



PRODUKTKATALOG

2022



WE
CREATE
SOLUTIONS

INDHOLD

- 05 Surdej
- 05 Rugbrød
- 06 Specialbrød
- 09 Glutenfri Brød
- 10 Bagehjælpemidler
- 11 Fransk specialmel
- 12 Bløddøj og laminerede deje
- 13 Klejner, fyldninger, scones og vandbakkelse
- 15 Soft cakes, skærekager og brownies
- 16 Lagkager og roulader
- 17 Muffins
- 18 Cookies og bagepulver
- 19 Marengs, vaniljesukker og sprayfedt
- 20 Creme
- 22 Fromage og gele

Nyhed

Se vores lækre
Surdejsbrød på
side 6.



PRODUKTSORTIMENT

Vejen til lækre og smagfulde produkter skabes i flot samspil mellem gode kvalitetsråvarer og et rigtig godt håndværk.

I denne brochure får du et nemt og hurtigt overblik over vores produktsortiment og produkternes egenskaber og muligheder. Så det er nemt for dig at finde netop de produkter, du har brug for.

Doseringen i brochuren er vores anbefaling, men kan naturligvis tilpasses dine opskrifter og sortiment.

Du er altid velkommen til at kontakte vores dygtige bagerteam, hvis du har spørgsmål, brug for sparring eller ny inspiration til hvordan du skal bruge vores produkter.

Vi glæder os til at inspirere dig

Dit Credin Team

Rugbrød

Vi har udviklet vores sortiment af rugbrød, så det rummer et bredt udvalg af smagfulde rugbrød med masser af saft og karakter.

Vores sortiment består både af helblandinger og koncentrater. Koncentraterne giver mulighed for at differentiere og skabe unikke opskrifter og brødustryk. Med helblandinger er du sikret samme gode smag og blandingsforhold hver gang.



SURDEJ

Surdej er ikke bare surdej. Surdej er kernen i ethvert bageri og har flere funktioner i såvel rugbrød som hvedebrød. Surdej er med til at give brød en autentisk smag, variation og kvalitet på brødhylde.

CRESUR RUG

901423 | 20 kg

Rugsurdej i pulverform ca. 200 syregrader

Dosering: 3%

RUGBRØD

HELBLANDINGER

PASCO® HIGHLANDER

949754 / 936102 | 12,5 kg

Rugbrødsblanding til fremstilling af mørke softkernerugbrød med en delikat og markant malt- og surdejssmag.

Dosering: 100/0

PASCO® MØRK SOFTKERNE

949763 / 942110 | 12,5 kg

Rugbrødsblanding til fremstilling af traditionelle danske softkernerugbrød med en delikat og afrundet smag af malt og surdej.

Dosering: 100/0

PASCO® MØRK

949766 / 942220 | 12,5 kg

Helblanding til kerneholdige rugbrød med omega 3 olie. Et herligt groft rugbrød med grove havreflager, hørfrø, solsikke og malt.

Dosering: 100/0

PASCO® KERNE

949760 / 940517 | 12,5 kg

Traditionel gammeldags lys rugbrødsblanding til fremstilling af lyse rugbrød med rugflager.

Dosering: 100/0

KONCENTRATER

COMBI SOFT RUG

949745 / 923624 | 12,5 kg

Rugbrødskoncentrat til direkte fremstilling af et let rugbrød uden kerner.

Dosering: 50/50

JUST4TASTE® DELIKATO U.S.

949777 / 944689 | 12,5 kg

Lysebrunt brødkoncentrat med rugsurdej, fuldkornshvede, solsikke, soja og hørfrø. Giver lækre brød med en herlig afrundet smag. Kan anvendes til både rugbrød og specialbrød i skøn kombination med med mange forskellige meltyper.

Dosering: 50/50

MULTIBASE® RUGBRØD

949790 / 989501 | 12,5 kg

Fleksibelt rugbrødskoncentrat der er velegnet til fremstilling af et bredt sortiment af rugbrød både direkte proces og over køl. MultiBase Rugbrød anvendes som grundbase, hvor du selv tilsætter mel, frø, kerner, malt og krydderier efter eget ønske. Dosering 15-20% afhængig af rugindhold.

