



Frestelser

Inspiration från Kobia och partners #2 Höst/Vinter - 2026

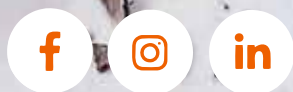
Kobia fick högsta betyg AA+ i senaste kvalitetsrevisionen

Höstens och vinterns bästa recept

Välkommen till våra inspirationsträffar

BRÖD OCH HÄLSA - FIBER OCH FULLKORN

Hela sortimentet från vår nya partner Puratos





Nu kör vi igen!
**Välkommen till våra
inspirationsträffar**



Uppsala - Scandic Nord - 9:e september
Jönköping - Elite Stora Hotellet - 15:e september
Hässleholm - Statt Hotel - 17:e september



Frestelser

2

I detta nummer:

Inspirationsträffar	4
Bröd & Hälsa	6
Produktnytt	13
Aktuellt	15
Glutenfria kakstänger	16
Puratos - nytt partnerföretag	18
Kanelbullens Dag	32
Säsong - Höst	34
Säsong - Vinter	44
Semlor	56
Kobia e-handel	58



EN SÄSONG FYLLD AV NYA MÖJLIGHETER

När vi nu öppnar ännu ett nummer av Frestelser gör vi det i en tid där bageri och konditoribranschen fortsätter att utvecklas i snabb takt. **Trender kommer och går, men en sak består, passionen för hantverket och viljan att skapa upplevelser som både inspirerar och lockar gästerna till våra bagerier och konditorier.**

I det här numret möter tradition innovation. Vi ser hur klassiska smaker får nytt liv genom moderna tekniker, hur fullkorn och hälsa tar större plats i sortimenten och hur produkter med tydlig funktionalitet hjälper bagerier att arbeta smartare utan att kompromissa med kvaliteten. Samtidigt märks ett växande fokus på hållbarhet, flexibilitet och inkluderande bakning från laktosfria alternativ till smarta lösningar för effektiv produktion.

Vi är också glada över att kunna presentera nya samarbeten. **Partnerskapet med Puratos och Belcolade öppnar dörren för ännu fler möjligheter inom både bageri, konditori och choklad.**

Det är tydligt att framtidens bageri handlar om mer än bara produkter. Det handlar om kunskap, inspiration och modet att prova nytt. Därför vill vi med Frestelser fortsätta vara en källa till idéer oavsett om det gäller säsongens recept, nya råvaror eller kreativa lösningar för högtider och kampanjer.

Med detta sagt så vill vi samtidigt bjuda in till våra inspirationsträffar i september. Här kan du på plats uppleva produkter, koncept och smaker och samtidigt mingla med branschens kanske kunnigaste team.

Välkommen önskar vi och hoppas att vi ger dig ny energi inför säsongen och inspiration till många nya frestelser i både disk och bageri.

Trevlig läsning önskar vi i Team Kobia!



Frestelser

Produktion: Kobia Marknad & R&D | Foto: Thomas Hjertén | Tryck: Åtta45



Höstens händelse:

Välkommen till Kobia Inspirationsträffar

- Nyheter, trender, provsmakning och erbjudanden



Kom och mingla med oss!

Vi på Kobia vill ihop med utvalda samarbetspartners bjuda in dig till vårt inspirationsmingel. Vi laddar upp med säsongens bästa produkter och recept för höst, vinter, jul och semlor. Ta del av kommande trender och träffa inspirerande personer från branschen.

Vi bjuder på god dryck samt några **riktigt bra erbjudanden** för dig som är på plats.

[Uppsala, Scandic Nord - Onsdag 9:e september kl 13.00-17.00](#)

[Jönköping, Elite Stora Hotellet - Tisdag 15:e september kl 13.00-17.00](#)

[Hässleholm, Statt Hotel - Torsdag 17:e september kl 13.00-17.00](#)

Anmäl dig senast den 24:e augusti till din säljare.

Varmt välkommen önskar alla vi i team Kobia och partners!





Kobia R&D:

Bröd och hälsa

Fiber och fullkorn är på tapeten igen. Men vad är skillnaden – och hur bakar du ett riktigt bra bröd till en hälsomedveten publik?

Fiber spås bli nästa stora hälsotrend. Och såklart, det behövs något att väga upp allt det där proteinet med. I fullkornsbröd hittar du både fiber, protein och det helt unika fullkornet med fördelarna som du bara hittar i helt spannmål. För att lyckas med det fiberrika fullkornsbrödet krävs lite extra medvetenhet. Vi hjälper dig dit.

Vad är fibrer? Livsmedelsverket har definierat vad fibrer är och vad det omfattar. Fibrer kallas de kolhydrater från växtriket som inte bryts ner vid matsmältningen, utan når tjocktarmen i stort sett opåverkade. Fibrer finns förutom i spannmål även i grönsaker, frukt, rotfrukter, bönor och linser. Malningsgraden är utan betydelse för fiberinnehållet.

Vad är fullkorn? Fullkorn är när alla delar av spannmålskornet finns kvar i spannmålsprodukten och det kan vara i form av både hela korn och korn som har

krossats eller malts till fullkornsmjöl. Fullkorn innehåller viktiga fibrer, vitaminer och mineraler. I vanligt mjöl tar man bort de delar av kornet som innehåller dessa ämnen i siktningsprocessen.

Fullkorn kan och får bara kallas fullkorn när samtliga delar finns med i mjölet, 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.

Hälsofördelar: Studier visar att personer som äter mycket fullkorn har lägre risk att få typ 2 diabetes och hjärt- och kärlsjukdom. Fullkorn förebygger även tarm- och ändtarmscancer

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 kan sänka blodtrycket och därmed ytterligare minska risken för hjärt- och kärlsjukdom. Läs mer på livsmedelsverket.se och på bageri.se/medlem/branschoverenskommer-ser-och-riktlinjer/



Så här bakar du det bästa fullkornsbrödet

Med kunskap och rätt råvaror kan vi tillsammans driva branschen framåt till riktigt goda och hälsosammare bröd. 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 vete. 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 fullkornsvetemjöl 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 sammat med vete. Hela flingor, kärnor och gryner klassas också som fullkorn.

Kobia R&D
Innovation & Utveckling



Johan Sjöstrand

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

” – Med kunskap och rätt råvaror kan vi tillsammans driva branschen framåt till riktigt goda och hälsosammare bröd.

— Johan Sjöstrand, Kobia R&D



Ronny Björklund

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



Levainbröd fullkorn

Ett traditionellt levainbröd med en grovre karaktär från fullkornsvete, rågsurdeg, korn och fröer.

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	2000
02100	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	1400
25111	VALSEM	FULLKORNSVETEMJÖL POWER V	1400
11000	LESAFF	RÅGSURDEG CREME DE LEVAIN	280
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	20
25740	HANSON	HAVSSALT	100

Tillsätt när degen är klar

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
30445	PURATOS	SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL	560

Blanda alla ingredienser utom salt 4 min långsamt och 4 min på medel. Tillsätt saltet och kör ytterligare 2 min på medel-hastighet. 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.

FIBERKÄLLA
4,6 %

RIKT PÅ
FULLKORN
25 %

6,9 g
PROTEIN

Kavring fullkorn

Tack vare skällningen blir det här brödet mycket saftigt. Med en touch av kummin och sötma från sirap.

Skällning dag 1			
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	2000
05248	ABDON	RÅGMJÖL STENMALET FINT	760
67108	KRYTA	KUMMIN MALEN	50
26120	HANSON	BAGERISALT	120

Bortgöring dag 2			
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	2000
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	120
05248	ABDON	RÅGMJÖL STENMALET FINT	1500
02100	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	3000
25111	VALSEM	FULLKORNSVETEMJÖL POWER V	1500
56012	NORDIC	SIRAP MÖRKBRUN	1600
11000	LESAFF	RÅGSURDEG CREME DE LEVAIN	250
30445	PURATOS	SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL	1000

Dag 1: Koka vatten och blanda med ingredienser för dag 1. Plasta och låt stå till nästa dag.

Dag 2: Tillsätt resterande ingredienser med skällningen från dag 1. Blanda 8 min långsamt och 2 min på medelhastighet.

Låt vila i 30 min. Väg upp i önskad storlek. Forma till bröd och lägg i form. Jäs i ca 60 min. Baka av på 230°C med ånga, sänk tempen till 190°C i ca 45-50 min.

FIBERKÄLLA
4,9 %

RIKT PÅ
FULLKORN
27,1 %

5,9 g
PROTEIN

” – I den här kavringen får du en riktigt hög fullkornshalt. Brödet är ändå mjukt och saftigt och nästan lite knäckigt av sirapen. Var inte rädd att krydda på med kummin.

— Ronny Björklund, Kobia R&D



” — För en ännu nötigare karaktär så kan rågmjölet rostras innan det tillsätts. Kör det på 15 min i 210 grader på bleck och låt sedan svalna.

— Johan Sjöstrand, Kobia R&D

Helkorn fullkorn

Smakrikt fullkornsbröd på vete och stenmalen råg. Smaksatt med honung och kummin.

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	2000
02100	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	1300
25111	VALSEM	FULLKORNSVETEMJÖL POWER V	1200
11000	LESAFF	RÅGSURDEG CREME DE LEVAIN	280
05268	ABDON	RÅGMJÖL STENMALET GROVT	300
54201	SV. HO	HONUNG FLYTANDE AKACIA	60
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	20
72535	BODÉN	KUMMIN MALEN	10
25740	HANSON	HAVSSALT	80

Tillsätt när degen är klar

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
30447	PURATOS	SOFTGRAIN SPROUTED RYE CL	560

Blanda alla ingredienser utom salt. Kör degen 6 min sakta och 2 min på medelhastighet. Tillsätt saltet och kör ytterligare 2 min på medelhastighet. Tillsätt rågpastan. 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. Jäs i korg med grovt rågmjöl eller i form. Baka av med insättnings temp 250°C och sänk till 230°C i stenugn. I varmluft 210°C i 35-40 min.

FIBERKÄLLA
4,5 %

RIKT PÅ
FULLKORN 26,5 %

6,8 g
PROTEIN

Flerkorn fyrkant

Riktigt matigt lite ljusare fullkornsbröd generöst toppat med fröer.

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	2000
02100	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	1500
25111	VALSEM	FULLKORNSVETEMJÖL POWER V	1500
11000	LESAFF	RÅGSURDEG CREME DE LEVAIN	330
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	20
26120	HANSON	BAGERISALT	60
30445	PURATOS	SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL	500

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
54100088	BAKELS	FRÖBLANDNING	500

Blanda alla ingredienser 2 min långsamt och 8 min på medelhastighet. Låt vila i 120-180 min i back.

