



Frestelser

Inspiration från Kobia och partners #3-4 2024

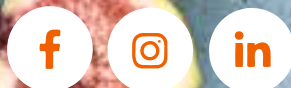
Produkter för säsongens högtider

Bakning med frukt, nötter och fröer

Snabbguide till margarin

Höst- och vintersmaker inom konditori

Fullkornsbakning





R&D om att baka med torkad frukt & nötter, sid 32-41



Frestelser

3-4

I detta nummer:

Kanelbullens Dag	4
Halloween	6
Snabbguide till margarin	8
Nyhet - Dreidoppel	10
Höst/Vinter inom konditori	14
Chokladsigill - egen profil	24
Diplom Kavlingsmarsipan	26
Easy - Nyheter	28
Nötter, fröer och torkad frukt	32
Baka med fullkorn	40
Jul på Kobia	54
Semlor!	60
Guide till Kobia e-handel	62

NYA ORGANISATIONEN SÄTTER SIG

Först stort tack till alla som la tid på att dela sina synpunkter om oss och deltog i vår kundnöjdhetsundersökning! Det var riktigt roligt att se att vi verkat göra bättre ifrån oss på nästan alla punkter jämfört med undersökningen från 2023.

Förbättringarna tror vi är en följd av vår omgrupperade organisation och att alla samarbeten inom Leipurin Group nu har kommit igång ordentlig. Vi hoppas i alla fall att du som kund märkt av det i ett mer uppdaterat produktutbud, fler aktiviteter och inspiration samt ökad service ihop med säkrare leveranser.

Det är också roligt att meddela att Leipurin Group växer i Sverige, i juli förvärvades Kebelco – ett grossistföretag med ingredienser till livsmedelsindustrin. Därmed utökar Leipurin Group även sin livsmedelsindustriverksamhet i Sverige.

Det här numret av Frestelser, som du nu är på gång att sätta tänderna i, är det andra av årets två dubbelnummer. Ambitionen är att fortsätta med dubbelnummer även 2025, kompletterat med ännu mer information, kampanjer och inspiration via e-post, e-handel och sociala media. Obs! Se till att uppdatera dina kontaktuppgifter hos oss för att inte missa erbjudanden eller viktig information.

Under höst och vintersäsongen kommer du förutom via besök av oss eller kanske vårt R&D-team kunna träffa oss på BakeOn-mässan i Tylösand.

Vi ses snart!
/Team Kobia



Frestelser

Säsong & Högtid:

Kanelbullens Dag

Tips och produkter
för bagarens
största högtidsdag



MANDELFYLLNING KANEL MED MARGARIN

Klassisk mandelbaserad kanelfyllning på margarin.
För en helt mjölkfri eller vegansk fyllning kan krämpulvret ersättas av potatismjöl.

Art.nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01103	DIPLOM	MANDELMASSA	2000
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	1000
62827	ZEELAND	KONDITORIMARGARIN V SG	1000
01720	DIPLOM	KRÄMPULVER LYXKRÄM VANILJ	100
		VATTEN	100
72545	BODÉN	KANEL MALEN	300

Blanda mandelmassa och strösocker. Tillsätt margarin lite i taget under omrörning. Tillsätt krämpulver, kanel och vatten. Blanda till en smet.



02336 - SAGA
FYLLNING MED KANEL
11 KG

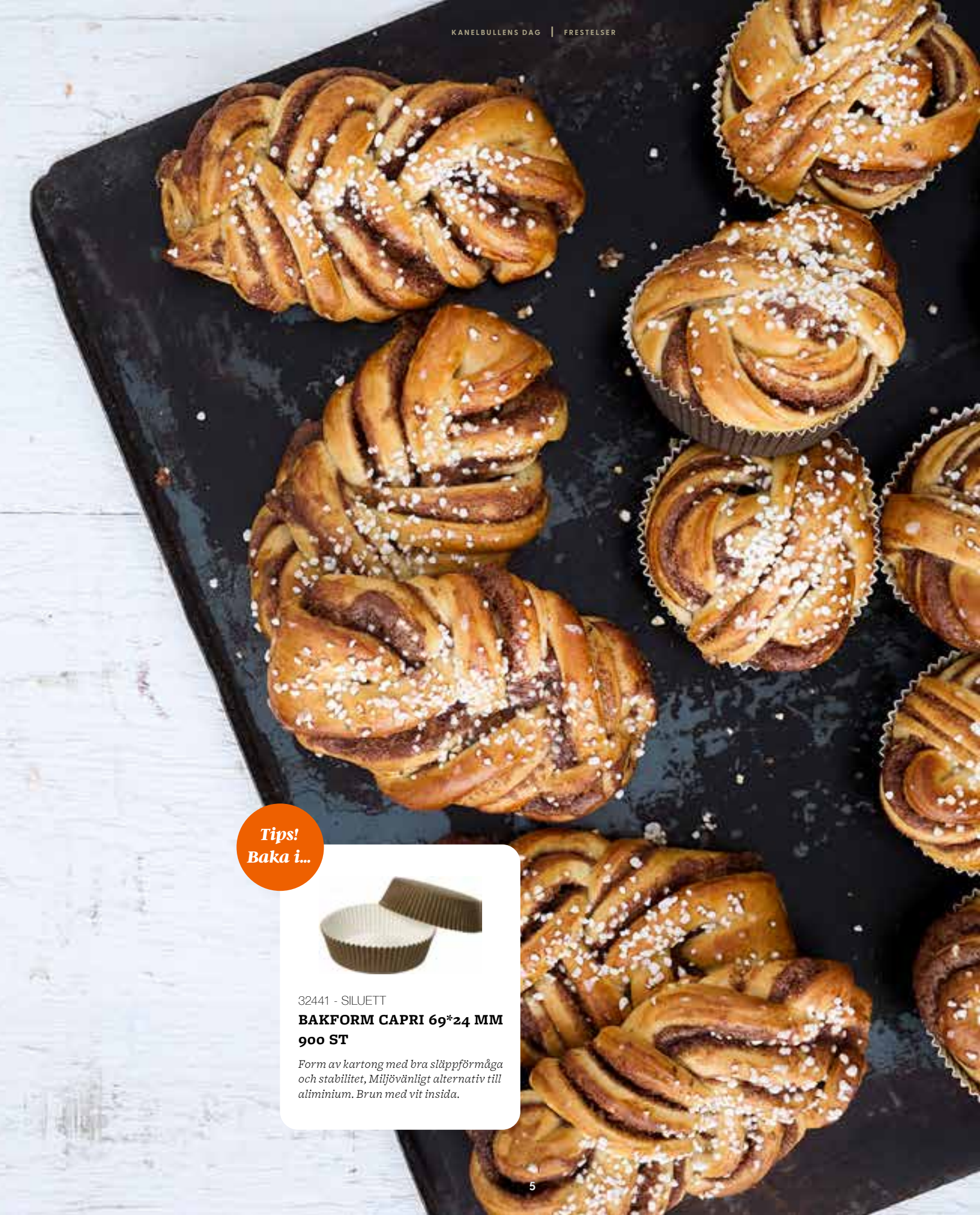
Premiumfyllning baserad på enbart sötmandel, innehåller inga kärnor. Förbättrat recept med färre tillsatser. Krämig och fin struktur med grovmalen kanel. Bredbar och bakfast. Frysstabil. Får märkas som vegan. Svensktillverkad.



02330 - DIPLOM
FYLLNING KANEL
14 KG

Diplom kaffebrödsfyllningar är baserade på en blandning av aprikoskärnor och sötmandel. Fyllningarna är spritsbara, pumpbara, bredbara, bakfasta och frysstabila.

- Producerade fossilfritt i Sverige
- Tål frysning
- Smidig sprits- och bredbar struktur
- Får märkas som Vegan



Tips!
Baka i...



32441 - SILUETT
BAKFORM CAPRI 69*24 MM
900 ST

Form av kartong med bra släppförmåga och stabilitet, Miljövänligt alternativ till aluminium. Brun med vit insida.



Säsong & Högtid:

Happy Halloween!

Skrämmande snygga produkter och tips

Orange glaze

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
65022	BRAUN	MIRUAR VIT GLAZE	1000
17668	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG GUL	5
17671	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG RÖD	5

Värm miruar till 40°C och färgsätt med röd och gul färg tills du är nöjd med färgsättningen.

Pssst! I höst lanserar vi även kakaosmörsprayfärger från Barbara. De kommer i fem basfärger och två metallic.



KAVLINGSMARSIPAN



01222 KAVLINGSMARSIPAN SVART 4*2,5 KG



01206 KAVLINGSMARSIPAN NATURELL 4*2,5 kg



01219 KAVLINGSMARSIPAN ORANGE 4*2,5 KG

CHOKLADDEKORATIONER



64374 - BARBARA CHOKLADDEKOR HALLOWEEN SPÖKEN, 30 MM, 189 ST

Set med tre olika spöken. Dekoration i vit choklad med brunt dekortryck.

144/st

271.95/tp



64377 - BARBARA CHOKLADDEKOR STICK ORANGE/BRUN, 13,5 CM, 228 ST

Dekoration av mörk och orangefärgad vit choklad. För bland annat halloween-dekorationer.

129/st

294.36/tp

147/st

277.59/tp



64375 - BARBARA CHOKLADDEKOR HALLOWEEN SPINDEL, 30 MM, 189 ST

Orangefärgad dekoration i vit choklad med svart dekortryck av spindel i nät.

229/st

481.37/tp



64376 - BARBARA CHOKLADDEKOR HALLOWEEN PUMPA, 35 MM, 210 ST

Orangefärgad dekoration i vit choklad med svart dekortryck av halloweenpumpa.



64326 - BARBARA CHOKLADDEKOR APELSIN BLOSSOM 2,5 KG

Ca 9x5 mm små spån av apelsinmakande och orangefärgad vit choklad.

68375/tp

NYHET!



KLISTERSIGILL

069/st

175.11/tp

96080 SIGILL HALLOWEEN MIX 50 MM 252 ST

Sigill/stickers/dekaler. Mix av tre sorter. Perfekta för extra stämning på Halloween.



Kobia R&D:

Snabbguide till margarin

Använder du ditt margarin på bästa sätt? Vi guidar dig till ett så bra bakresultat som möjligt

Det är stor skillnad på margarin och margarin. Olika användningsområden och alla märkningar kan kännas väldigt snårigt. Vi hjälper dig hitta rätt margarin till din bakning.