Dosering: 15/85

Just4taste®

Vi har øget mængden af surdej i de fleste af vores koncentreter for en endnu bedre smagsoplevelse.

SPECIALBRØD

KONCENTRATER

Agthed

JUST4TASTE® SURDEJSBRØD KONC.

949797 | 12,5 kg

Lyst Surdejsbrød Koncentrat med durum og surdej. Giver lækre sprøde brød med en fantastisk åben poring, et rustikt udseende og en skøn surdejssmag. Koncentratet giver mulighed for at anvende mange forskellige meltyper og sikrer dig en ensartet kvalitet hver gang. Kan doseres op og ned afhængig af ønsket surhedsgrad.

Dosering: 30/70

JUST4TASTE® PROTEIN KONC. U.S.

Ekstra surdej

949783 / 945154 | 12,5 kg

Proteinbrød Koncentrat med surdej, soja, solsikkekerner og malt. Giver brød og stykker en dyb mørk farve. Koncentratet kan anvendes til både specialbrød, morgenstykker og sandwichstykker i kombination med mange forskellige meltyper.

Dosering: 50/50

JUST4TASTE® POTATO KONC.

Ekstra surdej

949771 / 944625 | 12,5 kg

Lyst specialbrøds-koncentrat med kartoffelflager, majsmel, surdej og hvid peber. Giver dejlige friskholdige kartoffelbrød med en fugtig krumme, en god afrundet smag og et skønt pift fra den hvide peber og en flot gylden farve. Kan anvendes i kombination med mange forskellige meltyper og som softner i andre brødtyper.

Dosering: 33/67

JUST4TASTE® MULTIKERNE KONC.

Ekstra surdej

949773 / 944634 | 12,5 kg

Kernerigt specialbrøds-koncentrat med surdej, solsikkekerner, hørfrø, sesam og malt. Kan bruges til fantastiske grove brød og velsmagende morgenstykker samt i kombination med mange forskellige meltyper.

Dosering: 30/70

JUST4TASTE® RUSTIC KONC.

Ekstra surdej

949775 / 944684 | 12,5 kg

Lysebrunt specialbrøds-koncentrat med malt og hvede-surdej. Kan bruges til lækre rustikke brød og stykker med en dejlig afrundet smag samt i kombination med mange forskellige meltyper.

Dosering: 20/80

JUST4TASTE® DELIKATO U.S.

Ekstra surdej

949777 / 944689 | 12,5 kg

Lysebrunt brødkoncentrat med rugsurdej, fuldkornshvede, solsikkekerner, soja og hørfrø. Giver lækre brød med en herlig afrundet smag. Kan anvendes til både rugbrød og specialbrød i skøn kombination med med mange forskellige meltyper.

Dosering: 50/50

JUST4TASTE® HAVRE KONC.

949786 / 946418 | 12,5 kg

Lysebrunt specialbrøds-koncentrat med havre, hørfrø, og knækket hvede. Giver et utal af muligheder for at bage de lækreste grovbrød og smagfulde stykker.

Dosering: 40/60

JUST4TASTE® MALTBRØD KONC.

Ekstra surdej

949772 / 944633 | 12,5 kg

Mørkt specialbrøds-koncentrat med surdej, solsikkekerner, hørfrø, malt og soja. Giver et mørkt og smagfuldt brød med en afrundet smag af malt og surdej. Koncentratet kan anvendes i kombination med med mange forskellige meltyper.

Dosering: 30/70

JUST4TASTE® GRÆSKAR KONC.

Ekstra surdej

949774 / 944683 | 12,5 kg

Specialbrøds-koncentrat med surdej, græskarkerner, hørfrø, majs og hirse. Giver mange muligheder for at lave lækre brød og stykker i kombination med forskellige meltyper

Dosering: 30/70

Specialbrød

Vi tilbyder et bredt sortiment af spændende specialbrød med nøje udvalgt og afstemt ingredienser, så den gode kvalitet er sikret.

Vores sortiment giver masser af valgmuligheder for at skabe et inspirerende og indbydende sortiment fra helt lyse specialbrød til kernefyldte og rustikke brødtyper.



