



# GLUTENFRI

## BRØD & KAGER

INSPIRATION I HVERDAGEN

# FRI FOR ...

**I forhold til cøliaki handler mad alt for ofte om at undgå!  
I dette hæfte vil vi gerne inspirere til at vælge til.**



Udbuddet af glutenfrit bagværk har hidtil været begrænset, og for nogle en smule besværligt at håndtere. Med Credins glutenfri sortiment af brød- og kageblandinger kan du nemt fremstille glutenfrit bagværk af høj kvalitet og rig på smag.

Vi vil gerne invitere dig ind i **Credins Glutenfri Univers**, hvor du finder inspiration til, hvordan du kan imødekomme dine bespisende gæster, som har cøliaki (glutenintolerans). Dette både hvad angår lækre glutenfri opskrifter på brød og kager, variationsmuligheder og serveringsforslag. Desuden finder du information om, hvad cøliaki er for en størrelse, og hvad du skal have for øje, i relation til glutenfrit bagværk i det professionelle køkken.

Opskrifterne er udviklet med Credins glutenfri produkter, der alle er nemme at håndtere. Du sikrer god smag og konsistens og så får du utallige variationsmuligheder. Det giver dig rig mulighed for at sætte dit personlige præg på netop det, du serverer for dine gæster.

Med Credins glutenfri produkter får du:

- Gode råvarer
- Sikker og ensartet produktion
- Bagværk af høj kvalitet og rig på smag
- Gode basisblandinger – sæt dit eget præg
- Mange variationsmuligheder

Vores team af dygtige bagespecialister står gerne til rådighed med sparring og vejledning.

Rigtig god læselyst.

Thomas Bangsgaard  
Fagkonsulent, Syd

Charsten Lilleris  
Fagkonsulent, Nord

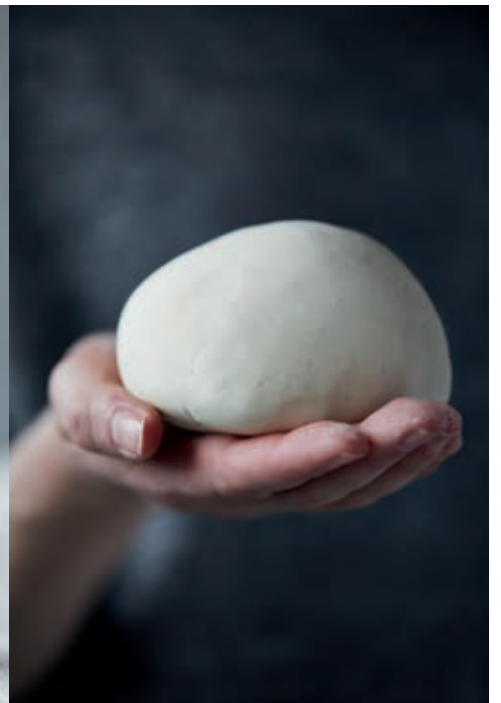
# BESØG VORES GLUTENFRI UNIVERS

**- på [www.credin.dk](http://www.credin.dk)**

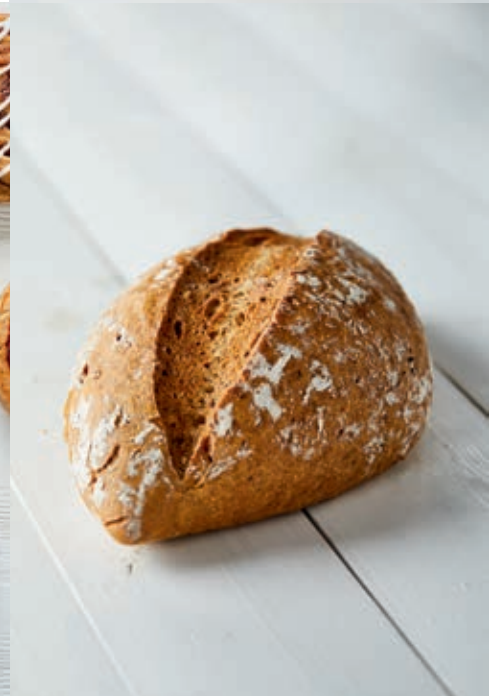
Som supplement til dette inspirationshæfte, har vi lavet et online Glutenfri Univers på [www.credin.dk](http://www.credin.dk), hvor du finder alle opskrifter, ingredienslister og næringsberegninger. Det Glutenfri Univers vil løbende blive opdateret, så du altid kan hente ny inspiration.







