



**kobia**  
part of LEIPURIN.

# Hantverksglass & Gelato 2026

Guide och fast sortiment inför vår/sommar 2026



**Tema glass:**

# Hantverksglass & Gelato

## Guide, sortiment och recept 2026

Tillsammans med PreGel, en världsledande leverantör av gelatoprodukter, erbjuder vi erfarna som nybörjare inom gelato möjligheten att få en lönsam och smidig försäljning av glass. Med gelaton från PreGel kan du välja en processnivå som passar din verksamhet. Den minst avancerade nivån med kallprocessade baser är snabb och kräver minst utrustning.

**Råvaror i toppklass**

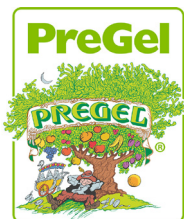
Kobia saluför hela sortimentet från italienska PreGel, tillsammans med alla övriga ingredienser och råvaror du behöver för gelato. Exempelvis puréer från Boiron, smakpastor från Dreidoppel, emballage och tillbehör som toppings, choklad, kakao, fryst frukt, bär eller nötter. Vi distribuerar till hela Sverige.

**Maskiner, diskar och utrustning**

Det finns flera nivåer på glasstillverkning. Grundnivån där du enbart arbetar med kallprocessad glass och sorbeter kräver en glassfrys och en chockfrys. Vill du lyfta nivån till varmprocessad glass kan du komplettera med en pastörisator. Välj en glassdisk efter dina behov. Här finns allt från 4 kantiner till stora roterande diskar med plats för väldigt många olika smaker och glassbakelser.

**Expertis inom gelato och tillverkning**

Utöver en kunnig säljkår och stöd från PreGel så kan vi i uppstartsfasen av en glassproduktion erbjuda extra stöd på plats av vår utvecklingskonditor Pierre Ekelöf på Kobia R&D. Han har expertkunskaper och lång erfarenhet av hantverksglass.

**PIERRE EKELÖF**

Utvecklingskonditor, Kobia R&amp;D

08-682 72 31 | pierre.ekelof@kobia.se

**RONNY BJÖRKLUND**

Utvecklingsbagare, Kobia R&amp;D

08-682 72 27 | ronny.bjorklund@kobia.se





## Tillverkningsprocessen

# Tre steg till rätt glass

Med gelaton från PreGel kan du välja en processnivå som passar din verksamhet. Den minst avancerade nivån med kallprocessade baser är snabb och kräver minst utrustning.



### 1. Varm- eller kallprocess?

Gelato kan du göra på två sätt. PreGel har baser för både kall- och varmprocess. Den kalla passar bra vid framställning i mindre skala med snabb omsättning. Den varmprocessade glassen kräver pastörisator men ger då en fylligare glass med längre hållbarhet och bättre ekonomi. Till sorbet använder man enbart kallprocessade baser.



### 2. Smaksätt

När du blandat glassbaserna smaksätter du dem på olika sätt. Här finns det antingen PreGel Glasspasta/Classic Paste som används till vanilj, nöt- eller choklad. PreGel Fruktpasta/Forte Frutta finns i många smaker och används till fruktsmakande glass. Du kan även smaksätta mer avancerat med Boiron fruktpuréer eller smakpastor från Dreidoppel.



### 3. Gör klart glassen

Nu ska glassen köras i glassfrysaren. Det tar ca 8 minuter för en batch att förvandlas till glass. När du tömmer ut den färdiga glassen ur maskinen finns möjlighet att ytterligare dekorera och smaksätta genom att vända i PreGel toppings eller Arabeschi, som är riktigt högkvalitativa toppings i frukt, nöt- eller chokladsmaker. Därefter chockfryser du glassen för bästa hållbarhet.

## Tillverkningsprocessen

# Välj rätt bas

Beroende på om du har tillgång till en pastörisator eller inte så kan du välja mellan baser för varm- eller kallprocess. Den kalla passar bra vid framställning i mindre skala med snabb omsättning. Den varmprocessade glassen kräver pastörisator men ger då en fylligare glass med längre hållbarhet och bättre ekonomi.



