



Frestelser

Inspiration från Kobia och partners #1 Vår/Sommar - 2026

Möt vår nya inköpschef Johan Lindberg

Sommarsäsongens bästa recept

Stor guide till Hantverksglass & Gelato

Fokus på kaliforniska russin och valnötter

Se mer av oss: besök vår nya webbplats





*Nya recept för
vår & sommar
sid. 36*



Trycksak
3041 0001



**Leipurin och
Kobia blir del av
Lantmännen.**
Läs mer



Frestelser

#1

I detta nummer:

Nya kobia.se	4
Välkommen Johan Lindberg	6
Kaliforniska valnötter	8
Hantverksglass & Gelato	12
Nytt i sortimentet	34
Säsongens recept	36
Chokladdekorationer	47
Easy produkter	50
Kaliforniska russin	52
Kobia e-handel	56



EN SÄSONG FYLLD AV NYA MÖJLIGHETER

Även om vintern ännu håller sitt grepp om landet, börjar ljuset sakta återvända och med det kommer känslan av nystart. I bagerier och konditorier runt om i landet pågår planeringen för vårens och sommarens säsong, fylld av färg, smak och kreativitet. För oss på Kobia är den här säsongen en chans att visa hur brett och levande vårt sortiment är och hur vi tillsammans med våra partners kan skapa ännu fler frestelser.

I detta nummer av Frestelser bjuder vi på en stor dos värkänsla, med allt från våra senaste produktnyheter till tips och recept inför säsongens högtider. **Vi lyfter fram hantverksglass och gelato - ett område som växer snabbt och där vi erbjuder både kunskap och råvaror för dig som vill utveckla din verksamhet.** Du möter även vår nya inköpschef Johan Lindberg som tillsammans med vårt R&D-team fortsätter att stärka sortimentet med kvalitet, innovation och hållbarhet i fokus.

Säsongen bjuder också på klassiker i ny tappning: rabarber, lavendel, jordgubb/smultron, russin och valnötter får ta plats i både bakverk och desserter. Vårt R&D team har tagit fram recept och inspiration som gör det lätt att förnya sortimentet utan att tappa hantverket.

Vi har nyligen lanserat vår nya webbplats, skapad för att göra det enklare att hitta information, inspiration, produkter och recept allt samlat på ett ställe. Håll utkik efter kommande kurser och workshops, där du får möjlighet att utvecklas och inspireras tillsammans med våra experter och kollegor i branschen.

Vår ambition är densamma som alltid att ge dig som bager eller konditor de bästa förutsättningarna att lyckas, oavsett säsong. Låt dig inspireras och låt våren börja i smakens tecken.

/Team Kobia

Frestelser



Ny webbplats!

Få tillgång till de senaste
nyheterna - besök nya

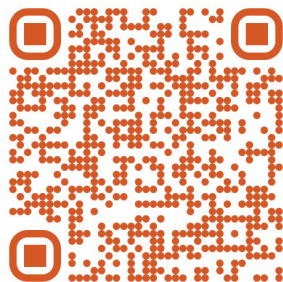
kobia.se 



Nytt nyhetsbrev!

Få tillgång till de senaste nyheterna först - registrera dig för vårt nya nyhetsbrev

Anmäl dig här:



[Prenumerera på vårt nyhetsbrev](#)

Se till att du får den senaste marknadsinformationen från Kobia. Anmäl dig till våra utskick för att ta del av inbjudningar till events, kurser, nya produkter, kampanjer, recept och händelser särskilt anpassat för din verksamhet.

” — Det jag mest ser fram emot är att utveckla Kobias och hela Leipurin-koncernens affärer med både kunder och samarbetspartners. Målsättningen är att i förlängningen skapa de bästa förutsättningarna för våra kunder.

— Johan Lindberg, Chef inköp och sortiment



Välkommen:

Johan Lindberg - Ny ansvarig för inköp och sortiment

Med sin ständigt positiva inställning, stora driv, långa branscherfarenhet och känsla för olika verksamheter har nu den tidigare inköpschefen för Din Bagare Sverige trätt in i en ny roll för Kobia och Leipurin Group. Vi välkomnar Johan Lindberg som ny inköpschef.

Johan, beskriv din bakgrund i branschen. - Min karriär inom bageri startade 1998 då jag började jobba på lagret hos Norlander Food. Innan dess hade jag jobbat på både Arla och Menigo i några år. Kopplingen till Norlander var väldigt naturlig då jag växt upp med denna familj sedan jag var två år gammal. Efter ett år på lagret blev jag erbjuden en innesäljartjänst och året därefter fick jag en utesäljartjänst som övergick till ett regionsansvar för både Göteborg och Norrland. Efter fem år övergick denna tjänst till en säljcoachroll för Sverige. 2006 förvärvade Zeelandia Norlander Food och då fortsatte anställningen med en KAM roll inom koncernen.

De sista fem åren jobbade jag inom Zeelandia delvis som industriansvarig men i första hand som Din Bagare-ansvarig. 2018 gick Din Bagare ut med att de sökte en inköpare för grupperingen och denna roll sökte jag och fick. Detta var en roll som jag sedan hade i sju år. I februari i år så tackade jag ja till inköpschefensrollen på Kobia/Leipurin.

Vad fick dig intresserad av din nya tjänst på Kobia och Leipurin Group? - Det är en spännande koncern och företag att jobba för i ett expansivt skede med mycket spännande saker som händer framöver.

Vilka kommer dina huvudsakliga arbetsuppgifter att vara? - Min huvudsakliga uppgift kommer vara att förhandla avtal för Kobia. Det andra ansvarsområdet är att hålla sortimentet uppdaterat med i första hand hjälp från vårt fantastiska R&D team. Även strategiskt inköpsarbete i Leipurin koncernen kommer att tillkomma på sikt.

Hur har dina veckor på Kobia känts hittills? - Intensiva och väldigt givande och roliga. Jag trivs som fisken i vattnet!

Vad ser du mest fram emot i din nya roll? - Att utveckla Kobias och hela koncernens affärer med både kunder och samarbetspartners. Målsättningen är att i förlängningen skapa de bästa förutsättningarna för våra kunder.

Vi önskar Johan varmt välkommen till Kobia och Leipurin-teamet!

Fyra snabba med Johan

Favoritbakverk: **Princessbakelse!**

Bästa fritidssysslor: **Umgås med barnbarnet och att spela golf.**

Familj: **Fru sedan 30 år och två vuxna barn.**

Ett barnbarn.

Vad gör en perfekt arbetsdag? **När man gör ett riktigt bra avtal både för Kobia och för våra kunder!**

Johan Lindberg nås på epost johan.lindberg@kobia.se eller tfn 070 525 55 80



INSPIRERA

dina kunder



**Kaliforniska valnötter -
Hälsosam krispighet i varje tugga**

KONTAKT: charlie@comeintothegarden.co.uk www.walnuts.org

KALIFORNISKA VALNÖTTER

Inspiration för generationer

Mer än 99 % av alla valnötter i USA odlas i de bördiga jordarna i Kaliforniens Central Valley. Internationellt står Kalifornien för ungefär hälften av världens valnötshandel.

