

■ FRI FOR LAKTOSE, HVEDE OG GLUTEN

GLUTENFRIE BRØD — OG KAGER



NORDIC
Gluten Free
BAKERY

POPULÆRT HOS MANGE, NØDVENDIGT FOR NOGEN



Det kræver sin sag og ikke mindst tid, at bage lækre glutenfrie produkter med god smag. Det danner grundlag for udviklingen af et glutenfrit sortiment, der er nemt at håndtere, helt glutenfrit og trygt for forbrugerne.

Et stigende antal forbrugere fravælger helt eller delvist glutenholdige produkter, hvilket har betydet at efterspørgslen efter glutenfrie produkter er steget markant de seneste år.

Herudover er der en lille gruppe, der slet ikke kan tåle gluten. Det anslås at 0,5-1% af Danmarks befolkning lider af Cøliaki*. Men for cøliakere er produkter uden gluten et nødvendigt onde, for at kunne nyde samme måltider som os andre uden at blive syge.

**(Kilde: Cøliakiforeningen)*

CBP OG NORDIC GLUTEN FREE BAKERY TILBYDER...

Meget mere end et standardsortiment

Vi tilbyder et glutenfrit sortiment af brød og kager, som udelukkende er produceret af gode råvarer for at sikre høj kvalitet, god smag og flot udseende.

Laktose-, hvede- og glutenfri

Cøliaki er intolerance overfor gluten og er en kronisk sygdom, hvor de, der har sygdommen, ikke kan tåle at spise glutenholdige produkter.

Udbuddet af glutenfrie produkter har været begrænset og mindre spændende. Derfor har vi i samarbejde med professionelle bagere udviklet et sortiment med fuld fokus på kvalitet og smag i det glutenfrie bagværk.

Vi leverer skræddersyede produkter fri for gluten, laktose og rensede hvedestivelse.

Vores målsætning er at give cøliakere samme nydelse ved glutenfrie brød og kager, som der opleves ved glutenholdige produkter – fornemmelsen af lækker bagværk med en god krumme, sprød skorpe og masser af smag.

Lukket emballage sikrer det glutenfrie produkt

Vi sætter sikkerheden i højsædet, så der ikke sker krydskontaminering på lager, i produktionen eller ved opbevaringen af færdigvarer.

Vi tilbyder produkterne i en single forpakning af klar bagefolie, der sikrer et forseglede miljø hele vejen fra produktion til servering. Single forpakningen er velegnet til opvarmning i



ovn eller mikroovn, og produkterne kan derfor både varmes og opbevares sammen med andre (glutenholdige) produkter.

Hos Nordic Gluten Free Bakery er alle arbejdsprocesser og metoder beskrevet i detaljer, og er certificeret efter BRC standarden for fødevarer.



5,0 ud af 5 stjerner. 14 anmeldelser

*"Absolut de bedste glutenfrie produkter jeg har smagt!
Ville dog ønske at flere ville forhandle disse dejlige produkter!"*



MORGENBRØD OG -KAGE

Glutenfrit morgenbrød af så god kvalitet, at hele familien vil glæde sig til at stå op. Håndværkere med tynd sprød skorpe og lækker smag og en dejlig kanelnegl som det søde punktum.

GLUTENFRI MØRK HÅNDVÆRKER



Vægt: 65 gram

Antal pr. karton: 18 stk.

Beskrivelse: Glutenfri mørk håndværker med solsikkekerner.

Tilberedning ovn: Direkte fra frost. Bages i forvarmet ovn i folien ca. 8-12 minutter ved 180° C. Umiddelbart efter, at brødet er kommet ud af ovnen, fjernes folien. Brødet er klar til servering.

GLUTENFRI KANELSNEGL



Vægt: 85 gram

Antal pr. karton: 27 stk.

Beskrivelse: Kanelnegl lavet af bløddøj med lækker kanelfyld.