### Glassbas - Varmprocess

En varmprocessad glass måste pastöriseras innan frysning. Blanda mjölk väl med de torra ingredienserna (varmbas, socker och texturgivare) och varm till 85°C i en pastörisator. När du nått 85°C kyl blandningen till 4°C. Mät upp hur mycket av blandningen som du behöver för en glassmak. Tillsätt smaken (Classic Paste eller Forte Frutto) och mixa väl med hjälp av en handmixer. Håll blandningen i glassfrysaren för att sedan färdigställa glassen.

| Art nr | Varumärke | Produkt  | Dosering | Fp   | Fp typ |
|--------|-----------|--|----------|------|--------|
| 70704  | PREGEL    | GLASSBAS VARM VITTORIA 50 - Bas för varmprocessad glass med smak av grädde. Ger en kompakt och krämig glass med bra struktur och hållbarhet. | 50 G/L   | 2 KG | PÅSE   |
| 70732  | PREGEL    | GLASSTABILISATOR NEUTRO - En ren stabilisator för varm- och kallprocessad glass. Innehåller inga tillsatser.                                 | 4-5 G/KG | 2 KG | PÅSE   |

### Glassbas - Kallprocess

Kallprocessad glass behöver ingen pastörisering innan frysning. Glass framställd genom kallprocess behöver enbart blandas noga och vila i kyl minst 30 minuter innan den fryses.

| Art nr | Varumärke | Produkt  | Dosering | Fp     | Fp typ |
|--------|-----------|--|----------|--------|--------|
| 70703  | PREGEL    | GLASSBAS KALL PANNA MILK 50 - Bas för kallprocessad glass. Ger en kompakt och len struktur med smak av gräddmjölk.   | 50 G/L   | 1,5 KG | PÅSE   |
| 01045  | FLORA     | GLASSMIX VEGAN - Flora ice cream mix består av en blandning av linsprotein och vegetabilisk olja. Produkten är idealisk för produktion av växtbaserad mjukglass och kan även användas för gelatoberedning. | -        | 8*1 L  | KRT    |



## Fruktbaser

PreGel's fruktbaser ger friska och fruktiga sorbeter. De färdigställs genom kallprocess och kräver ingen pastörisering.

| Art nr | Varumärke | Produkt   | Dosering | Fp   | Fp typ |
|--------|-----------|---|----------|------|--------|
| 70707  | PREGEL    | FRUKTBAS KALL MJÖLKFRI - Bas för kallprocessad fett- och mjölkfri sorbet. Neutral smak. Ger en traditionell fräsch och krämig sorbet som förstärker de naturliga fruktsmakerna. | 50 G/L   | 2 KG | PÅSE   |
| 70708  | PREGEL    | GLASSBAS KALL LEMON<br>Bas till citronsorbet.   | 50 G/L   | 2 KG | PÅSE   |

## Texturförbättrare/Hållbarhet

| Art nr | Varumärke | Produkt  | Dosering | Fp     | Fp typ |
|--------|-----------|--|----------|--------|--------|
| 62921  | PREGEL    | GLASSBAS FIBRAPLUS - Fiberbaserad texturförbättrare som kan användas i både kall- och varmprocessad glass. Förbättrar gelatostrukturen genom att göra den krämigare och mer kompakt, samt saktar av smältningen. | 15 G/KG  | 1,5 KG | PÅSE   |

|       |         |                          |  |        |      |
|-------|---------|--------------------------|--|--------|------|
| 05057 | NORRMEJ | SKUMMJÖLKSPULVER F GLASS |  | 25 KG  | SÄCK |
| 01728 | KOBIA   | DEXTROS                  |  | 2,5 KG | HINK |
| 10062 |         | DEXTROS                  |  | 25 KG  | SÄCK |
| 01729 | KOBIA   | TORRGlykos               |  | 2,5 KG | HINK |
| 50812 | CARGILL | TORRGlykos C*DRY A 01334 |  | 25 KG  | SÄCK |

## Tillverkningsprocessen

# Grund- recept & inspiration



### VIT GLASSBAS

Vit glassbas för varmprocess. Använd som grund för ytterligare smaksättning.