Vält upp degen på ett mjölat bakkbord. Dela i fyrkanter. Doppa i fröblandning. Jäs i ca 60 min. Snitta. Baka på 250°C i 10 min. Sänk till 230°C och baka i ytterligare 15 min.

FIBERKÄLLA
5,1 %

RIKT PÅ
FULLKORN 24 %

8,2 g
PROTEIN

Överenskommelse Fullkorn

Livsmedelsverket har definierat vad fullkorn är och vad det omfattar. Som del av branschförbundet Sveriges bagare & konditorer (SBK) stödjer vi denna definition som är samstämmig med det aktuella forskningsläget.

- Andel fullkorn ska anges på färdigt bröd.
- ”Rikt på fullkorn” alternativt ”Fullkornsbröd” kan anges på förpackningen eller i dess direkta anslutning för:
 - mjukt bröd: minst 22 procent fullkorn
 - hårt bröd: minst 50 procent fullkornberäknat på färdig produkt.

- När mängden fullkorn ligger under dessa nivåer anges den, som för alla andra ingredienser, i ingrediensförteckningen.

Märkning - överenskommelse fibrer

Följande påståenden kan anges på förpackningen eller i dess direkta anslutning:

”Fiberkälla” = minst 3 g fibrer/100 g bröd alternativt 1,5 g fibrer/100 kcal. Även ”med fibrer” och ”innehåller fibrer” har samma innebörd.

”Högt fiberinnehåll” = minst 6 g fibrer/100 g bröd alternativt 3 g fibrer/100 kcal. Även ”rikt på fibrer” har samma innebörd.

Fibermängden anges även i näringsdeklarationen.



Frukt & Nötbröd

Råvara	Mängd/g	Arbetsbeskrivning
Vetemjöl Starke	2000	Degtemp 26°C
Total mjölmängd:	2000	Blandningstid 5 + 4 min.,
Livendo BD100	70	<i>kör i aprikoser och hasselnötter mot slutet</i>
Zymarom FT	82	Liggtid 30 min.
Pulso Firmita	15	Degvikt 550 g
Salt	32	Jästtemperatur 35 °C
Hasselnötter	200	Jästid 45
Aprikoser	200	Ingångstemperatur 240°C
Vatten	1200	Avbakningstemp. 220°C
Total degvikt:	3799	Avbakningstid 30min



Franskt Boule Levain

Råvara	Mängd/g	Arbetsbeskrivning
Vetemjöl Starke	1900	Degtemp 25 °C
Rågmjöl, oblandad	100	Blandningstid 5 + 2 min.
Total mjölmängd:	2000	Liggtid 1 Över natten,
Livendo Crème de Levain	100	16 - 18 tim. + 23 °C
Pulso Firmita	10	Liggtid 2 20 min.
Salt	35	Degvikt 700 g
Vatten	1125	Jästtemperatur 23 °C
Total degvikt:	3270	Jästid 120 - 180 min.
		Avbakningstemp. 250 - 230°C
		Avbakningstid 40 min.

DEN TIDLÖSA TRADITIONEN AV SURDEG

Surdeg har varit bakandets hjärta i över 4000 år – känd för att ge bröd med bättre smak och som är lättare att smälta. På Lesaffre Nordic förenar vi detta traditionella arv med modern fermenteringsteknik i vår premiumserie **Livendo®**, som ger bagare skräddarsydda lösningar för högkvalitativt bröd.

Vårt utbud:

- Surdegskulturer och startkulturer
- Flytande och färdiga surdegar
- Torkad surdeg och surdeg-baserade blandningar

Exempelrecept: **Franskt Boule Levain** (rustik, gyllene skorpa) och **Nordiskt Frukt- och Nötbröd** (torkad frukt och nötter).

Upptäck fler innovativa recept och lösningar på **Lesaffre Nordics** hemsida. Tillsammans formar vi surdegens framtid!

UPPTÄCK VÅRA PRODUKTER

Livendo BD100 - Torkad surdeg med hög och stabil jäskraft anpassad för olika typer av jästa bakverk. (11013 – 10 kg)

Zymarom FT - Färsk jäst till alla degar även frysta och söta degar. (10993 – 10 x 1 kg)

Pulso Firmita - Enzymbaserat bakhjälpmedel 'clean-label' till degar där det önskas ökad volym & degstabilitet. Doserings: 1% av mjölmängden. (11021 – 25 kg)

Livendo Crème de Levain - Levande aktiv surdeg baserad på råg och vete. (11000 – 10 kg)



När du samarbetar med Baking with Lesaffre blir du en del av något unikt. Vi värdesätter ditt hantverk och ger dig det stöd du behöver för att tryggt forma framtidens bageri.

Produktnytt



Haka på trenden Swicy - Sweet & Spicy!

Bakels presenterar Les Fruits Mango & Chili – en ny, supertrendig smak i Les Fruits-familjen. En fyllning med mangobitar, passionsfrukt och chiliflakes. Den har en frisk och söt smak med ordentligt sting som passar perfekt i bakverk, mousser och tårtor. Fyllningen är bak- och frysstabil och innehåller frukt av högsta kvalitet.

NYHET!

34736 - BAKELS

LES FRUITS MANGO/CHILI 70% 6 KG



Have a hot FIKA!

Nu har vi en ny oblekt klassisk hot cup i lager. Den har dubbla väggar så att man slipper bränna sig. Lock med smidig dricköppning finns att köpa till.

21909

KAFFEMUGG 12 OZ, "FIKA"

500 st, dubbelvägg

21910

LOCK TILL KAFFEMUGG

1000 st



Ny serie av guld/silverbrickor

Vändbara brickor med guld/silver-foliering i olika former och storlekar. Lanseras löpande under hösten.



Optimera muffinsbakningen

- Fyller en hel plåt!
- Format ark – 609 x 435 mm
- Muffinform – bredd 70 mm, höjd 50 mm
- 100 ark/krt – 3500 formar/krt

29801

MUFFINSTRÅG GRETA

35 formar – 100 ark



NYHET!

Saftigt kryddig morotskakmix

Tegral Satin Morotskaka är Puratos premiummix för att baka morotskaka som levererar ett perfekt saftigt, luftigt och smakrikt resultat. Med en balanserad ton av kanel samt en jämn, hög kvalitet blir bakningen både enkel och pålitlig. Dessutom helt fri från artificiella färg- och aromämnen.

30478 - PURATOS

TEGRAL SATIN MOROTSKAKA 14 KG

KRYTA KRYDDOR

INGREDIENSER OCH LÖSNINGAR FÖR HELA BAGERIET

Från småskaligt hantverk till bageriindustri.

Som leverantör till Kobia erbjuder Kryta ett brett och kvalitetssäkrat sortiment av kryddor, örter och ingredienser för professionella bagerier och konditorier, oavsett storlek och volym.

- Kvalitetssäkrat
- För hantverk & industri
- Flexibla förpackningar



POMERANS

7 kg säck Art.nr. 67100



KANEL

12,5 kg säck Art.nr. 67117



NEJLIKA

500 g påse Art.nr. 67107



KUMMIN

1 kg påse Art.nr. 67108



POMERANS

300 g. Art. nr. 67101



KANEL

400 g. Art. nr. 67102



FÄNKÅL

350 g. Art. nr. 67103



INGEFÄRA

250 g. Art. nr. 67104



ANIS

400 g. Art. nr. 67105



KARDEMUMMA

300 g. Art. nr. 67106



KUMMIN

500 g. Art. nr. 67109

Flexibla förpackningar

Vi erbjuder våra produkter i flera förpackningsstorlekar:

Burkar för precision och daglig användning

Påsar för bagerier och konditorier med högre omsättning

Säckar för effektiv storskalig produktion

Upptäck Krytas sortiment hos Kobia

<https://shop.kobia.se/sök-produkt/kryta>



Lär mer om Kryta



Aktuellt

**Vill du veta mer
om höstens och
vinterns
nyheter, kurser
och events?
Besök kobia.se**



Kobia är sedan den 2 mars en del av Lantmännen

Som meddelades i mars har Lantmännen nu slutfört förvärvet av Leipurin och Kobia. Inom Lantmännen kommer Leipurin och Kobia att verka som en separat verksamhet inom Lantmännens Energidivision, där även verksamheter inom livsmedelsingredienser ingår.

Kobia har sedan 2022 varit en del av Leipurin Group och Leipurin Sweden, vilket sedan 2024 även inkluderar livsmedelsingrediensföretaget Kebelco.

"Jag ser mycket positivt på affären ur både Kobias och Kebelcos perspektiv. Lantmännen, som en stabil och framför allt långsiktig ägare, ger oss nya möjligheter på den svenska marknaden. Detta kommer ytterligare att stärka vår befintliga verksamhet och våra kundrelationer", säger Andreas Nyman, VD för Leipurin Sweden.

Se hela pressmeddelandet på kobia.se/aktuellt



Besök oss på BakeOn 8-9 Oktober i Tylösand

Vi är stolta att få ställa ut på denna mässa som arrangeras av branschföreningen Sveriges Bagare & Konditorer distrikt Syd, Väst och Småland-Östergötland. **Representanter från Kobia ihop med R&D-teamet kommer i år att göra gemensam sak med Arla och den välrenommerade konditorn Fredrik Borgskog.** I vår gemensamma monter hittar du produkter, inspiration och en enorm samlad kunskap. På Kobia har vi i år stort fokus på Bröd och Hälsa ihop med säsongsprodukter inom konditori, nyheter och recept. Kom förbi och låt oss inspirera dig!



Kobia fick högsta betyg i den senaste kvalitetsrevisionen

Vi på Kobia är stolta att meddela att vår egen produktionsenhet i Tyresö med produktion av bland annat marsipan, vaniljkräm, mandelmassa och fyllningar uppnådde högsta nivån AA+ i den senaste kvalitetsrevisionen inom BRCGS.

Detta utmärkta betyg (0-5 mindre avvikelser, och inga större avvikelser) uppnåddes genom en stor oanmäld tredjepartsrevision av företagets processer och ledningssystem. Nivån visar på en högkvalitativ och konsekvent livsmedelssäkerhetskultur.

Nyhet!

Glutenfria Smörkakstänger



NYHET!

46607 **SMÖRKAKSTÅNG
BONDKAKA GF**
6*550 G

Glutenfria smörkakstänger. Färdiga att tina, kubba upp och baka av. I klassisk bondkakavariant baserad på smör och smaksatt med mandel och sirap.