För att lyckas med bakning med margarin behövs rätt kunskap och rätt produkt. Det som skiljer olika margarin åt är bland annat smältpunkterna och de olika sammansättningarna i fett. Ett margarin anpassat för bakning har oftast en högre smältpunkt vilket ger en bra mjukhet och smak i exempelvis en tekaka eller en kanelbulle. Till fyllningar, småbröd eller kondisbitar behöver du ett margarin med en smältpunkt runt normal kroppstemperatur för att produkten ska

smälta ut och smaka gott i munnen. Se vår guide för hur du kan använda våra margariner. Alla margarin från Zeelandia produceras med 100% solenergi och är antingen RSPO-certifierade eller helt fria från palmfett.

” — Fortfarande osäker på vilket margarin du ska välja, eller behöver du veta mer om olika förpackningar eller möjlighet att köpa på bulk? Kontakta mig eller din säljare så hjälper vi dig vidare.

— Johan Sjöstrand, Kobia R&D



JOHAN SJÖSTRAND

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

Margariner

Egenskaper, användningsområden och märkningar

Produkt	Beskrivning	Fetthalt	Vegetabiliskt	Palmfritt	Certifierat palmfett (RSPO-SG)	För vetedeg och matbröd	För finare konditori och fyllningar	För kavling/laminering	Producerad med 100 % grön el
62826 - 2*5 kg KONDITORI-MARGARIN X SG	Vegetabiliskt margarin med 80 % fetthalt. Anpassat för finare konditoriprodukter som fyllningar, massor, mördeg, småbröd, mjuka kakor och bottenar. Margarinet har en låg smältpunkt för att ge saftiga bakverk och möra småbröd.	80%	✓		✓		✓		✓
62829 - 2*5 kg VETEBRÖDS-MARGARIN VTA SG	Vegetabiliskt margarin med 80 % fetthalt. Anpassat för olika typer av bakade bageri- och konditoriprodukter som vete och karlsbader samt mörka och ljusa matbrödsdeg.	80%	✓		✓	✓			✓
62843 - 2*5 kg KAVLINGSMARGARIN W SG	Vegetabiliskt margarin med 80 % fetthalt. Avsett för laminering av croissant, wiener och smördeg. Plattornas mått är 430x340x35mm.	80%	✓		✓			✓	✓
62827 - 2*5 kg ALLROUND-MARGARIN V SG	Vegetabiliskt margarin med 80 % fetthalt. Anpassat för både bakade konditori- och bageriprodukter som mördeg, småbröd, mjuka kakor, fyllningar, smörkrämer, massor samt olika typer av matbröds- och kaffebrödsdeg.	80%	✓		✓	✓	✓		✓
62823 - 10 L Flytande MARGARIN FUTURA KB 100 PALMFRI	Flytande vegetabiliskt allroundmargarin med 100 % fetthalt. Palmfritt. Anpassat för kaffebröd, matbröd och frallor.	100%	✓	✓		✓			✓



Producing margarine with 100% green power.





3 DREIDOPPEL

Dreidoppel hos Kobia:

Hand in Hand for great indulgence – Kobia fortsätter introduktionen av Dreidoppel i Sverige

Som en del av vår sortimentsutveckling och samarbete med IREKS tog vi i början av året 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.

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



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



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.

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
MORÖNY 1 KG
Vaniljpasta med naturlig bourbon vaniljsmak och synliga bitar av extraherat vaniljstångspulver.

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 mandel-massa.

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 grädde. 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 muserande vitvinssmak. Med äkta Prosecco.



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



Konditori:

Smaker av Höst & Vinter

– Kaffe, choklad, champagne och karamell till säsongens högtider

I de här recepten har Pierre Ekelöf jobbat brett med våra nya smakpastor från Dreidoppel. De nästan 30 olika smakerna kan användas till allt från smaksättning av bottnar, mousser, krämer och tryfflar till glass och glaze. Här ser du ett urval användningsområden och smaker som passar bra till höst- och vintersäsong.

Utveckla ditt tårt/bakelse & pralinsortiment

Recept för höst- och vintersäsong med högtiderna Halloween, Fars Dag, samt Jul och Nyårsafton.

Kobia R&D
Innovation & Utveckling



PIERRE EKELÖF

Utvecklingskonditor, Kobia R&D

08-682 72 31 | pierre.ekelof@kobia.se



” — Här vill jag verkligen trycka på de många möjligheterna som våra nya smakpastor ger. I det här receptet har jag exempelvis gått in med en friskt syrlig apelsinsmak även i glazen. För att få en halvtransparent men ändå klar glaze har jag tillsatt havregrädde i vår neutrala transparenta glaze.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D

APELSIN, CHOKLAD OCH KARAMELL

RECEPT: PIERRE EKELÖF

Chokladbotten med en karamelliserad vit chokladkräm med apelsin och vanilj. Mousse på vit karamellchoklad och apelsin. Toppad med en apelsinglaze.

Chokladbotten

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
62814	ZEELAN	MORMORS CHOKLADKAKA	1000
		VATTEN	480
69102	POWER	RAPSOLJA	310

Blanda alla ingredienser med vinge i 4–5 min. Bred ut i kapsel och baka på 170°C i ca 15-20 min. Alternativt baka i ringar för tårter.

Karamelliserad chokladkräm med apelsin

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	480
95059	DREIDOP	SMAPASTA VANILJ MORONY	5
00208	KOBIA	GLUKOSSIRAP	55
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	425
00526	BOIRON	APELSINPURE	240
72728	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT KARAMELL	500
95048	DREIDOP	SMAPASTA APELSIN	20

Koka upp grädden med vanilj och tillsätt glukos. Smält sockret till en karamell. Stanna karamellen genom att tillsätta grädden lite i taget. Tillsätt apelsinpuré. Smält chokladen och blanda i grädd/karamell-blandningen lite i taget så att en emulsion bildas. Avsluta med att smaksätta med smakpastan och mixa ihop allt med en stavmixer.

Karamell/apelsinmousse

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
72728	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT KARAMELL	1800
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	550
68401	GELITA	GELATINBLAD	30
95048	DREIDOP	SMAPASTA APELSIN	80

Pâte à bombe

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
15402	STJÄRN	ÄGGULA FLYTANDE EU	240
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	150
		VATTEN	120

Lättvispad grädde

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40% 10 l	2000

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.

Pâte à bombe: Sjud äggula, socker och vatten till 84°C under ständig vispning. Vispa därefter kall i en vispmaskin. Fortsätt vispa till den ska användas.

Smält chokladen och koka upp 550 g grädde, tillsätt de blötlagda gelatinbladen. Gör en tryffel och smaksätt med smakpastan.

Vänd ned den uppvispade och kalla pâte à bomben i tryffeln. Till sist vänd ner chokladskummet i den lättvispade grädden (2000g).

Fyll i mousse i tårtringen och frys sedan in.

Apelsinglaze

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
65017	BRAUN	MIRUAR NEUTRAL GLAZE	1000
27004	KASLINK	HAVREGRÄDDE VISPBAR 25%	200
95048	DREIDOP	SMAPASTA APELSIN	40

Blanda glaze, havregrädde och smakpastan. Värm till 40°C och glasera dom frysta moussetårterna/bakelserna.

Dekorera efter eget tycke och smak.

KAFFE, MJÖLKCHOKLAD OCH MANDEL

RECEPT: PIERRE EKELOF

Mandelbotten på rostat mandelmjöl, kaffetryffel, mandelbavaroise och en mousse på mjölkchoklad och kaffe. Toppad med en mörk chokladglaze.

Bisquit jaconde			
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
15405	STJÄRN	SKALÄGG	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

Smält smöret. Vispa ägg, mandelmjöl, florsocker 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 tre silikonmattor (1 cm tjockt). Baktemp 230°C 5-6 min. Sikta den bakade sidan med florsocker och vänd på galler eller på kall plåt. Lossa först silpatten när anslaget är kallt alternativt frusen.

Kaffetryffel			
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	500
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	150
00208	KOBIA	GLUKOSSIRAP	150
64363	BARBAR	KAKAOPULVER 22/24 MÖRK 100%	15
72726	LUBECA	CHOKLAD CHIPS LJUS 37% INTENSE	450
51500	ARLA	SMÖR NS	150
95056	DREIDOP	SMAKPASTA LATTE MACCHIATO	50

Koka upp grädde, socker, glukos och kakao. Tillsätt 1/3 i den smälta chokladen, vänd med en slickepott. Fortsätt med nästa tredjedel på samma sätt och gå i med det sista och smaksätt med smakpastan. Avsluta med smöret och mixa med stavmixer.

Mandelbavaroise			
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
58410	ARLA	STANDARDMJÖLK GT	1000
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	360
15402	STJÄRNÄ	ÄGGGULA FLYTANDE EU	320
72727	LUBECA	MANDELPRALINE	400
68401	GELITA	GELATINBLAD	30
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	900
95062	DREIDOP	SMAKPASTA ROSTAD MANDEL	50

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten (ca 10 min). Koka upp mjölken. Vispa ihop äggula och socker. Blanda äggvispet med mjölken och sjud till 84°C. Tillsätt gelatinbladen och vänd ner i mandelpralinén och smakpastan. Låt svalna till ca 25°C på bläck i kyl.

Vispa grädden lätt. Avsluta med att vända ner pralinéblandningen i grädden.

Kaffe/mjölkchokladmousse			
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
72726	LUBECA	CHOKLAD CHIPS LJUS 37% INTENS	1080
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	330
68401	GELITA	GELATINBLAD	27
95056	DREIDO	SMAKPASTA LATTE MACCHIATO	150

Pâte à bombe			
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
15402	STJÄRN	ÄGGGULA FLYTANDE EU	150
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	90
		VATTEN	75

Lättvispad grädde			
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	1200

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.

Pâte à bombe: Sjud äggula, socker och vatten till 84°C under ständig vispning. Vispa därefter kall i en vispmaskin. Fortsätt att vispa till den ska användas.

Smält chokladen och koka upp 330 gram grädde. Tillsätt de blötlagda gelatinbladen. Gör en tryffel och smaksätt med smakpastan.

Vänd ner den uppvispade och kalla pâte à bomben i tryffeln. Till sist vänd ner chokladskummet i den lättvispade grädden (1200g).

