM, 96 ST Hela påskäggsdekorationer i vit choklad. Ihåliga. Rosa och grön dekor med prickar i hantverksstil.



64364 CHOKLADDEKOR FUNNY BUNNY 35 MM, 210 ST Vit kvadratisk chokladdekoration med tryck av påskharar i grönt, rosa och gult.



64365 CHOKLADDEKOR PÅSK TRIO 24*40 MM, 165 ST Vita ovala chokladdekorationer med tre olika tryck av påskkycklingar i gult.



64367 CHOKLADDEKOR PÅSKKYCKLING 35 MM, 240 ST Vit chokladdekoration med färg och form som en påskkyckling i ett ägg.



64366 CHOKLADDEKOR MOROT 45 MM, 336 ST Vit chokladdekoration färgad och formad som en morot. Perfekt som dekor för påsk eller morotskakan.



64315 CHOKLADDEKOR PENNA VIT 20 CM, 120 ST Dekoration av vit choklad.



64317 CHOKLADDEKOR PENNA ROSA MARMOR 20 CM, 120 ST Dekoration av rosafärgad och vit choklad.



64332 KRISPPÄRLOR VIT 4 MM, 500 G Chokladöverdragna kexkulor för textur och smak eller som dekoration på bakverk.



64312 CHOKLADDEKOR BLOMMOR MIX 3*3,5 CM, 252 ST Dekoration av färgad vit choklad. Tre sorter.



36811 - KOBIA

KAKSTÄNGER HALLONGROTTA

6*350 G

Frys kakdeg i stänger. Kubbas till önskad storlek för antingen hallongrotta eller syltkaka och tillsätts valfri sylt. Stången kan även rullas i pärlsocker till ungherrar. Degen är lätt smaksatt med vanilj.

36809 - KOBIA

KAKSTÄNGER CHOKLADBRÖD

12*175 G

Frys kakdeg i smala stänger. Med mustig smak från kakao och vanilj. Tinas upp och plattas sedan till och penslas med ägg och beströs med pärlsocker innan avbakning. Skärs upp varma direkt efter bakning.

36814 - KOBIA

KAKSTÄNGER PRALINKAKA

6*350 G

Frys kakdeg i stänger för egen uppkubbning och avbakning. Pralinerbrödet är en klassisk småkaka på mördeg och små bitar av mörk choklad.

36807 - KOBIA

KAKSTÄNGER BONDKAKOR

6*350G

Frys kakdeg i stänger för egen uppkubbning och avbakning. Bondkakan är en knäckigt god småkaka med bitar av mandel.

36810 - KOBIA

KAKSTÄNGER DRÖMMAR

6*350 G

Frys kakdeg i stänger. Ger vackert spröda drömmar med klassisk vaniljsmak. Kubbas upp och rullas till runda kulor som sedan bakas av på låg värme.

36813 - KOBIA

KAKSTÄNGER KOLASNITT

12*175 G

Frys kakdeg i smala stänger. Klassiskt knäckigt snitt med smak från ljus sirap. Tinas upp och plattas till innan avbakning. Skärs upp varma direkt efter bakning.



MÖRDEGSKANINER - 14*100 G

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Lättgjorda spröda kakor till påsken.

Mördeg			
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	100
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	100
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	600
51500	ARLA	SMÖR NS	400
15405	STJÄRNÄ	SKALÄGG	60

Öron			
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
04230	KOBIA	MANDEL NATURELL HEL	100

Doppa i			
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
34701	BAKELS	NON TEMP CHOCKEX MÖRK	100

Blanda ingredienserna till mördegen, plasta och lägg in i kyl i ca 60 min. Väg upp i 40g bitar, forma, tryck dit mandel som öron. Markera ögon och rulla en liten kula till svans. Grädda på 180°C i ca 10-12 min. Låt svalna. Doppa i choklad.

62833 - ZEELANDIA

CITRONFYLLNING FRUITFUL

2,7 KG

Citronfyllning med 70 % citronjuice. Bakstabil och krämig med en naturlig och väldigt frisk citrussmak. För användning i kalla eller bakade produkter.

01582 - KOBIA

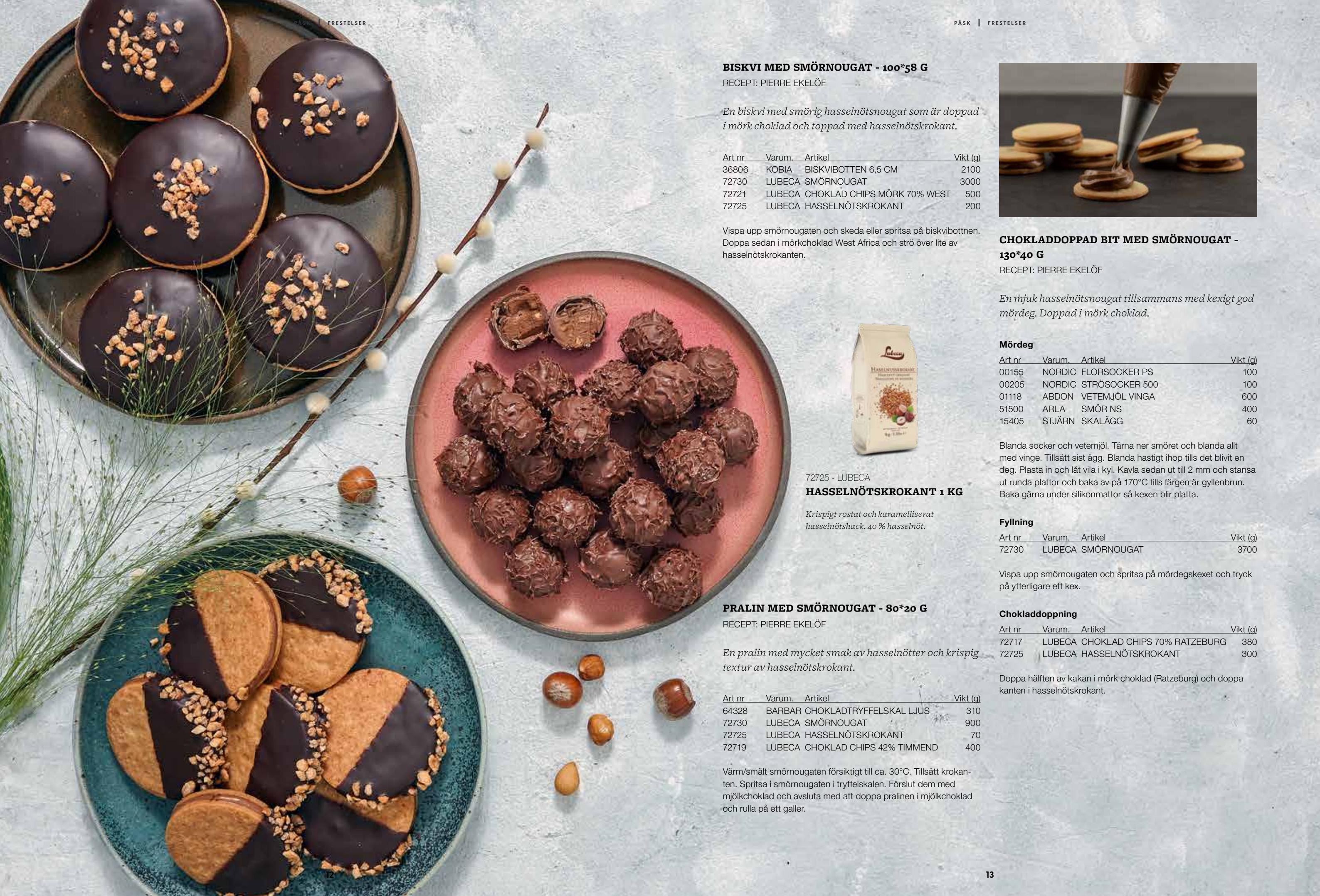
DIPLOM JORDGUBB/SMULTRON-SYLT 6 KG

Svensktillverkad vackert röd sylt med inslag av jordgubbsbitar och smultron. Frisk och tydlig smak och doft av smultron och jordgubba. Bredbar, bakfast och frysstabil.



Syltgrottor

36811 KAKSTÄNGER HALLONGROTTA spritsad med 62833 CITRONFYLLNING FRUITFUL eller 01582 JORDGUBB/SMULTRONSILT. Toppad med 02404 FONDANT FÄRDIG MJUK.