NYHET!

46608 **SMÖRKAKSTÅNG
HALLONGROTTA GF**
6*550 G

Glutenfria smörkakstänger. Färdiga att tina, kubba upp och baka av med tillsatt sylt till hallongrottor eller syltkakor. Ungherrar kan även framställas genom att rulla stängerna i pärlsocker.

NYHET!

46609 **SMÖRKAKSTÅNG
PRALINERBRÖD GF**
6*550 G

Glutenfria smörkakstänger. Färdiga att tina, kubba upp och baka av. Pralinerbrödet är en klassisk småkaka på smör-baserad mördeg med små bitar av mörk choklad.

NYHET!

46610 **SMÖRKAKSTÅNG
KARDEMUMMAKAKA GF**
6*550 G

Glutenfria smörkakstänger. Färdiga att tina, kubba upp och baka av. Rulla gärna kakstängerna i en blandning av socker och kardemumma innan avbakning för en fin dekor.

VÅGA PROVA SURDEG



Baka höstens och vinterns bullar med **mild surdeg gjord i Italien** av utbildade surdegsexperter.

LIEVITO MADRE DOLCE är **framtagen till söta jäsdeg**ar och ger dina kanelbullar, lussekatter och semlor ett **luftigt, smakrikt inkräm och lång färskhållning**.

Prova LIEVITO MADRE DOLCE:
95036 – IREKS
LIEVITO MADRE DOLCE
12,5 kg säck



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Nytt partnerföretag:

Kobia och Puratos, nya partners på svenska marknaden

I januari 2026 tecknade Kobia och Puratos ett samarbetsavtal vilket gör Kobia och Puratos till samarbetspartners i Sverige.

Puratos är en av världens största producenter inom sitt område. Välkända för sin höga kvalitet och starka tekniska kompetens, erbjuder Puratos ett komplett utbud av innovativa produkter, ingredienser och expertis inom bageri-, konditori- och till chokladmarknaden. Puratos grundades i Belgien 1919 och växer snabbt globalt med över 11000 anställda i över 85 länder.

Som råvaru- och kunskapspartner till allt från hantverksbagerier och konditorier till industri, har Puratos byggt en position där innovation, sensorik och hållbarhet går hand i hand. Företaget grundades 1919 och har sitt huvudkontor i Belgien. I dag erbjuder Puratos ett komplett sortiment av ingredienser och tjänster för bageri, konditori och choklad på över 100 marknader. Företaget verkar under devisen "Food Innovation for Good" - med målet att öka kundernas konkurrenskraft samtidigt som man minskar avtrycket i värdekedjan.

"Vi ser fram emot att fördjupa och öka vår närvaro på den svenska marknaden genom samarbetet med Kobia. Deras starka kundrelationer och breda distributionsnät gör dem till en utmärkt strategisk partner för att nå ut med våra produkter och vår expertis till ännu fler bagerier och konditorier i Sverige." – Niklas Axelsson, Försäljningschef, Puratos Sverige

Kobia är stolta att bredda sin portfölj med det efterfrågade sortimentet ihop med kompetent support i form av lokalt och globalt tekniskt stöd, med innovativ produktutveckling. Avtalet innefattar sortiment under varumärket Puratos och underliggande välkända varumärken som exempelvis Belcolade. I Sverige är Puratos representerade av ett team på tio personer och huvudkontor i Vellinge, söder om Malmö.

"Samarbetet med Puratos är efterfrågat av våra kunder och stärker vår position ytterligare på den svenska bagerimarknaden. Puratos är välkända för sin höga kvalitet och starka tekniska kompetens, vilket gör dem till en idealisk partner för Kobias fortsatta utveckling." – Johan Lindberg, Head of sourcing and assortment, Kobia AB.

Samarbetet med Puratos är nu startat med ca 60 lagerlagda favoriter ur Puratos sortiment på sammanlagt 15000 produkter. För frågor angående Puratos och Belcolades produkter eller sortiment - kontakta din säljare på Kobia. Du kan även kontakta Puratos team direkt för mer tekniskt avancerade produktfrågor.

Se puratos.se för mer information.

Puratos i korthet

Globalt: Grundat 1919. Huvudkontor i Belgien.

11 021 anställda; verksamhet via dotterbolag

i 87 länder; 76 fabriker i 52 länder. 120

innovationscenter globalt; nettoförsäljning ca

3,4 mdr €.

Sverige: Sortiment och support inom bageri,

konditori och choklad via Puratos.se samt

innovationscenter-nätverk.



Topfil - Frukt- och bärfyllningar

Bak- och frysstabil. Naturlig färg och smak. Smakrik både bakad och som den är.

Art nr	Produkt	Fp	Fp typ
30453	TOPFIL ÄPPELFYLLNING 86% Äppelfyllning "Apple cubes" som innehåller små kuber av äpple.	4 KG	HINK
30454	TOPFIL KÖRSBÄRSFYLLNING Körsbärsyllning "Cherry finest" som innehåller bitar av körsbär.	4,5 KG	HINK
30455	TOPFIL MANGOFYLLNING 70% Mangofyllning "Mango cubes" som innehåller bitar av mango.	4,5 KG	HINK
30456	TOPFIL PÄRONFYLLNING 70% Päronfyllning "Pear pieces" som innehåller mindre bitar av päron.	5 KG	HINK
30457	TOPFIL HALLONFYLLNING 60% Hallonfyllning som innehåller små bitar av hallon.	5 KG	HINK
30458	TOPFIL JORDGUBBSFYLLNING 60% Jordgubbsfyllning som innehåller bitar av jordgubb.	5 KG	HINK
30461	TOPFIL SKOGBÄRSFYLLNING 60% Skogsbärsfyllning "Forest berries" som innehåller små bitar av hallon, blåbär & björnbär.	5 KG	HINK

Classic - Smakpastor

Perfekt för bavaroise, mousser, glass, krämer, fyllningar, ganache, smörkräm och glasyrer.

Art nr	Produkt	Fp	Fp typ
30404	SMAKPASTA CLASSIC ANANAS Ananassmaksättare Classic Annanas med intensiv smak och färg.	1 KG	BURK
30405	SMAKPASTA CLASSIC CITRON Citronsmaksättare Classic Citron med frisk, intensiv smak och färg.	1 KG	BURK
30406	SMAKPASTA CLASSIC KAFFE Kaffesmaksättare Classic Coffe med fyllig, aromatisk smak och elegant färg.	1 KG	BURK
30407	SMAKPASTA CLASSIC JORDGUBB Jordgubbssmaksättare Classic Fraise med frisk, fruktig smak och naturlig färg.	1 KG	BURK
30408	SMAKPASTA CLASSIC HALLON Hallonsmaksättare Classic Framboise med frisk, intensiv bärsmak och naturlig färg.	1 KG	BURK
30409	SMAKPASTA CLASSIC MANGO Mangosmaksättare Classic Mangue med fyllig, solmogen smak och naturlig färg.	1 KG	BURK
30410	SMAKPASTA CLASSIC PASSION Passionsfruktsmaksättare Classic Maracuja med intensiv, frisk tropisk smak och naturlig färg.	1 KG	BURK
30411	SMAKPASTA CLASSIC APELSIN Apelsinsmaksättare Classic Orange med frisk, aromatisk citrussmak och naturlig färg.	1 KG	BURK
30412	SMAKPASTA CLASSIC PÄRON Päronsmaksättare Classic Pear med frisk, fruktig smak och naturlig färg.	1 KG	BURK





Deli - fyllningar och toppings

Art nr	Produkt	Fp	Fp typ
30413	KARAMELLFYLLNING DELI CARAMEL Äkta karamellfyllning med rik smak och len konsistens. Färdig att använda i tårter, bakverk, praliner och som dekor, eller som del i mer avancerade konditori-preparationer. Passar produkter med längre hållbarhet.	5 KG	HINK
30414	CITRONFYLLNING DELI LEMON Krämig citrontopping Deli Citron med frisk, elegant smak inspirerad av klassisk fransk lemon pie. Färdig att använda som fyllning, dekor eller i mer avancerade konditoripreparationer. Baksstabil och idealisk för produkter med längre hållbarhet.	5 KG	HINK
30415	APELSINFYLLNING DELI ORANGE Krämig apelsinfyllning med frisk citrussmak och len konsistens från kondenserad mjölk. Färdig att använda som fyllning, dekor eller i mer avancerade konditori-preparationer. Idealisk för produkter med längre hållbarhet.	5 KG	HINK



Gelé, glaze och spegelgelé

Art nr	Produkt	Fp	Fp typ
30419	SPRUTGELE HARMONY READY Neutral färdig glaze för sprutmaskiner, perfekt för pajer, tårter, söta bakverk och wienerbröd. Ger en klar, jämn och skyddande yta utan att spädas. Förvärm maskinen och spraya direkt för ett professionellt, hållbart resultat.	12 KG	BBOX
30421	GLASSAGE MIROIR RÖD FRUKT Röd fruktglaze med klar, fräsch finish för överglazering av bavaroise, mousser och finare konditori. Färdig att använda: rör försiktigt, värm lätt och håll över fryst mousse för en jämn, elegant spegelyta. Täckande.	5 KG	HINK
30422	GLASSAGE MIROIR NEUTRAL Neutral glaze för eleganta spegelytor på bavaroise, mousser och finare konditori. Färdig att använda och idealisk när hela produkten ska täckas. Rör försiktigt, värm lätt och håll över fryst mousse för en jämn, perfekt finish. Täckande.	5 KG	HINK
30423	GLASSAGE MIROIR MÖRK CHOKLAD Chokladglaze med djup färg och hög glans, perfekt för tårter och mousser när en full täckning önskas. Rinner inte, ger en jämn spegelyta och behåller färg och stabilitet även efter frysning och upptining. Värm lätt och applicera på frysta produkter.	5 KG	HINK
30424	GLAZE MIROIR NEUTRAL (SPEGEL) Neutral färdig glaze för plana spegelytor på bavaroise och mousser. Ger en klar, elegant finish utan spädning. Rör försiktigt till rätt konsistens och applicera på fryst mousse. Kan enkelt förfinas med färg-, eller smaksättare.	5 KG	HINK
30420	GLAZE MIROIR CHOKLAD (SPEGEL) Färdig chokladglaze för spegeleffekter på plana ytor, bavaroise och mousser. Ger en jämn, glänsande finish utan spädning. Rör upp till rätt konsistens och applicera på fryst mousse för ett perfekt, professionellt resultat.	5 KG	HINK