SPECIALBRØD

KONCENTRATER

JUST4TASTE® SKOVBRØD KONC.

Ekstra surdej

949776 / 944687 | 12,5 kg

Lysebrunt specialbrøds koncentrat med surdej, bygmalt, soja, havre, hørfrø og solsikkekerner. Giver gyldenbrune brød med en afrundet smag af surdej og malt. Koncentratet kan ligeledes anvendes i kombination med mange forskellige meltyper.

Dosering: 50/50

JUST4TASTE® MAJS KONC.

Ekstra surdej

949795 / 989604 | 12,5 kg

Gulligt specialbrøds koncentrat med poppet majs, surdej, solsikkekerner og gurkemeje. Brødet får en indbydende fin gul krumme og afrundet god smag. Koncentratet kan anvendes i kombination med med mange forskellige meltyper.

Dosering: 50/50

MULTIBASE® MIDDELHAVSBRØD

989418 | 25 kg

Specialbrøds koncentrat velegnet til fremstilling af et bredt sortiment af specialbrødstyper både direkte proces og over køl. Baseret på durum, hvedesurdej, middelhavs-salt og olivenolie.

Dosering: 15/85

PASCO® CIABATTA KONC.

935601 | 12,5 kg

Lyst specialbrøds koncentrat med durum, hvedesurdej og malt.

Dosering: 15/85

PASCO® 3 KORN KONC.

949778 / 944815 | 12,5 kg

Lyst specialbrøds koncentrat med hørfrø og rugflager. Til fremstilling af klassiske trekornsbrød og stykker.

Dosering: 33/67

PASCO® MEXICO KONC.

949770 / 944616 | 12,5 kg

Lys specialbrøds koncentrat med solsikkekerner, sesam, havre og soja. Giver et let groft brød med en lys kerneholdig krumme.

Dosering: 40/60

PASCO® BRYDEBRØD KONC.

949751 / 935718 | 12,5 kg

Lysebrunt specialbrøds koncentrat med hørfrø og knækket hvede. Til fremstilling af specialbrød og stykker.

Dosering: 33/67

COMBIBRØD® KONC.

949755 / 936714 | 12,5 kg

Lysebrunt specialbrøds koncentrat med majs, hørfrø, havre, solsikkekerner, malt og rugsur. Til fremstilling af mange typer spændende grovbrød i kombination med forskellige meltyper.

Dosering: 33/67

7-KORNSBLANDING

968249 | 12,5 kg

Kerneblanding til bagværk (Havreflager, hørfrø, solsikkekerner, rugflager, knækkede hvedekerner, hvedeflager og sesamfrø).

HELBLANDINGER

PASCO® MEXICO

949756 / 939407 | 12,5 kg

Lys specialbrøds blanding med solsikkekerner, sesam, havre og soja. Giver et let groft brød med en lys kerneholdig krumme.

Dosering: 100/0

PASCO® HAVRE

949759 / 940409 | 12,5 kg

Lys specialbrøds blanding med hørfrø, havre og knækket hvede. Til fremstilling af klassiske og smagfulde havrebrød.

Dosering: 100/0

HELBLANDINGER

PASCO® MAJS

949788 / 952509 | 12,5 kg

Lys specialbrødsblanding med poppet majs og hvedekliid. Kan anvendes til fremstilling af lyse majsbrød.

Dosering: 100/0

PASCO® GROVBRØD

949753 / 936032 | 12,5 kg

Lys specialbrødsblanding med grahamsmel, knækket hvede og hvedekliid til fremstilling af klassiske grovbrød med en afrundet god smag.

Dosering: 100/0

PASCO® VALNØD

949761 / 941024 | 12,5 kg

Lyst specialbrødsblanding med maltede hvedeflager og hvedekliid. Tilsæt selv valnødder. Giver en afrundet blød smag. God til Valnøddebrød og boller.

Dosering: 100/0

PASCO® FIBER

949768 / 944210 | 12,5 kg

Fiber specialbrødsblanding til fremstilling af specialbrød med et højt fiberindhold. Indeholder hvedekliid, æblefibre og rugsur.