Valnöten odlades först i Kalifornien av franciskanska fäder i slutet av 1700-talet. De tidigaste valnötterna som kom till Kalifornien kallades "missionsvalnötter". Till skillnad från dagens valnötter var dessa första sorter små med hårda skal. Träden trivdes utmärkt i Kaliforniens medelhavsliknande klimat.

De första kommersiella planteringarna började 1867 i staden Goleta i Santa Barbara County, där engelska valnötter planterades. Centrumet för Kaliforniens valnötsproduktion flyttade norrut till Central Valley i en av de mest dramatiska hortikulturella förändringarna i historien. Bättre odlingsområden, förbättrad bevattning och effektivare skadedjursbekämpning i norr ledde till högre skördar som ökade för varje år. Idag är Central Valley i Kalifornien statens främsta område för valnötsodling. Dess milda klimat och djupa, bördiga jordar ger perfekta förutsättningar för att odla kaliforniska valnötter.

Visste du att valnötter också räknas som färskvaror?

När du fyller ditt kylskåp med ingredienser som frukt och grönsaker, glöm inte valnötterna. Förvaring i kylskåp förlänger deras färskhet avsevärt, och de kan till och med frysas in.

Valnötter kan också förbättra smak och konsistens i nästan vilket recept som helst och tillföra en hälsosam "crunch" till ett brett urval av bakverk, desserter, sallader och huvudrätter. Ett garanterat sätt att ge inspiration – både i ditt företag och i ditt kök.



Den näringsrika nöten

När valnötter äts som en del av en medelhavskost (en kost rik på fisk, grönsaker, frukt, fullkornsprodukter, olivolja, nötter, baljväxter och bönor) kan de minska risken för både hjärt- och kärlsjukdomar och stroke. En ny studie visar att en medelhavskost som inkluderar trädnötter, främst valnötter, var förknippad med 30 % lägre risk för hjärt-kärlhändelser (hjärtattack, stroke) och särskilt 46 % lägre risk för stroke, jämfört med en fettsnål kost.

EU har bekräftat att en handfull valnötter om dagen (30 gram) kan ha en positiv effekt på blodkärlens elasticitet och därmed bidra till ett friskt hjärt- och kärlsystem.¹

Kaliforniska valnötter är alltså ett utmärkt tillskott till en mängd olika produkter och har inspirerat till hundratals nya produkter varje år över hela världen.

Varför inte inspirera dina kunder med tillsatsen av kaliforniska valnötter nästa gång du funderar på att utöka ditt sortiment? De smakar inte bara utsökt, de kan också berika dina produkter näringsmässigt på flera innovativa sätt.

www.walnuts.org



¹EFSA-godkänd hälsopåstående / Som en del av en balanserad kost och en hälsosam livsstil.

KARLSBADERSNÄCKA MED TOSCA PÅ KALIFORNISKA VALNÖTTER

Lätt och fin saftig bulle med vaniljfillning. Toppad med en knäckigt krispig tosca på kaliforniska valnötter.

Karlsbaderdeg

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	1000
05317	KRONÄGG	ÄGG FLYTANDE BIB	400
51500	ARLA	SMÖR NS	1000
02100	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	3500
26120	HANSON	BAGERISALT	30
01740		BAKPULVER	20
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	130
00205	NORDIC	STRÖSÖCKER 500	550

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
34732	BAKELS	REMONS VANILJ LYX UPK	2000

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
51500	ARLA	SMÖR NS	100
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	100
00205	NORDIC	STRÖSÖCKER 500	100
00209	KOBIA	GLUKOSSIRAP	100
02201	BODÉN	VALNÖTTER HALVOR/BITAR 20%	400

Blanda alla ingredienser 15 min sakta och 5 min på medelhastighet. Låt vila i kyl ca 30 min. Kavla ut degen på 4mm. Stryk på fyllningen och strö på hackade valnötter. Vik ett treslag på degen. Tillverka en knut. Jäs ca 60 min. Grädda i 220°C i ca 8-10 min. Koka ingredienserna utom valnötter till toppingen till 112-114°C, blanda i valnöterna. Toppa de färdigräddade bullarna med valnötssmeten.

” — Valnötter med sin milda, fylliga smak och fina krispighet fungerar väldigt bra i exempelvis en tosca. Här får du rejäla bitar nötter i kombination med ett tunt lager söt knäck.

— Johan Sjöstrand, utvecklingsbagare
Kobia R&D





VALNÖTSKONGRESS MED KALIFORNISKA VALNÖTTER

En lyxigare nötkongress i smördeggsform. Traditionellt görs den här kakan på hasselnötter men de kaliforniska milda valnötterna ger en fin smakvariation.

Form

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
21540	KOBIA	SMÖRDEGSFORM 8 CM	5100

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
02201	BODEN	VALNÖTTER HALVOR/BITAR 20%	600
71115	AVELLA	HASSELNÖTSMJÖL LÄTTROSTA	400
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	1500
15413	STJÄRNÄ	ÄGGVITA FLYTANDE	800
94025	DIPLOM	VANILJKRÄM KOKT SPRITS UP	1000

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
02201	BODEN	VALNÖTTER HALVOR/BITAR 20%	500

Krossa valnötterna och blanda sedan dessa med hasselnötsmjölet, socker och äggvita. Låt svälla i 60 min. Spritsa en klick vaniljkräm i varje form. Fyll formen upp till kanten med nötmassan. Toppa med en valnötshalva. Baka av på 180°C i ca 20 min.



NYHET!

02201

VALNÖTTER HALVOR/BITAR 20%
11,34 KG

Kaliforniska valnötter. Krispiga och fina med ren smak.

Kobia R&D

Innovation & Utveckling



JOHAN SJÖSTRAND

Utvecklingsbagare, Kobia R&D

0451-77 95 47 | johan.sjostrand@kobia.se

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

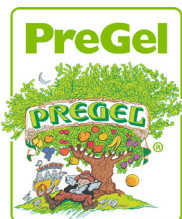
Kobia saluför hela sortimentet från italienska PreGel, tillsammans med alla övriga ingredienser och råvaror du behöver för gelato. Exempelvis puréer från Boiron, smakpastor från Dreidoppel, emballage och tillbehör som toppings, choklad, kakao, fryst frukt, bär eller nötter. Vi distribuerar till hela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

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

**RONNY BJÖRKLUND**

Utvecklingsbagare, Kobia R&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.