Chokladglaze			
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	300
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	250
00208	KOBIA	GLUKOSSIRAP	350
64363	BARBAR	KAKAOPULVER 22/24 MÖRK 100%	50
43263	N/A	KONdensERAD MJÖLK SÖTAD	200
68401	GELITA	GELATINBLAD	26
72721	LUBECA	CHOKLAD CHIPS MÖRK 70%	300

Blötlägg gelatinblad i kallt vatten. Koka vatten, socker, kakao och glukos. Tillsätt kondenserad mjölk och därefter de blötlagda gelatinbladen. Blanda i lite i taget i chokladen med slickepott, avsluta med att mixa med en stavmixer. Glasera och dekorera efter eget tycke och smak.

Färdigställning
Lägg en botten i en kapsel. Stryk över tryffeln. Lägg på ytterligare en botten. Stryk över mandelbavaroisen och lägg på ytterligare en botten. Stryk över med kaffe/mjölkchokladmousse och frys in. Ta fram och glasera med chokladglaze. Dekorera efter eget tycke. Här dekorerad med Chokladdekor kaffebönor (art nr. 64310).



— Våra smakpastor ger en djup och koncentrerad smak som är enkel att reglera i intensitet. Smaken av kaffe och mjölkchoklad går riktigt bra ihop när lätt bitterhet och sötma möts.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D



Kakaosmör-baserade spray-färger lanseras under hösten!



PROSECCO, PISTAGE, VANILJ, VIT CHOKLAD OCH HALLON
RECEPT: PIERRE EKELÖF

Vit chokladmousse smaksatt med prosecco ihop med en hallonfyllning och en mjuk pistagebotten. Avsatt på ett mördegskex och toppad med vispad vaniljtryffel.

Pistagebotten				
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)	
62813	ZEELAN	MORMORS LJUSAKAKA VATTEN	1300	650
69102	POWER	RAPSOLJA	390	
95061	DREIDOP	SMAKPASTA PISTAGE 100	250	

Mixa alla ingredienser med vinge i 4–5 min. Bred ut i kapsel och baka på 170°C i ca. 15 min. Alternativt baka i ringar för tårter.

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

Hallonfyllningen stryks på botten och sedan fryses in. Görs tårter delas botten på mitten och fylls med hallonfyllning och fryses in. Förbered en större ring med plastband som ni sedan placerar den frysta botten i.

Proseccomousse				
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)	
72703	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT 29%	900	
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	275	
95067	DREIDOP	SMAKPASTA PROSECCO	125	
68401	GELITA	GELATINBLAD	15	

Pâte à bombe				
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)	
15402	STJÄRN	ÄGGULA FLYTANDE EU	120	
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500 VATTEN	75	60

Lättvispad grädde				
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)	
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	1000	

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.

Pâte à bombe: Sjud äggula, socker och vatten till 84°C under ständig vispning. Vispa därefter kall i en vispmaskin (fortsätt vispa tills den ska användas).

Smält chokladen och koka upp 275 gram grädde, tillsatt de blötlagda gelatinbladen. Gör en tryffel och tillsätt smakupastan.

Vänd ner den uppvispade och kalla pâte à bomben i tryffeln. Till sist vänd ner chokladskummet i den lättvispade grädden (1000g).

Fyll i mousse i tårtringen och fryses sedan in.

Chokladspray				
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)	
72733	LUBECA	KAKAOSMÖR CHIPS	700	
72703	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT 29%	300	
17671	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG RÖD	3	

Smält chokladen och kakaosmöret till 40°C och mixa ner pulverfärgen med stavmixer. Ta ut tårterna/bakelserna från frysen och spraya med hjälp av tryckluft och spraypistol.

Vispad vaniljtryffel				
Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)	
58410	ARLA	STANDARDMJÖLK GT	240	
00208	KOBIA	GLUKOSSIRAP	20	
95059	DREIDOP	SMAKPASTA VANILJ MORONY	5	
68401	GELITA	GELATINBLAD	15	
72703	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT 29%	420	
91806	DEBIC	VISPGRÄDDE 35% STAND & OVER	480	

Blötlägg gelatinbladen i iskallt vatten. Koka upp mjölk, glukos och smakupastan vanilj morony. Tillsätt gelatinbladen i uppkoket. Tillsätt sedan uppkoket i chokladen i omgångar vänd med en slickepott. Avsluta med en stavmixer. Till sist häller du i den ovispade grädden och blandar. Plasta ytan med plastfilm och ställ i kyl 3 timmar eller över natten. Vispa upp med visp innan användning.

Dekorera efter eget tycke och smak.

” — Pistage och vanilj är två rätt exklusiva smaker. Med våra smakupastor behöver du dock inte gå in med särskilt mycket produkt för att få ett bra resultat. Vaniljpastan är väldigt lågdoserad och har smak och utseende som vaniljstångsmärg.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor Kobia R&D

LJUS CHOKLADPRALIN MED
AMARETTOTRYFFEL - 240*15 G

RECEPT: PIERRE EKELÖF

Ljus mjölkchokladpralin fylld med en tryffel på vit karamellchoklad och amaretto. Rullad i ett extra mörkt kakaopulver.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	900
00209	KOBIA	GLUKOSSIRAP	200
72728	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT KARAMELL	1500
95064	DREIDOPS	MAKPASTA AMARETTO	100
51500	ARLA	SMÖR NS	100

CHAMPAGNEPRALIN - 240*15 G

RECEPT: PIERRE EKELÖF

Vit chokladpralin med en len champagnetryffel. Rullad i florsocker.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	900
00209	KOBIA	GLUKOSSIRAP	200
72703	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT 29%	1500
95066	DREIDO	MAKPASTA MARC DE CHAMPAGNE	150
51500	ARLA	SMÖR NS	100

PRALIN IRISH CREAM - 260*15 G

RECEPT: PIERRE EKELÖF

Pralin smaksatt med irish cream som sedan doppats i 70 % mörk choklad.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	900
00209	KOBIA	GLUKOSSIRAP	200
72726	LUBECA	CHOKLAD CHIPS LJUS 37% INTENS	1500
95065	DREIDO	MAKPASTA IRISH CREAM	200
51500	ARLA	SMÖR NS	100

Tryffelskal

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
64329	BARBAR	CHOKLADTRYFFELSKAL MÖRK	800

Tryffelskal

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
64328	BARBAR	CHOKLADTRYFFELSKAL LJUS	800
64363	BARBAR	KAKAOPULVER 22/24 MÖRK 100%	50

Koka upp grädde och glukos. Vänd ner i 3 omgångar med slick-epott i chokladen. Tillsätt smakpastan och smör, avsluta med att mixa med stavmixer. Täck med plastfilm och låt svalna av.

Fyll pralinskalen och låt stå över natten.

Förslut med mjölkchoklad. Avsluta med att rulla pralinen i händerna med mjölkchoklad och sedan rulla i kakao.

Tryffelskal

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
64327	BARBAR	CHOKLADTRYFFELSKAL VIT	800

Koka upp grädde och glukos. Vänd ner i 3 omgångar med slick-epott i chokladen. Tillsätt smakpastan och smör, avsluta med att mixa med stavmixer. Täck med plastfilm och låt svalna av. Fyll pralinskalen och låt stå över natten.

Förslut med vit choklad. Avsluta med att rulla pralinen i händerna med vit choklad och sedan i florsocker.

” — Det är riktigt enkelt att smaksätta tryfflar med våra smakpastor. Dosera efter den smakintensitet du vill ha och mixa ned smakpastan inop med smöret i tryffeln.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D

Doppning

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
72721	LUBECA	CHOKLAD CHIPS MÖRK 70%	300

Koka upp grädde och glukos. Vänd ner i 3 omgångar med slick-epott i chokladen. Tillsätt smakpastan och smör, avsluta med att mixa med stavmixer. Täck med plastfilm och låt svalna av.

Fyll pralinskalen och låt stå över natten. Förslut med choklad. Avsluta med att doppa pralinerna i choklad och rulla pralinerna på ett galler för att få en taggig yta.



Se hela vårt utbud av couvertyrchoklad, fyllningar, nougat, pralinskal mm i vår ehandel

METALLIC-FÄRGER



Brons



Beige



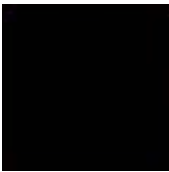
Koppar-röd



Guld



SOLIDA FÄRGER



Svart



Grön



Blå



Magenta



Rosa



Chokladsigill med ditt eget tryck

Två mm tjocka sigill i vit eller mörk äkta choklad.

Fem tillgängliga former/storlekar.

Från ca 3000 st per leverans.

8-10 veckors leveranstid från

godkänt korrektur.

Chokladsigill:

Visa upp ditt varumärke

Nu erbjuder vi choklad-sigill med eget tryck

Steg-för-steg

1. Välj mellan mörk eller vit äkta choklad.
2. Välj mellan fem tillgängliga former/storlekar.
3. Skicka din logotyp till din säljare ihop med dina önskade val.
4. Vi tar fram ett korrektur till dig. En klichékostnad på ca 1400 kr tillkommer vid första tryckningen.

Hållbarhet mörk choklad ca 18 månader.

Hållbarhet vit choklad ca 12 månader.

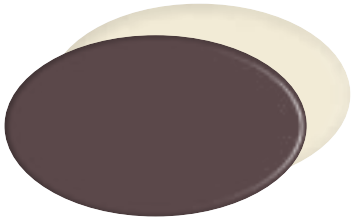
Fråga din säljare för aktuella priser.