Visp, överdrag, fyllning och topping

Art nr	Produkt	Fp	Fp typ
30402	DECORCREM CARAT VIT Vit, len och lättarbetad fyllnings- och överdragspasta som ger en jämn, professionell finish och stabil struktur. Perfekt för fyllning, coating och kreativa detaljer i tårter, bakelser och exklusiva konditoriprodukter.	4 KG	HINK
30400	VISPBAR TOPPING AMBIENTE, VEG. Färdig att använda vispbar topping som ger en lyxigt jämn finish, perfekt volym och imponerande dekoreringsresultat. Det självklara valet för tårter, desserter och exklusiva konditoriskapelser. Växtbaserad. Vispningsvolym ca 4x.	12*1 L	KART
30403	VISPBAR TOPPING CHANTYPACK Färdig att använda vispbar topping som ger en silkeslen finish, generös volym och imponerande dekoreringsresultat. Med sina utsökta stabiliserande egenskaper håller den formen perfekt och levererar konsekvent kvalitet i tårter och desserter.	12*1 L	KART

Mousse

Art nr	Produkt	Fp	Fp typ
30426	MOUSSEPULVER MMB NEUTRAL Neutral mousse-mix som stabiliserar vispgrädde och krämer och ger en jämn, hållbar konsistens. Perfekt som grund för fyllningar och desserter och kan enkelt smaksättas med Puratos Classic för önskad profil.	5*1KG	KART
30427	MOUSSEPULVER MMB HALLON Mousse-mix som stabiliserar vispgrädde och krämer med frisk hallonsmak och bitar av hallon. Perfekt för fyllningar, desserter och konditoripreparationer där både smak och struktur ska lyfta helheten.	5*1KG	KART
30401	MOUSSEPULVER BAVAROIS CACAO Chokladbaserad beredning som förhöjer både smak och textur i färska och växtbaserade gräddprodukter. Ger en fyllig, elegant chokladmousse med en silkeslen konsistens. Lyfter desserter och konditoriskapelser till en exklusiv nivå.	4*1,25 KG	KART



Maräng och Macaron

Art nr	Produkt	Fp	Fp typ
30431	MARÄNGMIX OVABLANCA Komplett pulvermix för italiensk maräng. Ger en stabil, silkeslen och glänsande maräng med perfekt volym – enkel att använda och idealisk för både konditori och dessertproduktion.	4*1,25 KG	KART
30432	MACARONMIX PATIS'MACARON Mix i pulver för macarons som ger jämn volym, fin yta och den karakteristiska spröda, mjuka strukturen. En pålitlig bas för professionell och konsekvent macaronproduktion.	5 KG	SÄCK



Tegral Satin - Mixer för mjuka kakor

Art nr	Produkt	Fp	Fp typ
30449	TEGRAL SATIN MJUK KAKA Ljus kakmix. En mångsidig mix för tillverkning av mjuka kakor, men kan även användas för att göra blondieliknande kakor, cookies mm.	15 KG	SÄCK
30450	TEGRAL SATIN MJUK CHOKLADKAKA Choklad-kakmix. En mångsidig mix för tillverkning av mjuka kakor, men kan även användas för att göra brownieliknande kakor, cookies mm.	12,5 KG	SÄCK
30451	TEGRAL SATIN MOIST KAKA Ljus kakmix. En mix för tillverkning av saftiga och mjuka kakor. Fantastiskt saftig/moist slutprodukt.	15 KG	SÄCK
30452	TEGRAL SATIN MOIST CHOKL KAKA Chokladkakmix. En mix för tillverkning av saftiga och mjuka chokladkakor. Fantastiskt saftig/moist slutprodukt!	12,5 KG	SÄCK



Surdegspanner

Art nr	Produkt	Fp	Fp typ
30428	SURDEGSBAS O-TENTIC DURUM INT Aktiv surdegspanner med tydlig medelhavsprofil, idealisk för att skapa autentiska, rustika premiumbröd. Används med 4 % på mjölvikt tillsammans med vatten och salt för lokala bröd med äkta karaktär och härlig smak/arom.	10 KG	KART
30437	TORKAD SURDEG SAPORE NORMA Pulveriserad vetesurdeg med mild syra och fyllig smakprofil. Används i 2–4 % för att lyfta smaken i franska och italienska bröd, rustika fullkornsbröd samt för att återställa arom i halvbakad och fryst deg. Deklareras som dehydratiserad surdeg.	25 KG	SÄCK
30438	TORKAD SURDEG SAPORE OBERTO Pulveriserad rågsurdeg med rik, maltig och rostad smak tack vare naturliga ka-ramelliserings- och Maillardreaktioner under torkningen. Används i 1–2 % för att ge bröd en djupare, mer aromatisk surdegspannerkaraktär.	25 KG	SÄCK
30440	TORKAD SURDEG SAPORE TRAVIATA Pulveriserad rågsurdeg med mild syra och fyllig smakprofil. Används i 1–3 % för att lyfta smaken i franska och italienska bröd, fullkorns- och multigrainvarianter samt för att återställa arom i halvbakat och fryst deg.	15 KG	SÄCK



Softgrain - förbehandlat korn i surdeg

Art nr	Produkt	Fp	Fp typ
30445	SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL Förblöttagda korn och frön omslutna av flytande surdeg, med 35 % spannmåls- och fröinnehåll. Används i 10–30 % av degvikten. Produkten är ej frostdålig. Ger möjlighet att skapa karaktärsfulla specialbröd med vanliga basdegar.	5 KG	HINK
30446	SOFTGRAIN SPROUTED OAT CL Groddade och fermenterade havrekorn infuserade med surdeg, med 57 % korninnehåll. Används i 10–50 % av degvikten. Produkten är ej frostdålig. Ger möjlighet att skapa karaktärsfulla specialbröd med vanliga basdegar.	5 KG	HINK
30447	SOFTGRAIN SPROUTED RYE CL Groddade och fermenterade rågkärnor infuserade med rågsurdeg, med 56 % korninnehåll. Används i 10–50 % av degvikten. Produkten är ej frostdålig. Ger möjlighet att skapa karaktärsfulla specialbröd med vanliga basdegar.	5 KG	HINK

Bakmedel och färskhållare

Art nr	Produkt	Fp	Fp typ
30433	BAKMEDEL S500 CL Högpresterande bakhjälpmiddel för jästa, krispiga bröd och frallor. Används med upp till 3 % på total mjölmängd och integreras direkt i kundens recept. Ger stabil volym, skorpa och struktur.	25 KG	SÄCK
30435	BAKMEDEL S500 KIMO LONG Bakhjälpmiddel för ojäst deg, avsedd för långtidsfrysning. Fri från palmbaserade emulgeringsmedel och oljor, och utvecklad för att minimera kvalitetsförlust under hela fryskedjan. Används med 3–4 % på mjölvikt och integreras direkt receptet.	20 KG	SÄCK
30441	FÄRSKHÅLLARE SOFTR ALPAGA CL Clean label-Bakhjälpmiddel i pulverform för jästa bröd och frallor med förlängd färskhållning. Används med 1 % på total mjölmängd och ger stabil volym, mjukhet och kvalitet över tid – helt utan palm- eller E-nummerbaserade lösningar.	25 KG	SÄCK
30442	FÄRSKHÅLLARE SOFTR INTENSE CL Intense Freschness 3 är ett bakhjälpmiddel i pulverform som förlänger färskhet i bröd och frallor och ger en mjuk, saftig smula. Används i 0,5–2 % beroende på recept och önskad färskhållning och kan enkelt kombineras med befintliga förbättringsmedel.	25 KG	SÄCK



Belcolade & Cacao-Trace – choklad med dokumenterad effekt

Belcolade, Puratos eget premiumvarumärke för “The Real Belgian Chocolate”, riktar sig uttryckligen till dig som professionell användare och kombinerar smakprecision med hållbarhetskrav. 2023 öppnade Belcolade sin koldioxidneutrala chokladfabrik i Erembodegem, Belgien. Anläggningen drivs på 100 % förnybar el och hämtar cirka 90 % av sitt vatten från insamlat regnvatten – ett konkret exempel på hur smak och hållbarhet vävs samman i produktionen.



I hjärtat av Belcolades strategi ligger Cacao-Trace, Puratos program för hållbar kakao. Modellen skapar mervärde genom utbildning och kvalitetsstyrning och ger två typer av ersättning till kakao-odlarna: en kvalitetspremie utöver farm gate-priset samt en “Chocolate Bonus” på 10 eurocent per sålt kilo Cacao-Trace-choklad. Ersättningen återförs oavkortat till bönderna och deras samhällen. Enligt den senaste rapporteringen uppgick Chocolate Bonus 2024 till 3,2 miljoner euro, vilket möjliggjorde bland annat 72 vattenanläggningar och sju skolprojekt, med 24 073 berörda jordbrukarfamiljer i åtta länder. För svenska konditorier och bagerier innebär detta att varje kilo Cacao-Trace-choklad inte bara levererar en konsekvent smakprofil – utan också mätbar social påverkan som går att kommunicera mot slutkund.

Belcolade i korthet

Belgisk premiumchoklad för professionella användare. Koldioxidneutral fabrik i Belgien (100 % förnybar el, 90 % regnvatten).

Cacao-Trace: Quality Premium + Chocolate Bonus (10 €-cent/kg) till odlarna.

2024: 3,2 M€ i bonus; 72 vattenanläggningar; 7 skolprojekt; 24 073 familjer.