BISKVI MED SMÖRNOUGAT - 100*58 G

RECEPT: PIERRE EKELÖF

En biskvi med smörig hasselnötsnougat som är doppad i mörk choklad och toppad med hasselnötskrokant.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
36806	KOBIA	BISKVIBOTTEN 6,5 CM	2100
72730	LUBECA	SMÖRNOUGAT	3000
72721	LUBECA	CHOKLAD CHIPS MÖRK 70% WEST	500
72725	LUBECA	HASSELNÖTSKROKANT	200

Vispa upp smörnougaten och skeda eller spritsa på biskvibotten. Doppa sedan i mörkchoklad West Africa och strö över lite av hasselnötskrokanten.



CHOKLADDOPPAD BIT MED SMÖRNOUGAT - 130*40 G

RECEPT: PIERRE EKELÖF

En mjuk hasselnötsnougat tillsammans med kexigt god mördeg. Doppad i mörk choklad.

Mördeg

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	100
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	100
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	600
51500	ARLA	SMÖR NS	400
15405	STJÄRN	SKALÄGG	60

Blanda socker och vetemjöl. Tärna ner smöret och blanda allt med vinge. Tillsätt sist ägg. Blanda hastigt ihop tills det blivit en deg. Plasta in och låt vila i kyl. Kavla sedan ut till 2 mm och stansa ut runda plattor och baka av på 170°C tills färgen är gyllenbrun. Baka gärna under silikonmattor så kexen blir platta.

Fyllning

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
72730	LUBECA	SMÖRNOUGAT	3700

Vispa upp smörnougaten och spritsa på mördegskexet och tryck på ytterligare ett kex.

Chokladdoppning

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
72717	LUBECA	CHOKLAD CHIPS 70% RATZEBURG	380
72725	LUBECA	HASSELNÖTSKROKANT	300

Doppa hälften av kakan i mörk choklad (Ratzeburg) och doppa kanten i hasselnötskrokant.

PRALIN MED SMÖRNOUGAT - 80*20 G

RECEPT: PIERRE EKELÖF

En pralin med mycket smak av hasselnötter och krispig textur av hasselnötskrokant.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
64328	BARBAR	CHOKLADTRYFFELSKAL LJUS	310
72730	LUBECA	SMÖRNOUGAT	900
72725	LUBECA	HASSELNÖTSKROKANT	70
72719	LUBECA	CHOKLAD CHIPS 42% TIMMEND	400

Värm/smält smörnougaten försiktigt till ca. 30°C. Tillsätt krockanten. Spritsa i smörnougaten i tryffelskalen. Förslut dem med mjölkchoklad och avsluta med att doppa pralinen i mjölkchoklad och rulla på ett galler.



72725 - LUBECA

HASSELNÖTSKROKANT 1 KG

Krispigt rostat och karamelliserat hasselnötshack. 40 % hasselnöt.



Tack vare smörnougatens smidigt krämiga konsistens kan den spritsas upp eller användas som fyllning i olika sorters bakverk. Om du föredrar en lättare och luftigare fyllning kan smörnougaten vispas lätt innan användning.

Nyhet från Lubeca:

Smörnougat – en ren krämig tempereringsfri nougatfyllning

Med Lubecas nyhet smörnougat får du en krämigt god och mångsidig nougatfyllning. Fyllningen innehåller rostade hasselnötter, smör och mjölk och kan spritsas, bredas ut eller vispas upp och användas direkt utan föregående temperering.



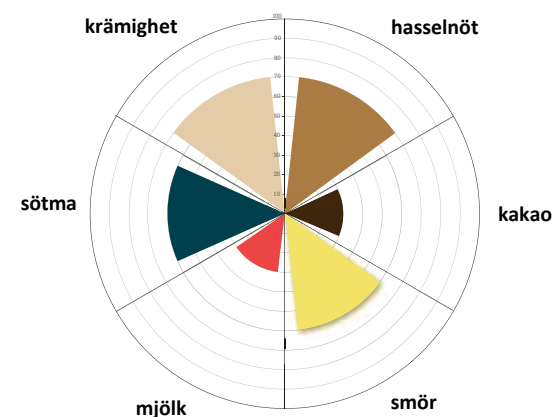
NYHET!

72730 - LUBECA
SMÖRNOUGAT, 6 KG

” — Den här produkten är perfekt för alla som vill ha en riktigt bra nougatfyllning men som är osäkra på det ibland lite svåra momentet med temperering. Smörnougaten från Lubeca är väldigt krämig och fin att arbeta med och har en smak i stil med Lubecas fasta nougater.

— Pierre Ekelöf, Kobia R&D

Smakprofil



Karaktär

- Smak av nyrostad hasselnöt
- Fin smörsmak
- Subtil mjölknyans
- Mild kakaosmak

Egenskaper

- Ingen temperering behövs
- Spritsbar
- Vispbar
- Formulan förhindrar fettblomning
- Fri från palmfett och främmande fetter

Applikationer

- Bakverk**
- Glass**

- Bitar**
- Konfektyr**



Nougatbar

Lubecas smörnougat fungerar perfekt som fyllning i skurna bitar eller bars. Värm bara smörnougaten lätt och håll upp den i en ram exempelvis ovanpå en fin mandelmassa eller marsipan. Låt stelna i kyl och skär därefter upp i önskad storlek. Doppa i en riktigt bra mörk couvertyrchoklad.



Nougatring

En populär applikation för smörnougat där du antingen kan använda smörnougaten direkt eller vispa den lätt innan spritsning för att få den ännu mer luftig och snabbsmältande i munnen. Spitsa smörnougat ovanpå en krispigt bakad mördegsbotten. Doppa i en riktigt bra mörk couvertyrchoklad.



Fyllda praliner

Smörnougaten är speciellt anpassad till att fungera som enda fyllning i en tryffel. Värm upp smörnougaten något (ca 30°C räcker) och spritsa upp den i tryffelskal. Smörnougaten stelnar snabbt i kyl. Tryffeln kan sedan förseglas och doppas.

Sommar på bageriet:

Matiga picknick-recept

Trenden med mer matiga bröd och ”snacking” fortsätter. Här kommer två recept från vårt R&D-team.

PIZZABULLE - 80*100 G
RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Perfekt som mellanmål.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	1000
02100	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	1800
62829	ZEELAND	VETEBRÖDSMARGARIN DB SG	100
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	50
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	60
26120	HANSON	BAGERISALT	40

Fyllning

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
19520	RED LAB	OST RIVEN RED LABEL	300
45610	BRÖDER	SKINKA RÖKT SKIVAD	260
01638	HAFI	PIZZASÅS TOMAT OREGANO	800

Topping

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
15401	STJÄRNÄ	ÄGG FLYTANDE BIB EU	100
19520	RED LAB	OST RIVEN RED LABEL	300

Körtid: 6+4
Liggtid: 20 min
Jästid: 60 min
Baktemp: 210°C
Baktid: 13 min

Kavla ut degen på 3,5mm. Stryk på pizzasåsen och strö på hackad skinka och riven ost. Rulla ihop till en lång rulle. Skär upp i 90g bitar, lägg i form, jäs och pensla med äggstrykning. Strö på riven ost och baka av.



01638 - HAFI
TOMAT PIZZASÅS
8*265 G

Hafis Pizzasås Tomat & Oregano är en fyllig och smakrik sås gjord på solmogna tomater och örter. Helt enkelt en utsökt sås till hemlagad pizza.



Kobia R&D
Innovation & Utveckling



RONNY BJÖRKLUND
Utvecklingsbagare, Kobia R&D
08-682 72 27 | ronny.bjorklund@kobia.se



JOHAN SJÖSTRAND
Utvecklingsbagare, Kobia R&D
0451-77 95 47 | johan.sjostrand@kobia.se



TOMAT/VALNÖT-FOCCACIA - 16*400 G

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Klassisk foccacia smaksatt med soltorkad tomat, vitost, ruccola och valnötter.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	2000
25035	VALSEM	VETEMJÖL TIPO 00 VÅRVETE	1800
68101	N/A	DURUMVETEMJÖL FINMALET	1000
		VETE/LEVAINSURDEG	1000
85001	N/A	OLIVOLJA EXTRA VIRGIN	60
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	20
25740	HANSON	HAVSSALT	90

Tillsätt när degen är klar

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
19316	RIDDER	TOMAT SOLTORKAD	200
52534	ARLA PR	VITOST TÄRNAD 20%	200
		Ruccola, färsk	100
61001	N/A	VALNÖTTER HALVOR/BITAR 60%	200

Topping (tillsätt efter bakning)

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
85001	N/A	OLIVOLJA EXTRA VIRGIN	200
35406	MALDON	HAVSSALT FLINGSALT	10

Blanda alla ingredienser till degen utom saltet i 3 min sakta och 6 min på medelhastighet. Tillsätt saltet när det återstår 2 min. Lägg degen i en oljad back och låt vila i ca 120 min, vik degen efter ca 60 min. Håll upp degen på ett mjölat bord. Dela upp i önskad storlek. Lägg på mjölad plank om du bakar i stenugn. Låt jäsa ca 60 min i rumstemperatur. Baka av med ingångstemp 270°C och 5 sek ånga i 5 min, sänk till 230°C och baka ytterligare ca 20 min.