Produkt	Minsta antal per order
CHOKLADSIGILL RUND 35 MM	60 fp á 126 sigill (7560 st)
CHOKLADSIGILL OVAL 40*24 MM	60 fp á 110 sigill (6600 st)
CHOKLADSIGILL REKTANGEL 40*20 MM	60 fp á 106 sigill (6360 st)
CHOKLADSIGILL REKTANGEL 60*30 MM	60 fp á 48 sigill (2880 st)
CHOKLADSIGILL KVADRAT/ROMB 35*35 MM	60 fp á 70 sigill (4200 st)

30*30 mm



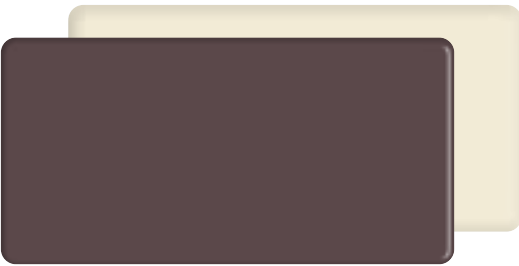
40*24 mm



40*20 mm



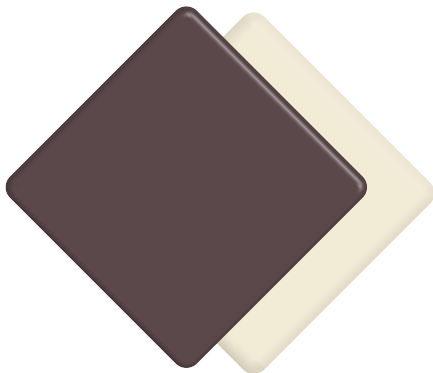
60*30 mm



35*35 mm



35*35 mm



Vår egen produktion:

Höjd kvalitet på Diplom Kavlingsmarsipan

– Ny hackprocess ihop med finjusterade recept ger en mjukare och mer följsam produkt



Nu ännu
mjukare och
mer följsam



Nu höjer vi kvalitén på vår Diplom Kavlingsmarsipan. Från oktober 2024 omfattas alla våra 11 färger av den förbättrade kvalitén där vi uppgraderat vår hackningsprocess för en mer finhackad mandel samt finjusterat recept och ingredienser. Resultatet är en mjukare, mer elastisk och följsam produkt som ger ett bättre och jämnare resultat i såväl utkavling som vid överdrag och modellering.



01222 KAVLINGSMARSIPAN
SVART
4*2,5 KG



01245 KAVLINGSMARSIPAN
LILA
4*2,5 kg



01221 KAVLINGSMARSIPAN
BLÅ
4*2,5 KG



01204 KAVLINGSMARSIPAN
GRÖN
4*2,5 KG



01206 KAVLINGSMARSIPAN
NATURELL
4*2,5 kg



01216 KAVLINGSMARSIPAN
GUL
4*2,5 KG



01219 KAVLINGSMARSIPAN
ORANGE
4*2,5 KG



01220 KAVLINGSMARSIPAN
RÖD
4*2,5 KG



01211 KAVLINGSMARSIPAN
ROSA
4*2,5 KG



01217 KAVLINGSMARSIPAN
LJUSROSA
4*2,5 kg



01218 KAVLINGSMARSIPAN
BRUN
4*2,5 KG

Diplom Kavlingsmarsipan:

- Tillverkad i vår egen produktion i Tyresö utanför Stockholm.
- 11 färger i standardsortimentet.
- Kvalitetscertifierad tillverkning på BRC-nivå.
- Fossilfri produktion där resterna av mandeln går till produktion av biogas.

Enkla nyheter:

Nybeter i vårt Easy-sortiment

– Saftigt goda kapselbakade klassiker. Och en krämig kladdkaka!

Gör det enklare att fylla ut sortimentet i höst och vinter. Vårt Easy-sortiment består av högkvalitativa klassiker som med olika tillbehör smidigt kan varieras för att skapa en stor bredd och valmöjlighet.

NYHET!

36819 - KOBIA

BROWNIE KAPSEL

3*2,3 KG

Mjukt seg brownie med mycket chokladsmak bakad i kapsel. Klassiskt toppad med choklad-ganache.

NYHET!

36821 - KOBIA

KLADDKAKA RUND 24 CM OJ

4*900 G

Klassiskt krämig kladdkaka med mycket chokladsmak. Tina och severa.

**Bakade i Sverige!
Skär upp i
önskad bitstorlek.**

NYHET!

36824 - KOBIA

KÄRLEKSMUMS KAPSEL

2*2,3 KG

Mjukt saftig chokladkaka bakad i kapsel. Klassiskt toppad med chokladtopping och riven kokos.

NYHET!

36823 - KOBIA

MOROTSKAKA KAPSEL

2*2,3 G

Mjuk morotskaka i klassisk smak bakad i kapsel. Toppad med creamcheese-topping och orangefärgad kokos.

Enkla nyheter:

Nybet! Klassisk Cheesecake

– Krämigt god på kaksmulbotten,
välj mellan naturell och hallon

NYHET!

60414 - KOBIA

CHEESECAKE HALLON

4*1 KG

Cheesecake på krämig färskost ripplad med hallonfyllning. Botten av smörkaksmulor. Färdigskuren i tolv bitar.



**Bakade i Sverige!
Färdigskurna och
redo att säljas.**

NYHET!

60413 - KOBIA

CHEESECAKE

4*1 KG

Klassisk Cheesecake på krämig färskost. Botten av smörkaksmulor. Färdigskuren i tolv bitar.



I vårt sortiment hittar du:

- Ett brett urval torkad frukt, nötter, mandel och fröer.
- Olika kvalitet för olika användningsområden
- En variation av efterbehandlingar - hela, bitar, rivet, skalat etc
- Alltid kvalitetssäkrade råvaror från pålitliga producenter. Vi innehar BRC-certifiering.

Kobia R&D
Innovation & Utveckling

**RONNY BJÖRKLUND**

Utvecklingsbagare, Kobia R&D

08-682 72 27 | ronny.bjorklund@kobia.se

Kobia R&D:

Brett sortiment av nötter, fröer och torkad frukt

Kvalitetssäkrade produkter från pålitliga producenter.

Vi utvecklar hela tiden sortimentet av torkad frukt, nötter, mandel och fröer/kärnor.

Våra inköpare gör ett riktigt bra jobb när det kommer till sortimentet inom torkad frukt, nötter, mandel samt bagerikärnor och fröer. Den svenska marknaden har höga krav på kvalitet och matsäkerhet och med stöd i vår BRC-certifiering och kollegor inom Leipurin Group har vi riktigt bra förutsättningar att leva upp till förväntningarna.

Genom att hela tiden leta och utvärdera nya producenter för att hitta bästa produkt till bäst pris utvecklar vi sortimentet till att hålla exakt den kvalitet som majoriteten av bagerier, konditorier och andra livsmedelsproducenter eftersträvar. Se vårt sortiment här eller logga in i vår e-handel för komplett lokalt sortiment.

Lokala variationer i sortimentet kan förekomma. Logga in i vår e-handel för att se det kompletta utbudet.

Mandel

Art.nr	Art.namn	Fp
04339	MANDEL NATURELL HACKAD 2-4 MM	12,5 kg
04230	MANDEL NATURELL HEL	5 kg
61003	MANDEL NATURELL HYVLAD	10 kg
04222	MANDEL NATURELL SMALLFLAKES	12,5 kg
41491	MANDEL SKALAD FLISAD	5*1 kg
42002	MANDEL SKALAD HACKAD 2-4 MM	12,5 kg
04234	MANDEL SKALAD HEL	5 kg
64601	MANDEL SKALAD HYVLAD 0,4-0,6MM	12,5 kg
72723	MANDELMJÖL	12,5 kg
72110	MANDELMJÖL FINMALET	12,5 kg



Nötter & Kokos

Art.nr	Art.namn	Fp
71108	HASSELNÖT OROSTAD HEL	10 kg, 11-13 mm
01405	HASSELNÖTTER OROSTAD RIVEN	10 kg
71106	HASSELNÖTTER ROSTAD HACKAD	10 kg, 2-4 mm
71107	HASSELNÖTTER ROSTAD HEL	10 kg, 11-13 mm
61006	KOKOS FINE	22,68 kg
61005	KOKOS MEDIUM	25 kg
14222	KOKOS MEDIUM	5 kg
04017	PEKANNÖTTER HALVOR	13,6 kg
99030	PISTAGENÖTTER NATURELL SKALAD	2*500 g
61001	VALNÖTTER HALVOR/BITAR	11,34 kg



Fröer & Kärnor

Art.nr	Art.namn	Fp
61012	CHIAFRÖ	25 kg
54280088	FRÖDEKOR	10 kg
22296	LINFRÖ	5 kg
20005	LINFRÖ BRUNT	25 kg
64102	PUMPAKÄRNOR SHINE SKIN AA	25 kg
72403	SESAMFRÖ	10 kg
22299	SESAMFRÖ	22,68 kg
22000	SOLROSKÄRNOR BAKERY	22,68 kg
99006	SOLROSKÄRNOR BAKERY EKO	25 kg
22305	VALLMOFRÖ BLÅ	25 kg
72402	VALLMOFRÖ BLÅ	10 kg
22311	VALLMOFRÖ VIT	25 kg
72401	VALLMOFRÖ VIT	10 kg



Torkad frukt

Art.nr	Art.namn	Fp
32782	APELSINTÄRNINGAR	5 kg
61008	APRIKOSER TORKADE 5 MM	12,5 kg
61007	APRIKOSER TORKADE HELA NR 4	12,5 kg
06034	DADLAR HACKADE 8-10 MM	10 kg
61009	FIKON TORKADE HACK 5-7 MM	10 kg
61011	FIKON TORKADE HELA	10 kg
86682	FRUKTTÄRNINGAR	5 kg
87035	HALLONGRANULAT	250 g
05915	ROMBIGARRÅER RÖDA HELA	5 kg
07452	RUSSIN MEDIUM	12,5 kg
61004	TRANBÄR TORKADE	11,34 kg



Kobia R&D:

Baka med nötter, fröer och torkad frukt

” — Torkad frukt drar åt sig en hel del vätska vid bakning men ger i sin tur också ett väldigt saftigt bröd. För att inte brödet ska bli torrt när du tillsätter torkad frukt måste du blötlägga frukten innan den tillsätts i degen, alternativt så tillsätter du mer vätska direkt i receptet. Bäst resultat får du vid blötläggning. I alla recepten här så är dock extra vätska inräknat. Samma vikt extra vätska som torkad frukt kan du ha som ungefärligt riktvärde när du tillsätter torkad frukt i dina egna degar.