Drops - Choklad

Art nr	Produkt	Fp	Fp typ
30473	CHOKLAD DROPS MÖRK 57% C501 Noir Selection C501/F har 57% kakaoïnnehåll och är en välbalanserad lättflytande mörk choklad från Belcolade. Smakprofilen är fruktiga noter och något rostad kakaosmak. Låg viskositet.	15 KG	SÄCK
30474	CHOKLAD DROPS PUR AMER 73% Noir Pur Amer har 73% kakaoïnnehåll och är en mörk lättflytande choklad från Belcolade. Smakprofilen är intensiv kakaosmak med tydlig bitterhet och lite syra. Låg viskositet.	15 KG	SÄCK
30464	CHOKLAD DROPS LJUS 36% O3X5 Milk selection O3X5/G har 36% kakaohalt och är en mjölkchoklad från Belcolade. Smakprofilen är välbalanserad och krämig mjölkchoklad.	2*5 KG	KART
30462	CHOKLAD DROPS VIT X605 White Selection X605 har 31% kakaohalt och är en vit choklad från Belcolade. Smakprofilen är vanilj och noter av kokt mjölk.	2*5 KG	KART



Choklad - övrig

Art nr	Produkt	Fp	Fp typ
30471	CHOKLADSHAVINGS VIT SW-1 Vita Shavings, hyvlad Belcolade-choklad, med 24% kakaoïnnehåll. Används till dekoration av bakverk, tårter och bakelser.	3 KG	KART
30469	KAKAOSMÖR CT CB1 Kakaosmör från Belcolade.	2*4 KG	KART
30470	CHOKLADSTÅNG BELCOSTICK 8 CM Belcostick har 44% kakaoïnnehåll och är en bakstabil choklad från Belcolade. Används pain au chocolate.	1,6 KG	FP



BAKNING FÖRTJÄNAR SVENSKT SMÖR



SVENSKT SMÖR FRÅN ARLA®
NORMALSALTAT 82%
1 kg | Art nr: 51500

Tema:

Kanelbullens Dag 4:e oktober

Fyllningar & recept



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

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.



Grov UPK-kanelremons

57060026 REMONS GROV KANEL UPK, 14 KG
Palmfri fettbaserad remons med kanel och utan kärnor, för Vete-, Karlsbader och Wienerbröd. Kan även användas i tex mjuka kakor. Bakstabil och frystålig.

UPK-kanelremons

57410026 REMONS KANEL UPK 14 KG
Palmfri fettbaserad remons med kanel och utan kärnor, för Vete-, Karlsbader och Wienerbröd. Kan även användas i tex mjuka kakor. Bakstabil och frystålig.

29090 - FRIA
KANELBULLE
GLUTENFRI
32*57 G



Du hittar hela utbudet av produkter för Kanelbullens Dag i vår e-handel



Smörkavlad kanelbulle

Kavlad smörig kanelbulle med riktigt god fyllning.

Vettedeg				Fyllning			
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)	Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	1000	01133	DIPLM	DIPLM MANDELMASSA E FRI	2000
02100	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	2400	00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	1000
01725	KOBIA	MJÖLKPULVER KOBIMILK	50	51500	ARLA	SMÖR NS	1000
51500	ARLA	SMÖR NS	400	01720	DIPLM	KRÄMPULVER LYXKRÄM VANILJ	100
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	400	67102	KRYTA	KANEL MALEN	50
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	100	Topping			
67106	KRYTA	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVM	25	Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
26120	HANSON	BAGERISALT	20	00158	NORDIC	PÄRLSOCKER MIDI 2000	500
Till inkavling							
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)				
91809	DEBIC	SMÖR CROISSANT	1000				

Blanda alla ingredienser i 20 min på låg hastighet. kavla ut degen lite och lägg på en plank. Sätt in i frysen i ca 60 min. Kavla in smöret och gör ett fyrslag. Sätt in den kavlade degen i kylan i ca 30 min. Blanda ingredienserna till fyllningen. Kavla ut degen på ca 4 mm. Bred på fyllningen, vik ett treslag. Skär längder och tillverka knutar. Jäs i ca 60 min. pensla med äggstrykning och stö på pärlsocker. Baka av på 210°C i ca 12 min.

Säsong & högtid:

Inspiration och produkter för höst,
Fars Dag och Halloween

64372 - BARBARA
**CHOKLADDEKOR MÖRK PAPPA
24*40 MM, 110 ST**

Dekoration av mörk
choklad med tryckt dekor
"Pappa" för exempelvis
Fars Dag.

29802 -
**DESSERTSKÅL MED KLACK 155 ML
200 ST/ KART**

Livsmedelsgodkänd bägare/plastglas i stabil PS-
plast. Ca 155 ml. Diameter botten 60 mm, diameter
topp 74 mm. Total höjd 54 mm (inkl klack 10 mm).
Tål frysning.

Chokladdessert med mango/chili

Safig chokladbotten och en söt, len mjölkchoklad-
mousse. I mitten gömmer sig en fruktigt söt mango/chili
kompott med precis lagom sting.

Chokladkaka			
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
30452	PURATOS	TEGRAL SATIN MOIST CHOKL KAKA	1000
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS	400
69102	POWER O	RAPSOLJA VATTEN	400 200

Fruktfyllning			
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
34736	BAKELS	LES FRUITS MANGO/CHILI 70%	600

Mjölkchokladmousse			
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
30464	BELCOL	CHOKLAD DROPS LJUS 36% O3X5	1440
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	440
68401	GELITA	GELATINBLAD	24
Pâte á bombe			
15412	STJÄRNÄ	ÄGGULA FLYTANDE	190
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500 VATTEN	120 100
Lättvispad grädde			
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	1600

Färdigställning			
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
30423	PURATOS	GLASSAGE MIROIR MÖRK CHOKLAD	500
64372	BARBARA	CHOKLADDEKOR MÖRK PAPPA	

Väg upp vikten av Tegral satin moist chokladkaka. Blanda
ägg, olja och vatten. Tillsätt den blöta blandningen i mixen och
vispa i 2 minuter på låg hastighet, sedan i 3 minuter på medel-
hastighet. Grädda i 190 °C i 15 minuter, beroende på bitarnas
storlek. Stansa ut kaka så det passar dessert glaset. Spritsa i les
fruits mango/chili.

Mjölkchoklad mousse: Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.
Pâte á bombe: Sjud äggula, socker och vatten till 84°C under
ständig vispning. Vispa därefter kall i en vispmaskin.

Smält chokladen och koka upp 440 g grädde, tillsätt dom blöt-
lagda gelatinbladen. Gör en tryffel. Vänd ner den uppvispade
och kalla pâte á bomben i tryffeln. Till sist vänd ner choklads-
kummet i den lättvispade grädden. (1600g).

Fyll upp mousse till kanten av skålen och frys in.

Avsluta med att glasera med chokladglaze.

NYHET!

34736 - BAKELS
**LES FRUITS MANGO/CHILI 70%
6 KG**

Fyllning med mangobitar, passionsfrukt och chili-
flakes. Den har en frisk och söt smak med ordent-
ligt sting som passar perfekt i bakverk, mousser
och tårter. Fyllningen är bak- och frysstabil och
innehåller frukt av högsta kvalitet.



Pierre Ekelöf

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

Egen produktion:

Marsipan till Fars Dag

Orange och mörk blå är en klassisk färgkombo till pappa

Upptäck alla
12 färger på
shop.kobia.se

DIPLOM



ALLTID GOD KVALITET

Diplom Kavlingsmarsipan:

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



01204 KAVLINGSMARSIPAN
GRÖN
4*2,5 KG



01219 KAVLINGSMARSIPAN
ORANGE
4*2,5 KG

NYHET!

30415 - PURATOS APELSINFYLLNING DELI ORANGE 5 KG

Krämig apelsinfyllning med frisk citrussmak och len konsistens från kondenserad mjölk. Färdig att använda som fyllning, dekor eller i mer avancerade konditoripreparationer. Idealisk för produkter med längre hållbarhet.

Naken mazarin - 100 st

Enbart det godaste från mazarinen - fyllningen! Bakad krämigt len och saftig. Rullad i kardemummasocker och toppad med en sötsyrlig apelsincurd.

Massa

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01103	DIPLOM	MANDELMASSA	900
01139	DIPLOM	DIPLOMBITTERMANDELMASSA	100
54100	ARLA	SMÖR OS	500
07060	KRONÄGG	SKALÄGG	500
06479	ABDON	VETEMJÖL VINGA	100
95048	DREIDOP	SMAKPASTA APELSIN	60

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	500
67106	KRYTA	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVM	10

Topping 2

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
30415	PURATOS	APELSINFYLLNING DELI ORANGE	350

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. Baka av på 190°C i ca 15-20 min. Ställ i frys, plocka ur formen och rulla i kardemummasocker.



Goda bakverk för fler gäster

Med **Valios laktosfria sortiment** kan du baka dina favoritrecept så att de passar fler gäster. Samtidigt kan du spara tid och förenkla arbetet i bageriet utan att kompromissa med smaken.

**Enklare att baka.
Enklare att servera.
Enklare än du tror med laktosfritt.**

Fler möjligheter med laktosfritt



Perfekt till det stora baket!



Laktosfritt Smör 80%
4 x 5 kg
Kobia art.nr 05382

Dubblad volym vid vispning



Laktosfri Vispgrädde 38%
10 x 1 liter
Kobia art.nr 05376

Tredubblad volym vid vispning



Laktosfri Vaniljsås 9%
10 x 1 liter
Kobia art.nr 05383

Rik på D-vitamin!



Laktosfri Mjölkdryck 3%
6 x 1 liter
Kobia art.nr 05381

” – Valios laktosfria vaniljsås kan serveras som en sås eller vispas till en fin vaniljvisp med tredubblad volym.

— Pierre Ekelöf, Kobia R&D



Laktosfri mandelkaka med äppelfyllning och vaniljvisp

Lätt och smakrik mandelkaka med vanilj, kardemumma och frisk äppelfyllning. Serverad med fluffigt vispad vaniljsås.

Sätt ugnen på 175°C varmluft. Vispa det laktosfria smöret ihop med strösocker, muscovadosocker och vaniljpasta poröst med vinge. Rör i äggen i omgångar och riv sedan ned mandelmassan. Blanda till en jämn smet.

Blanda mjöl, kardemumma, bakpulver och salt i en annan bunke och sikta. Blanda ner i smeten. Tillsätt den laktosfria mjölken och blanda ihop.

Fyll din form med smeten och spritsa i Les fruits äpple. Baka av på 175°C i ca 20 minuter. Låt svalna. Vispa upp den laktosfria vaniljsåsen. Spritsa eller skeda upp en klick av vaniljvispen på kakan.

Mandelkaka			
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
05382	VALIO	SMÖR LAKTOSFRITT	500
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	400
41617	NORDIC	MUSCOVADOSOCKER MÖRK	400
95059	DREIDOP	SMAKPASTA VANILJ MORONY	10
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÄNDE INOMHUS	570
01103	DIPLOM	MANDELMASSA	375

06479	ABDON	VETEMJÖL VINGA	750
67106	KRYTA	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVM	12
95002	KOCKEN	BAKPULVER	35
26120	HANSON	BAGERISALT	10
05381	VALIO	STANDARDMJÖLK LAKTOSFRI	250

Fyllning			
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
88308138	BAKELS	LES FRUITS ÄPPLE 70%	1000

Till servering			
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
05383	VALIO	VANILJSÅS LAKTOSFRI	1000

NYHET!