Vid tillverkning av Foccacia: När degen är färdigkörd, blanda i oliver, soltorkade tomater, fetaost, valnötter och ruccola. Lägg degen i en oljad back och låt vila i ca 120 min, vik degen efter ca 60 min. Håll upp degen på ett mjölat bord. Dela upp den i ca 500g bitar, lägg på hålblåt med papper. Låt jäsa ca 60 min i rumstemperatur. Baka av med ingångstemp 250°C och 5 sek ånga i 5 min, sänk till 210°C och baka ytterligare ca 25 min. Pensla på bröden direkt efter avbakning med olivolja och strö på flingsalt.

Upptäck även



64403 - WOLF BU
CROISSANT OST OCH SKINK OBAKAD
50*110 G

Frasig salt smörccroissant fylld med en mozzarella- och hårdostfyllning och en rullad skinkskiva. Generöst beströdd med ost. Baka av direkt från frys.



64401 - WOLF BU
PIZZATWIST OBAKAD
48*130 G

Frasig smördegstvist med en fruktig medelhavsfyllning av tomat, rikligt med tärnad skinka, salami, riven ost och örtekryddor. Generöst beströdd med ost och ramslök. Baka av direkt från frys.



64402 - WOLF BU
OSTTWIST MED SALAMI OBAKAD
48*120 G

Frasig smördegstvist fylld med salamibitar och mozzarellacreme. Generöst beströdd med ost. Baka av direkt från frys.



3 DREIDOPPEL

Nytt varumärke hos Kobia:

Hand in Hand for great indulgence – Kobia välkomnar Dreidoppel till Sverige

Som en del av vår sortimentsutveckling och samarbete med IREKS tar vi nu in varumärket Dreidoppel till vår katalog.

Dreidoppel är en del av IREKS Group och levererar till företag i 50 länder från sitt huvudkontor i Langenfeld, Tyskland. Sedan 1899 har Dreidoppel specialiserat sig på utveckling och produktion av högkvalitativa smaksättare och produkter för bagerier och konditorier, hantverksmässig glassproduktion och industriell livsmedelsproduktion. Först ut i produktväg i Sverige är 29 riktigt fina smakpastor som gör det enkelt och rationellt att bredda smakutbudet på olika konditorivaror.

rier, hantverksmässig glassproduktion och industriell livsmedelsproduktion. Först ut i produktväg i Sverige är 29 riktigt fina smakpastor som gör det enkelt och rationellt att bredda smakutbudet på olika konditorivaror.

Dreidoppel Smakpastor

Över 60 olika sorters smakpastor, varav hälften nu tillgängliga i Sverige

Majoriteten av produkterna har enbart naturliga smaker

Kan användas i alla applikationer



Fria från konstgjorda färgämnen och konserveringsmedel

Ger både smak och färg



NYHET!

Smakpastor för finkonditori

- Ger möjlighet till en bredare variation av smaker i ett produktutbud.
- Smaksätter enkelt alla konditoriprodukter som grädde, mousse, smörkräm, glaze, bottnar, degar mm.
- Naturliga smaker – nästan alla smakpastor uppfyller Clean Label-standard.
- Jämnt stabila och pålitliga i smak och kvalitet.
- I smidig pasta-konsistens för enkel dosering och jämn fördelning i slutprodukt.



Scanna QR-koden för länk till en kort introduktionsfilm till Dreidoppels smakpastor på YouTube

FRUKTIGA OCH BLOMMIGA SMAKER



95051 SMAKPASTA ANANAS 1 KG
Ananaspasta med fruktig, exotisk smak. Med ananasbitar och juice-koncentrat.



95048 SMAKPASTA APELSIN 1 KG
Apelsinpasta med solmogen smak. Till 100 g pasta används 58 g apelsinjuice.



95040 SMAKPASTA BANAN 1 KG
Bananpasta med en fylligt fruktig sötma. Med bananpuré.



95041 SMAKPASTA BLÅBÄR 1 KG
Blåbärspasta med karakteristisk smak av viltväxande blåbär. Till 100 g pasta används ca 123 g blåbär.



95044 SMAKPASTA CITRON 1 KG
Citronpasta med en nypressat syrlig aromton. Till 100 g pasta används ca 98 g citronsaft.



95055 SMAKPASTA FLÄDERBLOM 1 KG
Fläderblomspreparat med en doftande blommig ton. Innehåller fläderblomsextrakt.



95052 SMAKPASTA HALLON 1 KG
Hallonpasta med en mogen saftig smak. Till 100 g pasta används ca 132 g hallon.



95054 SMAKPASTA JORDGUBB 1 KG
Jordgubbspasta med solmogen saftig smak. Med jordgubbsmassa och jordgubbsjuicekoncentrat.



95042 SMAKPASTA KÖRSBÄR (MORELLO) 1 KG
Körsbärspasta med fruktig körsbärssmak. Till 100 g pasta används ca 107 g surkörsbär.



95045 SMAKPASTA LIME 1 KG
Lime-citronpasta med typisk limesmak.



95046 SMAKPASTA MANDARIN 1 KG
Mandarinpasta med en lätt syrlig skal-ton. Till 100 g pasta används ca 303 g mandarin.



95047 SMAKPASTA MANGO 1 KG
Mangopasta med en exotisk smak av mogen mango. Med mango-puré.



95049 SMAKPASTA PERSIKA/ PASSION 1 KG
Persika-passionsfruktpasta med en söt, exotisk smak och bitar av persika. Till 100 g pasta använder vi ca 113 g passionsfrukt.



95050 SMAKPASTA PÄRON 1 KG
Päronpasta med en mogen saftig smak. Med Williams Christ brandy och päronpuré.



95053 SMAKPASTA RABARBER 1 KG
Rabarberpasta med frisk, fruktig och lätt syrlig smak och orangeröd färg. Med 30 % rabarberpuré.



95039 SMAKPASTA ÄPPLE 1 KG
Äppelpasta med en fullmogen smakton. Med äppelpuré.

KRÄMIGA OCH FYLLIGA SMAKER



95056 SMAKPASTA LATTE MACCHIATO 1 KG
Smakpasta med smakkombinationen espresso och mjölk.



95057 SMAKPASTA KAREMELL 1 KG
Karamellpasta med nyrostad smak och guldbrun färg. Med kolasirap.



95059 SMAKPASTA VANILJ MORONY 1 KG
Vaniljpasta med naturlig bourbon vaniljsmak och synliga bitar av extraherat vaniljstängspulver.

NÖT- OCH MANDELSMAKER



95060 SMAKPASTA HASSELNÖT 3 KG
Hasselnötspasta med 15 % hasselnötsbitar. Tillverkad av hasselnötsmassa.



95043 SMAKPASTA KOKOSNÖT 1 KG
Kokosnötspasta med krämig smak av kokosmassa.



95061 SMAKPASTA PISTAGE 100 1 KG
Pistagemassa med färg.



95062 SMAKPASTA ROSTAD MANDEL 1 KG
Mandelpasta med typisk smak av rostad mandel. Med mandelmassa.

SPRITIGA SMAKER



95063 SMAKPASTA ADVOCAT ÄGGLIKÖR 1 KG
Äggtoddypasta med en klassiskt populär smak. Med 30 % äggbrännvin.



95064 SMAKPASTA AMARETTO 1 KG
Amarettopasta med en typisk ton av bittermandel. Med 22 % Amarettolikör.



95065 SMAKPASTA IRISH CREAM 1 KG
Irish Cream likörpasta med typisk smak av whisky och gräddor. Med äkta Irish Cream-likör.