| Art nr | Varumärke | Artikel                  | Vikt (g) |
|--------|-----------|--------------------------|----------|
| 58410  | ARLA      | STANDARDMJÖLK GT         | 14000    |
| 06910  | ARLA      | VISPGRÄDDE 40%           | 2240     |
| 00205  | NORDIC    | STRÖSOCKER 500           | 2870     |
| 05057  | NORRME    | SKUMMJÖLKSPULVER F GLASS | 420      |
| 01729  | KOBIA     | TORRGLYKOS               | 700      |
| 70704  | PREGEL    | GLASSBAS VARM VITTORIA   | 800      |

1, Väg alla ingredienser. Blanda grädden och mjölken och värm till 40°C

2, Blanda alla torra ingredienser och strö det ner i mjölk/gräddblandningen och pastörisera till 85°C

3, Kyl ner omedelbart och förvara i kyl i minst 4 timma och upp till 72

### TORRONE GELATO MED LEMON COOKIE

En gelato med smak av fransk nougat som toppas med krispig lemoncookie.

| Art nr | Varumärke | Artikel            | Vikt (g) |
|--------|-----------|--------------------|----------|
|        |           | Vit glassbas(40%)  | 4000     |
| 70823  | PREGEL    | GLASSPASTA TORRONE | 280      |

### Variegatos

| Art nr | Varumärke | Artikel                      | Vikt (g) |
|--------|-----------|------------------------------|----------|
| 70779  | PREGEL    | ARABESCHI GRISBI LEMONCOOKIE | 500      |

Mixa den vita glassbasen med glasspastan. Kör i glassmaskin och melera ner blandningen av Arabeschi lemoncookie



### CHOKLAD GELATO, VEGAN

En god vegan gelato med tydlig smak av choklad.

| Art nr | Varumärke | Artikel                       | Vikt (g) |
|--------|-----------|-------------------------------|----------|
| 01045  | FLORA     | GLASSMIX VEGAN                | 4000     |
| 72701  | LUBECA    | CHOKLAD CHIPS MÖRK 60% FEHMAR | 500      |
| 64363  | BARBARA   | KAKAOPULVER 22/24 MÖRK 100%   | 80       |

- 1, Värm upp 1 liter av glassmixen.
- 2, Tillsätt kakaopulver och choklad chips och rör samtidigt.
- 3, Stäng av värmen och fortsätt att röra tills kakao och choklad har löst upp.
- 4, Tillsätt den övriga Flora ice cream mix och kyl ner.
- 5, Kör i glassmaskin.



### MANGO GELATO, VEGAN

En gelato baserad på Flora plant ice cream mix som är smaksatt med mangopuré.

| Art nr | Varumärke | Artikel        | Vikt (g) |
|--------|-----------|----------------|----------|
| 01045  | FLORA     | GLASSMIX VEGAN | 4000     |
| 11680  | BOIRON    | MANGOPURE      | 1200     |

Mixa ingredienserna och frys i glassmaskinen.

**NYHET!**

**LANSERING 1/3**



01045 - FLORA  
**GLASSMIX VEGAN**  
**8\*1 L**

Flora ice cream mix består av en blandning av linsprotein och vegetabilisk olja. Produkten är idealisk för produktion av växtbaserad mjukglass och kan även användas för gelatoberedning.

**GELATOTÄRTA, VANILJ OCH RABARBER**

*En Gelatotårta för sommaren med smak av mandel, jordgubbar, rabarber och vanilj.*

**Botten**

| Art nr | Varumärke | Artikel                                 | Vikt (g)  |
|--------|-----------|---|-----------|
| 01103  | DIPLOM    | MANDELMASSA                             | 1050      |
| 51500  | ARLA      | SMÖR NS                                 | 525       |
| 15407  | STJÄRNÄ   | SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS<br>Citronskal | 525<br>20 |

Blanda mandelmassan i maskin med vinge. Tillsätt och montera ner det rumstempererade smöret i mandelmassan. Tillsätt ägg lite i taget och citronskal. Sprits i en tårtring (ca. 1 cm) som passar till din tårta. Baka av i ugn på 180° ca 15 min. Låt svalna.