05383 - VALIO VANILJSÅS LAKTOSFRI 10*1L

Valio Laktosfria vaniljsås kan användas som den är till bakverk, pajer och bär. Uppvispad passar den till garnering av desserter och bakverk. Vispas bäst kylskåpskall med elvisp. Volymen tredubblas vid vispning.





BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Ready-to-use MALLOW

Bakels lanserar nu en helt ny produkt på marknaden – **Bakels Ready-to-use Mallow**. Hur du på bästa sätt kan använda denna mångsidiga produkt får du veta här.

Nana Bark, applikationsspecialist på Bakels Sweden guidar dig till hur du får ut maximal smak, textur och kreativitet av denna fantastiska produkt. Hon bjuder på allt från intressanta fakta till smakinspiration och personliga tips.

HUR SKULLE DU BESKRIVA MALLOW?

– Jag brukar beskriva Mallow som en fluffig och mjuk marshmallowkräm. En blandning mellan klassisk marshmallow och det lena fluff man hittar i klassiska skumbollar.

Mallow är färdig att använda direkt ur hinken och den smidiga konsistensen gör den mycket enkel att arbeta med. Produkten är mycket mångsidig och kan användas som fyllning, topping och dekor. Samtidigt är den stabil i rumstemperatur och klarar både frysning och upptining utan att tappa vare sig struktur eller kvalitet.

TILL VILKA BAKVERK PASSAR MALLOW SÄRSKILT BRA?

– Mallow är särskilt fördelaktig när man vill ha en stabil, spritsbar och brännbar topping eller fyllning. Den passar utmärkt till produkter som skumbollar, biskvier, cupcakes, tarteletter och tårtor.

Den är också mycket användbar i produkter som ska frysas, lagras eller transporteras, eftersom den behåller både sin struktur och kvalitet under hela hanteringen.

VAD SKULLE DU SÄGA ÄR MALLOWS FRÄMSTA FÖRDELAR ?

– De största fördelarna är enkelheten, tidsbesparingen och stabiliteten. Eftersom produkten är färdig att använda slipper man moment som kokning, vispning och temperaturkontroll. Den ger ett jämnt och pålitligt resultat varje gång. Dessutom är den mycket mångsidig och lätt att smaksätta och färgsätta, vilket ger extra stor kreativ frihet.

HUR SKILJER SIG MALLOW FRÅN LIKANDE PRODUKTER PÅ MARKNADEN?

– Jag skulle säga att denna ready-to-use produkt är unik på marknaden. Traditionell marshmallow eller maräng kräver noggrann tillagning och är ofta känslig gällande både teknik och temperatur. Med Mallow slipper man hela den processen. Detta ger en effektivare produktion och säkerställer ett konsekvent resultat, vilket är en stor fördel både för hantverksbagerier och för industriella verksamheter där jämn kvalitet och effektivitet är avgörande.

» Mallow är en god och mångsidig produkt som väcker kreativiteten »



VILKA ÄR DINA BÄSTA TIPS PÅ ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN?

– Ett av mina bästa tips är att se Mallow som en flexibel bas som kan anpassas efter behov:

- Spritsa och bränn den som en maräng på tårtor eller tarteletter.
- Använd den i skumbollar och doppa i Bakels Chockex.
- Blanda med smör eller margarin för en stabil frosting eller smörkräm.
- Smaksätt eller färga den för att skapa variation efter säsong.

Det är en produkt som enkelt anpassas beroende på vad man vill skapa.

HUR ÄR BÄSTA SÄTTET ATT KOMBINERA MALLOW?

– Mallow fungerar mycket bra i kombination med andra smaker och texturer. Personligen tycker jag särskilt om att kombinera den med:

- Tryffel för en fylligare smakprofil.
- Syrliga fyllningar som citron eller hallon för en fin smakbalans.
- Kex eller bottnar för olika textur, tex digestive eller biskviebottnar.

TILL SIST – FINNS DET NÅGOT MER DU VILL BERÄTTA OM MALLOW?

– Ja, när man tar den direkt ur hinken har den en matt yta. När man vispar den blir den glansig och smidig.

Detta gör att man kan påverka och anpassa konsistens beroende på användningsområde, vilket är en stor fördel. Ytterligare en viktig aspekt är att produkten är gelatinfri, vilket gör den till ett utmärkt alternativ till traditionella marshmallowprodukter.



Mallows smak-kompisar

Bakels Tryfflar

Gör lyxiga fyllningar eller toppings genom att blanda Mallow och Bakels Tryfflar. Finns i flera olika smaker.

Bakels Les Fruits 70%

Genom att kombinera Mallow med Bakels fruktfyllningar får du en utmärkt tårtyllning.

Aromatic Aromer

Smaksätt skumbollar med olika aromer och variera smak efter säsong.



Högtid:

Happy Halloween!

Dekorera skrämmande lätt

Kavlingsmarsipan



01222 KAVLINGSMARSIPAN SVART 4*2,5 KG



01206 KAVLINGSMARSIPAN NATURELL 4*2,5 kg



01219 KAVLINGSMARSIPAN ORANGE 4*2,5 KG

Chokladdekorationer



64414 - BARBARA CHOKLADDEKOR HALLOWEEN SPÖKEN - 31*36 MM, 105 ST

Dekorationer i vit choklad med dekortryck av halloweenspöken.



64415 - BARBARA CHOKLADDEKOR HALLOWEEN PUMPA - 35*29 MM, 105 ST

Dekorationer i vit choklad med dekortryck av halloweenpumpor.



64326 - BARBARA CHOKLADDEKOR APELSIN BLOSSOM - 2,5 KG

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

Klustersigill



96080 SIGILL HALLOWEEN MIX 50 MM 252 ST

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

Skumtopp, mallow-spöke

Krämt söt mallowspöke med en kul fruktig twist av mango, passionsfrukt och chili.

Mördegskex

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
06479	ABDON	VETEMJÖL VINGA	1500
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	300
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	200
51500	ARLA	SMÖR NS	1000
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS	75

Fruktyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
34736	BAKELS	LES FRUITS MANGO/CHILI 70%	400

Skumfyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
34734	BAKELS	MALLOW	1000
95049	DREIDOP	SMAKPASTA PERSIKA/PASSION	50

Chokladdoppning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
72739	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT 33%	500
72721	LUBECA	CHOKLAD CHIPS MÖRK 70%	100

Mördeg: Blanda socker och vetemjöl. Tärna ner smöret och blanda allt med vinge. Tillsätt sist ägg. Blanda ihop till det blivit en deg. Plasta in och låt vila i kyl. Ta fram och kavla ut och stan- sa ut runda kex. Baka på 180°C i ca 10 min. Spritsa på Les fruit mango/chili på kexet. Vispa upp Mallow och smaksätt med smakpasta persika/passion och spritsa upp toppar. Doppa i vit tempererad choklad och spritsa ögon och mun som ett spöke med den mörka chokladen.

Nybeten Mallow smaksätts bra med olika smakpastor och kombineras med Les Fruits frukt

Säsong & högtid:

Inspiration och produkter för jul och nyår



Johan Sjöstrand

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



Ronny Björklund

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

Chokladmuffin efter åtta

Klassisk smakkombination med choklad och mint kompletterad av en krämig fyllning.

Massa

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
37630088	BAKELS	MUFFINS CHOKLAD	1000
69102	POWER O	RAPSOLJA	400
		VATTEN	400
95058	DREIDOP	SMAPASTA CREME DE MENTHE	40

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
30402	PURATOS	DECORCREM CARAT VIT	1000

Blanda samtliga ingredienser på medelhastighet i 5-6 min. Fyll 2/3 av en form. Baka av på 170-180°C i ca 35 min. Ta ur den färdigbakade kakan ur formen. Frys. Glasera kakan med carat vit.

Julkaka

Mjuk kaka smaksatt med kardemumma, jamaica rom och söta frukttärningar. Effektfullt glaserad med en juligt röd glaze.

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
30449	PURATOS	TEGRAL SATIN MJUK KAKA	2000
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS	700
		VATTEN	450
69102	POWER O	RAPSOLJA	600

Tillsätt

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
86682	APTUNI	FRUKTTÄRNINGAR	1000
95071	DREIDOP	SMAPASTA JAMAICA ROM	50
67106	KRYTA	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVM	15

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
30421	PURATOS	GLASSAGE MIROIR RÖD FRUKT	1000

Blanda pulver med ägg med vinge i 1 min långsamt och 3 min på medelhastighet. Tillsätt vatten och rapsolja och blanda ytterligare 4 min på långsamt. Tillsätt frukt, smakpasta och kardemumma försiktigt.

Fyll formar till 2/3. Baka av på 180°C i ca 35 min. Ta ur kakan ur formen och frys. Täck kakan med den röda glassagen.





Slät saffransbulle

NYHET!

07520 - SJÖSTRANDS
SAFFRANSBULLE OJ
280*60G

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

Enbart
förbandsorder.
Beställ senast
16 oktober

Säsong & högtid:

Julsortiment



51401 - ANNAS
PEPPARKAKSHJÄRTAN
STORA, CA 170 ST

51432 - ANNAS
PEPPARKAKSHJÄRTAN
SMÅ, CA 485



Enbart
förbandsorder.
Beställ senast
16 oktober

05030 - SJÖSTRANDS
KLENÄTER T&S
80*32 G

Färdigkokta klenäter doppade i socker.

13901 - DELICATO
STRUVOR SÖTADE
70*9 G

Spröd julklassiker dekorerad med socker.
Fri från palmolja.



Nyhet! Saffransdrömmar

NYHET!

21539 - KOBIA
SMÖRKAKSTÄNGER
SAFFRANSDRÖM
9*320 G

Frys kakdeg i stänger gjorda på smör och saffran. Med en gnutta vaniljsmak. Färdig för uppkubning och avbakning till spröda saffransdrömmar.



Lussekatt-buffé

88909 - EASY BAKE
LUSSEKATT SAFFRAN M RUSSIN OJ
100*70 G. Enbart förbandsorder.
Beställ senast 30:e oktober.

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

88911 - EASY BAKE
LUSSEKATT SAFFRAN UT RUSSIN OJ
100*70 G Enbart förbandsorder.
Beställ senast 30:e oktober.

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

07556 - SJÖSTR
LUSSEKATT SAFFRAN M RUSSIN FB
96*70 G - Enbart förbandsorder. Beställ senast 16 oktober.

Svenskproducerade förbakade lussekatter med saffran och russin. Lussekatten kan serveras som den är, men för bästa resultat bör den baka av i några minuter.