Kobin R&D
Innovation & Utveckling

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 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 Citronskal	525 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 VATTEN	50 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 Citronskal	525 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	SMAKPASTA 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” glasssången 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 smakpastor 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 omiskännliga 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 PASSIONSFRUKT 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 lättsmak 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 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.
- Jämnt 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 APPELSIN
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 PERSIKAV
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 RHABARBER
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.

Upptäck en stabil färskost

Vår nya färskost, i en ny praktisk förpackning, passar all typ av bakning. **Arla® Pro Färskost Naturell & Stabil 25 %** har en krämig konsistens med mild och syrlig smak som lyfter dina bakverk. Den är speciellt framtagen för att ge långvarig stabilitet i bakverk och desserter.

Vi ses på kund.arla.se



ARLA PRO.

PARTNERS
AT HEART



NYHET!

60852 - ARLA P
FÄRSKOST NATURELL 25%
1,8 KG

KRÄMIGA OCH FYLLIGA SMAKER



95056 SMAKPASTA LATTE
MACCHIATO 1 KG

Smakpasta med smakkombinationen espresso och mjölk.



95057 SMAKPASTA KAREMELL
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 kakao smak 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

Haselnötspasta med 15 % hasselnötsbitar. Tillverkad av hasselnötsmassa.



95043 SMAKPASTA KOKOSNÖT
1 KG

Kokosnötspasta 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
ÄGGLÖR 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 riven 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

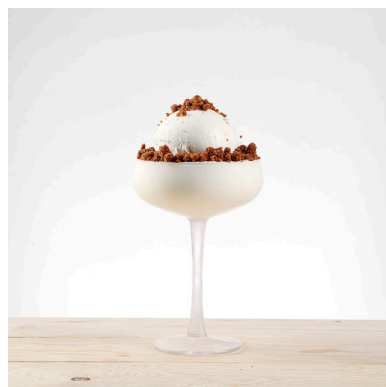
Söt sås med mjuk smak av citronkrämsfyllda kakor och kexbitar.



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

TOPPING CARAMEL/KOLA-SÅS 0,9 KG


54202 - LINDAHL

TOPPING CHOKLAD/CHOKLADTOPPING 0,9 KG


54204 - LINDAHL

TOPPING JORDGUBB 0,9 KG

54207 - LINDAHL

TOPPING SALTED CARAMEL 0,9 KG


54205 - LINDAHL

TOPPING HALLON 0,9 KG

54208 - LINDAHL

TOPPING SALTLAKRITS 0,9 KG


Se 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



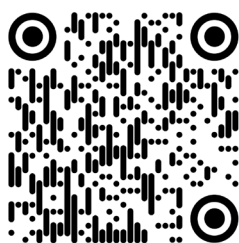
Art nr	Produkt	Antal
76002	GLASSTRUT VÅFFLA 3AN	140*53 MM, 336 ST
76003	GLASSTRUT VÅFFLA 5AN	150*70 MM, 240 ST
76004	GLASSTRUT VÅFFLA 6AN	165*90 MM, 216 ST



Nytt i sortimentet



Se inspiration från
Flora - scanna QR



LANSERING 1/3

Flora - Mix för vegan mjukglass och gelato

Nytt i sortimentet är Flora Ice Cream Mix som består av en blandning av linsprotein och vegetabilisk olja. Produkten är idealisk för produktion av växtbaserad mjukglass och kan även användas för gelatoberedning.

NYHET!

01045 - FLORA
GLASSMIX VEGAN
8*1 L



Kaliforniska valnötter - krispiga och fylliga

Nu har vi tagit in Kaliforniska valnötter. Krispiga och fina med ren smak.

NYHET!

02201
VALNÖTTER
HALVOR/BITAR 20%
11,34 KG

Ny stabil färskost i praktisk förpackning från Arla Pro

Arla® Pro Färskost Naturell & Stabil 25% lämpar sig för all typ av bakning. Den passar bra att blanda med andra ingredienser och produkten adderar hög stabilitet över tid oavsett bakverk eller dessert, utan att släppa vassle. Det här är den perfekta färskosten för bakad cheese cake, mousse och fyllningar till croissanter eller andra bakverk. Den fungerar även utmärkt till frosting och annan dekor.



60852 - ARLA P

NYHET!

FÄRSKOST NATURELL 25%
1,8 KG



Ny remons med vaniljsmak från Bakels

Palmfri fettbaserad remons utan kärnor. Slät och fin konsistens med extra fyllig och komplex vaniljsmak från två olika vaniljsmaker, varav en är bourbon vanilj. Färdig att användas i vete- karlsbader- och wienerbröd och i mjuka kakor.

NYHET!

34732 - BAKELS

REMONS VANILJ LYX UPK
14 KG



Specialframtaget muffinstråg Greta - fyller en hel plåt

Äntligen finns ett bra muffins-ark framtaget efter klassiskt bakplåtsmått.

- Fyller en hel plåt!
- Format ark - 609 x 435 mm
- Muffinform - bredd 70 mm, höjd 50 mm
- 100 ark/krt - 3500 formar/krt

NYHET!

29801

MUFFINSTRÅG GRETA
35 FORMAR



Dessertskål med klack

Klassiskt dessert/bakelseglas i smidig storlek. Diameter botten 60 mm, diameter topp 74 mm. Total höjd 54 mm (inkl klack 10 mm). PS-plast. Tål frysning.

NYHET!

29802

DESSERTSKÅL MED KLACK
155 ML - 200 ST

*Vill du veta mer
om vårens och
sommarens
nyheter, kurser
och events? Besök
nya kobia.se*





Kobia R&D
Innovation & Utveckling



JOHAN SJÖSTRAND

Utvecklingsbagare, Kobia R&D

0451-77 95 47 | johan.sjostrand@kobia.se

Säsong:**Recept och inspiration** för vårens och sommarens högtider

Inspireras av receptidéer och produkter för vår, sommar och högtider som påsk och Mors dag. Här hittar vi smaker som lavendel, citron, smultron, rabarber, nougat, mandel och choklad. Vårt R&D-team bjuder på sina bästa recept.

SMÖRDEGSMAZARIN MED CITRON OCH LAVENDEL

Lavendel går väldigt bra ihop med citron. I den här smördegsmazarinen hittar du en sötsyrlig lemoncurd ihop med en blommig och kryddigt lavendelsmakande fondant.

Form

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
21540	KOBIA	SMÖRDEGSFORM 8 CM	5100

Mazarinmassa

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01103	DIPLOM	MANDELMASSA	2000
51500	ARLA	SMÖR NS	1000
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS	500
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	200

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01659	KOBIA	LEMONCURD	1000

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
02404	BELGOS	FONDANT FÄRDIG MJUK	1000
95072	DREIDOP	SMAKPASTA LAVENDEL	50

Blanda smör lite i taget i mandelmassan med vinge. Tillsätt ägg lite i taget. Blanda i vetemjöl på låghastighet i ca 1 min. Spritsa i curden

SMÖRDEGSMAZARIN MED NOUGAT

En riktig nougatupplevelse i smidigt mazarinformat! Söt med rik och krämigt fyllig nötsmak.