95066 SMAKPASTA MARC DE CHAMPAGNE 1 KG
Smakpasta med en raffinerad champagnesmak. Med 30 % Marc de Champagne (champagnebrännvin).



95067 SMAKPASTA PROSECCO 1 KG
Proseccopasta med fruktig mousserande vitvinssmak. Med äkta Prosecco.



95058 SMAKPASTA CREME DE MENTHE 1 KG
Smakpasta av naturlig mintolja med frisk smak av mint.

Sommar på konditoriet:

Fruktigt blommiga vår- och sommarsmaker

– Pierre Ekelöf inspirerar



SOMMARTÅRTA MED CITRON, HALLON OCH PROSECCO - 7*1140 G

RECEPT: PIERRE EKELOF

Somrig tårta med krispig digestivebotten och smak av citron, hallon och prosecco.

Botten 1

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
37838015	BAKELS	BISCUIT CRUMB DIGESTIVE PF	710
51500	ARLA	SMÖR NS	330

Smält smöret. Blanda Digestive och det smälta smöret. Fördela i ringar med måttet 18 cm (ca 150 g per ring).

Botten 2

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
62834	ZEELAN	CITRONKAKA FANTASY	1200
15405	STJÄRN	SKALÄGG	300
69102	POWER	RAPSOLJA	300
		VATTEN	300

Blanda ingredienserna i 5 minuter på lägsta hastigheten med vinge. Spritsa över digestiven och baka. Baktemperatur: Däck-sugn 180°C, Rotationsugn 160°C. Gräddningstid ca. 35 minuter.

Fyllning

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
62840	ZEELAN	HALLONFYLLNING FRUITFUL 70%	700

Spritsa hallonfyllningen över botten och frys in.

Proseccomousse

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
60899	BRAUN	NEUTRAL MOUSSE ALASKA	300
		VATTEN	400
95067	DREIDO	SMAPASTA PROSECCO	140
91807	DEBIC	VISPGRÄDDE 35% STAND & OVERR	2000

Vispa ihop vatten, proseccopasta och moussepulver neutral och till sist vänd ner i den lättvispade grädden. Sprits moussen över hallonfyllningen och frys in.

Hallonglaze

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
65022	BRAUN	MIRUAR VIT GLAZE	1000
11609	BOIRON	HALLONPURE	100

Värm miruar till 35°C med hallonpuré. Glasera moussetårten. Dekorera efter eget tycke och smak.

Kobia R&D
Innovation & Utveckling



PIERRE EKELOF

Utvecklingskonditor, Kobia R&D
08-682 72 31 | pierre.ekelof@kobia.se

BAKELSE MED FLÄDERBLOM OCH CITRON
- 82*90 G

RECEPT: PIERRE EKELÖF

En citronbotten med vit choklad som toppats med citronkräm och fläderblomsmousse.

Botten				
Art.nr	Varum.	Artikel		Vikt (g)
62834	ZEELAN	CITRONKAKA FANTASY		1000
15405	STJÄRN	SKALÄGG		550
72703	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT 29%		500
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS		250
		VATTEN		150
69102	POWER	RAPSOLJA		100

Smält den vita chokladen till ca 35°C. Blanda alla ingredienser på låg växel i 10 minuter, se till att vända ned citronbitarna från mixen ordentligt. Fyll i en kapsel med höga kanter och jämna till. Däckugn 180°C. Rotationsugn 155°C. Baka i 30-32 minuter.

Citronfyllning

Art.nr	Varum.	Artikel		Vikt (g)
62833	ZEELAN	CITRONFYLLNING FRUITFUL		1000

Spritsa citronfyllningen på botten och frys in.

Flädermousse

Art.nr	Varum.	Artikel		Vikt (g)
60899	BRAUN	NEUTRAL MOUSSE ALASKA		300
		VATTEN		400
95055	DREIDO	SMAKPASTA FLÄDERBLOM		140
91807	DEBIC	VISPGRÄDDE 35% STAND & OVER		2000

Blanda rums tempererat vatten och fläderpasta. Tillsätt Alaska neutral och vispa ihop. Vänd ner i den lättvispade grädden. Håll moussen i kapseln, stryk jämn och frys in.

Fläderglaze

Art.nr	Varum.	Artikel		Vikt (g)
65017	BRAUN	MIRUAR NEUTRAL GLAZE		1000
95055	DREIDO	SMAKPASTA FLÄDERBLOM		30

Värm miruar till ca. 35°C och blanda med fläderpasta och glasera över den frysta moussen. Dekorera efter eget tycke och smak.

62833 - ZEELANDIA

CITRONFYLLNING FRUITFUL
2,7 KG

Citronfyllning med 70 % citronjuice. Bakstabil och krämig med en naturlig och väldigt frisk citronsmak. För användning i kalla eller bakade produkter.



NYHET!

95055 - DREIDOPP

SMAKPASTA FLÄDERBLOM
1 KG

Fläderblomspreparat med en doftande blommig ton. Innehåller fläderblomsextrakt.

62834 - ZEELANDIA

CITRONKAKA FANTASY
15 KG

Mix för tillverkning av mjuka kakor och cookies med citronsmak. Innehåller goda bitar av torkad citron som är synliga även efter bakning. Kan bakas med antingen smör eller vegetabilisk olja. Smör ger kakan en friskt krämig smak, olja kommer kittla kundens smakiökar mer.

” — Smakpastan fläderblom i kombination till citron är fantastiskt. Den passar mycket bra även till våra sommarbär som jordgubbar, hallon och blåbär.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D



NYHET!

95054 - DREIDOPPEL
**SMAKPASTA JORDGUBB
1 KG**

Jordgubbspasta med solmogen saftig smak. Med jordgubbssmassa och jordgubbssjuicekoncentrat.



NYHET!

95059 - DREIDOPPEL
**SMAKPASTA VANILJ
MORONY 1 KG**

Vaniljpasta med naturlig bourbon vaniljsmak och synliga bitar av extraherat vaniljstangspulver.

27004 - KAASLINK
**HAVREGRÄDDE VISPBAR
25% 8*1 L**

Växtbaserat alternativ till vispad gräddde. Blir fluffig och krämig när du vispar den. Plant based whipping är helt fri från gluten, komjölk, laktos och palmolja och har lång hållbarhet i öppnad förpackning.

95038 - DREIDOPPEL
**MOUSSEPULVER NEUTRAL
VEGAN 15 KG**

Mix för tillverkning av veganska tårtpottar och mjuka kakor. Enkel att smaksätta.

NYHET!

34717 - BAKELS
**KAKMIX VEGAN CAKEMIX
15 KG**

Mix för tillverkning av veganska tårtpottar och mjuka kakor. Enkel att smaksätta.

JORDGUBB OCH SMULTRONBAKELSE - VEGAN
- 130*100 G

RECEPT: PIERRE EKELÖF

En vegansk bakelse som passar sommaren med sina smaker av jordgubbar, smultron och vanilj.

Botten

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
34717	BAKELS	KAKMIX VEGAN CAKEMIX	3000
69102	POWER	RAPSOLJA VATTEN	1200 1200

Sylt

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
01582	KOBIA	DIPLOM JORDGUBB/SMULTRONSULT	800

Rör alla ingredienser med vinge i 3–4 minuter. Baka i kapsel på 180 °C i ca. 50 minuter. Såga botten i tre delar. Stansa ut botten som passar din form, spritsa på jordgubb/smultronsulten och fryn in.

+ Se hela vårt specialsortiment för vegansk bakning i vår e-handel

Jordgubbssmousse vegan

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
27004	KASLIN	HAVREGRÄDDE VISPBAR 25%	3000
95038	DREIDO	MOUSSEPULVER NEUTRAL VEGAN VATTEN	750 750
95054	DREIDO	SMAKPASTA JORDGUBB	300

Vispa grädden lätt. Vispa ihop vatten, moussepulver och vänd ner lättvispad havregräddde. Avluta med att smaksätta med jordgubbspastan. Spritsa i mousse i din silikonform och tryck ner en botten med sylt. Frys in.

Jordgubbsgläze

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
65017	BRAUN	MIRUAR NEUTRAL GLAZE	1000
11587	BOIRON	JORDGUBBSPURE	100

Värm miruar till 35 °C och smaksätt med jordgubbsspuré. Ploppa ut bakelserna och doppa ner i glazen till kanten av bakelsen. Risker om du glasera hela är att spritsningen på toppen glider av bakelsen.