Dosering: 100/0

FULDKORNSHVEDE BASIS

949758 / 939911 | 12,5 kg

Brødblanding baseret på fint formalet fuldkornsmel af hvid hvede. Giver lækre fuldkornsbrød med god volumen og en lækker brødsmag.

Dosering: 100/0

CREDI® FERMENT

949784 / 945848 | 12,5 kg

Brødblanding baseret på hvedemel, fermenteret hvedemel, ristet malt og rugsurdej. Giver et fantastisk lækkert brød med samme gode smag, skorpe og glød, som man normalt kun opnår ved en langtidsfermentering. CREDI® Ferment er let at bage og arbejde med.

Dosering: 100/0

CBP FLUTEMEL M/HAVSALT

949757 / 939827 | 12,5 kg

Brødblanding af hvedemel med bageaktive ingredienser. Til fremstilling af morgenbrød og flutes. Giver en god volumen og en tynd sprød skorpe.

Dosering: 100/0

WHOLE&PURE

804500 | 10 kg

Whole&Pure er et unikt og utraditionelt brød bagt helt uden mel og gær. Den udvalgte kerne- og frøsmammensætning giver en fantastisk smag. Whole&Pure-brødet er let at forberede og bage.

Dosering: 100/0

GLUTENFRI



Vi har udviklet et kvalitetssortiment af glutenfrie produkter. Alle vores brød er 100% blandinger, der giver en god og sikker fremstilling af kvalitetsbrød helt uden gluten.

GLUTENFRI SOFTKERNE

989685 | 15kg

Brødblanding til glutenfri softkernebrød.

Dosering: 100/0

GLUTENFRI SOFTKERNE U. GRÆSKAR

989675 | 15 kg

Brødblanding til glutenfri softkernebrød.

Dosering 100/0

GLUTENFRI BAGUETTE U. SALT

989685 | 15 kg

Brødblanding til glutenfri baguettes, rundstykker mm. Ikke tilsat salt.

Dosering 100/0



BAGEHJÆLPEMIDLER

Vi tilbyder et udvalg af bagehjælpemidler, som giver en sikker og ensartet produktion, så det gode resultat sikres hver gang.

CREDEFROST® SUPER

949789 / 971625 | 12,5 kg

Frostbagemiddel til produkter der skal opbevares på frost i op til 6 mdr. Frostbagemidlet sikrer produkternes gode bageegenskaber. Særligt velegnet til morgenbrød og wienerbrød.

Dosering: 2-3%

OPTIMAL FROST

949785 / 945851 | 12,5 kg

Frostbagemiddel til produkter der skal opbevares på frost i op til 2 mdr. Frostbagemidlet sikrer produkternes gode bageegenskaber. Særligt velegnet til morgenbrød og wienerbrød.

Dosering: 2-3%

FEBAKO SUPER, FLUTE KONC.

949787 / 948405 | 12,5 kg

Flutes koncentrat til fremstilling af morgenbrød og flutes med god volumen og en skøn smag.

Dosering: 3%

OPTIMAL RUNDSTYK KONC.

945860 | 20 kg

Bagemiddel til fremstilling af morgenbrød og flutes.

Dosering: 5/95

CBP FLUTEKONCENTRAT SUPER

948501 | 12,5 kg

Bagemiddel til fremstilling af morgenbrød og flutes med god volumen.

Dosering: 5/95



Fransk Specialmel

Moul Bie er fransk kvalitetsmel og melblandinger fra øverste hylde. Giver et fantastisk resultat til morgenbrød, flutes og croissanter.

FRANSK SPECIALMEL

FRANSK FLUTEMEL (BAGUETTE)

805610 | 25 kg

Melblanding af hvedemel og bageaktive ingredienser. Til fremstilling af morgenbrød og flutes. God volumen og tynd sprød skorpe.

Dosering: 100/0

MOUL BIE GOLD T55 OR

805630 | 25 kg

Er et bagekraftigt hvedemel der er stabiliseret med ekstra gluten, enzymer og maltmel.

CAMPILLOU (CAM-PA-JU)

805718 | 25 kg

Melblanding af fransk hvedemel, malt og bageaktive ingredienser. Til fremstilling af lysebrune flutes og specialbrød med fyldig smag og aroma.