Form

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
21540	KOBIA	SMÖRDEGSFORM 8 CM	5100

Mazarinmassa

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01103	DIPLOM	MANDELMASSA	2000
51500	ARLA	SMÖR NS	1000
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS	500
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	200

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
72730	LUBECA	SMÖRNOUGAT	1000

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
72730	LUBECA	SMÖRNOUGAT	1000

Blanda smör lite i taget i mandelmassan med vinge. Tillsätt ägg lite i taget. Blanda i vetemjöl på låghastighet i ca 1 min. Spritsa i smörnougaten i smördegformen. Spritsa på mazarinmassan. Baka av på 180°C i ca 20 min. Vänd plåten och låt svalna. Spritsa på smörnougaten och dekorera med hasselnötter.

” — Smörnougaten från Lubeca är riktigt god och perfekt att använda som fyllning och topping eftersom den inte kräver någon temperering.

— Johan Sjöstrand, utvecklingsbagare Kobia R&D

SEASON CAKE JORDGUBB/SMULTRON

Saftig muffin fylld med jordgubb/smultronsylt, doppad i choklad och toppad med en jordgubbsfrosting.

Muffin

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62851	ZEELAND	MJUK KAKMIX SEASON CAKE	2000
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	1050
15411	STJÄRNÄ	ÄGG FLYTANDE BIB	1050
69102	POWER O	RAPSOLJA	900
		VATTEN	675

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01582	KOBIA	DIPLOM JORDGUBB/SMULTRONSYLT	1500

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	200
51500	ARLA	SMÖR NS	100
60852	ARLA PR	FÄRSKOST NATURELL 25%	300
95054	DREIDOP	SMAKPASTA JORDGUBB	30

Coating

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
72721	LUBECA	CHOKLAD CHIPS MÖRK 70% WE	1000
69102	POWER O	RAPSOLJA	200

Blanda alla ingredienser på medelhastighet i 3-5 minuter med vinge. Fyll önskad form till hälften. Spritsa i sylten. Baka av på 180°C i 20-40 min beroende på formens storlek. Spritsa i lite sylt. Värm chokladen till coatingen och blanda ner oljan. Doppa toppen på kakorna. Vispa ihop ingredienserna till toppingen. Spritsa toppingen på kakorna.

SEASON CAKE RABARBER

Saftig kardemummamuffin fylld med rabarbersylt, doppad i vit choklad och toppad med en rabarberfrosting.

Muffin

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62851	ZEELAND	MJUK KAKMIX SEASON CAKE	2000
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	1050
15411	STJÄRNÄ	ÄGG FLYTANDE BIB	1050
69102	POWER O	RAPSOLJA	900
		VATTEN	675
67106	KRYTA	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVMALDA	20

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01583	KOBIA	DIPLOM RABARBERSYLT	1500

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
95053	DREIDOP	SMAKPASTA RABARBER	60
51500	ARLA	SMÖR NS	100
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	200
00348	MONDEL	FÄRSKOST PHILADELPHIA	300

Coating

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
72704	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT 29% WEISSE	1000
69102	POWER O	RAPSOLJA	200

Blanda alla ingredienser på medelhastighet i 3-5 minuter med vinge. Fyll önskad form till hälften. Spritsa i sylten. Baka av på 180°C i 20-40 min beroende på formens storlek. Smält chokladen till coatingen och blanda i oljan. Doppa toppen på kakan. Blanda ingredienserna till toppingen. Spritsa på kakan.



SEASON CAKE CITRON OCH LAVENDEL

Saftig citronmuffin toppad med vit choklad smaksatt med lavendel och på det en lavendelfrosting.

Muffin

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62851	ZEELAND	MJUK KAKMIX SEASON CAKE	2000
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	1050
15411	STJÄRNÄ	ÄGG FLYTANDE BIB	1050
69102	POWER O	RAPSOLJA	900
		VATTEN	675
95044	DREIDOP	SMAKPASTA CITRON	200

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	200
51500	ARLA	SMÖR NS	100
60852	ARLA PR	FÄRSKOST NATURELL 25%	300
95072	DREIDOP	SMAKPASTA LAVENDEL	30

Coating

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
72703	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT 29%	1000
69102	POWER O	RAPSOLJA	200
95072	DREIDOP	SMAKPASTA LAVENDEL	50

Blanda alla ingredienser på medelhastighet i 3-5 minuter med vinge. Fyll önskad form till hälften. Baka av på 180°C i 20-40 min beroende på formens storlek. Smält chokladen till coatingen och mixa i smaken och oljan med en stavmixer. Doppa toppen på kakan. Blanda toppingen och spritsa på kakan,

NYHET!

29801

**MUFFINSTRÅG GRETA 35 FORMAR
50*50*70 MM, 100 ST/ KART**

Fyller en hel plåt! 609 x 435 mm. Muffinform
- bredd 70 mm, höjd 50 mm. 100 ark/krt - 3500
formar/krt.



NYHET!

29802

DESSERTSKÅL MED KLACK

155 ML - 200 ST



SOMMARBAKELSE

Sommrig bakelse med botten av mandel och citron, ett krisp av havre och en sylt med rabarber som sveps in i en mousse av yoghurt och vanilj.

Botten

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

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.

Havrekrisp

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
51500	ARLA	SMÖR NS	220
05325	ABDON	HAVREGRYN	280
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	160
01730	KOBIA	NATRIUMBIKARBONAT	3
26120	HANSON	BAGERISALT	3
72726	LUBECA	CHOKLAD CHIPS LJUS 37% INTENSE	100
72727	LUBECA	MANDELPRALINE	250

Blanda smör, havregryn, socker, bikarbonat och salt. Strö bland-

ningen på plåt med bakplåtspapper. Baka av i ugn på 180° ca 15 min. Låt svalna. Smält chokladen och blanda med praliné och havresmulorna.

Yoghurt och Vanijmousse

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
09699	ARLA PR	TURKISK YOGHURT	600
07419	ARLA	YOGHURT MILD NATURELL	400
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	400
95059	DREIDOP	SMAKPASTA VANILJ MORONY	14
68401	GELITA	GELATINBLAD	40
70810	ARLA PR	VISPGRÄDDE 36% HÖGPAST	2000

Blanda yoghurt, socker och smakpasta. Värm en del av blandningen i en kastrull och smält ner urkramade gelatinblad. Blanda ner i resten av yoghurtblandningen och vänd ner lättvispad grädde.