Havregräddde vanilj

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
27004	KASLINK	HAVREGRÄDDE VISPBAR 25%	1000
95059	DREIDOP	SMAKPASTA VANILJ MORONY	5

Vispa grädden lätt tillsammans med vaniljpastan. Spritsa vaniljmoussen på bakelsen och dekorera efter eget tycke och smak.



Kobia Easy news:

Färdiga mousse-tårtor i tre smaker

kobia
part of LEIPURIN.

På gång!

Inkommer
våren 2024

Mousetårtor

- Levereras frysta
- Enkla att dekorera
- Utvecklade av konditorn Pierre Ekelöf
- Omtyckta och säljande smakkombinationer
- Lite extra arbetade med exempelvis interiörer av bärkompott eller krisppraliné

NYHET!

60410 - KOBIA

MOUSSETÅRTA PASSION/ CHOKLAD 6*890 G

Spröd tårtbotten med ett lager av krispig hasselnötspraliné, mjölkchokladmousse, chokladtårtbotten och en friskt syrlig passionfruktsmousse. Toppad med passionsfruktgelé. Tina och dekorera.



” — De här färdiga mousetårtorna är lite extra arbetade och innehåller exempelvis lager av krisp-praliné eller hallonkompott.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D



Se även våra nya frysta färdiga cheesecakes
60413 CHEESECAKE 3*1 kg
60414 CHEESECAKE HALLON 3*1 kg

NYHET!

60412 - KOBIA

MOUSSETÅRTA TRIP- PEL CHOKLAD 6*730 G

Mjuk chokladtårtbotten med lager av mjölkchokladmousse och vit chokladmousse. Toppad med mörk chokladglaze. Tina och dekorera.

NYHET!

60411 - KOBIA

MOUSSETÅRTA HALLON/ VIT CHOKLAD 6*850 G

Mjuk chokladtårtbotten med lager av hallonmousse, krämig vit chokladmousse och hallonkompott. Toppad med hallonglaze. Tina och dekorera.



Sommarinspiration:

Säsongens godaste sylt – Diplom

Jordgubb/Smultronsylt

01582 - KOBIA

**DIPLOM JORDGUBB/SMULTRONSYLT
6 KG**

Svensktillverkad vackert röd sylt med inslag av jordgubbsbitar och smultron. Frisk och tydlig smak och doft av smultron och jordgubb. Bredbar, bakfast och frysstabil.



Kobia R&D
Innovation & Utveckling



Sommar, Mors Dag & Bröllop

– I vår e-handel hittar du samlade produkter för olika säsonger, högtider och särskilda tillfällen



64371 CHOKLADDEKOR
MÖRK MAMMA
24*40 MM, 110 ST
Dekoration av mörk choklad
med tryckt dekor.



64370 CHOKLADDEKOR
MÖRK GRATTIS
24*40 MM, 110 ST
Dekoration av mörk choklad
med tryckt dekor.



066/st
167,03/tp

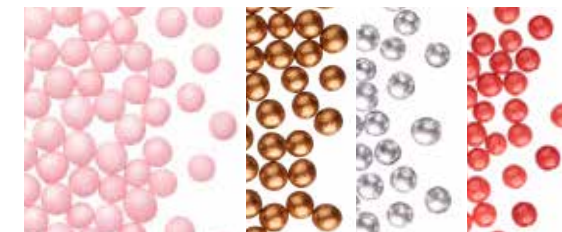
96030 SIGILL SOMMAR MIX 50 MM
252 ST

Sigill/stickers/dekaler. Mix av tre sorter med text "Glad Sommar". Att fästa på exempelvis fix up-påsar eller tårtkartonger.

NYHET!



Du hittar alla bröllopsdekorationer, sockerpasta, chokladrosblad etc i vår e-handel



Kaffebrödskalas:

Easy summer mode
- Mazarinfest, Wienerfika och enkla vetebröd

Gör det enklare att få ihop produkterna i sommar. Vårt Easy-sortiment består av högkvalitativa klassiker som med olika tillbehör smidigt kan varieras för att skapa en stor bredd och valmöjlighet.

MAZARINMASSA

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Traditionell fyllningsmassa till mazariner eller mazarinkapsel.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
01103	DIPLOM	MANDELMASSA	1000
54100	ARLA	SMÖR OS	500
15405	STJÄRNÄ	SKALÄGG	500
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	100

Rör mandelmassa med vinge och tillsätt en tredjedel av smöret. Blanda slät och tillsätt resterande smör. Tillsätt äggen lite i taget till en jämn smet och blanda slutligen ned mjölet. Fyll mazarinmassan i valfri form.

TOSCA

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
01321	DIPLOM	TOSCAMASSA MED MANDEL	1000
14201	N/A	MANDEL NATURELL HYVLAD	1000

Värm toscamassan tills den blir mjuk och blanda sedan i den hyvlade mandeln.

HAVRESMULDEG

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
05325	ABDON	HAVREGRYN	500
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	500
51500	ARLA	SMÖR NS	500

Blanda alla ingredienser till en smulig deg.

” — Använd våra färdigfyllda formar eller gör din egen fyllning till mazariner och mördegsformar.

— Ronny Björklund, Kobia R&D



22857 - HUMLUM
**MÖRDEGSFORM 17 CM
ALU 20*130 G**

Mördegsfodrad stor aluminiumform.

22858 - HUMLUM
**MÖRDEGSFORM 17 CM
FYLLD ALU 24*330 G**

Mördegsfodrad stor aluminiumform. Fyllad med mazarinmassa.

Mazarintårta

22857 MÖRDEGSFORM fyll med mazarinmassa (se recept) baka av och stryk sedan upp med 96025 DIPLOM KOLAKRÄM. Lägg på färska delade jordgubbar och pensla med 34618010 SPRUTGELE NATURAL.

Toscatårta

22857 MÖRDEGSFORM fyll med mazarinmassa (se recept) baka av och frys. Stryk upp formen med toska (se recept) medan den fortfarande är fryst. Baka av på 200 grader i 10-12 min.

21500 - KOBIA

MAZARINFORM FODRAD ALU 150*19 G*Mazarinform i aluminium fodrad med mördeg.*

21014 - KOBIA

MAZARINFORM FYLLD ALU 135*50 G*Mördegfodrad form med mandelbaserad mazarinfyllning.*

46601 - KOBIA

TOSCAFORM FODRAD ALU 120*19 G*Mördegfodrad aluminiumform.*

02404 - BELGOS

FONDANT FÄRDIG MJUK 15 KG*En vit homogen fast massa bestående av finkristalliserad sackaros och glukossirap. Passar som glasyr på bakverk.*

62833 - ZEELANDIA

CITRONFYLLNING FRUITFUL 2,7 KG*Citronfyllning med 70 % citronjuice. Bakstabil och krämig med en naturlig och väldigt frisk citronsmak. För användning i kalla eller bakade produkter.***Päron/Cboklad**

21500 MAZARINFORM FODRAD. Fyll med mazarinmassa (se recept). Spritsa i 62841 PÄRONFYLLNING FRUITFUL. Lägg på 64343 CHOKLADCHIPPITS och toppa med riven 01103 MANDELMASSA. Baka av.

Minirabarber

21500 MAZARINFORM FODRAD. Fyll med mazarinmassa (se recept). Lägg i frysta 00560 RABARBER blandade med socker och kardemumma. Toppa med havresmuldeg (se recept) och baka av.

Mazarin

22014 MAZARINFORM FYLLD. Baka av, låt svalna upp och ned. Vänd och toppa med lätt uppvärmd 02404 FONDANT FÄRDIG MJUK.

Tosca

22014 MAZARINFORM FYLLD. Baka av, låt svalna upp och ned. Vänd och toppa med tosca-topping (se recept). Baka av igen.

Äpple/Kanel

21500 MAZARINFORM FODRAD. Fyll med mazarinmassa (se recept). Lägg i 00558 ÄPPELKLYFTOR MORGENDUFT. Toppa med kanelsocker och baka av.

Kokos/Citron

21500 MAZARINFORM FODRAD. Fyll med mazarinmassa (se recept). Spritsa i 62833 CITRONFYLLNING FRUITFUL. Toppa med kokos och baka av.

NYHET!