Dosering: 100/0

CROISSANTMEL

803928 | 25 kg

Melblanding til fremstilling af croissanter med en velafbalanceret smag. Velegnet til klassiske croissanter og pain au chocolat – dejen er let at rulle ud og forme.

Dosering: 100/0

Bløddej og laminerede deje

Bløddej og wienerdej er rygraden i masser af godt bagværk. Vi har derfor nøje udviklet vores bløddej, til en perfekt kombination af god smag og fantastisk friskholdelse. Så den gode smag er sikret hele dagen.



BLØDDEJE OG LAMINEREDE DEJE

JUST4TASTE® BLØDDEJ

949782 / 945138 | 12,5 kg

Fantastisk bløddejskoncentrat med en nøje afstemt kombination af god smag og fantastisk friskholdelse. Dejen er meget bagestabil og kan køres både direkte og på køl og frost. De færdigbagte produkter holder sig friske og smagfulde længe.

Dosering: 25/75

JUST4TASTE® BLØDDEJ U.S U/SALT

949780 / 945136 | 12,5 kg

Fantastisk bløddej koncentrat med nøje afstemt kombination af god smag og fantastisk friskholdelse. Dejen er meget bagestabil og kan køres både direkte og på køl og frost. De færdigbagte produkter holder sig friske og smagfulde længe. Produktet er uden stråforkorter og salt.

Dosering: 25/75

CREDI® BERLINER

971210 | 20 kg

Melblanding til fremstilling af berlinere. Blandingen er let at arbejde med og du er sikret et godt resultat hver gang.

Dosering: 100/0

PASCO® WIENER

949762 / 941912 | 12,5 kg

Specialblanding til fremstilling af traditionelt dansk wienerbrød. Baseret på udvalgte råvarer, som sikrer en god og sikker fremstillingsproces og giver et flot gylden stykke wienerbrød.

Dosering: 100/0

KLEJNER

KLEJNEFIX

946915 | 10 kg

Specialblanding til klassiske danske klejner med en indbydende smag og et strejf af citron. Klejnefix er let at arbejde med.

FYLDNINGER

UNIVERSAL FYLD

935504 | 10 kg

Blanding til fremstilling af remonce til bløddej og wienerbrød. Universal fyld er fremstillet på basis af specialfremstillet stivelse og sukkerarter, tilsat vegetabilsk fedt og bitter mandelsmag.

PIZZA PASTA

948217 | 3,5 kg/spand

Pizza pasta pulver til klassisk tomat pizza sauce. Blandingen indeholder krydderier og findelte tørrede grøntsager herunder tomat. Pulveret røres op i koldt vand og er klar til brug. Pizza saucen er velegnet til bagning.

VANDBAKKELSE

WALES POWDER MED ÆG

24080 | 12,5 kg

Specialblanding med æg til fremstilling af vandbakkelse. Blandingen er nem at arbejde med og der skal kun tilsættes varmt vand. Sikrer et perfekt resultat hver gang.

VANDBAKKELSE MED ÆG / CREDI® CHOUX

954014 | 10 kg

Specialblanding med skrabeæg til fremstilling af vandbakkelse. Kageblandingen er nem at arbejde med og der skal kun tilsættes varmt vand. Sikrer et perfekt resultat hver gang.

SCONES

CREDI® QUARK SCONES

936844 | 12,5 kg

Helblanding til scones med en let syrlig smag af quark og et strejf af citron. Sikrer en luftig krumme med et lækkert bid. Tilsæt chokolade chunks for en ekstra skøn smagsoplevelse.

SOFTCAKES, SKÆREKAGER OG BROWNIES

PLATIN CREDI® CAKE LYS

935512 | 12,5 kg

Lys kageblanding til fremstilling af saftige skærekager med god friskholdelse. Kagedejen har en høj viskositet – kan bl.a. bære marmelade på toppen uden den synker til bunden.

PLATIN CREDI® CAKE CHOKO

935517 | 12,5 kg

Mørk kageblanding til fremstilling af saftige skærekager med god friskholdelse. Kagedejen har en høj viskositet – kan bl.a. bære marmelade på toppen uden den synker til bunden.