Sylt

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01583	KOBIA	DIPLOM RABARBERSYLT	1000

Lemoncurd

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01659	KOBIA	LEMONCURD	1000

Stansa ut bottnar och tryck ner i glaset. Spritsa i rabarbersylt och fyll moussen till hälften i formen. Strö över havrekrisp och fyll på med mousse. Glasera toppen glaze och dekorera med lemoncurd, chokladdekor och kvartade jordgubbar.

MACARONBAKELSE MED HALLON TILL MAMMA

Mamma är värd all kärlek. Macaronbotten fylld med en kräm som är smaksatt med hallon och vanilj och kompott på hallon.

Macaronbotten

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62852	ZEELAND	MACARONMIX	1000
		VATTEN	190
17671	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG RÖD	3

Blanda med vinge i 5 min på medium hastighet. Tillsätt färg under blandningen. Spritsa Macaron på silikonark (Silpat). Låt vila i rumstemperatur i 1 timma. Baka av på 150 °C med öppet spjäll, ca.10-12minuter. Bakas med fördel i däckugn.

Fruktfyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62840	ZEELAND	HALLONFYLLNING FRUITFUL 70%	500

Spritsa på hallonfyllning på den understa botten.

Vispad hallontryffel

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
58410	ARLA	STANDARDMJÖLK GT	240
00209	KOBIA	GLUKOSSIRAP	40
95059	DREIDOP	SMAKPASTA VANILJ MORONY	2
95052	DREIDOP	SMAKPASTA HALLON	50
68401	GELITA	GELATINBLAD	18
72703	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT 29%	420
58910	ARLA	VISPGRÄDDE 40% GT	480

Spritsa hallontryffel och toppa med botten.

Dekor

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
64371	BARBARA	CHOKLADDEKOR MÖRK MAMMA	

Avsluta med att spritsa hallontryffel uppe på bakelsen och dekorera med hallon och ett mamma sigill.

64371 - BARBARA

CHOKLADDEKOR MÖRK MAMMA 24*40 MM, 110 ST



PIERRE EKELÖF

Utvecklingskonditor, Kobia R&D

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



NYHET!

34732 - BAKELS

REMONS VANILJ LYX UPK

14 KG



KARLSBADERKRINGLA MED KARDEMUMMA

Klassiskt fyllig och smörig karlsbaderkringla med vanilj/kardemummafyllning. Doppad i kardemummasocker.

Karlsbaderdeg

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	1000
15411	STJÄRNÄ	ÄGG FLYTANDE BIB	400
51500	ARLA	SMÖR NS	1000
02100	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	3500
26120	HANSON	BAGERISALT	30
95002	KOCKEN	BAKPULVER	20
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	130
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	550

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
34732	BAKELS	REMONS VANILJ LYX UPK	2000
67106	KRYTA	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVMALDA	20

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
51500	ARLA	SMÖR NS	500
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	500
67106	KRYTA	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVMALDA	30

Blanda alla ingredienser 15 min sakta och 5 min på medelhastighet. Låt vila i kyl ca 30 min.

Kavla ut degen på ca 4mm. Stryk ut vaniljremonsen och strö på kardemumma. Vik ett treslag på degen. Sporra ut längder, tillverka kringlor.

Jäs ca 60 min. Grädda i 230°C i ca 6-8 min.

Låt svalna lite. Pensla med smält smör och doppa i kardemummasocker.

LEVAIN ROSTAD RÅG

Rostad stenmalen råg ihop med rågsurdeg sätter smak på detta levainbröd. Brödet är väldigt gott i sig men här är det även tillsatt valnötter för en extra lyxig upplevelse.

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	2200
02109	ABDON	VETEMJÖL TIPO 00	2800
		Rågsurdeg egen	1000
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	10
26120	HANSON	BAGERISALT	100
05268	ABDON	RÅGMJÖL STENMALET GROVT	600
02201	BODEN	VALNÖTTER HALVOR/BITAR 20%	600

Rosta rågmjölet på 220°C i ca 10 min. Låt svalna.

Blanda alla ingredienser utom valnötter i 10 min sakta och 5 min på medelhastighet. Tillsätt valnötter när degen är färdigblandad. Låt degen ligga i en bunke och vila 1-2 timmar i rumstemperatur. Ställ in degen i kylan och låt stå i 12-20 timmar.

Tag ut bunken och låt stå i rumstemp i 1-2 timmar. Stjälp upp degen och forma efter tycke, och doppa i rågmjöl. Låt jäsa ca 1 timme. Vänd och bakas av. 270°C ner till 230°C i 35 min.

” — *Genom rostning genomgår mjölet en Maillardreaktion, vilket ger en djupare, mer komplex och nötig smakprofil till det färdiga brödet. Den ”råa” smaken av mjölet tillagas bort och ersätts med rikare, karamelliserade toner.*

— Ronny Björklund, utvecklingsbagare
Kobia R&D

” — Ett bröd bakat på durum blir ofta matigare och har mer tuggmotstånd än bröd bakat på vanligt vetemjöl. Det får en lite tätare struktur och en väldigt aptitlig färg.

— Ronny Björklund, utvecklingsbagare
Kobia R&D

DURUMLEVAIN MED ROSTADE SOLROSKÄRNOR

Matigt durumbröd med surdeg. Smaksatt och toppat med rostade solroskärnor.

Deg

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	2400
68101	N/A	DURUMVETEMJÖL FINMALET	2800
		VETE/LEVAINSURDEG	1200
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	10
26120	HANSON	BAGERISALT	100

Tillsätt när degen är klar

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
22000	N/A	SOLROSKÄRNOR Bakery	600

Rosta solroskärnor på 220°C i ca 10 min. Låt svalna. Blanda alla ingredienser utom solroskärnor i 10 långsamt och 5 min på medelhastighet. Tillsätt de rostade solroskärnorna.

Låt degen ligga i en bunke och vila 2 timmar i rumstemperatur. Vik degen efter 1 och 2 timmar.

Ställ in degen i kylan och låt stå i 12-20 timmar.
Tag ut bunken och låt stå i rumstemp i 1-2 timmar.
Stjälp upp degen och forma efter tycke.
Låt jäsa ca 1 timme.
Vänd och bakas av.





RONNY BJÖRKLUND

Utvecklingsbagare, Kobia R&D

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



Något utöver det vanliga

HEMMAGJORD GRANOLA

Skapa din egen unika Granola – enkelt, kostnadseffektivt och inspirerande!

Med Bakels Frödekor som bas kan du utveckla härliga varianter av Granola. Fröblandningen ger en balanserad och välsmakande grund – perfekt för att bygga vidare på med dina egna ingredienser och idéer.

Med Kobias breda sortiment av smaksättningar kan du snabbt och smidigt skapa dina egna unika granolamixer som sticker ut och ger dina kunder något nytt och spännande i hyllan.

