



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

Kobia R&D  
Innovation & Utveckling



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<br>KONDITORI-<br>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<br>VETEBRÖDS-<br>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<br>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<br>ALLROUND-<br>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<br>MARGARIN FUTURA<br>KB 100 PALMFRI | Flytande vegetabiliskt allroundmargarin med 100 % fetthalt. Palmfritt. Anpassat för kaffebröd, matbröd och frallor.                                                                                                               | 100%     | ✓             | ✓         |                                | ✓                       |                                     |                        | ✓                            |



Producing  
margarine  
with 100%  
green power.