— Ronny Björklund, utvecklingsbagare
Kobia R&D

FRUKT OCH HASSELNÖTSBRÖD

- 13*600 G

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Ett matigt bröd på rågsurdeg och vårvete. Fullproppat med rostade hasselnötter, torkade apikoser och russin.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	2200
02109	ABDON	VETEMJÖL TIPO 00	2800
		RÅGSURDEG	1000
21701	LUNE DE	BAKHONUNG	60
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	10
26120	HANSON	BAGERISALT	80

Tillsätt när degen är klar

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
71107	AVELLA	HASSELNÖTTER HEL ROSTAD	600
61007	N/A	APRIKOSER TORKADE HELA NR 4	600
07452	IMPORT	RUSSIN MEDIUM	600

Blanda alla ingredienser utom salt, frukt och nötter 5 min sakta och 4 min på medelhastighet, tillsätt saltet och blanda ytterligare 2 min på medel. Tillsätt därefter frukt och nötter, blanda i ca 1 min på låg hastighet.

Låt degen ligga i en bunke och vila 1,5 timme i rumstemperatur, vik degen och ställ in degen i kylan och låt stå i 12-20 timmar. Tag ut bunken och låt stå i rumstemp i 1-2 timmar. Stjälp upp degen och forma efter tycke. Låt jäsa ca 1 timme i rumstemperatur. Vänd och bakas av. 250°C ner till 220°C i 40 min.



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



LEVAIN MED TE, HONUNG OCH FIKON
- 11*600 G

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Vetelevain balanserat smaksatt med earl gray, honung och stora saftiga fikon.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN KOKANDE	2400
		Earl Grey, teblad	100
25035	VALSEM	VETEMJÖL TIPO 00 VÅRVETE	2800
		VETE/LEVAINSURDEG	800
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	10
54201	SV. HO	HONUNG FLYTANDE AKACIA	60
25740	HANSON	HAVSSALT	80

Tillsätt när degen är klar

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
61011	N/A	FIKON TORKADE HELA	800

Topping

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
68102	N/A	DURUMVETEMJÖL GROVMALET	200

Koka vatten och håll det över tebladen. Låt dra i ca 3 min och sila sedan bort tebladen. Det ska vara 2000g vätska kvar, kyl vätskan. Blanda den nerkylda vätskan/te med de andra ingredienserna utom salt och fikon (dela varje fikon i ca 4 bitar) 2 min sakta och 5 min på medelhastighet, tillsätt saltet och blanda ytterligare 2 min på medelhastighet. När degen är färdigblandat tillsätt fikonen och blanda ihop. Jäs i oljad back med lock i ca 120 min, vik degen efter 60 min.

Slå försiktigt upp som bröd i valfri storlek, doppa i durumvetemjöl och sätt av på mjölad plank. Låt jäsa i rumstemp i ca 60 min. Gärna i kyl över natten. Baka av i 250°C med 6 sek ånga. Sänk till 230°C i ca 35 min.



DURUM, TRANBÄR OCH MANDEL
- 10*700 G

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Durumbaserat bröd med rund och fin smak av mandel ihop med sötsyrliga tranbär.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	2600
68101	N/A	DURUMVETEMJÖL FINMALET	2800
		VETE/LEVAINSURDEG	1200
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	10
26120	HANSON	BAGERISALT	100

Tillsätt när degen är klar

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
61004	N/A	TRANBÄR TORKADE	400
04230	KOBIA	MANDEL NATURELL HEL	400

Blandas: 4+4+3 min
Låt degen ligga i en bunke och vila 2 timmar i rumstemp. Vik degen efter 1 och 2 timmar.
Ställ in degen i kylan och låt stå i 12-20 timmar.
Tag ut bunken och låt stå i rumstemp i 1-2 timmar.
Stjälp upp degen och forma efter tycke.
Låt jäsa ca 1 timme.
Vänd och bakas av.

” — Riktiga energiboosts är dessa två bars på mandelmassa ihop med torkade frukter, fröer och nötter. Växla mellan att doppa helt eller till hälften i mörk choklad.

— Ronny Björklund, utvecklingsbagare Kobia R&D

ENERGIBAR APRIKOS/SOLROS/TRANBÄR
- 11*100 G

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Energibar på en mix av aprikoser, tranbär och solroskärnor på en botten av mandelmassa.

Art.nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
61007	N/A	APRIKOSER TORKADE HELA NR 4	200
61004	N/A	TRANBÄR TORKADE	200
22000	N/A	SOLROSKÄRNOR Bakery	200
01103	DIPLOM	MANDELMASSA	300
72721	LUBECA	CHOKLAD CHIPS MÖRK 70%	200

Mixa de torkade frukterna till en grov smet i en matberedare. Tillsätt rostade solrosfrö och kör några varv till. Platta ut smeten på ett bakplåtspapper och ställ i frys. Kavla ut mandelmassan till önskad tjocklek. Skär upp fruktsmeten och mandelmassan i lika stora bitar, lägg fruktsmeten ovanpå mandelmassan. Doppa i choklad.

ENERGIBAR HASSELNÖT/APRIKOS/FIKON
- 8*100 G

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Energibar på en mix av fikon, aprikoser, russin och rostade hasselnötter på en botten av mandelmassa.

Art.nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
07452	IMPORT	RUSSIN MEDIUM	100
61007	N/A	APRIKOSER TORKADE HELA NR 4	100
61011	N/A	FIKON TORKADE HELA	200
01103	DIPLOM	MANDELMASSA	140
71107	AVELLA	HASSELNÖTTER HEL ROSTAD	60
72721	LUBECA	CHOKLAD CHIPS MÖRK 70%	200

Mixa de torkade frukterna till en grov smet i en matberedare. Tillsätt rostade hasselnötter och kör några varv till. Platta ut smeten på ett bakplåtspapper och ställ i frys. Kavla ut mandelmassan till önskad tjocklek. Skär upp fruktsmeten och mandelmassan i lika stora bitar, lägg fruktsmeten ovanpå mandelmassan. Doppa i

MER OM FULLKORN:

- **Livsmedelsverket - livsmedelsverket.se.**
Rekommendationer och vägledning runt fullkorn, Nyckelhålsmärkning och de nya nordiska näringsrekommendationerna.
- **Brödinstitutet - brodinstitutet.se.**
Strävar efter att vara den naturliga kunskapskällan om bröd i synnerhet och om god och bra mat för hälsan och klimatet i allmänhet. Har ett gediget kapitel om fullkorn och verkar på de stora sociala plattformarna.
- **Branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer - bageri.se.**
Har ihop med representanter från hantverksbageri och bageriindustri tagit fram branschriktlinjer om märkning av bland annat fullkornsprodukter. Se ”Branschöverenskommelser om märkning”.

**Kobia R&D:**

Kornkraft - fullkorn när det är som bäst!

Det hela osiktade spannmålskornets unika egenskaper ger fullkornet en fakta-baserad förstaplats som den kostfaktor som mest förebygger ohälsa. Forskningen talar sitt tydliga språk och genom olika projekt har fullkornet och dess hälsofördelar blivit än mer kända. Kobia satsar fortsatt hårt på fullkornet och har produkterna och kunskapen som gör både din bakning, dina bakverk och dina kunders hälsa bättre med fullkorn. Vi kallar det Kornkraft!

Kobia R&D
Innovation & Utveckling

**JOHAN SJÖSTRAND**

Utvecklingsbagare, Kobia R&D

0451-77 95 47 | johan.sjostrand@kobia.se

Vad är fullkorn?

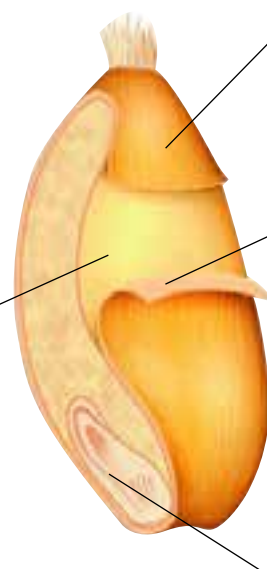
Fullkorn är när alla delar av spannmålskornet finns med i spannmålsprodukter och kan vara både hela korn och korn som har krossats eller malts till fullkornsmjöl. Fullkorn innehåller mer fibrer, vitaminer och mineraler än när man inte använt hela kornet. Det viktiga är att alla delar av kornet finns med, både det som kallas frövit, grodd och kli. Till spannmål räknas vete, råg, havre, korn, spelt, majs, ris, hirs, durra och andra så kallade Sorghum-arter.

Hela kornet

Ett korn består av fyra olika skikt. Skäl, aleuronskikt, frövit och grodd. Det är emellertid stor skillnad på innehållet av näringsämnen i kornets olika delar. Därför är det viktigt att använda hela kornet.

Frövit

Frövit bidrar i första hand med kolhydrater, dvs. energi. Vanligt vete mjöl är malt på enbart frövit.



Skäl

Här finns huvuddelen av kornets fibrer.

Aleuronskikt

20 % av kornets totala innehåll av fett, protein och mineraler samt ca 10 % av kornets kolhydrater finns i detta skikt.

Grodd

Grodden är rik på i synnerhet B- och E-vitamin, men även proteiner och oljor.

Varför är fullkorn så bra?

Studier visar att personer som äter mycket fullkorn har lägre risk att få typ 2 diabetes och hjärt- och kärlsjukdom. Eventuellt bidrar fullkorn också till att minska risken för cancer i tjock- och ändtarm.

Fullkornsprodukter är rika på järn, kalium, magnesium, folat (folsyra) och antioxidanter som till exempel E-vitamin och fenoler. Fullkorn innehåller också så kallade växtsteroler som minskar upptaget av kolesterol i tarmen, vilket i sin tur sänker halten av det skadliga LDL-kolesterolet i blodet.

Fullkornsprodukter innehåller mycket kostfibrer vilket kan sänka blodtrycket och därmed ytterligare minska risken för hjärt- och kärlsjukdom *.

9.10

9 av 10 personer i Sverige får inte i sig tillräckligt med fullkorn*

*Källa: Brödinstitutet

Var går gränsen?

Ett fullkornsbröd eller en produkt som märks med ”rik på fullkorn” bör innehålla minst 50 procent fullkorsingredienser på torrvikten. Produkten bör också uppfylla kraven på nyckelhålsmärkning. Märkningen ”innehåller fullkorn” kan användas i mindre framträdande text om torrvikten består av minst 25 procent fullkorsingredienser. Om man anger att ett livsmedel innehåller fullkorn ska man också ange hur mycket i ingrediensförteckningen.

För mer utförliga riktlinjer läs mer i ”Märk Vål - En vägledning i att märka bröd och bakverk” Från Sveriges Bagare & Konditorer. Ladda ned den på livsmedelsverket.se

25%

Innehåller ditt bröd minst 25% fullkorn? Då kan det märkas med ”Innehåller fullkorn”.