GRUNDRECEPT GRANOLA

receptet ger 12 st burkar á 500 g

INGREDIENSER

Bakels Frödekor	5 000 g
Kobia Blomsterhonung	375 g
Pumpakärnor	750 g

ARBETSBESKRIVNING

Blanda ingredienserna med vinge i ca 1 minut.

Baka av i 180°C i ca 10 minuter.

Låt svalna.

Blanda i utvald smaksättning med vinge.

Här hittar du inspirerande smaksättning



Artikelnummer och produkter

54280088	BAKELS FRÖDEKOR
21701	BLOMSTERHONUNG
61004	TRANBÄR TORKADE
61008	APRIKOSER TORKADE 5 MM
61011	FIKON TORKADE HELA
03217	RUSSIN CALIF SELECT
61005	KOKOS MEDIUM
61006	KOKOS FINE
71106	HASSELNÖTTER ROSTAD HACKAD
71108	HASSELNÖT OROSTAD HEL
02203	VALNÖTTER HALVOR/BITAR 40%
04229	MANDEL NATURELL HEL 25/27
22000	SOLROSKÄRNOR BAKERY

Tema dekoration:

Utvalt för våren och sommaren dekorationer i choklad

+ Se shop.kobia.se för vårt kompletta sortiment av dekorationer och choklad

ALLA HJÄRTANS



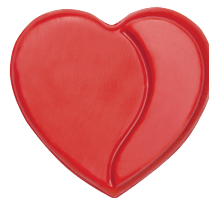
64353 CHOKLADDEKOR
HJÄRTA I LOVE YOU
34 MM, 240 ST

Dekoration av vit och mörk choklad med tryckt dekor.



64356 CHOKLADDEKOR
ÖPPET HJÄRTA ROSA
50X35 MM, 120 ST

Dekoration av rosafärgad vit choklad.



64352 CHOKLADDEKOR
HJÄRTA RÖTT 3D
34 MM, 240 ST

Dekoration av rödfärgad vit choklad.



64351 CHOKLADDEKOR
SMÅ ROSA HJÄRTAN
18X14 MM, 320 ST

Dekoration av rosafärgad vit choklad.

PÅSK



64367 CHOKLADDEKOR
PÅSKKYCKLING
35 MM, 240 ST

Vit chokladdekoration med färg och form som en påskkyckling i ett ägg.



64368 CHOKLADDEKOR
ÄGG 3D 2 FÄRGER
25*36 MM, 96 ST

Hela påskäggsdekorationer i vit choklad. Ihåliga. Rosa och grön dekor med prickar i hantverksstil.



64369 CHOKLADDEKOR MÖRK
GLAD PÅSK
24*40 MM, 110 ST

Dekoration av mörk choklad med tryckt dekor.



64366 CHOKLADDEKOR
MOROT
45 MM, 336 ST

Vit chokladdekoration färgad och formad som en morot. Perfekt som dekor för påsk eller morotskakan.

FÖSSTA TOSSDAN I MASS



64413 CHOKLADDEKOR
FÖSSTA TOSSDAN
60*30 MM, 48 ST

*Fira Fössta Tossdan I Mass!
Med den här dekorationen i
mörk choklad är det enkelt att
uppmärksamma den från bör-
jan småländska högtidsdagen.*

MORS DAG



64371 CHOKLADDEKOR
MÖRK MAMMA
24*40 MM, 110 ST

*Dekoration av mörk choklad
med tryckt dekor "Mamma" för
exempelvis Mors Dag.*

SPÅN, BLOSSOMS & KRISPPÄRLOG



64326 CHOKLADDEKOR BLOSSOM APELSIN 2,5 KG
64325 CHOKLADDEKOR BLOSSOM JORDGUBB 2,5 KG
64324 CHOKLADDEKOR BLOSSOM KAREMELL 2,5 KG

Ca 9x5 mm små spån av vit choklad med färg och smak.

64322 CHOKLADDEKOR BLOSSOM LJUS 2,5 KG
64321 CHOKLADDEKOR BLOSSOM MÖRK 2,5 KG
64323 CHOKLADDEKOR BLOSSOM VIT 2,5 KG

Ca 9x5 mm små spån av ljus, mörk eller vit choklad.



64318 CHOKLADDEKOR SPÅN MÖRK 2,5 KG
64320 CHOKLADDEKOR SPÅN VIT 2,5 KG
64373 CHOKLADDEKOR SPÅN GROV MÖRK 2,5 KG

Spån av choklad. För dekoration eller iblandning i mousse eller glass.

64333 KRISPPÄRLOR LJUS 4 MM, 500 G
64334 KRISPPÄRLOR MÖRK 4 MM, 500 G
64332 KRISPPÄRLOR VIT 4 MM, 500 G

Chokladöverdragna kexkuler för textur och smak eller som dekoration på bakverk.

PENNOR



64315 CHOKLADDEKOR
PENNA VIT
20 CM, 120 ST

Dekoration av vit choklad.

64316 CHOKLADDEKOR
PENNA MÖRK
20 CM, 120 ST

Dekoration av mörk choklad.

64314 CHOKLADDEKOR
PENNA MARMOR
20 CM, 120 ST

*Dekoration av mörk och vit
choklad.*

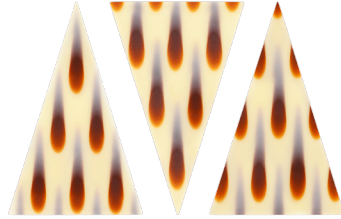
64317 CHOKLADDEKOR
PENNA ROSA MARMOR
20 CM, 120 ST

*Dekoration av rosafärgad och vit
choklad.*

DEKORATIONER



64302 CHOKLADDEKOR
KVADRAT MARMOR
4*4 CM, 390 ST
*Dekoration av mörk och vit
choklad.*



64303 CHOKLADDEKOR
TRIANGEL DROPPAR
3,5*5,5 CM, 450 ST
*Dekoration av mörk och vit
choklad.*



64301 CHOKLADDEKOR
TRIANGEL MARMOR
3,5*5,5 CM, 450 ST
*Dekoration av mörk och vit
choklad.*



64309 CHOKLADDEKOR
FJÄDER MARMOR
3*5 CM, 300 ST
*Dekoration av vit och mörk
choklad.*



64307 CHOKLADDEKOR
PILBLAD MARMOR
2,5 KG
*Dekoration av mörk och vit
choklad.*



64331 CHOKLADDEKOR
TWIST MARMOR
5,5 CM, 625 ST
*Dekoration av mörk och vit
choklad.*



64330 CHOKLADDEKOR
MINICIGARR VIT/MÖ
3,5 CM, 1920 ST
*Dekoration av mörk och vit
choklad.*



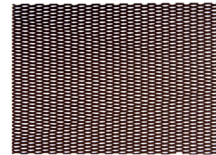
64348 CHOKLADDEKOR
GULDKULA
27 MM, 49 ST
*Kula av vit choklad täckt med
guldfärg.*



64310 CHOKLADDEKOR
KAFFEBÖNOR
1,1 KG
*1,8 cm stora chokladmoccabönor.
Smak av kaffe och choklad.*



64305 CHOKLADDEKOR
FILIGRAN MÖRK
4 CM, 610 ST
*Blandade dekorationer i fi-
ligranstil av mörk choklad.*



64362 CHOKLADGALLER
250*360 MM, 1,3 KG
*Galler tillverkat av högkvalitativ
mörk choklad. Vävd, öppen skiva
på 360 x 250 mm. Skär i mindre
bitar eller olika former.*



64312 CHOKLADDEKOR
BLOMMOR MIX
3*3,5 CM, 252 ST
*Dekoration av färgad vit choklad.
Tre sorter.*

VELLY & PEARLY SPRAY

Velly och Pearly - Kakaospray och Metallicspray.