Tilberedning ovn: Direkte fra frost. Bages i forvarmet ovn i folien ca. 11 minutter ved 180° C

Tilberedning i mikro: Direkte fra frost. Varmes i folien 30 sek. ved 800 watt. Umiddelbart efter åbnes folien - afkøl let og fjern folien. Produktet er klar til servering

GLUTENFRI HÅNDVÆRKER



Vægt: 65 gram

Antal pr. karton: 18 stk.

Beskrivelse: Glutenfri klassisk håndværker med tynd sprød skorpe og dækket af blå birkes.

Tilberedning ovn: Direkte fra frost. Bages i forvarmet ovn i folien ca. 8-12 minutter ved 180° C. Umiddelbart efter, at brødet er kommet ud af ovnen, fjernes folien. Brødet er klar til servering.

- LAKTOSE- OG GLUTENFRI
- FRI FOR RENSET HVEDESTIVELSE
- DANSK PRODUCERET
- PRODUCERET AF BAGERE
- KAN NYDES AF HELE FAMILIEN



SWEET

Dine kunder kan nu få noget lækker til kaffen, selvom de vil undgå gluten. En dejlig brownie eller måske en blondie med chokolade og selvfølgelig de altid populære cookies, der passer til enhver anledning.

GLUTENFRI BROWNIE HJERTE



Vægt: 60 gram

Antal pr. karton: 20 stk.

Beskrivelse: Glutenfri mørk hjertekage med chokoladestykker.

Tilberedning ovn: Optø ca. 1 time og kagen er klar til servering. Kan evt. luges i bagefolien, ca. 3-4 minutter ved 180 °C.

GLUTENFRI BLONDIE HJERTE



Vægt: 60 gram

Antal pr. karton: 20 stk.

Beskrivelse: Glutenfri lys hjertekage med chokoladestykker.

Tilberedning ovn: Optø ca. 1 time og kagen er klar til servering. Kan evt. luges i bagefolien, ca. 3-4 minutter ved 180 °C.

GLUTENFRI LYS COOKIE M/CHOCO CHIP



Vægt: 52 gram

Antal pr. karton: 30 stk.

Beskrivelse: Glutenfri lys American cookie m/chokoladestykker.

Tilberedning ovn: Optø ca. 1 time og cookien er klar til servering. Kan evt. luges i bagefolien, ca. 3-4 minutter ved 180 °C.

GLUTENFRI MØRK COOKIE M/CHOCO CHIP



Vægt: 52 gram

Antal pr. karton: 30 stk.

Beskrivelse: Glutenfri mørk American cookie m/chokoladestykker.

Tilberedning ovn: Optø ca. 1 time og cookien er klar til servering. Kan evt. luges i bagefolien, ca. 3-4 minutter ved 180 °C.

LYST OG MØRKT BRØD

Det er ikke rugbrød - for der er naturligvis ikke rug eller hvede i brødet. Til gengæld har vi tilsat en masse kerner og frø, for at få det bedste brød med en sprød skorpe, dejlig krumme og fantastisk smag.

GLUTENFRI MØRK BRØD M/GRÆSKAR & LINSER



Vægt: 450 gram

Antal pr. karton: 12 stk.

Beskrivelse: Glutenfri frokostbrød med røde linser og græskarkerner.

Tilberedning ovn: Optø ca. 2 timer. Bages i forvarmet ovn i bagefolien i ca. 25 min ved 180° C. Umiddelbart efter, at brødet er kommet ud af ovnen fjernes folien. Brødet er klar til servering.

Tilberedning i mikro: Varm brødet i bagefolien direkte fra frost i 2-3 min. ved ca 800 watt. Umiddelbart efter at brødet er kommet ud af ovnen fjernes folien. Brødet er klar til servering.

GLUTENFRI FRANSKBRØD M/BLÅ BIRKES



Vægt: 350 gram

Antal pr. karton: 9 stk.

Beskrivelse: Glutenfri lyst brød med hirse og dækket af blå birkes.

Tilberedning ovn: Optø ca. 2 timer. Bages i forvarmet ovn i folien ca. 25 minutter ved 180 °C. Umiddelbart efter at brødet er kommet ud af ovnen fjernes folien. Produktet er klar til servering.