80342 - EASY B

**WIENERKAM KANELFYLLNING
OJ 96*90 G***Wienerdeg i form av en kam med kanelfyllning. Jäs och baka av.***NYHET!**

88904 - EASY B

**WIENERRUTA OJ
120*90 G***Rektangel av klassisk wienerdeg fylld med mandelsmakande fyllning, toppad med hackad mandel och pärlsocker. Jäs och baka av.***Äpple/Vanilj**

60513 WIENERLÄNGD
FYLLD. Jäs i form, spritsa på en
sträng med 01588 ÄPPELSYLT
MED BITAR, spritsa en till sträng
med 94025 VANILJKRÄM. Lägg
på 00558 ÄPPELKLYFTOR.
Toppa med kanelsocker
och baka av.

60513 - KOBIA

**WIENERLÄNGD FYLLD OJ
42*280 G***Wienerlängd fylld med krämig
mandelsmakande fyllning. Jäs och
baka av.*

60515 - KOBIA

**SPANDAU FYLLD OJ
100*70 G***Spandau av klassisk wienerdeg med
en krämig mandelsmakande fyllning.
Jäs och baka av.***Sommarwiener**

60515 SPANDAU FYLLD OJ.
Jäs och baka av. Toppa med
färska delade jordgubbar
och pensla med 34618010
SPRUTGELE NATURAL. Pudra
över florsocker.

**Kokos/Vanilj**

07516 VETEBULLE/SEM-
LEBULLE OJ. Jäs och fyll
med 94025 VANILJKRÄM.
Baka av, toppa med 02404
FONDANT FÄRDIG MJUK
och doppa i kokos.

07516 - SJÖSTR

**VETEBULLE/SEMLEBULLE OJ
280*60 G**

*Vetebulle lätt kryddad med kardemumma.
Svensktillverkad. Tina, jäs och baka av.*

Jordgubb/Smultron

07516 VETEBULLE/SEM-
LEBULLE OJ. Jäs och fyll med
01582 JORDGUBB/SMULT-
RONSYLTI. Toppa med hyvlad
mandel och baka av.

NYHET!

36816 - KOBIA

**KANELLÄNGD OJ
20*400 G**

*Vetelängd med kanelfyllning. Produ-
cerad i Sverige. Tina, jäs, dekorera
eventuellt med pärlsocker och baka av.*

NYHET!

36817 - KOBIA

**VANILJLÄNGD OJ
20*400 G**

*Vetelängd med vaniljsmakande fyll-
ning. Producerad i Sverige. Tina, jäs,
dekorera eventuellt med pärlsocker
och baka av.*

NYHET!

36818 - KOBIA

**PISTAGELÄNGD OJ
20*400 G**

*Vetelängd med pistagesmakande fyll-
ning. Producerad i Sverige. Tina, jäs,
dekorera eventuellt med pärlsocker
och baka av.*



**Våra nya längder är produce-
rade i Sverige och kommer i tre
klassiska smaker - kanel, vanilj
och pistage.**

HAVREBULLE40205 HAVREBULLE OJ
140*70 G*Svenskproducerad ojäst frukostbulle baserad på vetemjöl, havreflingor, sirap och rågmjöl. Toppad med havregryn.*

Alla frukostbröd är producerade i Sverige. Närmare bestämt i Sölvesborg i en BRC-certifierad anläggning.

Bageriets sommarhjältar:**Frigör tid för mer avancerad bakning** med frukost-bake off

Ett bra utbud av frukostbröd ger god ekonomi och bra kundflöde. Våra färdiga degämnen för frukostbröd i sex varianter är enkla att förbereda och variera och har en jämn kvalitet som passar de flesta. Med dessa kan du fokusera på de mer avancerade brödsorterna, året runt eller på sommaren när personalstyrkan kanske är mindre.

RÅGARE MED RUSSIN40206 RÅGARE OJ
140*70 G*Svenskproducerad ojäst frukostbulle baserad på vetemjöl, fullkornsmjöl av råg, siktad råg, krossad vete, russin och sirap.***FRÖBRÄCK**40203 FRÖBRÄCK OJ
140*75 G*Svenskproducerad ojäst frukostbulle baserad på vete, fullkornsvete och rågsurdeg. Med linfrö, flingor och kärnor från råg, korn, havre, vete och durum. Toppad med flingor och linfrö.***SMÅFRANSKA VALLMO**40202 SMÅFRANSKA MED VALLMO OJ
140*70 G*Svenskproducerat ojäst frukostbröd baserat på vetemjöl. Får en härligt frasig yta efter bakning. Toppad med vallmofrö.***KÄLLARFRANSKA**40201 KÄLLARFRANSKA OJ
140*70 G*Svenskproducerat ojäst frukostbröd baserat på vetemjöl, rågsikt och sirap. Får en lite mjukare yta efter bakning. Toppad med vetemjöl.***MÜSLIBULLE**40204 MÜSLIBULLE OJ
140*70 G*Svenskproducerad ojäst frukostbulle baserad på vetemjöl och siktad råg. Med flingor och kärnor från råg, korn, havre och durum. Smaksatt med russin och linfrö.*

64404 - WOLF BU
PRETZELTRIANGEL OBAKAD
50*100 G

Delikat croissantliknande triangel med lite salt skorpa – perfekt för egna fyllningar. Baka av direkt från frys.

PRETZELBRÖD MED VARMRÖKT LAX OCH ÄPPLE - 4 ST Á 200 G

RECEPT: CARINA AHLIN

Salta pretzelbröd med varmrökt lax, krispig fänkål och syrligt äpple.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
64404	WOLF B	PRETZELTRIANGEL OBAKAD	200
		Äpple, färskt	100
95640	FELDTS	LAX VARMRÖKT CITRONPEPPAR	320
05530	AAK	MAJONNÄS 80%	120
		Fänkål, färsk	60
		Dill, färsk	10

Baka av bröden. Skiva äpple i tunna skivor på mandolin, skiva fänkål tunt och lägg i isvatten. Bred lite majonnäs på bröden och lägg på några äppelskivor. Bryt den varmrökta laxen, lägg på fänkål, spritsa majonnäs och toppa med färsk dill.



CARINA AHLIN

Kallskänka & receptutvecklare

Sommarens kallskänkrecept:

Smörgåsar & lunch – Carina Ahlin bjuder på receptinspiration

Med sommaren kommer önskemål om lättare måltider som smörgåsar, wraps och sallader. Vi bad Carina Ahlin arbeta fram några moderna recept baserat på vårt sortiment av charkuterier, fisk och skaldjur, sallader och röror och många tillbehör.



GREKISK SALLAD MED VATTENMELON
- 4 ST Å 500 G

RECEPT: CARINA AHLIN

Fruktigt fräsch sallad med både sötma, syra och sälla. Servera med grissini.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
52534	ARLA PR VITOST TÄRNAD 20%	Vattenmelon, färsk	400
		Gurka, färsk	360
		Tomat, färsk	460
18704	SUN VA	OLIVER SVARTA URKÄRNADE	160
		Röd paprika, färsk	120
		Romansallad, färsk	120

Skär salladen i bitar, skiva alla grönsakerna och skär vattenmelon i bitar. Lägg sallad i botten och lägg på grönsakerna och vattenmelon. Smula sönder lite av vitosten och lägg ovanpå grönsakerna. Lägg sedan på oliverna och ringla över olivolja. Servera med en krämig dressing och grissini.

GRISSINI - 80 ST Å 20 G

RECEPT: CARINA AHLIN

Spröda, helt torra brödpinnar. Smaksatta med oregano.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
01038	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	390
25111	VALSEM	FULLKORNSVETEMJÖL POWER VETE	390
68101	N/A	DURUMVETEMJÖL FINMALET	160
17160	UMEGA	OLIVOLJA JUNGFRU	40
26120	HANSON	BAGERISALT	22
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	30
		Vatten	600
		Oregano, torkad	

Blanda alla ingredienser 3 min långsamt + 6 min snabbt. Dela degen i 20 g bitar, rulla sedan ut dem till längder som är lika långa som kortsidan på plåten. Lägg längderna på bakplåtspapper, pensla med vatten och strö över oregano och havssalt. Baka i ca 10 min på 200°C. Låt eftertorka i ett dygn på plåten i rumstemperatur.

” — Den här salladen kan du även servera med 02617 KYCKLINGSPETT CHILIKRYDDAT eller 02616 KYCKLINGSPETT GRILLKRYDDAT för en extra matig känsla.