Art.nr	Art.namn	Fp
64392	VELLY SPRAY BRUN	250 ml
64393	VELLY SPRAY LJUSGRÖN	250 ml
64394	VELLY SPRAY ORANGE	250 ml
64398	VELLY SPRAY ROSA	250 ml
64397	VELLY SPRAY RÖD	250 ml
64395	VELLY SPRAY VIT	250 ml
64399	PEARLY SPRAY GULD	250 ml
64400	PEARLY SPRAY SILVER	250 ml

36828 - KOBIA

KARDEMUMMABULLE OJ, 90*85 G

Klassisk kardemummakryddad vetebulle med kardemummafyllning. Tillverkad i Sverige. Tina, jäs, strö över exempelvis en blandning av strösocker och malen kardemumma och baka av.

36827 - KOBIA

PISTAGEBULLE OJ, 90*85 G

Klassisk kardemummakryddad vetebulle med pistagesmakande fyllning. Tillverkad i Sverige. Tina, jäs, toppa med exempelvis pärlsocker och baka av.

36825 - KOBIA

VANILJBULLE OJ, 90*85 G

Klassisk kardemummakryddad vetebulle med vaniljsmakande fyllning. Tillverkad i Sverige. Tina, jäs, toppa med exempelvis pärlsocker och baka av.

36830 - KOBIA

TOSCABULLE OJ, 90*85 G

Klassisk kardemummakryddad vetebulle med vaniljsmakande fyllning. Tillverkad i Sverige. Tina, jäs, toppa med exempelvis toska och baka av.



Tillverkade
i Sverige

36826 - KOBIA

KANELBULLE OJ, 90*85 G

*Klassisk kardemummakryddad vetebulle med
kanelfyllning. Tillverkad i Sverige. Tina, jäs, top-
pa med exempelvis pärlsocker och baka av.*

Kalifornien BETYDER Kvalitet



KALIFORNIA GULD

Historien om de kaliforniska russinen börjar omkring 1848, när Kaliforniens "guldrush" lockade många nybyggare längre och längre västerut. Även om detta gjorde några personer rika, var den verkliga rikedom som Kalifornien hade att erbjuda ännu oupptäckt - en ny, mer smakfull sorts guld.

År 1873 introducerades en ny druvsort. William Thompson, en kalifornisk vinodlare, erkänns för att ha introducerat sorten som senare fick namnet "Thompson Kärnfri".

Denna kärnfria druva är idag den mest associerade med kaliforniska russin och står för över **85 % av dagens kaliforniska russinskörd.**

Russin är helt enkelt torkade druvor. Fram till medeltiden var russin det näst mest populära sötningsmedlet - efter honung. Idag producerar över **1 500 odlare** den kaliforniska russinskörden som täcker ungefär **140 000 hektar**, allt inom en radie av ca 10 mil från staden Fresno i centrala San Joaquin Valley.



GLOBALA STANDARDER

Kaliforniens russinodlingar håller världsklass. Branschen är väl reglerad och sköts med minimala kemiska ingrepp under odlingsfasen. Med i genomsnitt 300 soldagar per år torkas druvorna i den varma kaliforniska solen. Deras sötma utvecklas naturligt eftersom sockret i druvorna koncentreras vid torkning. Soltorkningen är avgörande för russinens smak och mörka färg, vilket ger en rik karamelliserad smak.

Skörden sker vanligtvis varje år i slutet av augusti eller början av september. Russinen torkas antingen på pappersbrickor på marken mellan vinraderna eller direkt på vinrankan. Torkningen tar cirka 3-4 veckor vid 35-40 grader Celsius. Därefter samlas russinen i behållare och levereras till förädlingsanläggningarna.

Den årliga skörden ligger i genomsnitt på cirka **200 000 metriska ton**. En del av denna används till russinjuicekoncentrat (med minst 70 % naturliga fruktsockerämnen) samt russinpuré (gjord av 100 % russin). Dessa två produkter används som ingredienser i ett brett spektrum av livsmedel inom mejeri, kryddor, konfektyr och bageri.

POPULÄRA I NORDEN

Kaliforniska russin är de mest föredragna i Skandinavien med en volymandel på 29,5 % och används i ett brett utbud av produkter, inklusive konfektyr, frukostflingor, bakverk och huvudrätter. De eftertraktade kaliforniska russinen höjer det näringsmässiga värdet på produkter och menyer, samtidigt som de tillför naturlig sötma och textur. Sverige är fortfarande den största marknaden för kaliforniska russin i Skandinavien, med cirka **2 500 ton importerade under 2024**.





KRYDDIGT SURDEGSBRÖD MED KALIFORNISKA RUSSIN

Väl smaksatt och kryddigt bröd med fin sötma från russin. Passar bra till påsk!

Kobia R&D
Innovation & Utveckling

Deg

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	2000
02109	ABDON	VETEMJÖL TIPO 00	2800
		RÅGSURDEG	800
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	16
54201	SV. HO	HONUNG FLYTANDE AKACIA	100
67104	KRYTA	INGEFÄRA MALEN	10
67101	KRYTA	POMERANSSKAL MALDA	10
67107	KRYTA	NEJLIKA MALEN	5
67102	KRYTA	KANEL MALEN	5
26120	HANSON	BAGERISALT	100

Tillsatt när degen är färdigblandad

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
03217	LION	RUSSIN CALIF SELECT	800

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
54280088	BAKELS	FRÖDEKOR	1000

Blanda alla ingredienser utom salt och russin på 10 min sakta, 4 min på medelhastighet. Tillsätt salt och blanda ytterligare ca 2 min. Tillsätt russin, blanda ihop.

Låt vila i ca 2 timmar i back med lock. Väg bitar på ca 800g. Forma lätt till bröd och doppa i fördekor, lägg i form. Jäs i ca 60 min i rumstemp eller i kyl över natten.

Sätt in i ugnen på 270°C, 5 sek ånga. Sänk tempen till 230°C efter ca 5 min, baka i ytterligare 30 min. Ta ut bröden ur formen direkt efter bakning.