*Giv dine  
gæster gode  
glutenfrie  
smagsoplevelser*







*Imponér med farver...*

## BAGUETTE

Baguettes, der med sit velkendte look og sprøde skorpe, kan berige ethvert måltid og afpyntes i utallige variationer. Der er tilsat glutenfri surdej, hvilket giver en rigtig god brødsmag. Server til middagsanretningen til salatbuffeten eller ved suppebaren.



# PIZZA

Er ugens tema italiensk, er det nærmest et must med en italiensk klassiker, pizza. Denne lette, sprøde pizzabund bliver et sikkert hit. Kun fantasien sætter grænser for alverdens variationer af lækker fyld.



## Et godt tip

Kør dejen godt, således at dejkonsistensen er nem at arbejde med. En tynd pizzabund giver sprød og lækker skorpe.





## KNÆKBRØD

Det knasende knækbrød passer sig godt til den lille sult. Laves nemt ud fra softkerne-blandingen. Tænk også i anderledes former ... Bag dem i lange tynde stykker og server i glas eller som brudstykker - fuldender den perfekte tapasanretning.

## SANDWICH

Sandwich egner sig godt til mange serveringer, men også som praktiske to-go løsninger eller selvbetjening hvor dine gæster selv putter fyld i. Disse sandwichbrød er kvalitets- og smagsmæssigt helt på højde med glutenholdige brød.



### *Et godt tip*

Skab et bredt glutenfrit brødsortiment ved at kombinere melblandingerne fra baguette og softkerne i diverse forhold. Til denne sandwich er anvendt 60% baguette og 40% softkerne.





## Et godt tip

Prøv at kombinere softkerneblandingen med baguette – så får du en ganske håndterbar dej, der både kan blive til lyst kernebrød og rulles til lækre pizzasnegle.



## HAVREBRØD

Lyst og velsmagende alternativ i brødkurven. Mulighederne er mange. Tilsæt fx revne gulerødder og ristede frø og kerner i slutningen af æltetiden. Sådan får du nemt skabt spændende variationer i dit udvalg.

## SOFTKERNE- BRØD

Et smagfuldt softkernebrød baseret på glutenfri surdej og forskellige frø og kerner. For variation tilsæt eksempelvis tørret frugt, nødder eller chokolade chunks. Et let håndterbart produkt med store variationsmuligheder.

### *Et godt tip*

Anvend en brødkurv under hævnin-  
gen for et rundt rustikt udseende  
eller prøv at hælde dejen i små  
forme – perfekt som to-go snacks!





## LAGKAGE

En rigtig god kageblanding med mange anvendelsesmuligheder. Velegnet til flotte, velpyntede lagkager og tall cakes, men også som portionsanretninger, roulader med flere. En bund med elastisk og smidig krumme og god volumen.





## SMÅ KAGER

Denne milde kage giver dig rig mulighed for at være kreativ og sætte dit personlige præg. Velegnet både som skærekage i den traditionelle sandkageform og som fine små portionsanretninger.

*Et godt tip*

En tung glasur og lidt pynt på toppen giver nemt kagen et eksklusivt udtryk.





*Et utal af variationer ...*

## MUFFINS

En taknemmelig kage – der er nem at bage. Muffins ser lækre og indbydende ud og kan laves i utallige variationer. Egner sig godt til kantinens eftermiddagskage, og med topping og pynt får du en majestætisk mundfuld.