**Jordgubb och rabarborsorbet**

| Art nr | Varumärke | Artikel                | Vikt (g)   |
|--------|-----------|------------------------|------------|
| 11587  | BOIRON    | JORDGUBBSPURE          | 2000       |
| 11565  | BOIRON    | CITRONPURE<br>VATTEN   | 50<br>1310 |
| 95053  | DREIDOP   | SMAKPASTA RABARBER     | 130        |
| 00205  | NORDIC    | STRÖSOCKER 500         | 690        |
| 62921  | PREGEL    | GLASSBAS FIBRAPLUS     | 60         |
| 70707  | PREGEL    | FRUKTBAS KALL MJÖLKFRI | 220        |

Mixa alla ingredienser ordentligt och låt stå i ca. 20 min. Frys i glassmaskin och spritsa över botten (höjden bestämmer du efter tårtans slutliga höjd, tänk på att vaniljgelato ska få plats). Frys in.

**Vaniljgelato**

| Art nr | Varumärke | Artikel                     | Vikt (g) |
|--------|-----------|-----------------------------|----------|
|        |           | Vit glassbas                | 4000     |
| 70782  | PREGEL    | GLASSPASTA VANILLA TAHITI N | 60       |
| 95059  | DREIDOP   | SMAKPASTA VANILJ MORONY     | 20       |

Mixa ingredienserna och frys sedan i glassmaskin. Avsluta med att fylla din silikonform och tryck ner botten och jordgubb/rabarborsorbet. Frys in.

**Finish**

| Art nr | Varumärke | Artikel          | Vikt (g) |
|--------|-----------|------------------|----------|
| 64398  | BARBARA   | VELLY SPRAY ROSA | 100      |

Dekorera med Velly spray (finns i olika färger) och toppa efter eget tycke och smak.





## GELATOBAKELSE MED FLÄDER OCH BLÅBÄR

En flädergelato med inslag av blåbär och en botten av mandel och citron.

### Botten

| Art nr | Varumärke | Artikel                                 | Vikt (g)  |
|--------|-----------|---|-----------|
| 01103  | DIPLOM    | MANDELMASSA                             | 1050      |
| 51500  | ARLA      | SMÖR NS                                 | 525       |
| 15407  | STJÄRNÄ   | SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS<br>Citronskal | 525<br>15 |

Blanda mandelmassan i maskin med vinge. Tillsätt och montera ner det rumstempererade smöret i mandelmassan. Tillsätt ägg lite i taget och citronskal. Stryk ut massan i en kapsel. Baka av i ugn på 180° ca 15 min. Låt svalna.

### Fruktfyllning

| Art nr | Varumärke | Artikel             | Vikt (g) |
|--------|-----------|---------------------|----------|
| 70773  | PREGEL    | ARABESCHI BLUEBERRY | 1500     |

### Flädergelato

| Art nr | Varumärke | Artikel                        | Vikt (g) |
|--------|-----------|--------------------------------|----------|
|        |           | Vit glassbas (40% vittoria 50) | 8000     |
| 95055  | DREIDOP   | SMAPASTA FLÄDERBLOM            | 400      |

Mixa ingredienserna och frys i glassmaskin.

### Chokladtopping

| Art nr | Varumärke | Artikel               | Vikt (g) |
|--------|-----------|-----------------------|----------|
| 72703  | LUBECA    | CHOKLAD CHIPS VIT 29% | 1800     |
| 69102  | POWER O   | RAPSOLJA              | 200      |

Fyll gelato i silikonform och spritsa i lite av Arabeschi blåbär och avsluta med att trycka i en botten. Frys in.

” — När man har en produktion av gelato uppsatt så är glassdesserter, bakelser och tårter ypperliga produkter att erbjuda kund. Ett koncept som tilltalar och kan driva försäljning även när den ”vanliga” glassäsongen är över.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor  
Kobia R&D

## Tillverkningsprocessen

# Smaksättning

När du blandat glassbaserna smaksätter du dom på olika sätt. Här finns det antingen PreGel Glasspasta/Traditional Paste som används till vanilj, nöt- eller chokladglassar. PreGel Fruktpasta/Fortefrutto finns i många smaker och används till fruktsmakande glass. Du kan även smaksätta mer avancerat med Boiron fruktpuréer eller smakupastor från Dreidoppel. Glöm inte Arabeschi - såser med bitar och struktur som du melerar ned i den färdiga glassen.