29050 - FRIA
LUSSEKATT GLUTENFRI T&S
32*62 G

Färdigbakade lussekatter med saffran och russin. Glutenfria.





**HÖGKONCENTRERAT PREMIUMEX-
TRAKT MED 6% IRANSK SAFF-
RANSTRÅ**

01901 SAGA SAFFRANSEXTRAKT 6%
1kg

Högkoncentrerat 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. Lätt-doserad. Rekommenderad dosering 60g/l för



EXTRAKT MED IRANSK SAFFRANSTRÅ

01908 KOBIA SAFFRANSEXTRAKT
1KG

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. Lätt-doserad. Rekommenderad dosering 70g/l för kaffebröd. Saffran 2,5 %.

**Råsafran
& extrakt**

BAKELS EXTRAKT DUO

60471 SAFFRANSEXTRAKT DUO
1KG

Saffranextrakt Duo innehåller äkta råsafran. Slutprodukten får den karakteristiska smaken av saffran och även vacker färg.

RÅSAFFRAN NEGIN KLASS 1

34733 SAFFRANSSTRÅ NEGIN KLASS 1
250 G

Råsafran av högsta kvalitet. Aromatic Saffranstrå är en exklusiv saffransprodukt och passar bagaren som vill göra sitt eget extrakt. Innehåller långa fina saffranstrån med en djupröd färg och intensiv smak.



**Jul & Nyårs-
dekorationer**

64397 VELLY SPRAY RÖD
250 ML

Sprayfärg/kakaofärg baserad på kakaosmör. Ger en rik sammetsmatt färg vid användning som dekor på moussetårter, choklad och desserter. Färdig att använda och kräver ingen uppvärmning. Sprayas på frysta produkter.

64399 PEARLY SPRAY GULD
250 ML

Sprayfärg med skinande blank metalleffekt. Perfekt för användning vid dekor av choklad, sugarpaste, marsipan, moussetårter mm. Färdig att använda och kräver ingen uppvärmning.



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.



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



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.



80631 MARSIPANTOMTE
SITTANDE RÖD/VIT
200*6 G
Formtryckt klassisk liten tomte i marsipan. Färdig dekoration.



80632 MARSIPANDEKOR
TOMTELUVOR
36*10 G
Handgjord marsipandekoration. Diameter ca 35 mm.



80633 MARSIPANDEKOR
JÄRNEK
36*4 G
Handgjord marsipandekoration. Diameter ca 35 mm.



80634 MARSIPANDEKOR
JULSTJÄRNOR
36*6 G
Handgjord marsipandekoration. Diameter ca 35 mm.

Klistersigill

- **Prakisk stans för bel plåt av pepparkakor.**
- **Välj mellan hjärta, gris och gran**
- **Två stansar per förpackning**



96040 SIGILL GOD JUL 50 MM
250 ST

Sigill/stickers/dekaler i rött och guldmetallic. För extra julkänsla på fix up-påsar eller tårtkartonger.



96050 SIGILL GOTT NYTT ÅR 50 MM
250 ST

Sigill/stickers/dekaler i guldmetallic. För extra festkänsla på fix up-påsar eller tårtkartonger.



Pepparkaks-stansar

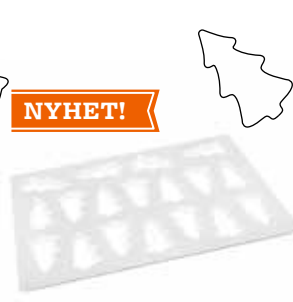
- **Praktisk stans för bel plåt av pepparkakor.**
- **Välj mellan hjärta, gris och gran**
- **Två stansar per förpackning**



29803 PEPPARKAKSSTANS
HJÄRTA
45*58*12 MM, 2 ST/ KART

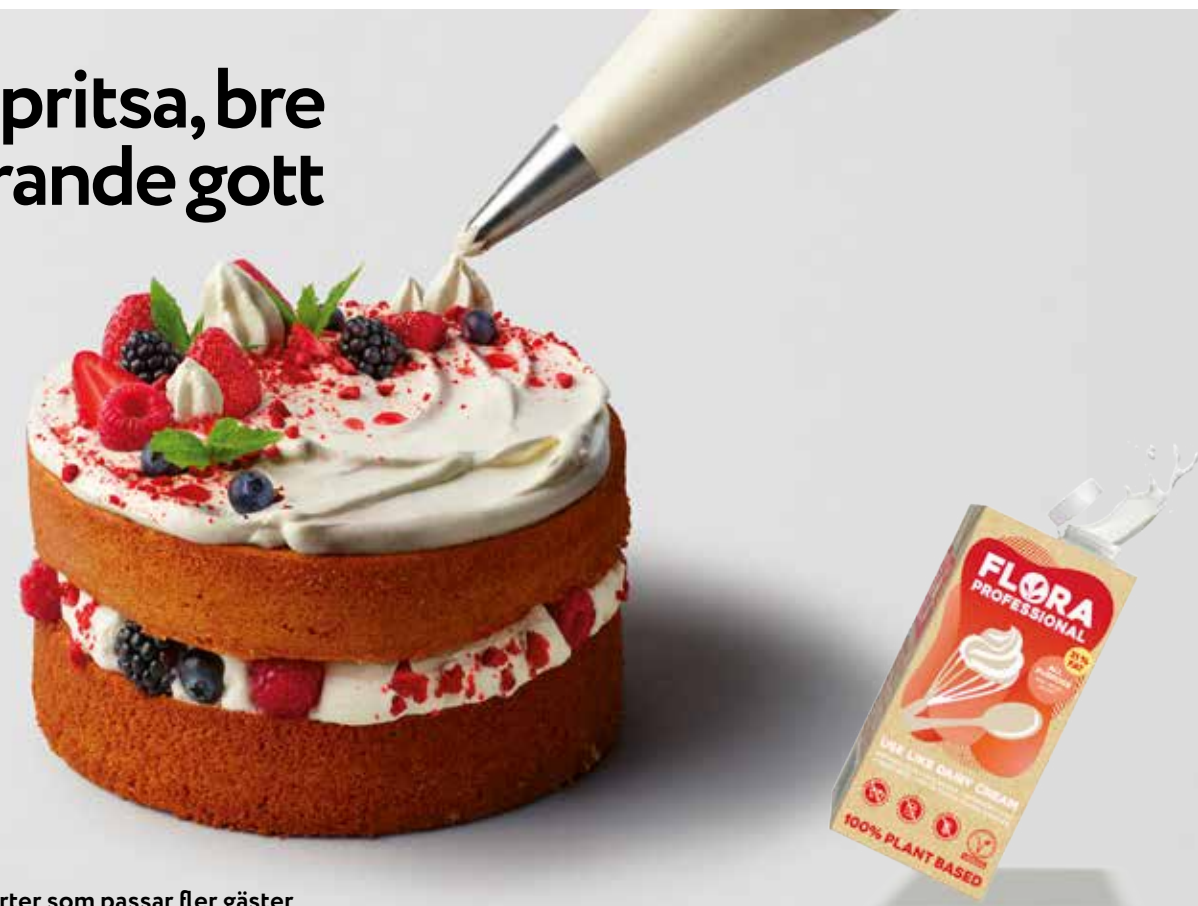


29804 PEPPARKAKSSTANS
GRIS
45*58*12 MM, 2 ST/ KART



29805 PEPPARKAKSSTANS
GRAN
45*58*12 MM, 2 ST/ KART

vispa, spritsa, bre inkluderande gott



När du vill skapa desserter som passar fler gäster kan du enkelt byta ut din vanliga vispgrädde mot Flora. Perfekt för moussetårter, fyllningar eller bara vispad som den är.

Välj Löfbergs! GOTT KAFFE OCH EN LÖNSAM AFFÄR

Servera kaffe som lyfter helhetsupplevelsen – fylligt och nötigt eller friskt med eleganta toner av frukt och choklad.

ART NR	ARTIKEL		STRL
30222	Malet kaffe FAZENDA		60x100 g
12505	Hela bönor Espresso CUMBIA		8x500 g
30255	COLD BREW		8x1 L



Kalla drycker EN TREND SOM FORTSÄTTER VÄXA

Kalla kaffedrycker har blivit allt mer populära – och trenden är här för att stanna. Att erbjuda kalla kaffedrycker är inte bara en smakupplevelse, utan också ett enkelt och lönsamt sätt att bredda sortimentet. Med Löfbergs kalla produkter, Cold Brew och Ice kan du skapa attraktiva serveringar.



KAFFELEMONAD

Svalkande och god lemond med smak av kaffe och citron. Perfekt en varm sommardag. Eller när som helst, förresten.

- 1,5 dl citruslemond
- 7 cl cold brew
- Is
- Färsk citron i tunna skivor
- Mynta

Fyll ett glas eller bägare med is. Lägg citronskivorna längs kanterna. Fyll upp glaset med lemond och toppa med cold brew. Garnera med mynta.

KAFFEROSTERIET
LÖFBERGS
ETABLERAT 1906

Recept för fest och nytt år

Paris-brest med mousselinkräm smörnougat och karamell

Klassiskt franskt bakverk. Bakad chouxdeg med en krispig yta av mördeg. Fylld med en smörnougatkräm och toppad med karamell.

Pâte à choux			
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	125
58410	ARLA	STANDARDMJÖLK GT	125
26120	HANSON	BAGERISALT	5
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	5
51500	ARLA	SMÖRNS	125
06479	ABDON	VETEMJÖL VINGA	150
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS	250

Mördeg			
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	300
06479	ABDON	VETEMJÖL VINGA	300
51500	ARLA	SMÖRNS	300

Kräm på smörnougat			
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
72730	LUBECA	SMÖRNOUGAT	300
94020	DIPLOM	VANILJKRÄM KOKT UP	300

Fyllning			
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
30413	PURATOS	KARAMELLFyllNING DELI CAMEL	300

Mördeg: Blanda socker och vetemjöl. Tärna ner smöret och blanda allt med vinge till det blivit en deg. Plasta in och låt vila i kyl.

Pâte à choux: Koka upp alla ingredienser utom mjöl och ägg. Rör i mjölet och rör tills degen släpper från kanterna på grytan. Blanda i äggen. Sprita upp och placera en utstansad mördeg på toppen och frys in. Baka av på 220°C i 10 min med 2 sek ånga. Fortsätt på 190°C i 5 min, och sedan fortsatt på 190°C i ca 10 min med öppet spjäll.