## BROWNIES

Dine gæster vil helt sikkert fristes af denne konfektagtige brownie der smelter på tungen. Brownie er yderst populær til dessertanretninger, men også til en god kop eftermiddagskaffe.

## COOKIES

Et perfekt cookie til den søde tand, der kan serveres til enhver lejlighed. Cookiens bløde midte og knasende ydre er en sikker vinder. Bag lyse eller mørke cookies eller lav et mix. Dertil kan tilsættes nødder, tørret frugt eller chokolade chunks – kun fantasien sætter grænser.



### *Et godt tip*

Hæld brownie-dej i en muffinform og læg en tynd skive cookie-dej ovenpå inden afbagning. Og vupti, så har du en trendy brookie bite!



# FAKTA OM CØLIAKI OG GLUTEN

Folk med cøliaki (glutenintolerans) står ofte i den situation, at udvalget af glutenfrie brød og kager er noget begrænset eller knap så spændende, som det glutenholdige udvalg på buffeten. Desuden vælger et stigende antal, helt eller delvist, at afholde sig fra gluten, hvilket er endnu et incitament, for dig i food service sektoren, til at gå på opdagelse i Credins Glutenfri Univers. Her finder du masser af inspiration til at bage lækkert brød og fine kager - der både er kvalitets- og smagsmæssigt helt i top.

Cøliaki er intolerance overfor gluten, og er en kronisk sygdom i tyndtarmen. Cøliaki udløses af proteiner, som findes i hvede, rug og byg. Populært kaldes disse kornproteiner for "gluten". Havre indeholder som udgangspunkt ikke gluten, men kontaminering (forurening) fra møllerier, mark eller høst gør, at stort set alle havreprodukter indeholder gluten, derfor skal havren specialfremstilles for at være glutenfri.

Glutenintolerante bliver ligesom alle andre fristet af nybagt brød og kager, de er blot ofte nødt til at gå udenom udvalget af almindeligt bagværk, idet konsekvenserne er store, såfremt de spiser glutenholdige produkter.

Samtidigt fravælger et stigende antal mennesker helt- eller delvist fødevarer med glutenholdigt indhold. Ved at tilbyde glutenfri alternativer i dine serveringer, sikrer du at alle dine bespisende gæster får en god og smagfuld oplevelse.



## GLUTENFRI BAGVÆRK - DET SKAL DU VÆRE OPMÆRKSOM PÅ!

Der er nogle forhåndsregler, du skal være opmærksom på, når du bager og sælger glutenfri brød og kager.

Inden du går i gang, skal der en grundig rengøring til. Det gælder alle flader og redskaber, der skal i berøring med dit glutenfri bagværk. Vær omhyggelig med at få fjernet melstøv og dejrester.

Desuden skal du holde dine glutenfri råvarer adskilt fra de glutenholdige råvarer. Sælger du dine brød, kan det være en god idé at færdigpakke dine brød, sådan undgår du mix med glutenholdige varer.

### OBS!

Når du sælger ud af dine glutenfri kager og brød, er det vigtigt at holde for øje, at der skal påføres ingrediensliste og næringsdeklaration på varen.

Både almindelige og specialfremstillede fødevarer må gerne markedsføres som glutenfrit jf. Fødevarestyrelsen\*, forudsat at glutenindholdet ikke er over 20 mg pr. kg.

Fødevarer, der bærer mærkningen "Glutenfri" kan forsynes med angivelserne "Egnet til personer med glutenintolerans" eller "Egnet til cøliakere".

\*Læs mere på [www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk)

# OVERSIGT GLUTENFRI PRODUKTER



## SOFTKERNEBRØD

Credins glutenfri svar på det klassiske rugbrød. Saftig og velmagende med glutenfri surdej og masser af frø og kerner. Perfekt til frokostbuffeten eller god dansk smørrebrød.



## HAVREBRØD

Lyst brød med havregryn og -flager. Håndterbar dejkonsistens, der giver mulighed for at variere form. Mild smag med mulighed for at tilføje grøntsager, frø og kerner.