## Smaksättning

# Glasspasta/Traditional Paste



70823 - PREGEL  
**GLASSPASTA TORRONE**  
**4 KG**  
 70 G/KG

*Den omisskännliga smaken av den traditionella italienska julefterrätten i en pasta som återskapar sötman av mandel, honung och hasselnötter.*



70711 - PREGEL  
**GLASSPASTA PISTAGE 99 %**  
**2,5 KG**  
 100 G/KG

*Ren pasta med en fyllig, rundad smak från de finaste av pistagenötter. Med en perfekt balans mellan sött och salt.*



70782 - PREGEL  
**GLASSPASTA VANILJ**  
**TAHITI 6 KG**  
 100 G/KG

*En lätt guldfärgad vaniljpasta, perfekt för att få en gelato med en mycket raffinerad och välkarakteriserad smak. Berikad med vaniljfrön, karamell och smöriga toner.*



70790 - PREGEL

**GLASSPASTA BLUE ANGEL****3 KG**

35 G/KG

*En krämig pasta med livfull blå färg och banansmak. Utsökt att servera som den är eller toppad med Arabeschi.*



70710 - PREGEL

**GLASSPASTA HASSELNÖT****5 KG**

100-130 G/KG

*Ren pasta med en ljuvligt söt delikat smak från Italiens bästa lättrostade hasselnötter. Tillverkad exklusivt av Tonde Gentile Trilobate I.G.P. hasselnötter från Piemonte.*



70821 - PREGEL

**GLASSPASTA SALT BUTTER****CARAMEL 3 KG**

100 G/KG

*Med sin rika smak har denna pasta en lækker balans mellan smakmotsatser. Krämig och väl avrundad. För smaksättning av glass och andra applikationer inom konditori.*



62955 - PREGEL

**GLASSPASTA KOKOS****5 KG**

70 G/KG

*Exotisk pasta som stoltserar med en söt och delikat smak av kokos. Perfekt att njuta av året runt. Denna pasta kan också användas i många konditorivaror för att skapa kokosdoftande specialiteter.*

## Specialbaser och smaksättning

# Zero - utan tillsatt socker



62964 - PREGEL

**FRUKTBAS  
VATTENMELON ZERO  
1,1 KG**

*Komplett produkt för att göra en vattenmelonsorbet sötad med Stevia. Inget tillsatt socker - innehåller naturligt socker.*



62965 - PREGEL

**FRUKTBAS  
GRAPEFRUKT ROSA  
ZERO 1,32 KG**

*Komplett fruktbaserad pulverpasta, idealisk för att tillverka en lätt sorbet utan tillsatt socker, sötad med Stevia.*



62966 - PREGEL

**FRUKTBAS  
PASSIONSFRUKT ZERO  
1,32 KG**

*Komplett fruktbaserad pulverpasta, idealisk för att tillverka en lätt sorbet utan tillsatt socker, sötad med Stevia.*



62960 - PREGEL

**GLASSBAS  
CIOCCONERO ZERO  
1,75 KG**

*Komplett pulverprodukt för traditionell gelato och mjukglass. Intensiv smak av mörk choklad. Nu utan tillsatt socker\* (med stevia). \*innehåller naturligt socker*

## Specialsmaker

# Cheese- cake & Yoghurt



62905 - PREGEL

**GLASSBAS CHEESECAKE  
1,5 KG**

40 G/KG

*Fettfri bas för kallprocessad glass med autentisk smak av krämig cheesecake. Denna smaksättare kan även användas inom andra applikationer inom konditori.*



70811 - PREGEL

**GLASSMAK YOGGI  
1,5 KG**

30-50 G/KG

*PreGel Yoghurt är den mest kända frysta yoghurten i världen! Den är också perfekt för att smaksätta många konditorivaror.*

## Smaksättning

# Fruktpasta/Forte Frutto®



70740 - PREGEL

### **FRUKTPASTA PASSIONSFUKT 3 KG**

70 G/KG

*Koncentrerad pasta av fruktkött från passionsfrukt. För en glass med en exotisk smak och intensiv färg.*