— Carina Ahlin, Kallskänka

” — Här har jag jobbat med olika varianter av smörrebröd på danskt rågbröd. Servera som trio eller möjliggör en kombination av valfritt antal sorter efter kundens önskemål.

— Carina Ahlin, Kobia R&D

DANSKT RÅGBRÖD - 7*850 G
RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Klassiskt danskt rågbröd. Ett bröd rikt på fullkorn helt utan socker.

Dag 1, skällning				
Art.nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)	
		VATTEN KOKANDE	1000	
67613	VALSEM	KLIPPTA RÅGKÄRNOR	600	
22000	N/A	SOLROSKÄRNOR	400	
22292	IMPORT	LINFRÖ	100	
25740	HANSON	HAVSSALT	60	

Dag 2, bortgöring				
Art.nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)	
		VATTEN	1000	
05268	ABDON	RÅGMJÖL STENMALET GROVT	1250	
53360	AROMAT	BAKMALT MÖRK SPECIAL	100	
01038	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	400	
		RÅGSURDEG	1000	
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	40	

Blanda skällning och resten av ingredienserna med krok i ca 30 min på låg hastighet. Låt jäsa i ca 2 tim i grytan under plast. Sleva upp i formar och jämna till. Låt jäsa ca 60 min i rumstemp. Insättningstemp: 250°C. Baktemp: 190°C. Baktid: ca 55 min.



Brie/Bär/Hasselnöt
55703 OST BRIE FRANSK 31% toppad med 01580 BJÖRNBÄRSSYLTT och 1107 HASSELNÖTTER HEL ROS-TAD. Dekorera med färska örtskott och bär.

Rostbiff/Potatissallad
07021 POTATISSALLAD CR FRAICHE toppad med 51510 ROSTBIFF GÄSTABUD VAC SKIVAD. Dekorera med färsk gurka och skivade rädisor.

Skagenröra/Handskalade räkor
07036 SKAGENRÖRA toppad med 54904 RÄ-KOR HANDSKALADE I LAKE M. Dekorera med dill, grönt och färsk citron.



**SURDEGSBRÖD MED RÖKT LAX OCH
POCHERAT ÄGG - 4 ST**

RECEPT: CARINA AHLIN

Surdegsbröd med frisk färskost, salt rökt lax, kapris och ett krämigt pocherat ägg.

Pocherat ägg

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		Vatten	2000
		Ättika ättiksyra 12%	30
26120	HANSO	BAGERISALT	10
15405	STJÄRN	SKALÄGG	250

Börja med att pochera äggen. Koka upp vatten tillsammans med ättika och salt. Knäck fyra ägg i fyra kaffekoppar. Rör en virvel med en sked i det kokande vattnet, sänk ner en kaffekopp åt gången och tippa samtidigt ur äggen ner i vattnet. Sänk ner äggen med 30 sekunders mellanrum. Låt äggen pochera i ca 4 min och plocka upp med en sked eller hålslev och låt vattnet rinna av.

Färdigställning

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
95420	FELDTS	LAX KALLRÖKT SKIVAD	280
00348	MONDEL	FÄRSKOST PHILADELPHIA	160
73851	N/A	SVARTPEPPAR GROVMALEN	2
15100	HANSON	FLINGSALT NATURELL I HINK	5
		Cocktailkapris	30
85001	N/A	OLIVOLJA EXTRA VIRGIN	30
		Dill	10

Bred färskost på skivade surdegsbröd och lägg sen på rökt lax, kapris och dill. Avsluta med lite flingsalt och nymalen svartpeppar och ringla över lite olivolja och toppa med dill.

” — Att pochera ägg är inte särskilt svårt och blir väldigt effektivt när ägget öppnas precis vid servering.

— Carina Ahlin, Kallskänka



KALKONWRAP MED MIMOSASALLAD OCH AVOKADO - 4 ST

RECEPT: CARINA AHLIN

Fräsch och somrig wrap med söta och salta smaker.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
07027	ÖRNEBO	MIMOSASALLAD	240
04490	MARTIN	VETETORTILLAS 30CM	286
		Avokado, färsk	200
		Mynta, färsk	10
66500	BRÖDE	KALKONBRÖST LÄTTRÖKT SKIVAD	240
		Romansallad, färsk	120
05167	ARLA	BREGOTT NS	50

Bred på bregott på tortillan. Lägg på mimosasallad, rökt kalkonbröst, sallad, mynta och avokado. Rulla ihop och servera.

Variera dina kallskänksrecept

Kyckling & Chark

10181	GÄSTABUDSSKINKA RÖKT SKIVAD	500 g, Vac
51510	ROSTBIFF GÄSTABUD VAC SK	240 g
66500	KALKONBRÖST LÄTTRÖKT SKIVAD	250 g
02617	KYCKLINGSPETT CHILIKRYDDAT	60 g st, 5 kg
02616	KYCKLINGSPETT GRILLKRYDDAD	60 g st, 5 kg
02645	SALLADSKYCKLING GRILLAD TÄRNAD	2*3 kg

Fisk & Skaldjur

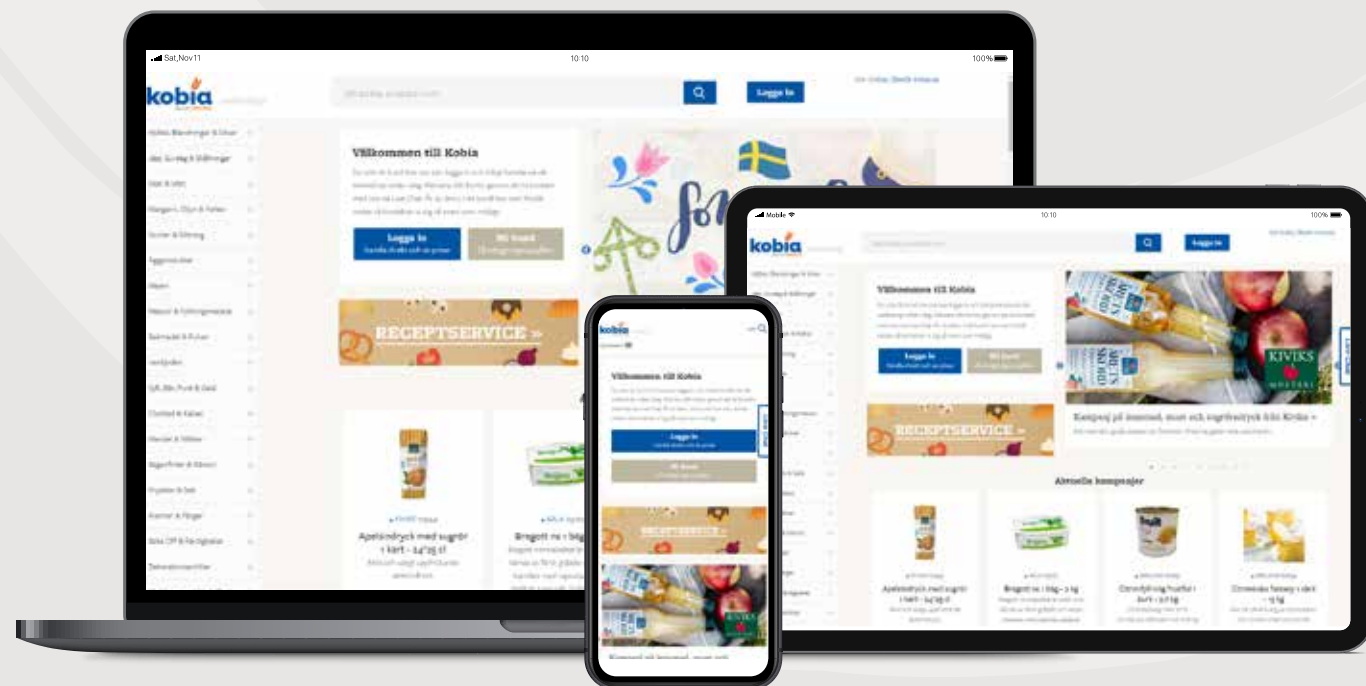
54904	RÄKOR HANDSKALADE I LAKE M	3*1,5 kg, msc
95420	LAX KALLRÖKT SKIVAD	ca 1,5 kg
95640	LAX VARMRÖKT CITRONPEPPAR PORT	ca 1,4 kg

Röror

07057	KYCKLING & CURRYRÖRA	2,5 kg
00704	LAXRÖRA MED RÄKOR	2,5 kg
07027	MIMOSASALLAD	2,5 kg
07021	POTATISSALLAD CR FRAICHE	2,5 kg
07031	POTATISSALLAD M MAJONNÄS	2,5 kg
07034	RÄKSALLAD	2,5 kg
07039	RÄKSALLAD MED CRABFISH	2,5 kg
07022	RÖDBETSSALLAD	2,5 kg
07036	SKAGENRÖRA	2,5 kg
07033	VÄSTKUSTSALLAD	2,5 kg

Dressing

14438	CAESARDRESSING	25*50 g
14439	MANGO CURRY DRESSING	25*50 g
14437	RHODE ISLAND DRESSING	25*50 g
14432	VINAIGRETTE DRESSING	25*50 g
14440	VITLÖKSDRESSING	25*50 g



Guide till Kobia e-handel:

Över 2000 artiklar, personlig service, digitala tjänster och kampanjer

I vår ehandel har du tillgång till över 2000 artiklar för bageri, konditori, glasstillverkning, foodservice och paketering/servering. Här hittar du information om oss, våra produkter, dina leveranser, villkor och priser samt får tillgång till nyheter, kampanjer och våra digitala tjänster ihop med personlig service i vår chat.