## BAGUETTE

Baguette med autentisk look, sprød skorpe og dejlig krumme. Prøv at mikse Baguette og Softkerne for at skabe et lysere kernebrød eller en håndterbar dej til fx. sandwichstykker og pizzasnegle.



## PIZZA

Pizzabund, der med sin håndterbare dejkonsistens og tilsatte glutenfri surdej resulterer i en tynd sprød skorpe.



## MUFFIN

Lys muffin med blød og lækker konsistens. Masser af variationsmuligheder. For en mørkere variant, tilsæt kakaopulver.



## COOKIE

Lys cookie med flot og sprød krakelering og sej konsistens. For en mørkere variant, tilsæt kakaopulver eller prøv med nødder, tørret frugt og chokoladestykker.



## BROWNIE

Intens brownie med saftig og velmagende kerne. Tilsæt gerne chokoladestykker og nødder for at skabe den ultimative dessertbid.



## LAGKAGEBUND

Lys kageblanding med en blød og luftig krumme. Velegnet til både roulade og lagkagebunde. For en mørkere variant, tilsæt kakaopulver.



## KAGE

God mild kageblanding. Kan bages i den klassiske sandkageform eller i portionsstørrelser med mulighed for den fineste afpyntning.



# Godt håndværk

## SKABER GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og den rigtige proces. Credin har hele paletten af ingrediensløsninger til dine brød og kager. Lige fra bagemidler, brødkoncentrater, til surdeje, økologiske specialiteter og således også glutenfri produkter.

Vi bestræber os på at gøre dig og dine kunder tilfredse, ved at udvikle produkter af højeste kvalitet både hvad angår smag og råvarer. Vi har øje for produktudvikling og følger tidens trends, så vi kan levere det bedste udvalg til dig.

Yderligere information om glutenfri brød- og kageblandinger, får du hos Credin A/S.

### Mere inspiration

- finder du i Credins Glutenfri Univers på [www.credin.dk](http://www.credin.dk)

## VI STÅR TIL DIN RÅDIGHED

THOMAS BANGSGAARD  
Fagkonsulent  
Syddanmark  
+45 2330 7127  
[thomas.bangsgaard@credin.dk](mailto:thomas.bangsgaard@credin.dk)

CATRINE BUNDGAARD THYBO  
Produktudvikler, Glutenfri  
+ 45 2144 8772  
[catrine.bundgaard.thybo@credin.dk](mailto:catrine.bundgaard.thybo@credin.dk)

CHARSTEN LILLERIS  
Fagkonsulent  
Norddanmark  
+45 2933 7712  
[charsten.lilleris@credin.dk](mailto:charsten.lilleris@credin.dk)



# GLUTENFRI BRØD

med dybt snit

## INGREDIENSER

800 g Credin GLUTEN-FREE BAGUETTE  
200 g Credin GLUTEN-FREE SOFTKERNE  
20 g Vegetabilsk olie  
40 g Gær  
650 g Vand