70743 - PREGEL

### **FRUKTPASTA HALLON 3 KG**

70 G/KG

*Rik och frisk pasta gjord på fina solmogna hallon. För läcker glass året runt.*



70744 - PREGEL

### **FRUKTPASTA JORDGUBB 3 KG**

70 G/KG

*Riktigt fin koncentrerad pasta gjord på färska, solmogna jordgubbar. Perfekt för högkvalitativ glass året runt.*



70788 - PREGEL

### **FRUKTPASTA SMULTRON 3 KG**

70 G/KG

*Omisskännlig sommarsmak av smultron i en söt och koncentrerad pasta.*



70787 - PREGEL

### **FRUKTPASTA MELON 3 KG**

70 G/KG

*Koncentrerad smakpasta som stoltserar med en genuint fruktigt söt melonsmak.*



**Se även [shop.kobia.se](http://shop.kobia.se) för vårt kompletta sortiment av frukt- och bärpuréer från Boiron**



## Smaksättning

# Smakpastor

Med smakpastor från Dreidoppel kan du få ytterligare exklusiva smaker på din glass, både varm- och kallprocessad. Doseringen ligger på 5-100 g per kg beroende på smak och du tillsätter smakpastan direkt innan glassen fryses.

**3 DREIDOPPEL**

Över 60 olika sorters smakpastor,  
varav hälften nu tillgängliga i Sverige

Majoriteten av produkterna  
har enbart naturliga  
smaker

Kan användas i alla  
applikationer



Fria från konstgjorda  
färgämnen och  
konserveringsmedel

Ger både smak  
och färg



### Smakpastor för finkonditori

- Ger möjlighet till en bredare variation av smaker i ett produktutbud.
- Smaksätter enkelt alla konditoriprodukter som gräddor, mousse, smörkräm, glaze, bottenar, degar mm.
- Naturliga smaker - nästan alla smakpastor uppfyller Clean Label-standard.
- Jämmt stabila och pålitliga i smak och kvalitet.
- I smidig pasta-konsistens för enkel dosering och jämn fördelning i slutprodukt.

## FRUKTIGA OCH BLOMMIGA SMAKER

95051 SMAKPASTA ANANAS  
1 KG

Ananaspasta med fruktig, exotisk smak. Med ananasbitar och juice-koncentrat.

95048 SMAKPASTA APELSIN  
1 KG

Apelsinpasta med solmogen smak. Till 100 g pasta används 58 g apelsinjuice.

95040 SMAKPASTA BANAN  
1 KG

Bananpasta med en fylligt fruktig sötma. Med bananpuré.

95041 SMAKPASTA BLÅBÄR  
1 KG

Blåbärspasta med karakteristisk smak av viltväxande blåbär. Till 100 g pasta används ca 123 g blåbär

95044 SMAKPASTA CITRON  
1 KG

Citronpasta med en nypressat syrlig aromton. Till 100 g pasta används ca 98 g citronsaft.

95055 SMAKPASTA  
FLÄDERBLOM 1 KG

Fläderblomspreparat med en doftande blommig ton. Innehåller fläderblomsextrakt.

95052 SMAKPASTA HALLON  
1 KG

Hallonpasta med en mogen saftig smak. Till 100 g pasta används ca 132 g hallon.

95054 SMAKPASTA JORDGUBB  
1 KG

Jordgubbspasta med solmogen saftig smak. Med jordgubbsmassa och jordgubbsjuicekoncentrat.

95042 SMAKPASTA  
KÖRSBÄR  
(MORELLO) 1 KG

Körsbärspasta med fruktig körsbärssmak. Till 100 g pasta används ca 107 g surkörsbär.

95045 SMAKPASTA  
LIME 1 KG

Lime-citronpasta med typisk limesmak.

95072 SMAKPASTA  
LAVENDEL 1 KG

Smakpasta med typisk aromatisk lavendelsmak. Kryddig, blommig parfymistisk ton. Med lavendelextrakt. Subtilt

95046 SMAKPASTA  
MANDARIN 1 KG

Mandarinpasta med en lätt syrlig skal-ton. Till 100 g pasta används ca 303 g mandarin.