Tio snabba om fullkorn

1. FULLKORN MINSKAR RISKEN FÖR HJÄRT- OCH KÄRLSJUKDOMAR, DIABETES TYP 2 OCH TJOCK- OCH ÄNDTARMSCANCER.

2. FULLKORN ÄR DEN KOSTFAKTOR SOM FÖREBYGGER OHÄLSA MEST AV ALL MAT.

3. FULLKORN ÄR BRA FÖR BLODSOCKERKURVAN, KOLESTEROLNIVÅERNA OCH BLODTRYCKET.

4. FULLKORN GER BRA NÄRING TILL DE GODA TARMBAKTERIERNA SOM ÄR BRA FÖR HÄLSAN.

5. FULLKORN FINNS BARA I SPANNMÅL OCH INNEHÅLLER ALLA DELAR AV KORNET, ALLTÅ FRÖVITA, GRODD, KLI OCH SKALDELAR.

6. DET ÄR I FULLKORNET SOM ALLA VITAMINER, MINERALER OCH FIBRER FINNS. DET GER BLAND ANNAT JÄRN, FOLSYRA, E- OCH B-VITAMINER.

7. FULLKORN KAN VARA HELT, KROSSAT ELLER MALT. FULLKORNSBRÖD KAN VARA LJUST, MÖRKT, MJUKT ELLER HÅRT.

8. VI BEHÖVER ÄTA MYCKET MER FULLKORN. 9 AV 10 ÄTER FÖR LITE. 4 SKIVOR FULLKORNSBRÖD ÄR EN BÅDE GOD OCH BRA REGEL.

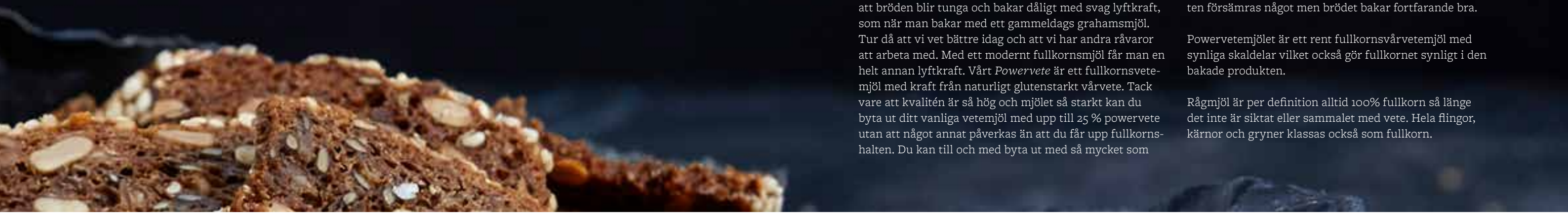
9. FULLKORN FINNS I BRÖD, FLINGOR, GRYN, PASTA, BULGUR, COUSCOUS OCH RIS.

10. FULLKORN ÄR BÄST, I ALLA FALL NÄR DET GÄLLER VAD VI SKA ÄTA FÖR HÄLSANS SKULL.

* För samtligt vetenskapligt underlag inom Kornkraft hänvisas till Brödinstitutet.se. Brödinstitutet ligger även bakom snabbfaktat ”Tio Snabba Om Fullkorn”.

Kornkraft:

Produkterna. När ska du baka med vad och varför?



Med ett kraftfullt fullkornsvetemjöl kan du utan problem byta ut 25% av ditt vanliga mjöl mot fullkorn utan att det märks i det bakade brödet. Det enda som egentligen händer är att du får ett hälsosammare bröd. Du kan till och med byta ut med så mycket som 75% av mjölet till ett kraftfullt fullkornsvetemjöl, lyftkraften försämras något men brödet bakar fortfarande bra.

En av de största fördomarna mot bakning med fullkorn är att bröden blir tunga och bakar dåligt med svag lyftkraft, som när man bakar med ett gammeldags grahamsmjöl. Tur då att vi vet bättre idag och att vi har andra råvaror att arbeta med. Med ett modernt fullkornsmjöl får man en helt annan lyftkraft. Vårt Powervete är ett fullkornsvetemjöl med kraft från naturligt glutenstarkt vârvete. Tack vare att kvalitén är så hög och mjölet så starkt kan du byta ut ditt vanliga vetemjöl med upp till 25 % powervete utan att något annat påverkas än att du får upp fullkornshalten. Du kan till och med byta ut med så mycket som

75% av mjölet till ett kraftfullt fullkornsvetemjöl, lyftkraften försämras något men brödet bakar fortfarande bra.

Powervetemjölet är ett rent fullkornsvârvetemjöl med synliga skaldelar vilket också gör fullkornet synligt i den bakade produkten.

Rågmjöl är per definition alltid 100% fullkorn så länge det inte är siktat eller sammalet med vete. Hela flingor, kärnor och gryner klassas också som fullkorn.

Korn, gryner & flingor - fullkorn

Art.nr	Varumärke	Art.namn	Fp
67613	VALSEMÖLLEN	KLIPPTA RÅGKÄRNOR	12,5 kg
05325	ABDON FOOD	HAVREGRYN	20 kg
32226	AXA	HAVREGRYN	5 kg
92838	VALSEMÖLLEN	POPPADE DURUMKÄRNOR	12,5 kg
67612	VALSEMÖLLEN	RÅGFLINGOR	10 kg
23061	VALSEMÖLLEN	RÅGKÄRNOR UNIKA	12,5 kg

Rågmjöl - fullkorn

Art.nr	Varumärke	Art.namn	Fp
93021	VALSEMÖLLEN	RÅGMJÖL EKO	12,5 kg
18803	LIMABACKA KVARN	RÅGMJÖL FULLKORN EKO	25 kg
18808	LIMABACKA KVARN	RÅGMJÖL GROVT EKO	25 kg
05248	ABDON FOOD	RÅGMJÖL STENMALET FINT	30 kg
05268	ABDON FOOD	RÅGMJÖL STENMALET GROVT	30 kg

Lokala variationer i sortimentet kan förekomma.
Logga in i vår e-handel för att se det kompletta utbudet.

Vete, dinkel & Spelt - fullkorn

Art.nr	Varumärke	Art.namn	Fp
18809	LIMABACKA KVARN	DINKELMJÖL FULLKORN EKO	12,5 kg
30890	VALSEMÖLLEN	FULLKORNSVETEMJÖL LJUST	12,5 kg
25111	VALSEMÖLLEN	FULLKORNSVETEMJÖL POWER VETE	12,5 kg
04028	ABDON FOOD	GRAHAMSVETEMJÖL FULLKORN	30 kg
06930	VALSEMÖLLEN	SPELTVETEMJÖL FULLKORN	12,5 kg

Fullkornsmjölmixer

Art.nr	Varumärke	Art.namn	Fp
06919	VALSEMÖLLEN	DANSKT RÅGBRÖDSMIX	12,5 kg

Kornkraft:

Finns det fördomar när det kommer till fullkorn?

”Bröd med fullkorn blir kompakta och saknar volym.”

Du har bakat på en för låg mjöl-kvalitet, exempelvis grahamsmjöl. Grahamsmjöl är generellt gjort på höstvetete som är ett glutensvagare vete. Fullkornsbröd bakat på vår-vetemjöl får väldigt fin volym från den naturligt höga glutenkvali-ten. Powervete är 100 % fullkorn och du kan enkelt byta ut upp till 25 % av ditt vanliga vetemjöl till Powervete i ett matbröd utan att lyftkraften försämras.

”Baka fristående med fullkorn är svårt och bröden blir platta.”

Ett hundra procentigt fullkorns-rågbröd kommer inte att få så stor lyftkraft och det blir ganska platt som fristående. Detta på grund av att rågen nästan inte innehåller något gluten. Det man kan göra är att blanda råg och fullkorns-vete för att få bättre lyftkraft och viktigt är också att behandla degen extra varsamt med lång-sam körning och längre liggtid för att behålla så mycket volym som möjligt. Testa annars att baka i form, det finns många recept med fullkorn att botanisera bland.

”Fullkorn fungerar bara i mat-bröd.”

Inte alls! Det går utmärkt att baka exempelvis småbröd och vete-bröd, tartletter och pajer med en viss andel fullkornsmjöl. Smakerna blir mer nyanserade och småbröd blir ännu sprödare.

”Råvara med fullkorn bärsknar snabbare.”

Grodden i kornet som mals ned i ett fullkornsmjöl innehåller fett som efter en tid kan härskna. An-vänd produkten i flera olika bröd så förbrukar du den snabbare. An-vänd mjölblandningar, exempelvis danskt rågbröd, så förbrukar du ditt mjöl fortare.

”Fullkornsbröd smakar inte lika gott.”

Det här är en vanesak såklart, skalet i fullkorn innehåller en del bitterämnen som kan slå över i det bakade brödet. Möt upp det bittra med honung eller frukt och nötter. Minska mängden fullkorns-mjöl eller vänj dina kunder vid den mer nyanserade smaken genom att tillsätta lite fullkornsmjöl i alla produkter. Det kan vara ett väldigt

bra argument att alla dina bröd nu bidrar till en bättre hälsa!

”Fullkornsbröd blir torrt snabbt.”

Fullkornsdegar blir blötare än an-dra degar och så ska det vara. Det kan vara frestande att gå i med mer mjöl när degen är mer som en smet, men gör inte det! Jobba med blötläggningar, skållningar, långsam degkörning och varsam behandling så kommer du att få saftiga fullkornsbröd som håller sig goda länge.

Det bästa sättet att vinna kundernas förtroende att våga prova fullkornsbröd är kommu-nikation. Utbilda personalen i servisen eller kassan. Våga prata fullkorn! Nämn de tydliga hälsofördelar fullkornet har och förklara varför fullkornsbrödet inte helt kanske ser ut som den vanliga favoritfranskan. Lyft fram dina mer hälsosamma alternativ på ett säljande sätt. Jobba med smak-prover. Bröd och bakverk med fullkorn är jättegoda, men kunden vet kanske inte det ännu.