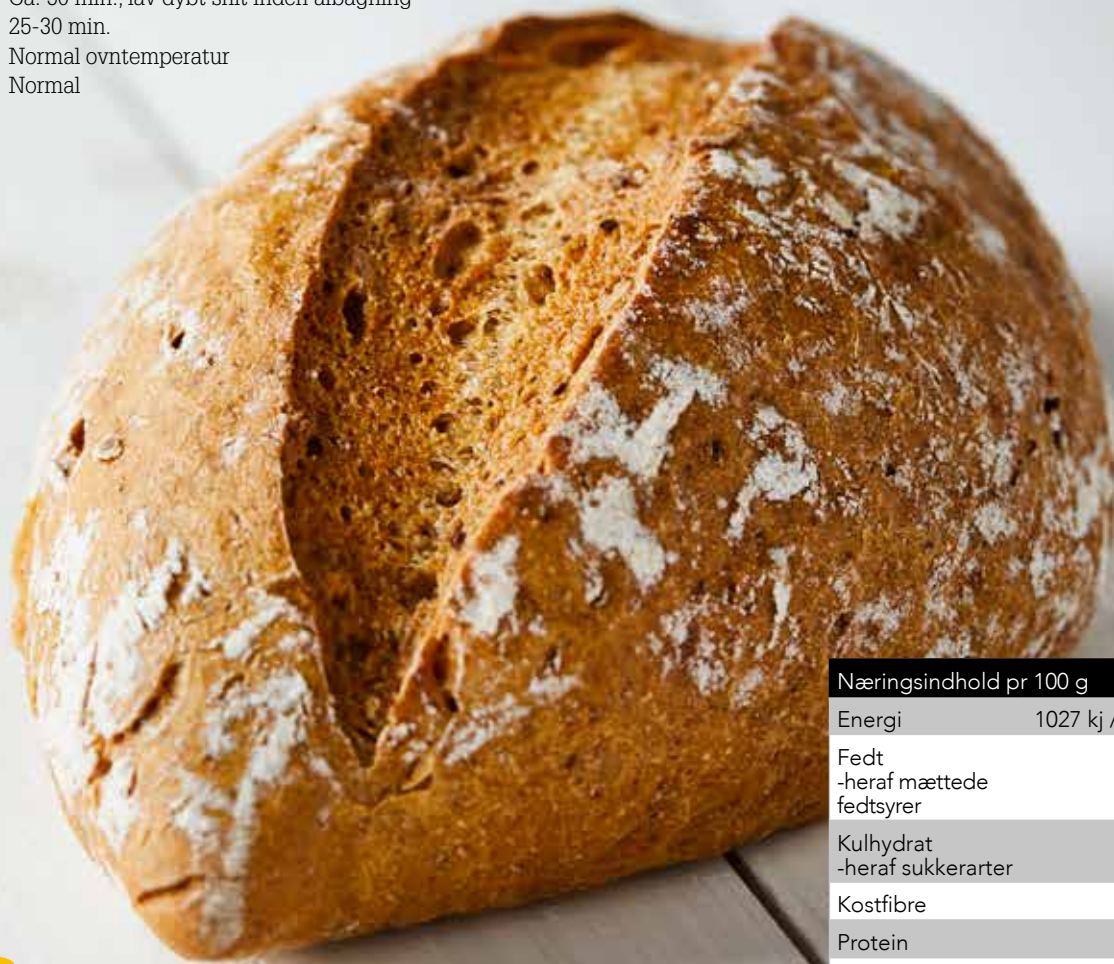
## Fremgangsmåde:

Æltetid: 10 min. langsomt i spiralælter  
Dejtemperatur: 26° C  
Liggetid: -  
Dejvægt: 550 g, slå op og vend i blanding  
Rasketid: Ca. 50 min., lav dybt snit inden afbagning  
Bagetid: 25-30 min.  
Temperatur: Normal ovntemperatur  
Damp: Normal

## Ingrediensliste:

Tapiokastivelse, vand, kartoffelstivelse, majsstivelse, risemel, solsikkekerner, risstivelse, gær, druesukker, tørret rissurdej, stabilisator (E412, E415, E466), rapsolie, salt tilsat jod, psylliumfibre, hørfrø, hørfrømel, græskarkerner, sukker, surhedsregulerende middel (E263), karamelpulver (glukosesirup, sukker).

Allergener: Ingen



Næringsindhold pr 100 g	
Energi	1027 kJ / 243 kcal
Fedt	4 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	48 g
-heraf sukkerarter	2,8 g
Kostfibre	3,2 g
Protein	2,3 g
Salt	1,3 g

Disse oplysninger er vejledende. Du er til enhver tid ansvarlig for at indhente ajourførte oplysninger hos CBP A/S.



Opskriften er udviklet af Credin A/S



Der tages forbehold for udsolgte varer, pris- og afgiftsændringer samt tryk- og fotofejl.