95047 SMAKPASTA  
MANGO 1 KG

Mangopasta med en exotisk smak av mogen mango. Med mangopuré.

95049 SMAKPASTA PERSIK/  
PASSION 1 KG

Persika-passionsfruktspasta med en söt, exotisk smak och bitar av persika. Till 100 g pasta använder vi ca 113 g passionsfrukt.

95050 SMAKPASTA PÄRON  
1 KG

Päronpasta med en mogen saftig smak. Med Williams Christ brandy och päronpuré.

95053 SMAKPASTA RABARBER  
1 KG

Rabarberpasta med frisk, fruktig och lätt syrlig smak och orangeröd färg. Med 30 % rabarberpuré.

95039 SMAKPASTA ÄPPLE  
1 KG

Äppelpasta med en fullmogen smakton. Med äppelpuré.

## KRÄMIGA OCH FYLLIGA SMAKER



95056 SMAKPASTA LATTE  
MACCHIATO 1 KG

*Smakpasta med smakkombinationen espresso och mjölk.*



95057 SMAKPASTA KARAMELL  
1 KG

*Karamellpasta med nyrostad smak och guldbrun färg. Med kolasirap.*



95059 SMAKPASTA VANILJ  
MORONY 1 KG

*Vaniljpasta med naturlig bourbon vaniljsmak och synliga bitar av extraherat vaniljstångspulver.*



95073 SMAKPASTA  
CREME DE CACAO  
3 KG

*Smakpasta med en stark kakasmak och en mustig mörkbrun färg. Bakstabil och idealisk för färg- och smaksättning av degar och fyllningar. 40 % kakao.*

## NÖT- OCH MANDELSMAKER



95060 SMAKPASTA HASSELNÖT  
1 KG

*Hasselnötpasta med 15 % hasselnötsbitar. Tillverkad av hasselnötsmassa.*



95043 SMAKPASTA KOKOSNÖT  
1 KG

*Kokosnötpasta med krämig smak av kokosmassa.*



95061 SMAKPASTA PISTAGE  
100 1 KG

*Pistagemassa med färg.*



95062 SMAKPASTA ROSTAD  
MANDEL 1 KG

*Mandelpasta med typisk smak av rostad mandel. Med mandelmassa.*

## SPRITIGA SMAKER



95063 SMAKPASTA ADVOCAAT  
ÄGGLIKÖR 1 KG

*Äggtoddy pasta med en klassiskt populär smak. Med 30 % äggbrännvin.*



95064 SMAKPASTA AMARETTO  
1 KG

*Amarettopasta med en typisk ton av bittermandel. Med 22 % Amarettolikör.*



95066 SMAKPASTA MARC DE  
CHAMPAGNE 1 KG

*Smakpasta med en raffinerad champagnesmak. Med 30 % Marc de Champagne (champagnebrännvin).*



95071 SMAKPASTA JAMAICA  
ROM 1 KG

*Smakpasta med 20 % original Jamaica-rom. Typiskt spritig men ändå len romsmak.*



95067 SMAKPASTA  
PROSECCO 1 KG

*Proseccopasta med fruktig mousserande vitvins smak. Med äkta Prosecco.*



95058 SMAKPASTA CREME  
DE MENTHE 1 KG

*Smakpasta av naturlig mintolja med frisk smak av mint.*

## Smaksättning

# Arabeschi - såser för melering



70773 - PREGEL

### **ARABESCHI BLUEBERRY 3 KG**

*Blåbär i vackert mörkt blåbärsfärgad söt sås.*



62951 - PREGEL

### **ARABESCHI BROWNIES 3 KG**

*Direkt från USA, en mustigt mörk chokladsås mättad med kaksmulor och torkad frukt.*