Tilberedning i mikro: Direkte fra frost. Varmes i folien 1-2 min. ved 800 watt. Umiddelbart efter åbnes folien og brødet tages ud. Produktet er klar til servering.

GLUTENFRI MØRK BRØD M/GRÆSKAR & LINSER 2 SKIVER



Vægt: 65 gram

Antal pr. karton: 36 stk.

Beskrivelse: Pakke med 2 skiver glutenfri frokostbrød med røde linser og græskarkerner.

Tilberedning ovn: Optø ca. 1 time før servering ved stuetemperatur. Eller bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 5-6 minutter ved 180° C.

GLUTENFRI SOLSIKKEBRØD



Vægt: 300 gram

Antal pr. karton: 9 stk.

Beskrivelse: Glutenfri mørkt brød med solsikkekerner.

Tilberedning ovn: Optø ca. 2 timer før servering ved stuetemperatur. Eller bages direkte fra frost i indpakningen i ca. 25 minutter ved 180° C. Folien klippes op umiddelbart efter, for at undgå en blød skorpe.



Serveringsforslag

SANDWICHBRØD

Lækkert brød til madpakken eller en dejlig frokost til gæsterne – det er let med et bredt og varieret udvalg af sandwichbrød.

GLUTENFRI MØRK LANDSTYKKE

Vægt: 110 gram

Antal pr. karton: 20 stk.

Beskrivelse: Glutenfri mørkt sandwichstykke med solsikke- og græskarkerner

Tilberedning ovn: Direkte fra frost. Bages i forvarmet ovn i folien ca. 8-12 minutter ved 180° C. Umiddelbart efter, at brødet er kommet ud af ovnen, fjernes folien. Brødet er klar til servering.



GLUTENFRI LYST CAFÉSTYKKE

Vægt: 110 gram

Antal pr. karton: 16 stk.

Beskrivelse: Glutenfri lyst klassisk sandwichbrød.

Tilberedning ovn: Direkte fra frost. Bages i forvarmet ovn i folien ca. 8-12 minutter ved 180° C. Umiddelbart efter, at brødet er kommet ud af ovnen, fjernes folien. Brødet er klar til servering.



GOD HÅNDTERING AF GLUTENFRIE BRØD OG KAGER

En forseglet bagefolie – din og dine kunders garanti for et glutenfrit produkt...

1. Opbevar altid produkter i originalposer og -emballager.
2. Opvarm produkter i bagefolie – bryd ikke posen før opvarmning i ovn. Den forseglede bagefolie er din og dine kunders garanti for et glutenfrit produkt.
3. Adskil tilberedning af de glutenfri produkter fra glutenholdige produkter.*
4. Hold altid uindpakkede produkter adskilt fra glutenholdige produkter.

**Ved tilberedning behøver man ikke særskilte værktøjer og redskaber, men de skal være grundigt rengjorte (Sundhedsstyrelsen, Coliaki og mad uden gluten, 2016 5. udgave).*



Brug aldrig knive eller skærebræt, der har været brugt til almindelige brød og kager med mindre de er grundigt rengjorte.

KONTAKT DIN DISTRIKTSCHF FOR FLERE OPLYSNINGER

Andy Dahl Jylland Tlf. 21 68 92 29
Kim Møller Jensen Jylland Tlf. 23 40 57 61
Kaj Schultz Jylland, Bornholm Tlf. 29 46 10 44
Erik Larsen Fyn Tlf. 23 40 57 71