Nu har vi förbättrat vår e-handel ytterligare med tillägg av kampanjer, säsonsartiklar och produktnyheter. Du hittar även särskilda kategorier där vi samlat olika specialprodukter som ekologiska produkter eller vegansk. Utöver det så har vi gjort en väsentlig förbättring av sökfunktionen där du nu får ännu bättre träff på enstaka sökord ihop med sök på varumärken. I övrigt så har du som vanligt tillgång till smidig beställning via ditt digitala beställningsunderlag. Du kan skapa inventeringsunder-

lag, anmäla returer eller reklamationer och ladda ner produktcertifikat. Du får alltid en orderbekräftelse via mail när du beställer och har du några frågor angående en order eller produkt så finns vi tillgängliga att snabbt hjälpa dig i vår chat under kontorstid. E-handeln är öppen dygnet runt.



2000 artiklar för bageri, konditori, glass, food-service, luncher, servering och paketering

I vår e-handel har du smidig tillgång till vårt sortiment och dina priser. Du kan beställa direkt från vårt lagerlagda sortiment dagen innan leverans, färskvaror två dagar innan leverans eller lägga order på varor som vi beställer hem särskilt för dig inom ett par veckor.



Smidig repeatorderfunktion och information om dina leveranser

I e-handelns beställningsunderlag hittar du köphistorik på allt du handlat av oss under de senaste åtta veckorna. Här kan du enkelt lägga repeat-order och se din köphistorik vecka för vecka på de artiklar du handlar mest frekvent. Du kan även se dina leveransvillkor och dina tillgängliga leveransdagar.



Kampanjer, nyheter och säsonsartiklar

I e-handeln hittar du allt som är på gång eller nytt just nu. Här hittar du utvalda artiklar inför säsonger och högtider, du hittar även produktnyheter och produkter inom utvalda områden som exempelvis ekologiskt, glutenfritt eller vegan. Utöver det får du enkel tillgång till alla våra pågående kampanjer och specialerbjudanden.



Service via Live Chat

Har du frågor eller vill veta mer om någonting? Vår Live Chat är öppen under kontorstider. Du kan självklart även ringa eller maila oss om frågor rörande din order eller vårt sortiment.

Kontakta oss via Live Chat på shop.kobia.se så hjälper vi dig att komma igång!

ÖVRIG SERVICE I KOBIA E-HANDEL

Kobia Receptservice - I Kobia Receptservice får du enkelt kontroll över alla dina recept. Receptservice räknar ut näringsvärden, skriver innehållsförteckningar och hanterar priskalkyler för recept skapade med artiklar från Kobia. Här hittar du även en stor katalog av recept skapade av våra utvecklingsbagare och konditorer på Kobia R&D.

Förbättrad artikelsök - Vi har nu gjort vår artikelsökning mer användarvänlig! Nu kan du söka på både artikelnamn och ord i produktbeskrivningar. Vill du se alla artiklar från ett visst varumärke så kan du nu också söka på varumärkets förkortning.

Smidig inventeringstjänst - I vår e-handel får du hjälp med artikelunderlag till din inventering. Du kan välja på

att antingen inventera och spara inventeringen i e-handeln eller exportera artikellista och priser till en excel-fil (rekommenderas).

Anmäl reklamation eller retur - Har något blivit fel? Här kan du via ett smidigt online-formulär göra din anmälan om reklamation eller retur. Du kontaktas sedan av försäljningsavdelningen som tar ärendet vidare.

Data till PCS Flavour - Kobia är anslutna till det leverantörsoberoende recept- och kalkylsystemet Flavour som utvecklas av PCS. I vår e-handel kan du ladda ner den prisfil som Flavour behöver för att skapa dina kalkyler.

Produktcertifikat och utökad data - Du hittar alla produktfaktblad och certifikat du behöver för våra artiklar i e-handeln.

Hantverksglass:

Premiumglass med produkter från PreGel

Tillsammans med PreGel, en världsledande leverantör av gelato-produkter, erbjuder vi erfarna som nybörjare inom gelato möjligheten att få en lönsam och smidig försäljning av hantverksglass.

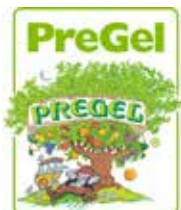
Råvaror i toppklass

Kobia saluför hela sortimentet från italienska PreGel, tillsammans med alla övriga ingredienser och råvaror du behöver för gelato. Exempelvis puréer från Boiron, smakpastor från Dreidoppel, emballage och tillbehör som toppings, choklad, kakao, fryst frukt, bär eller nötter. Vi distribuerar till hela Sverige.

Expertis inom gelato och tillverkning

Utöver en kunnig säljkår och stöd från PreGel så kan vi i uppstartsfasen av en glassproduktion erbjuda extra stöd på plats av våra utvecklare på Kobia R&D.

Kobia R&D
Innovation & Utveckling



LES VERGERS
boIRON

3 DREIDOPPEL



Fråga din säljare om 2024 års glass-sortiment och nyheter.



1. Varm- eller kallprocess?

Gelato kan du göra på två sätt. PreGel har baser för både kall- och varmprocess. Den kalla passar bra vid framställning i mindre skala med snabb omsättning. Den varmprocessade glassen kräver pastörisator men ger då en fylligare glass med längre hållbarhet och bättre ekonomi. Till sorbet använder man enbart kallprocessade baser.



2. Smaksätt

När du blandat glassbaserna smaksätter du dem på olika sätt. Här finns det antingen PreGel Glasspasta/Classic Paste som används till vanilj, nöt- eller choklad. PreGel Fruktpasta/Forte Frutta finns i många smaker och används till fruktsmakande glass. Du kan även smaksätta mer avancerat med Boiron fruktpuréer eller smakpastor från Dreidoppel.



3. Gör klart glassen

Nu ska glassen köras i glassfrysaren. Det tar ca 8 minuter för en batch att förvandlas till glass. När du tömmer ut den färdiga glassen ur maskinen finns möjlighet att ytterligare dekorera och smaksätta genom att vända i PreGel toppings eller Arabeschi, som är riktigt högkvalitativa toppings i frukt, nöt- eller chokladsaker. Därefter chockfrysar du glassen för bästa hållbarhet.




DIPLOM


ALLTID GOD KVALITET

Nybet! Kolakräm, som en vaniljkräm fast med kolasmak. För kolabullar, kola-fyllning, och ihop med sylt i bästa bakelsen.

Fossilfritt tillverkad av oss i Tyresö. Utan palmolja.



96025 - DIPLOM

**KOLAKRÄM KOKT UP
SPRITS 4*2,5 KG**

Svenskproducerad färdigkokt kolakräm med söt, mjölkig smak med en tydlig kolakarakter. Förpackad i smidig spritspåse. Sprits- och bredbar, bakfast och frysstabil. Kan användas på och inuti bakverk som tårter, wienerbröd mm och i både kalla och värmebehandlade bakverk och desserter.



kobia
part of LEIPURIN.

RETURADDRESS:

KOBIA AB
BOX 322
135 29 TYRESÖ

B**PP****Sverige, Port Payé**

Kobia AB | Tyresö - Göteborg - Hässleholm | www.kobia.se | info@kobia.se | Växel 010-206 77 91 | Order 010-206 77 95