CREDI® SOFTCAKE LYS

936308 | 12,5 kg

Lys kageblanding til fremstilling af skærekager med god friskholdelse. Dejen er selvnivellerende – dvs. den løber ud til kanterne.

CREDI® SOFTCAKE MØRK

936219 | 12,5 kg

Mørk kageblanding til fremstilling af skærekager med god friskholdelse. Dejen er selvnivellerende – dvs. den flyder selv ud til kanterne.

CREDI® MULTICAKE

935525 | 10 kg

Kageblanding med en velafbalanceret let krydret smag og mange anvendelsesmuligheder. Perfekt til fremstilling af f.eks. gulerodskage, banankage og krydderkage. Den har god friskholdelse.

CREDI® LUKSUS BROWNIE

936621 | 10 kg

Mørk kageblanding til fremstilling af brownies med en lettere konsistens og med god friskholdelse. Også velegnet til cupcakes og eksklusive kagebunde, da den ikke bager op i midten.

CREDI® LUKSUS CAKE

935535 | 10 kg

Med Credi® Lüksus Cake kan du fremstille kager, der har mere tyngde, mere smag og virker friskbagte og saftige i længere tid. Credi® Lüksus Cake er rationel at arbejde med, og du får en meget svampet kage, der i konsistens minder om en blanding af mazarin og softcake. Perfekt til bryllupslagkagebunde.

Cakes

Vores soft cakes er udviklet til at skabe en skøn smag baseret på nøje afstemte ingredienser af høj kvalitet, der fremmer kagens gode bageegenskaber. Dejene har alle en høj bæreevne, der sikrer at bær og chokolade chunks ikke synker til bunden. De færdigbagte kager kan bære både marmelade, crumble og frugt på toppen. Kageblandingerne er lette at arbejde med og dosere i formene.





LAGKAGER OG ROULADER

Vores kageblandinger til lagkager og roulader sikrer en meget bagestabil dej, der er nem at arbejde med og giver skønne luftige bunde. Blandingerne er velegnet til både tykke og tynde bunde. For en mørk bund kan der tilsætte kakao.

CREDI® SPONGE CAKE / RULL-A-MIN®

945220 | 12,5 kg

CREDI® Sponge Cake / Rull-a-min® giver et blødt skum, der let flyder ud og bager flot op. Dejen er meget stabil og giver luftige lagkagebunde. Blandingen er ideel til lagkagebunde bagt i høje og lave papirkapsler og til lagkagebunde bagt i ring. Kan også anvendes til tykke og tynde bunde samt rouladebunde. Dejen kan tilsættes kakao for en mørk bund.

CREDI® CAKE SWISS ROLL / CREDIMIN®

945219 | 12,5 kg

CREDI® Cake Swiss Roll /CREDIMIN® giver en fast skum, der ikke flyder så let og dejen doseres med et skrabelærred eller en maskine. Dejen er bagestabil og giver en lækker luftig bund, der er elastisk og meget robust i overfladen, så rouladen er nem at rulle, uden at den får revner. Blandingen kan også anvendes til udstikning af tørkager, lagkagesnitte, tynde lagkagebunde osv. Tilsæt kakao for en mørk bund.



Muffins

Vores muffinblandinger giver mulighed for at skabe et spændende sortiment med stor variation af indbydende smage. Alle blandingerne har en dej med en høj viskositet, der sikrer, at bær og chunks ikke synker til bunden. De færdigbagte muffins får alle den flotte muffintop.

MUFFINS

AMERICAN MUFFIN LYS

938032 | 10 kg

En lækker lys kageblanding der giver ekstra luftige og moist muffins med en skøn og afrundet smag af vanilje. Dejen har en høj viskositet så bær og chokolade chunks ikke synker til bunden. De færdigbagte muffins får en flot og indbydende muffintop – american style. Produktet har god friskholdelse og kan desuden anvendes til rammekager.

AMERICAN MUFFIN CHOCO

938071 | 10 kg

En lækker mørk kageblanding der giver ekstra luftige og moist muffins med en skøn og afrundet smag af chokolade. Dejen har en høj viskositet så chokolade chunks ikke synker til bunden. De færdigbagte muffins får en flot og indbydende muffintop - american style. Produktet har god friskholdelse og kan desuden anvendes til rammekager.