# GLUTENFRI SNACK



Opskriften er udviklet af Credin A/S

## INGREDIENSER

1000 g	GLUTEN-FREE SOFTKERNEL
80 g	Tørrede tranebær
80 g	Tørrede abrikostern
80 g	Chokolade chunks
80 g	Hasselnødder
35 g	Gær
650 g	Vand

## Frengangsmåde:

Æltetid:	10 min. langsomt i 2. gear med spatel
Dejtemp.:	26-27°C
Liggetid:	-
Dejvægt:	Ca. 50 g dej afvejes i små silikoneforme.
Rasketid:	40-45 min.
Bagetid:	14 min.
Temperatur:	Stikovn på 250°C reduceret til 200°C
Damp:	Normal

Forslag til topping: Mandelflager.

## Ingrediensliste:

Vand, solsikkekerner, tapiokastivelse, risstivelse, kartoffelmel, tørrede tranebær, tørrede abrikoser, chokolade (kakao-masse, sukker, emulgator (E322-**soja**), vaniljeekstrakt), **hasselnødder**, tørret rissurdej, hørfrø, hørfrømel, græskar-kerner, gær, sukker, salt tilsat jod, karamelpulver (glukosesirup, sukker), stabilisatorer (E412, E415), psylliumfibre.

OBS: Evt. topping skal også deklareres.

Allergener: Soja og hasselnødder.

Næringsindhold pr 100 g	
Energi	1220 kJ / 291 kcal
Fedt	12 g
-heraf mættede fedtsyrer	1,8 g
Kulhydrat	37 g
-heraf sukkerarter	8,9 g
Kostfibre	4,4 g
Protein	6,6 g
Salt	1,0 g

Disse oplysninger er vejledende. Du er til enhver tid ansvarlig for at indhente ajourførte oplysninger hos CBP A/S.



Der tages forbehold for udsolgte varer, pris- og afgiftsændringer samt tryk- og fotofejl.



CRĒDIN®

# Gode Glutenfrie SMAGSOPLEVELSER TIL DINE KUNDER

Credins glutenfrie svar på det klassiske rugbrød. Saftig og velsmagende med glutenfri surdej og masser af frø og kerner. Perfekt til frokostbordet eller godt dansk smørrebrød til madpakken.

## GLUTENFRI SOFTKERNEBRØD

Credins fagkonsulenter har udviklet denne lækre opskrift, men du er også meget velkommen til at kontakte dem for hjælp til at komme i gang.

7 stk. á 450 g  
2.000 g Glutenfri Softkerne  
60 g Gær  
1.300 g Vand

### FREMGANGSMÅDE

**Æltetid:** 5 min. langsomt i 2. gear med spatel

**Dejtemp.:** 26-27 °C

**Dejvægt:** 450 g i singleform

**Rasketid:** 40-45 min.

**Bagetid:** 35-40 min.

**Temperatur:** Stikovn på 250 °C reduceret til 200 °C

**Damp:** Normal

Husk at bestille Glutenfri Softkerne næste gang du bestiller varer.  
Varenr. 989685 Glutenfri Softkerne, 15 kg

*Tip!*

Prøv at kombinere softkerneblandingen med baguette - så får du en ganske håndterbar dej, der både kan blive til lyst kernebrød, sandwich-stykker og lækre pizzasnegle.

**To-Go Snacks** Tilsæt tørret frugt, forskellige nødder og chokolade chunks i slutningen af æltetiden.





## FAKTA OM CØLIAKI OG GLUTEN

Cøliaki er intolerance overfor gluten, og er en kronisk sygdom i tyndtarmen. Cøliaki udløses af proteiner, som findes i hvede, rug og byg. Populært kaldes disse kornproteiner for "gluten". Havre indeholder som udgangspunkt ikke gluten, men kontaminering (forurening) fra møllerier, mark eller høst gør, at stort set alle havreprodukter indeholder gluten, derfor skal havren specialfremstilles for at være glutenfri. Glutenintolerante bliver ligesom alle andre fristet af nybagt brød og kager, de er blot ofte nødt til at gå udenom udvalget af almindeligt bagværk, idet konsekvenserne er store, såfremt de spiser glutenholdige produkter. Samtidigt fravælger et stigende antal mennesker helt- eller delvist fødevarer med glutenholdigt indhold. Ved at tilbyde glutenfrie alternativer, sikrer du at alle dine kunder får en god og smagfuld oplevelse.