LEVAINBRÖD FULLKORN

Ett traditionellt levainbröd med en grövre karaktär.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	2000
01238	ABDON	VETEMJÖL STENMALET	1400
25111	VALSEM	VETEMJÖL FULLKORN POWER VETE	1400
		VETE/LEVAINSURDEG	1200
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	12
25740	HANSON	HAVSSALT	100

Blanda alla ingredienser utom salt 6 min sakta och 4 min på medelhastighet. Tillsätt saltet när det återstår ca 2 min. Låt vila i back med lock i ca 90 min, vik ihop degen i backen och ställ i kyl till nästa dag. Ta ut degen och låt stå i ca 2 tim i rumstemp. Forma försiktigt efter tycke, låt jäsa i rumstemp på en mjölad plåt eller plank i ca 60-90 min. Baka av i 270°C med ca 6 sek ånga. Sänk tempen efter 5 min till 230°C i 30-35 min.

FULLKORNSLEVAIN MED VALNÖTTER OCH TRANBÄR

Ett traditionellt Levainbröd av grövre karaktär med rostade valnötter och tranbär

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	2400
02109	ABDON	VETEMJÖL TIPO 00	1400
25111	VALSEM	FULLKORNSVETEMJÖL POWER VETE	1400
		VETE/LEVAINSURDEG	1200
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	12
25740	HANSON	HAVSSALT	100

Tillsätt när degen är klar

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
02200	IMPORT	VALNÖTTER HALVOR/BITAR 20%	400
61004	N/A	TRANBÄR TORKADE	400

Blanda alla ingredienser utom salt i 4 min sakta och 4 min på medel, tillsätt saltet och kör ytterligare 2 min på medelhastighet. Tillsätt valnötter och tranbär. Låt vila i back med lock i ca 90 min, vik ihop degen i backen och ställ i kyl till nästa dag. Ta ut degen och låt stå i ca 2 tim i rumstemp. Forma försiktigt efter tycke, låt jäsa i rumstemp på en mjölad plåt eller plank i ca 60-90 min. Baka av i 250°C med ca 6 sek ånga. Sänk tempen efter 5 min till 230°C i 30-35 min.



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



FRANSKBRÖD MED FULLKORN

Ett så traditionellt bröd som franskbröd kan du också få i en fullkornsvariant. Snyggt så det förslår!

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
25111	VALSEM	VETEMJÖL FULLKORN POWER VETE	4100
01038	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	2900
20010	IREKS	BAKMEDEL IREKS VOLYM - FORMAT	70
33254	VALSEM	SURDEGSPULVER PANIFICO	350
22332	UMEGA	RAPSOLJA	150
26120	HANSON	BAGERISALT	130
09950	DÁRBO	BAKHONUNG	100
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	170
		VATTEN	5000

Deg temp. 25-27°C
Körtid 8 min långsamt 3 min snabbt
Liggtid 10 minuter som deg sedan 20 minuter som rund rivet
Degvikt 650g
Dekor: Vallmofrö
Jästid 50-55 minuter
Baktemp. 250°C ångas direkt ner till 210°C
Baktid ca 30 minuter sista 5 minuterna med öppet spjäl



DANSKT RÅGBRÖD

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

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
Dag 1 skällning			
		VATTEN KOKANDE	1000
05157	VALSEM	KÄRNOR RÅG KLIPPTA	600
22000		SOLROSKÄRNOR Bakery	400
22292	IMPORT	LINFRÖ	100
25740	HANSON	HAVSSALT	60
Dag 2 Bortgöring			
		VATTEN	1000
05268	ABDON	RÅGMJÖL STENMALET GROVT	1250
53360	AROMAT	MALT 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



SPELT/ RÅG FULLKORN

Ett bröd rikt på fullkorn, frön och kärnor.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
Skällning dag 1			
		VATTEN KOKANDE	1000
05157	VALSEM	KÄRNOR RÅG KLIPPTA	400
22000		SOLROSKÄRNOR Bakery	200
22294	IMPORT	PUMPAKÄRNOR SHINE SKIN GR A	200
22292	IMPORT	LINFRÖ	100
25740	HANSON	HAVSSALT	80

Bortgöring dag 2			
		VATTEN	1000
06930	VALSEM	VETEMJÖL FULLKORN SPELT	1500
06924	VALSEM	VETEMJÖL SPELT SIKTAD	600
09950	DÁRBO	BAKHONUNG	150
		RÅGSURDEG	600
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	20

Fröblandning till Topping			
22294	IMPORT	PUMPAKÄRNOR SHINE SKIN GR A	200
22000		SOLROSKÄRNOR Bakery	200
22292	IMPORT	LINFRÖ	100

Dag 1: Koka vatten och håll det över fröerna och blanda. Täck med plast eller lock och låt stå till dag 2.
Dag 2: Blanda skällningen med resten av ingredienserna. 10 min sakta och 4 min på medelhastighet. Lägg i oljad back i 120 min, vik efter 60 min. Slå upp som bröd och doppa i fröblandningen, lägg med fördel i form. Jäs under plast i rumstemperatur i ca 60 min eller i kyl över natten. Insättningstemp: 270°C Baktemp: 220°C. Ånga: 6 sek. Baktid: ca 35 min.



100% RÅG

Ett grovt, saftigt bröd med mycket smak. Passar utmärkt till sillsmörgåsen eller smörrebrödet.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
Fördeg			
		VATTEN, 50-60°C	1200
25740	HANSON	HAVSSALT	36
		RÅGSURDEG	2250
05268	ABDON	RÅGMJÖL STENMALET GROVT	1500
Bortgöring			
05268	ABDON	RÅGMJÖL STENMALET GROVT	3000
25740	HANSON	HAVSSALT	75
		VATTEN	1800

Blanda alla ingredienser till fördegen med 50-60°C vatten (håll ej det varma vattnet direkt på surdegen, risken är att den dör då). Blanda långsamt i ca 6 min. Låt jäsa i kitteln eller i en bunke i ca 90 min. Tillsätt de resterande ingredienserna och blanda i ca 6 min. Låt vila under plast i ca 10 min. Slå upp som runda bröd eller i form. Doppa i rågmjöl. Låt jäsa i rumstemp i ca 120 min. Baka på 250°C sänk till 190°C i ca 50-60 min beroende på storlek.

” — Fullkornsdegarna blir blötare än andra degar och så ska det vara. Det kan vara frestande att gå i med mer mjöl när degen är mer som en smet, men gör inte det! Jobba med blötläggningar, skällningar, långsam degkörning och varsam behandling så kommer du att få saftiga fullkornsbröd som håller sig goda länge.

— Johan Sjöstrand, utvecklingsbagare
Kobia R&D

HELKORN FULLKORN
- 14*500 G

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Tack vare skällningen blir det här brödet mycket saftigt.
Med en touch av kummin.

Dag 1, skällning

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN, KOKANDE	600
05157	VALSEM	KÄRNOR RÅG KLIPPTA	300
22000	N/A	SOLROSKÄRNOR Bakery	200
22292	IMPORT	LINFRÖ	50
72535	BODÉN	KUMMIN MALEN	10

Dag 2

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	2000
02109	ABDON	VETEMJÖL TIPO 00	1300
25111	VALSEM	FULLKORNSVETEMJÖL POWER VETE	1200
		RÅGSURDEG	800
05268	ABDON	RÅGMJÖL STENMALET GROVT	300
53360	AROMAT	BAKMALT MÖRK SPECIAL	60
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	20
25740	HANSON	HAVSSALT	100

Topping

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
22000	N/A	SOLROSKÄRNOR	200

Blanda alla ingredienser i dag 2 utom salt. Kör degen 6 min sakta och 2 min på medelhastighet, tillsätt saltet och kör ytterligare 2 min på medelhastighet. Tillsätt nu skällningen från dag 1. Blanda i 1 min på låg växel. Lägg över degen i en oljad back med lock, låt ligga i 2 tim, vik degen efter 1 tim. Rundriv försiktigt och slå upp som bröd. Doppa i solrosfrö. Jäs i form. Baka av med insättnings temp 250°C och sänk till 230°C i stenugn. I varmluft 210°C. i 35-40 min.



Du bittar mängder
av recept och tips på
julprodukter i Kobia
Receptservice



Kobia R&D
Innovation & Utveckling

Logga in i Receptservice via vår e-handel.
Har du inget konto? Kontakta oss via
e-handelns chat eller ring vår Försäljning
och Kundservice på tfn 010-206 77 95

Jul på Kobia:

Garanterar din leverans!

***- Nu kör vi förhandsorder på hela
julsortimentet***

Kontakta din säljare för priser och lämna din
förhandsorder senast den 7:e oktober

MARSIPANDEKORATIONER



80631 MARSIPANTOMTE
SITTANDE RÖD/MT
200*6 G

Formtryckt klassisk liten tomte i
marsipan. Färdig dekoration.



80632 MARSIPANDEKORATION
TOMTELLUVOR
36*10 G

Handgjord marsipandekoration.
Diameter ca 35 mm.



80633 MARSIPANDEKORATION
JÄRNEK
36*4 G

Handgjord marsipandekoration.
Diameter ca 35 mm.



80634 MARSIPANDEKORATION
JULSTJÄRNOR
36*6 G

Handgjord marsipandekoration.
Diameter ca 35 mm.

Fossilfritt tillverkat i Sverige

Saffransextrakt





**HÖGKONCENTRERAT PREMIUMEXTRAKT
MED 6% IRANSK SAFFRANSTRÅ**

01901 SAGA SAFFRANSEXTRAKT 6%
1 KG

Höggkoncentrerat premium-extrakt med strån av Iransk saffran av negin-kvalitet klass 1 med intensiv färg och smak. Smidig konsistens som fördelas jämnt och fint vid användning. Lättdoserad. Rekommenderad dosering 60g/l för kaffebröd. Saffran 6%.



ALLTID GOD KVALITET

EXTRAKT MED IRANSK SAFFRANSTRÅ

01908 KOBIA SAFFRANSEXTRAKT
1 KG

Extrakt med strån av Iransk saffran av negin-kvalitet klass 1 med intensiv färg och smak. Smidig konsistens som fördelas jämnt och fint vid användning. Lättdoserad. Rekommenderad dosering 70g/l för kaffebröd. Saffran 2,5 %.



ALLTID GOD KVALITET

**HÖGKVALITETS-EXTRAKT
MED 3,5% IRANSK SAFFRANSTRÅ**

01905 DIPLOM SAFFRANSEXTRAKT 3,5%
1 KG

Traditionellt högkvalitets-extrakt med strån av Iransk saffran av negin-kvalitet klass 1 med intensiv färg och smak. Smidig konsistens som fördelas jämnt och fint vid användning. Lättdoserad. Rekommenderad dosering 60g/l för kaffebröd. Saffran 3,5%.