CREDI® CAKE MUFFIN LYS

938068 | 10 kg

Skøn lys kageblanding der både giver saftige og luftige muffins med en indbydende smag af vanilje. Dejen har en høj viskositet så bær og chunks ikke synker til bunden. De færdigbagte muffins får en flot muffintop. Produktet har en god friskholdelse og kan desuden også anvendes til rammekager.

CREDI® CAKE MUFFIN MØRK

938072 | 10 kg

Skøn mørk kageblanding der både giver saftige og luftige muffins med en indbydende smag af kakao. Dejen har en høj viskositet så chokolade chunks ikke synker til bunden. De færdigbagte muffins får en flot muffintop. Produktet har en god friskholdelse og kan desuden også anvendes til rammekager.

CREDI® LUKSUS MUFFIN LYS

938217 | 10 kg

Lys muffinblanding til fremstilling af lækre og moist muffins med en smag af vanilje og et strejf af citron. Muffinblandingen har god friskholdelse.

CREDI® LUKSUS MUFFIN MØRK

938215 | 10 kg

Mørk muffinblanding til fremstilling af lækre og moist muffins med en skøn og dyb smag af kakao. Muffinblandingen har god friskholdelse

Cookies

Cookies er populære og kan skabe et godt mersalg. Skab et spændende og indbydende sortiment med masser af inspiration baseret på kun to kageblandinger.

COOKIES

CREDI® COOKIES PLAIN/LYS

936859 | 10 kg

Fantastisk lys cookieblanding til fremstilling af sprøde cookies med en skøn chewy kerne. Cookie blandingen kan tilsættes nødder og lyse eller mørke chokolade chunks.

CREDI® COOKIES DARK/MØRK

936878 | 10 kg

Fantastisk mørk cookieblanding til fremstilling af cookies med en intens smag. De færdigbagte cookies er sprøde med en skøn chewy kerne. Cookie blandingen kan tilsættes nødder og chokolade chunks.

BAGEPULVER

ORKIDÉ® BAGEPULVER

946130 | 15 kg

Bagepulver. Velegnet til alle typer af kager og cookies.

ORKIDÉ® BAGEPULVER

964124 | 4 kg/spand

Bagepulver. Velegnet til alle typer af kager og cookies.





MARENGS OG VANILJESUKKER

MARENGS

962512 | 3 kg/spand

Marengs koncentrat til fremstilling af marengstoppe, fuglereder og bunde. Med koncentratet sikres du en holdbar marengs og et godt resultat hver gang. Kan også anvendes til isvaffelguf og flødeboller.

VANILJESUKKER

964515 | 4,5 kg/spand

Velegnet til alle typer af sødt bagværk, cremer og desserter.

SPRAYFEDT

Med CREFINO® spraydåserne får du hurtigt og effektivt smurt dine forme og plader, så bagværket let slipper.

CREFINO®

904945 | 12 stk/ks.

Sprayfedt til smøring af plader og forme. 500 ml pr. dåse.

CREME

BAGE CREMIN® LUKSUS D

933200 | 12,5 kg

Crempulver til en fyldig og smagfuld koldcreme. Den er nem at røre op og er meget bagestabil. Cremen er god både til bløddøj og wienerdej.

Dosering: 350g/liter

BAGE CREMIN® LUKSUS

931437 | 12,5 kg

En rig og fyldig all round crempulver med masser af muligheder. Cremen er også velegnet til flødecreme og har en god bagestabilitet.

Dosering: 400g/liter

CBP KOLDCREME

933031 | 12,5 kg

Crempulver til koldcreme. Cremen er velegnet både til bløddøj og wienerdej og er meget bagestabil.

Dosering: 300g/liter

CREDI® KONDITORCREME VANILJE

933019 | 10 kg

Crempulver til fremstilling af en flot og luksuriøs creme med en fyldig sød smag af vanilje og en flot farve. Cremen har en lækker luftig konsistens med en god mundfylde og kan anvendes både som fyld i kager og jordbærtærter og som topping og indbydende dekoration.