## OBS!

Når du sælger ud af dine glutenfrie kager og brød, er det vigtigt at holde for øje, at der skal påføres ingrediensliste og næringsdeklaration på varen. Både almindelige og specialfremstillede fødevarer må gerne markedsføres som glutenfrit jf. Fødevarestyrelsen\*, forudsat at glutenindholdet ikke er over 20 mg pr. kg. Fødevarer, der bærer mærkningen "Glutenfri" kan forsynes med angivelserne "Egnet til personer med glutenintolerans" eller "Egnet til cøliakere".

\*Læs mere på [www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk)

# Godt håndværk SKABER GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og den rigtige proces. Credin har hele paletten af ingrediensløsninger til dine brød og kager. Lige fra bagehjælpemidler, brødkoncentrater, kageblandinger til surdeje og også glutenfrie produkter.

Vi bestræber os på at gøre dig og dine kunder tilfredse, ved at udvikle produkter af højeste kvalitet både hvad angår smag og råvarer. Vi har øje for produktudvikling og følger tidens trends, så vi kan levere det bedste udvalg til dig. Yderligere information om glutenfrie brød- og kageblandinger, får du hos Credin A/S.

### Mere inspiration og opskrifter

- finder du i Credins Glutenfri Univers på [www.credin.dk](http://www.credin.dk)

## VI STÅR TIL DIN RÅDIGHED

THOMAS BANGSGAARD  
Fagkonsulent  
Syddanmark  
+45 2330 7127  
[thomas.bangsgaard@credin.dk](mailto:thomas.bangsgaard@credin.dk)

CHARSTEN LILLERIS  
Fagkonsulent  
Norddanmark  
+45 2933 7712  
[charsten.lilleris@credin.dk](mailto:charsten.lilleris@credin.dk)







# GLUTENFRI SOFTKERNEBRØD MED MÜSLIFYLD

F.eks. 150 g tranebær + 150 g chokoladechunks + 200 g forskellige nødder.



Opskriften er udviklet af Credin A/S

## INGREDIENSER

2000 g GLUTEN-FREE SOFTKERNE  
60 g Gær  
1300 g Vand  
150 g Tranebær  
150 g Chokoladechunks  
200 g Nødder

Tilsæt fyldet i slutningen af æltetiden.

### Fremgangsmåde:

Æltetid: Køres med spatel i 2. gear i 10 min.  
Dejtemp.: 26-27°C  
Dejvægt: 350-400 g i singleform  
Rasketid: 40-45 min.  
Bagetid: 30-35 min.  
Temperatur: Stikovn på 250°C reduceret til 200°C  
Damp: Normal

### Ingrediensliste:

Vand, solsikkekerner, tapiokastivelse, risstivelse, 6% **nødder** (\*), kartoffelstivelse, 4% tranebær, 4% chokolade (kakaomasse, sukker, emulgator (E322-soja), vaniljeekstrakt), tørret rissurdej, hørfrø, hørfrømel, græskarkerner, sukker, gær, salt tilsat jod, karamelpulver (glukosesirup, sukker), stabilisator (E412, E415), psylliumfibre.

Allergener: Nødder.

\* Typen af anvendte nødder skal oplyses i ingredienslisten.

Næringsindhold pr 100 g	
Energi	1203 kj / 287 kcal
Fedt	12 g
-heraf mættede fedtsyrer	1,8 g
Kulhydrat	36 g
-heraf sukkerarter	7,1 g
Kostfibre	4,1 g
Protein	6,7 g
Salt	1,1 g

Disse oplysninger er vejledende. Du er til enhver tid ansvarlig for at indhente ajourførte oplysninger hos CBP A/S.



Der tages forbehold for udsolgte varer, pris- og afgiftsændringer samt tryk- og fotofejl.