CHOKLADDEKORATIONER



64345 CHOKLADDEKOR
TRIANGEL JUL
48 MM, 252 ST
Dekoration av vit choklad med tryckt dekor.



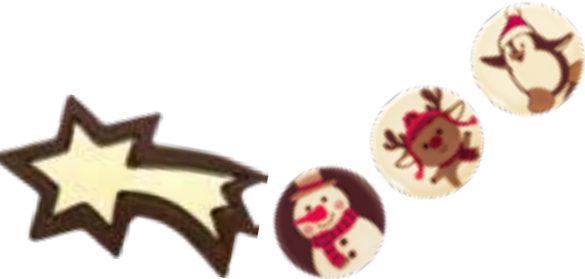
64346 CHOKLADDEKOR
STJÄRNA VIT GULD
37 MM, 288 ST
Dekoration av vit choklad penslad med guldfärg.



64347 CHOKLADDEKOR
STJÄRNA MÖRK GULD
37 MM, 288 ST
Dekoration av mörk choklad penslad med guldfärg.



64348 CHOKLADDEKOR
GULDKULA
27 MM, 49 ST
Kula av vit choklad täckt med guldfärg.



64349 CHOKLADDEKOR
STJÄRNFALL
49 MM, 264 ST
Dekoration av mörk och vit choklad.

64350 CHOKLADDEKOR
JUL TRIO
30 MM, 189 ST
Dekoration av vit choklad med tryckt dekor.



64360 CHOKLADDEKOR MÖRK
GOD JUL
24X40 MM, 110 ST
Dekoration av mörk choklad med tryckt dekor.



64361 CHOKLADDEKOR MÖRK
GOTT NYTT ÅR
24X40 MM, 110 ST
Dekoration av mörk choklad med tryckt dekor.

KLISTERSIGILL



0⁸⁹/st
221.46/tp

96040 SIGILL GOD JUL 50 MM
250 ST
Sigill/stickers/dekaler i rött och guldmetall. För extra julkänsla på fix up-påsar eller tårtkartonger.



1¹²/st
279.61/tp

96050 SIGILL GOTT NYTT ÅR 50 MM
250 ST
Sigill/stickers/dekaler i guldmetall. För extra festkänsla på fix up-påsar eller tårtkartonger.

**Kontakta din
säljare för priser och
lägg din förbandsorder
senast den 7:e oktober**



14910 - LINDEL
PEPPARKAKSBUDAPEST
7*800 G

Mjuk marängbotten med pepparkakskryddning och hasselnötter. Färdig att använda efter upptining.

**Kontakta din
säljare för priser
och lägg din
förbandsorder
senast den
7:e oktober**



88909 - EASY B
LUSSEKATT SAFFRAN M RUSSIN OJ
100*70 G

Vackert handrullad lussekatt på vetedeg smaksatt med saffran och russin. Jäs och baka av.

88911 - EASY B
LUSSEKATT SAFFRAN UT RUSSIN OJ
100*70 G

Vackert handrullad lussekatt på vetedeg smaksatt med saffran. Jäs och baka av.



07520 - SJÖSTR
SAFFRANSBULLE OJ
280*60G

Ojäst vetebulle med fin färg och smak av saffran. Svensktillverkad. Tina, jäs och baka sedan i 6-10 min på 230°C.

FÄRDIGA JULKLASSIKER



13901 STRUVOR SÖTADE
70*9 G

Spröd julklassiker dekorerad med socker. Fri från palmolja.



51401 PEPPARKAKSHJÄRTAN
STORA
CA 170 ST

Stora pepparkakshjärtan ca 170st, passar utmärkt till pikerering.



51432 PEPPARKAKSHJÄRTAN
SMÅ
CA 485 ST

Små hjärtan för egen pikerering eller servering.



05030 KLENÄTER T&S
80*32 G

Färdigkokta klenäter doppade i socker.

KAVRING

07512 KAVRING T&S
20*560 G

Klassiskt kryddad saftig kavring tillverkad i Sverige. Färdigbakad. Levereras fryst. Tina och servera.



Se hela vårt utbud av jul-produkter i vår e-handel. Besök kobia.se.



Vår egen produktion:

Semlefyllningar

– Producerade fossilfritt i Sverige



TRADITIONELLT SLÄT MED ROSTAD MANDEL

02328 DIPLOM SEMLEFYLLNING ROSTAD, 14 KG

Klassisk semlefillning baserad på enbart mandel varav en del rostats för att få fram en riktigt fin smak. Enkel att både spritsa upp och breda ut. Fossilfritt tillverkad i Sverige.



GROVRIVEN MED MED-ELHAVSMANDEL OCH HAVSSALT

03268 KOBIA SEMLEFYLLNING LIMITED, 14 KG

Semlefillning Limited från Kobia har en bas på kalifornisk mandel som vi boostat med smakrik, grovriven och oskalad medelhavsmandel. Fyllningen är sedan lätt smaksatt med havssalt. Fossilfritt tillverkad i Sverige.



LJUS PREMIUMFYLLNING MED EXTRA MANDELBITAR

03268 SAGA SEMLEFYLLNING MED BITAR, 11 KG

Semlefillning med 25% skalad mandel och mandelbitar som ger extra mycket smak och struktur. Förpackad i hink eller praktisk spritspåse. Fossilfritt tillverkad i Sverige.

Missa inte att du själv kan smaksätta din egen semlefillning med vår Diplom Bittermandelnassa, art nr 01139



070/st
175.64/tp



NYHET!

FÖR DE FÄRDIGPACKADE SEMLORNA I BUTIKEN

96090 KLISTERSIGILL SEMLA 50 MM 250 ST

Sigill/stickers/dekaler med semle-motiv. Att fästa exempelvis på otryckta påsar eller kartonger.



Sätt våra semlestickers på valfritt emballage, påse eller kartong!

Du hittar hela utbudet semle-emballage och produkter för semlor i vår e-handel

Komplettera din semla med våra svensktillverkade semlebullar



SVENSKTILLVERKAD KLASSISK SEMLEBULLE

07516 VETEBULLE/SEMLEBULLE OJ 280*60 G

Ojäst vetebulle lätt kryddad med kardemumma. Tillverkad i Sverige. Tina, jäs och baka sedan i 6-10 min på 230°C.



SPANDAU TILL WIENER/LYX-SEMLAN

60515 KOBIA SPANDAU FYLLD OJ 100*70 G

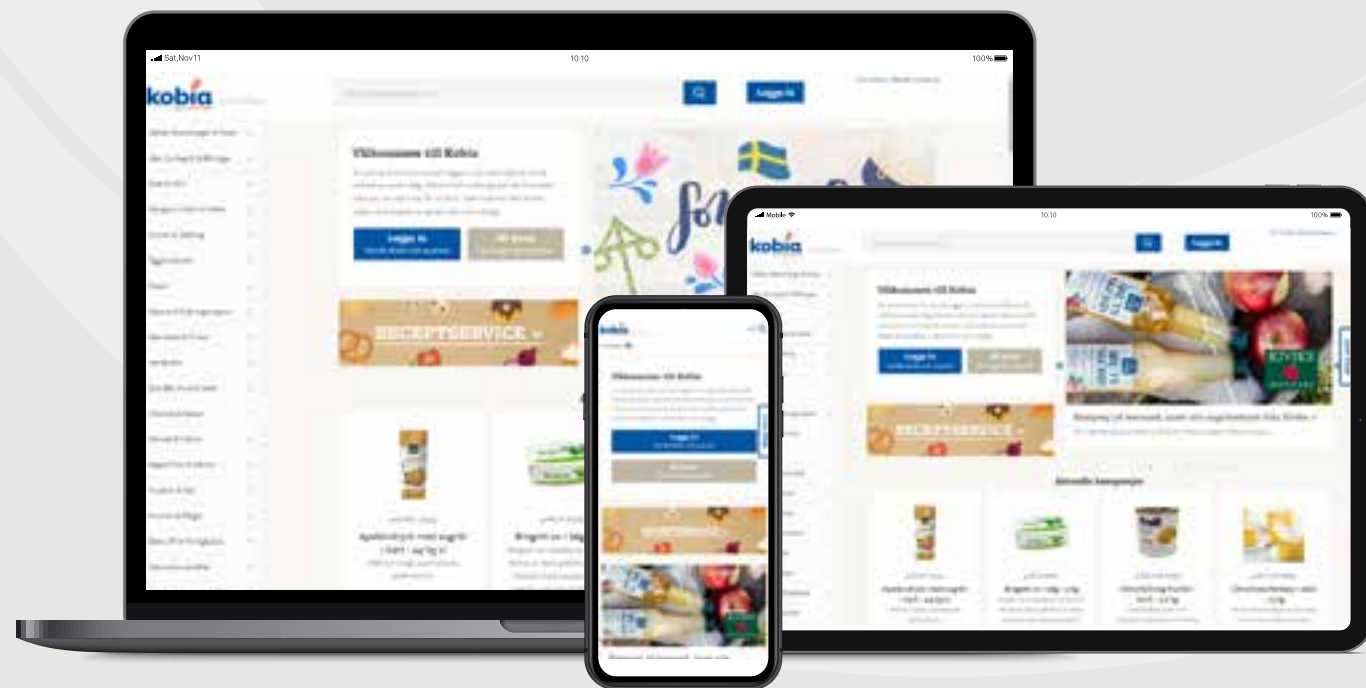
Spandau av klassisk wienerdeg. Tillverkad i Sverige. Tina och jäs uppochned i rumstemperatur i 120 min. Baka av på 200-220°C i 15-18 min.



TILL GLUTENFRIA SEMLAN

29040 FRIA SEMLEBULLE GLUTENFRI T&S 32*57 G

Färdigbakad fryst slät bulle med kardemumma. Glutenfri. Tina och servera.



Guide till Kobia e-handel:

Över 2000 artiklar, personlig service, digitala tjänster och kampanjer

I vår e-handel 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, säsongsartiklar och produktnyheter. Du hittar även särskilda kategorier där vi samlat olika specialprodukter som ekologiska produkter eller veganskt. 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 säsongsartiklar

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 produktfaktablad och certifikat du behöver för våra artiklar i e-handeln.

RETURADRESS:

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