Jan Wagner Jensen Sjælland Tlf. 20 35 50 55
Henrik Schjøtt Sjælland, Lolland, Falster Tlf. 40 79 43 96
Hanne Thøgersen Key Account Manager Tlf. 23 40 57 73

eller ring til CBP's kundeservice på tlf. 76 42 42 00

CBP varenummer	Produktnavn	Vægt	Antal pr. karton
2309	Glutenfri Håndværker	65 g	18
2314	Glutenfri Mørk Håndværker	65 g	18
2336	Glutenfri Mørk Landstykke	110 g	20
2337	Glutenfri Lyst Cafestykke	110 g	16
2325	Glutenfri Mørk Brød m/græskar&linser	450 g	12
2326	Glutenfri Mørk Brød m/græskar & linser 2 skiver	65 g	36
2327	Glutenfri Solsikkebrød	300 g	9
2328	Glutenfri Franskbrød m/blå birkes	350 g	9
2316	Glutenfri Kannelsnegl	85 g	27
2323	Glutenfri Brownie Hjerte	60 g	20
2334	Glutenfri Blondie Hjerte	60 g	20
2321	Glutenfri Lys Cookie m/choco chip	52 g	30
2322	Glutenfri Mørk Cookie m/choco chip	52 g	30



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



■ HÅNTERINGSVEJLEDNING TIL BAGERI OG BUTIK

GOD HÅNTERING AF GLUTENFRIE BRØD OG KAGER

En forseglet bagefolie – din og dine kunders garanti for et glutenfrit produkt...



Brug aldrig knive eller skærebræt, der har været brugt til almindelige brød og kager. Hold altid produkterne adskilt fra andre glutenholdige produkter.*







1. Opbevar altid produkter i originalposer og -emballager.
2. Opvarm produkter i bagefolie – bryd ikke posen før opvarmning i ovn. Den forseglede bagefolie er din og dine kunders garanti for et glutenfrit produkt.
3. Adskil tilberedning af de glutenfrie produkter fra glutenholdige produkter.*

* Ved tilberedning behøver man ikke særskilte værktøjer og redskaber, men de skal være grundigt rengjorte (Sundhedsstyrelsen, Cøliaki og mad uden gluten, 2016 5. udgave).

■ HÅNTERINGSVEJLEDNING TIL BAGERI OG BUTIK

INSTRUKTION/HÅNTERINGSVEJLEDNING

Vejledning i tilberedning af glutenfri produkter.

Produkt	Tilberedning ovn	Tilberedning mikroovn
Cookies 	Optø ca 1 time og cookies er klar til servering. Kan eventuelt lunes i bagefolien, ca. 3-4 minutter ved 180° C.	
Kannelsnegl 	Direkte fra frost. Bages i forvarmet ovn i folien ca. 11 minutter ved 180° C	Direkte fra frost. Varmes i folien i 1-2 min. ved 800 watt. Umiddelbart efter åbnes folien – afkøl let og fjern folien. Produktet er klar til servering.
Håndværkere 	Direkte fra frost. Bages i forvarmet ovn i folien ca. 8-12 minutter ved 180° C. Umiddelbart efter, at brødet er kommet ud af ovnen, fjernes folien. Produktet er klar til servering.	
Solsikkestykker 	Direkte fra frost. Bages i forvarmet ovn i folien ca. 8-12 minutter ved 180° C. Umiddelbart efter, at brødet er kommet ud af ovnen, fjernes folien. Produktet er klar til servering.	
Franskrød 	Optø franskbrødet i ca. 2 timer. Bages i forvarmet ovn i folien ca. 25 minutter ved 180° C. Umiddelbart efter, at brødet er kommet ud af ovnen, fjernes folien. Produktet er klar til servering.	Direkte fra frost. Varmes i folien i 1-2 min. ved 800 watt. Umiddelbart efter åbnes folien og brødet tages ud. Produktet er klar til servering.
Mørkt Havrebrød <small>m/græskarkerner og linser</small> 	Optø havrebrødet i ca. 2 timer. Bages i forvarmet ovn i folien ca. 25 minutter ved 180° C. Umiddelbart efter, at brødet er kommet ud af ovnen, fjernes folien. Produktet er klar til servering.	Direkte fra frost. Varmes i folien i 2-3 min. ved 800 watt. Umiddelbart efter åbnes folien og brødet tages ud. Produktet er klar til servering.

Tips og tricks omkring madspild:

Spiser du ikke hele brødet, så læg resten af brødet tilbage i bagefolien og spis det dagen efter.
 Det er stadig rigtig godt.