62946 - PREGEL

### **ARABESCHI CAMEL FLEUR DE SEL 3 KG**

*Tjockt krämig smörkolasås med en delikat inblandning av havssalt.*



62957 - PREGEL

### **ARABESCHI COCCO SNACK 3 KG**

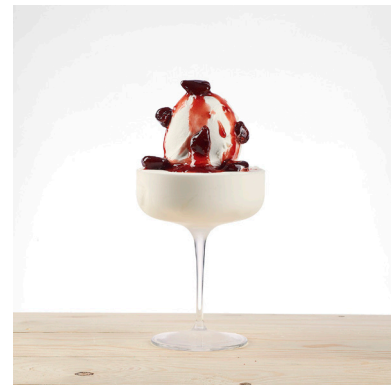
*Söt och väldoftande krämig sås berikad med rivnen kokos och krispiga bitar av hackad mandel och kex.*



62910 - PREGEL

### **ARABESCHI FANTASIA CROCCANTE 2,5 KG**

*Smörig kolasås med inblandning av krispiga kaksmulor och hackade nötter.*



62945 - PREGEL

### **ARABESCHI FRAGOLISSIMA N 3 KG**

*Hela små jordgubbar indränkta i en ljus aromatisk sås.*



70779 - PREGEL

**ARABESCHI GRISBI LEMON-COOKIE 2,5 KG**

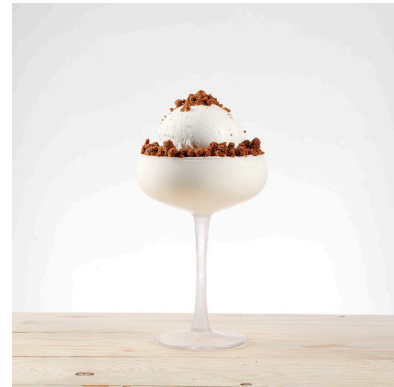
Söt sås med mjuk smak av citronkrämsfyllda kakor och kexbitar.



70748 - PREGEL

**ARABESCHI PASSION FRUIT 1 KG**

Läcker sås gjord på de finaste av passionsfrukter. Söt och exotisk.



62949 - PREGEL

**CRUMBOLE OTTO CARAMEL 3,5 KG**

Krispiga smulor av klassiska kakor. CrumbOlé® är färdiga att använda inom glass eller konditori.

## Smaksättning

# Topping



54203 - LINDAHL'S

**TOPPING CARAMEL/KOLA-SÅS 0,9 KG**


54202 - LINDAHL'S

**TOPPING CHOKLAD/CHOKLADTOPPING 0,9 KG**


54204 - LINDAHL'S

**TOPPING JORDGUBB 0,9 KG**

54207 - LINDAHL'S

**TOPPING SALTED CARAMEL 0,9 KG**


54205 - LINDAHL'S

**TOPPING HALLON 0,9 KG**

54208 - LINDAHL'S

**TOPPING SALTLAKRITS 0,9 KG**


Se [kobia.se/shop](https://kobia.se/shop) för vårt kompletta utbud av toppings och strössel

Tillbehör

# Servering

 Vi kan även trycka kundanpassade glassbägare med egen logotyp.



## BÄGARE & SKEDAR

| Art nr | Produkt                    | Antal          |
|--------|----------------------------|----------------|
| 21906  | GLASSBÄGARE CAPTION LILA   | 100 ml, 500 st |
| 21904  | GLASSBÄGARE CAPTION ROSA   | 230 ml, 500 st |
| 21905  | GLASSBÄGARE CAPTION TURKOS | 160 ml, 500 st |
| 21901  | GLASSBÄGARE PAPPER BRUN    | 500 ml, 800 st |
| 21902  | GLASSBÄGARE PAPPER VIT     | 500 ml, 800 st |
| 21903  | LOCK GLASSBÄGARE SVARTA    | 1500 st        |
| 32101  | GLASSKED PAPPER            | 100 st         |

## VÅFFLOR



| Art nr | Produkt              | Antal             |
|--------|----------------------|-------------------|
| 76002  | GLASSTRUT VÅFFLA 3AN | 140*53 MM, 336 ST |
| 76003  | GLASSTRUT VÅFFLA 5AN | 150*70 MM, 240 ST |
| 76004  | GLASSTRUT VÅFFLA 6AN | 165*90 MM, 216 ST |





Kobia AB | Tyresö - Göteborg - Hässleholm | [www.kobia.se](http://www.kobia.se) | [info@kobia.se](mailto:info@kobia.se) | Växel 010-206 77 91 | Order 010-206 77 95

