



ER DU MED PÅ TRENDEN?

BAG MED DANSK HAMP





Hamp som fødevaringrediens stiger hastigt i popularitet blandt danskerne. Nu kan du også komme i gang med den bæredygtige og velsmagende råvare.

Der var engang, hvor hamp var forbundet med hippier, øljre og bøvhoveder. Dengang oplevede mange, at hamp nok var naturligt, men måske ikke ligefrem godt for dig.

I dag har mange fået øjnene op for de utroligt mange gode egenskaber, som hampen også indeholder. Det giver sig udslag i en kraftigt stigende interesse for den mangefacetterede råvare blandt kokke, bagere og ikke mindst deres kunder. Efterspørgslen har betydet, at produktionen af hampeafgrøden er blevet professionaliseret, og at der er blevet udviklet gode og sikre hampesorter, der er godkendt til fødevarerproduktion.

Derfor hamp

Hamp er en spændende ingrediens, fordi den er en god kilde til protein og har et

højt indhold af fiber og omega-3-fedsyre. Samtidig giver hampen, afhængigt af den produktvariant, du anvender, en rig og nøddeagtig smag til bagværket.

Som bager bør du også interessere dig for hamp af den grund, at det er "in", især blandt yngre og sundhedsbevidste kunder. Hvis du kan skrive "bagt med hamp" på et eller flere produkter, viser du dine kunder, at du tænker sundt, innovativt og bæredygtigt.

CBP har hamp på hylderne

Vi har undersøgt markedet for de bedste producenter og har valgt at samarbejde med Møllerup Gods, der er en stor hampeproducent i Danmark.

Vi har udvalgt fire produkter, der er oplagte at arbejde med i bagerier. Det er hele hampefrø, afskallede hampefrø, hampe-

fiberskaller og hampemel, der på hver sin måde kan berige dit bagværk.

Godkendt og kontrolleret

Møllerup Gods anvender hampesorten Finola, der er godkendt til fødevarerproduktion af myndighederne i Danmark.

Denne sort indeholder under 0,2% af det euforiserende stof THC og er derfor helt problemfri at anvende. I øvrigt sidder THC'en i hamplantens blade, som ikke benyttes i de bagerprodukter, CBP tilbyder.

Er du nysgerrig på, hvad hamp kan gøre for dine produkter og din forretning? Bestil nogle produkter hjem og prøv en eller flere af vores gode opskrifter af.



HAMP SOM BÆREDYGTIGT ALTERNATIV

– Vi begyndte at udbyde hampeprodukter i 2016, og siden da har vi oplevet en eksplosiv fremgang hvert eneste år. Interessen for hamp rykker over hele Europa, også i Danmark. Først var det forbrugerne, der trak efterspørgslen gennem helsekostbutikkerne, men nu er fødevarerindustrien også ved at få øjnene op for hampens fantastiske egenskaber. Så nu er der damp på alle kedler. Interessen har indtil videre bygget meget på hampens næringsmæssige værdi, men faktisk er klimaet en ligeså vigtig grund til at elske afgrøden. Når hampenen vokser på marken, absorberer den rigtig meget CO2 fra luften; langt mere end andre markafgrøder og på niveau med en fuldvoksen skov. Dertil kommer, at når man vælger dansk produceret hamp, holdes klimabelastningen fra transporten på et minimum.

– Hamp bliver en af de helt store fødevareretrends, og det er bare med at komme i gang. Tricket er at bruge hamp til at forbedre næringsværdien af de produkter, man har i forvejen. Det handler ikke om at ændre smagen eller farven, men om at gøre produktet mere næringsrigt.

Henrik Rendbøll
Direktør, Møllerup Brands



SÅDAN MÅ DU ANPRISE DINE HAMPEPRODUKTER

Man skal holde tungen lige i munden, når man vil give sine produkter rosende ord med på vejen. Men når det gælder bagværk med hamp fra CBP kan du roligt sige, at hampenen bidrager med følgende:

”Kilde til protein”
”Omega-3-fedtsyrer”
”Højt fiberindhold”



ET GODS MED DYBE RØDDER

Det 425 hektar store Møllerup Gods ligger ved Rønne på Djursland, i det naturskønne område ved Mols Bjerge. Godsets jorder anvendes til planteavl, herunder hampesorten Finola, der er godkendt til industriel brug i Danmark.

Godsets historie går helt tilbage til 1200-tallet, hvor Stig Andersen Hvide var den tidligst kendte ejer. Stig var en af rigets mægtigste mænd og blev af Kong Erik Klipping udnævnt til Marsk (den øverste hærfører), hvorefter han blev kendt som Marsk Stig. Får navnet en klokke til at ringe? Ja, det var dén Marsk Stig, der få år senere skrev sig ind i danmarkshistorien som manden, der blev dømt for at slå Erik Klipping ihjel i Finderup Lade.

I dag ejes Møllerup af Anne-Sophie og Stig Gamborg, der ikke afliver konger, men driver fredelig planteavl, feriehusudlejning, jagter og balletforestilling på det smukke gods. ■

Inspiration til bagværk med hamp? Se side 78

HAMP ER SLET IKKE SKÆVT

De hampeprodukter, du køber hos CBP, kommer alle fra Møllerup Gods. Det er Skandinaviens største og mest professionelle producent, som udelukkende anvender den godkendte hampesort Finola med under 0,2% THC. Deres produkter er derfor 100% sikre, og du kan roligt bage løs med den gode og næringsrige hamp.

HIGH FIVE FOR HAMP

- 5 gode grunde til at bage med hamp fra CBP

1. Er en kilde til protein og har et højt indhold af fiber og omega-3-fetsyrer
2. Hamp sprøjtes ikke
– hverken øko eller konventionel
3. Klimavenlig; absorberer store mængder CO2 under væksten
4. Dyrket og bearbejdet i Danmark og vandes ikke
5. Vær med på en stor trend!