Dosering: 400g/liter

KONDITORCREME

25020 | 10 kg

Crempulver til fremstilling af et lækkert alternativ til flødecreme. Giver en let og luftig flødecreme, der er stabil og creamy i smag og konsistens. Konditorcremen er meget velegnet som fyld i blandt andet jordbærtærter.

Dosering: 400g/liter

CREMEPULVER EKSTRA

930114 | 12,5 kg

Kogecrempulver der koges på mælk. Har en dejlig stabil konsistens og en blød og mild smag af vanilje og en flot gul farve. Det er også muligt at koge cremen på vand og mælkepulver.

Dosering: 90g/liter

Cremer

Vi har stor ekspertise i at udvikle smagfulde cremer med en creamy konsistens og en intens mundfylde, der blot gør godt bagværk endnu bedre. Alle vores cremer er af høj kvalitet og sikrer en fantastisk stabilitet og bageegenskaber.



Fromage

Med Credins CREDI Fonds er det nemt at lave lækre og flotte mousser, cheesecakes og fromager. De er nemme at anvende og giver en creamy smag og konsistens, og fås i mange smagsvarianter. Credi Fond er også velegnet i flødekager.



FROMAGE

CREDI® FOND NEUTRAL

926022 | 10 kg

CREDI® Fond Neutral har en lækker cremet smag og en luftig konsistens og er meget velegnet til flødekager, desserter og mousser. Med denne ene base er det nemt at skabe flere smagsvarianter ved at tilsætte smeltet chokolade, frugtpuré eller alkohol. En sæk – mange muligheder.

CREDI® FOND NEUTRAL

926123 | 3 kg/spand

CREDI® Fond Neutral har en lækker cremet smag og en luftig konsistens og er meget velegnet til flødekager, desserter og mousser. Med denne ene base er det nemt at skabe flere smagsvarianter ved at tilsætte smeltet chokolade, frugtpuré eller alkohol. En spand - mange muligheder.

CREDI® FOND HINDBÆR

926105 | 3 kg/spand

CREDI® Fond Hindbær er velegnet til flødekager og desserter. Den har en frisk hindbærsmag og en flot lyserød farve og en let luftig konsistens. Fromagen indeholder frysetørret hindbær.

CREDI® FOND KAKAO

926115 | 3 kg/spand

CREDI® Fond Kakao er velegnet til flødekager og desserter. Den har et højt indhold af kakao, dejlig smag og pæn farve og en let luftig konsistens. Smagen kan bl.a. varieres med Baileys eller anden alkohol.

CREDI® FOND JORDBÆR

926110 | 3 kg/spand

CREDI® Fond Jordbær er velegnet til flødekager og desserter. Den har en flot lyserød farve og en let luftig konsistens og en lækker jordbærsmag. Fromagen indeholder små synlige stykker frysetørret jordbær.

CREDI® FOND CITRON

926125 | 3 kg/spand

CREDI® Fond Citron er velegnet til flødekager og desserter. Den har en frisk smag af citron og en sart gul farve og en let luftig konsistens. Tilsæt lidt revet citronskal og du har den skønneste citronfromage.

GELÉ

Gelé holder kager og frugt frisk i længere tid og giver et flot og indbydende udseende. Kan enten fås som Ready-to-use eller som koge gelé der pensles på kagerne.

PALETTA NEUTRAL

806218 | 12,5 kg/spand

Gelé til abrikotering. Skal opvarmes og påføres varm.

PALETTE SPRAY NEUTRAL

806440 | 13 kg/plastdunk

Ready-to-use sprøjetegelé.

CREDIGEL DK

995819 | 6 kg/spand

Ready-to-use gelé god til frugttærter.

CREDIGEL JORDBÆR

999806 | 6 kg/spand

Ready-to-use gelé med rød farve og jordbærsmag. Velegnet til jordbærtærter.



Godt håndværk skaber

GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og respekten for håndværket. Credin har en bred palette af bageriprodukter til dine brød og kager, udviklet for at skabe smagsoplevelser.

Vi gør os umage for at udvikle løsninger til netop dit bageri.
Det håber vi, du kan smage.

Find mere inspiration og tips på
WWW.CREDIN.DK