Kräm på smörnougat: Blanda vaniljkräm med smörnougat.

Färdigställning: Dela chouxn. Spritsa i smörnougatkrämen. Ringla över karamell. Dekorera med rostade hasselnötter.



Baskisk cheesecake

Krämig långbakad cheesecake med den karaktäristiska mörkbakade ytan som bidrar smak och lätt beska. Serverad med körsbärskompott.

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
60852	ARLA PR	FÄRSKOST NATURELL 25%	1800
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	480
95059	DREIDOP	SMAKPASTA VANILJ MORONY	10
06479	ABDON	VETEMJÖL VINGA	90
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS	720
		Citronskal	4
11565	BOIRON	CITRONPURE	30
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	1000
26120	HANSON	BAGERISALT	7

Klä en form, ca 24 cm i diameter med bakplåtspapper upp över kanten. Vispa ihop färskost, socker och smakupasta vanilj, ca 3 min. Sikta ner vetemjölet och vispa slätt. Tillsätt äggen ett i taget under vispning. Tillsätt rivet skal av citron och 1 msk pressad citron. Tillsätt grädde och salt i färskostsmeten. Häll smeten i formen och baka av i ugn på 230°C (medelfart på luftflödet), ca 40 min. Kakan ska ha mycket färg och är lös i konsistensen när den tas ur ugnen.

Låt svalna i rumstemperatur. Ställ i kyl minst 8 tim, gärna 24 tim. Låt stå 1 tim i rumstemperatur innan servering. Servera med bär och vispad grädde.



Pierre Ekelöf

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

Nyårsdessert - med färskostmousse, hallon/vaniljkompott och kardemummacrumb

Söt och krämig färskostmousse ihop med en aromatisk hallon- och vaniljkompott. Saftig botten och på toppen ett kardemummasmul ihop med en spritsad hallonmallow.

Botten				
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)	
30451	PURATOS	TEGRAL SATIN MOIST KAKA	1000	
69102	POWER O	RAPSOLJA	400	
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÄENDE INOMHUS VATTEN	400	
			200	

Hallon- och vaniljkompott				
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)	
11609	BOIRON	HALLONPURE	1000	
95059	DREIDOP	SMAKPASTA VANILJ MORONY	5	
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	150	
68401	GELITA	GELATINBLAD	25	
11565	BOIRON	CITRONPURE	50	

Färskostmousse				
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)	
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	250	
		VATTEN	85	
15412	STJÄRNÄ	ÄGGULA FLYTANDE	125	
60852	ARLA PR	FÄRSKOST NATURELL 25%	755	
11565	BOIRON	CITRONPURE	125	
68401	GELITA	GELATINBLAD	12	
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	755	

Glaze				
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)	
30421	PURATOS	GLASSAGE MIROIR RÖD FRUKT	300	

Topping				
Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)	
37838015	BAKELS	BISCUIT CRUMB DIGESTIVE	150	
67106	KRYTA	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVM	2	
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	8	
51500	ARLA	SMÖR NS	35	
34734	BAKELS	MALLOW	500	
95052	DREIDOP	SMAKPASTA HALLON	10	

Botten: Blanda alla ingredienser med en vinge i 3 minuter på medelhastighet tills en homogen smet uppnåtts. Ugnstemperatur 180°C, Baktid 15-20 minuter. Låt svalna, stansa ut bottnar som passar ditt glas. Använd dessertskål art.nr. 29802.

Hallon och vaniljkompott: Blötlägg gelatinbladen i iskallt vatten. Koka upp fruktpuré, vanilj och socker. Skumma av och tillsätt dom blötlagda gelatinbladen. Låt svalna. Gjut kompotten i puckar fryses in.

Färskostmousse: Blötlägg gelatinbladen i iskallt vatten. Koka socker och vatten till 121°. Vispa äggulan och tillsätt sockerlagen under vispning. Vispa kall. Blanda färskost och citronpuré och vänd ner äggblandningen. Smält gelatinbladen i micron. Blanda ner lite av färskostblandningen i gelatinet, vänd tillbaka i färskostblandningen och blanda tills det är homogent. Vispa grädden lätt och vänd ner i färskosten. Spritsa till hälften i glaset och tryck i en puck av kompott. Avsluta med att fylla upp glaset med mousse och fryses in.

Glaze och topping: Värm glaze till 35-40°C och bred ovanpå moussen. Strö över lite crumble och spritsa en topp av uppvispad mallow som smaksatts med smakupasta hallon.

NYHET!

34734 - BAKELS
MALLOW
5,5 KG

Härligt mjuk, krämig och lite lätt seg fyllning med smak och karaktär av marshmallow. En mångsidig produkt som fungerar utmärkt som fyllning, topping och dekoration.

” – Arlas nya färskost är speciellt framtagen för att ge långvarig stabilitet i bakverk och desserter. Mallow som är en ny produkt från Bakels är perfekt att använda som dekor till moussebakelser och går alldeles utmärkt att smaksätta och frysa.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D

NYHET!

30421 - PURATOS
GLASSAGE MIROIR
RÖD FRUKT
5 KG

Semlebullar



Svensktillverkad klassisk semlebulle

07516 VETEBULLE/SEMLEBULLE OJ
280*60 G

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



Spandau till wiener/lyxsemlan

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 kardedumma. Glutenfri. Tina och servera.

Vår egen produktion:

Semlefyllningar

– Producerade fossilfritt i Sverige



Traditionellt slät med rostad mandel

02328 DIPLOM SEMLEFYLLNING
ROSTAD
14 KG - HINK

02329 240 KG - BULK
Klassisk semlefyllning 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 medelhavsmandel och havssalt

03268 KOBIA SEMLEFYLLNING
LIMITED,
14 KG - HINK

Semlefyllning 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. Fossil-



Ljus premiumfyllning med extra mandelbitar

03262 SAGA SEMLEFYLLNING
MED BITAR
11 KG - HINK

03266 240 KG - BULK
Semlefyllning med 25% skalad mandel och mandelbitar som ger extra mycket smak och struktur. Förpackad i hink eller praktisk spritspåse. Fossilfritt tillverkad i Sverige.



Semlefyllning Victoria

57560026 SEMLEFYLLNING
VIKTORIA, 14 KG

En lyxig och smakrik semlefyllning med mandelmassa och rostade, hackade mandelbitar. Vegansk.

Semlefyllning Silvia

34720 SEMLEFYLLNING SILVIA
14% MANDEL, 14 KG

En lyxig och rustik semlefyllning med mycket smak. Innehåller rostade mandelbitar för extra crunch och karaktär.

Sätt våra semlestickers på
valfritt emballage,
påse eller kartong!



För de färdigpackade semlorna i butiken

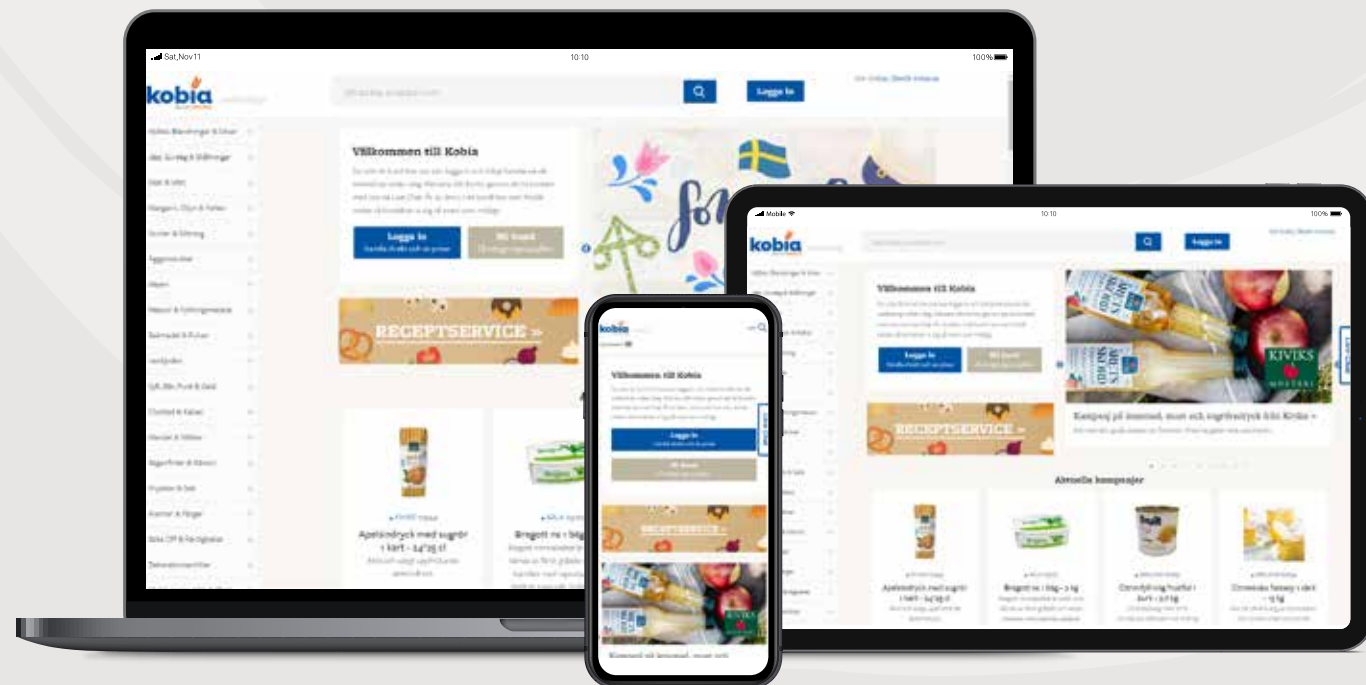
96090 KLISTERSIGILL SEMLA 50 MM
250 ST

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



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





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, 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 beställningsun-

derlag. Du kan skapa inventeringsunderlag, 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, foodservice, 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 och lägga order på varor som vi beställer hem särskilt för dig inom ett par veckor.



Smidig repeatorderfunktion och information om dina leveranser

I e-handeln 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. Utöver det får du enkel tillgång till alla våra pågående kampanjer och specialerbjudanden.



Service via chat

Har du frågor eller vill veta mer om någonting? Vår chat är bemannad under kontorstider. Du kan självklart skicka ett meddelande, ringa eller maila oss om frågor rörande din order eller vårt sortiment.

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

Är du inte kund hos oss idag? Fyll i formuläret på kobia.se/sv/bli-kund så berättar vi mer

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 utvecklingsbaggare 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 leverantörsberoende 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
Mediavägen 2
135 48 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