” — Det kaliforniska russinet är smidigt att jobba med i olika typer av bearbetade degar. Soltorkningsprocessen ger ett segt skal som håller russinet helt även under en lite tuffare degkörning.

— Ronny Björklund, utvecklingsbagare
Kobia R&D



ROMRUSSIN-GELATO

En gelato med smak av klassiska romrussin. Russinens lite karamelliga fruktiga smak går väl ihop med den kryddiga jamaica-romen och allt balanseras upp av en krämigt len vaniljglass. En för evig höjdare!

Romrussin-sockerlag

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	1000
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500 25 kg	1500
95071	DREIDOP	SMAKPASTA JAMAICA ROM	150
03217	LION	RUSSIN CALIF SELECT	2000

Koka upp vatten och socker. Smaksätt med smakupasta Jamaica rom. Låt svalna av och slå sockerlagen över russin. Låt stå och dra, gärna i ett dygn.

Glassbas

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
58410	ARLA	STANDARDMJÖLK GT	2800
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	450
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	575
05057	NORRME	SKUMMJÖLKSPULVER F GLASS	85
01729	KOBIA	TORRGLYKOS	140
70704	PREGEL	GLASSBAS VARM VITTORIA	160

Smaksättning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
95071	DREIDOP	SMAKPASTA JAMAICA ROM	85
		Romrussinsockerlag (se recept)	450

Glassbas: Väg alla ingredienser. Blanda grädden och mjölken och värn till 40°C. Blanda alla torra ingredienser och strö det ner i mjölk/gräddblandningen och pastörisera till 85°C. Kyl ner omedelbart och förvara i kyl i minst 4 timmar och upp till 72 timmar.

Smaksättning: Mixa ner smakupasta Jamaica rom i den kalla glassbasen.

Beredning: Kör den smaksatta glassbasen i glassmaskinen och tillsätt de avrunna (silade) inlagda russin under tömning av glassen.

03217 - LION

RUSSIN CALIF SELECT 12,5 KG

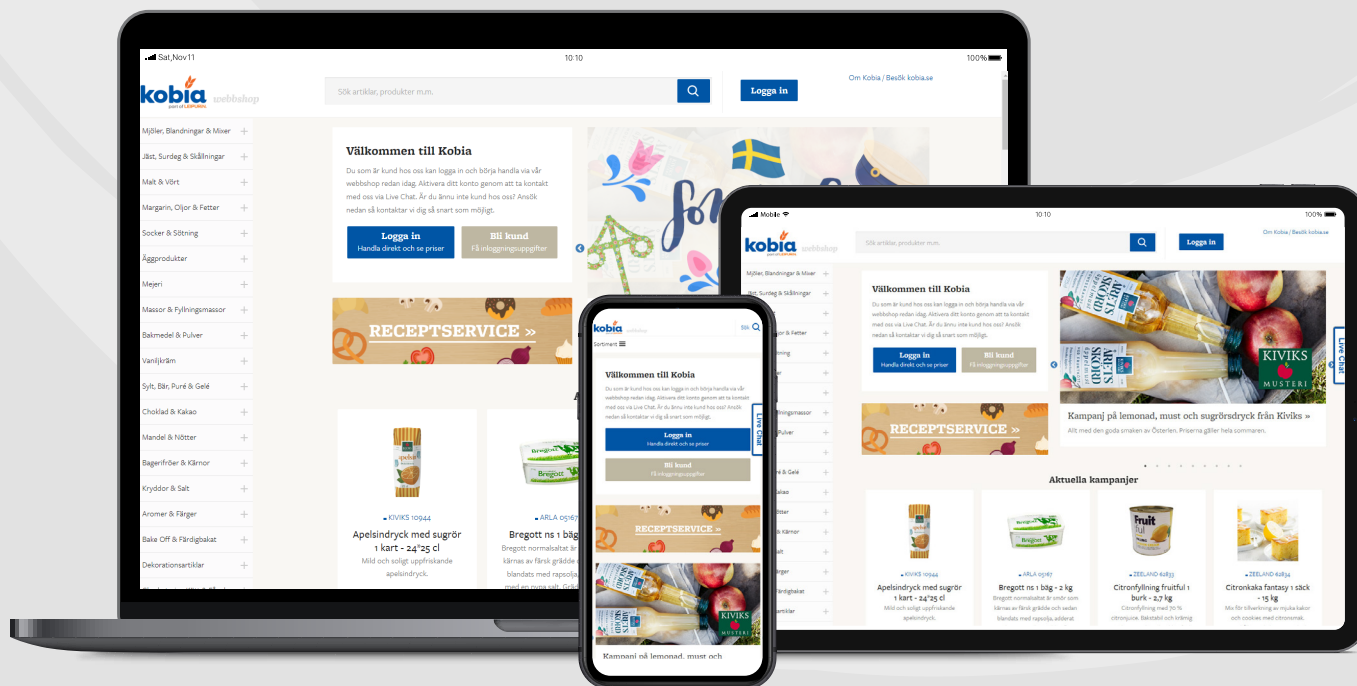
Kaliforniskt russin i den större storleken "Select". Fruktigt syrlig och söt smak. Fast fruktkött och ett hållbart skal som klarar bearbetning i degar etc. Behandlat med GMO-fri vegetabilisk olja för förenklad separering.



RONNY BJÖRKLUND

Utvecklingsbagare, Kobia R&D

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



Guide till Kobia e-handel:

Över 2000 artiklar, personlig service, digitala tjänster och kampanjer

I vår ehandel har du tillgång till över 2000 artiklar för bageri, konditori, glasstillverkning, foodservice och paketering/servering. Här hittar du information om oss, våra produkter, dina leveranser, villkor och priser samt får tillgång till nyheter, kampanjer och våra digitala tjänster ihop med personlig service i vår chat.

Nu har vi förbättrat vår e-handel ytterligare med tillägg av kampanjer, säsonsartiklar och produktnyheter. Du hittar även särskilda kategorier där vi samlat olika specialprodukter som ekologiska produkter eller veganskt. Utöver det så har vi gjort en väsentlig förbättring av sökfunktionen där du nu får ännu bättre träff på enstaka sökord ihop med sök på varumärken. I övrigt så har du som vanligt tillgång till smidig beställning via ditt digitala beställningsunderlag. Du kan skapa inventeringsunder-

lag, anmäla returer eller reklamationer och ladda ner produktcertifikat. Du får alltid en orderbekräftelse via mail när du beställer och har du några frågor angående en order eller produkt så finns vi tillgängliga att snabbt hjälpa dig i vår chat under kontorstid. E-handeln är öppen dygnet runt.



2000 artiklar för bageri, konditori, glass, food-service, luncher, servering och paketering

I vår e-handel har du smidig tillgång till vårt sortiment och dina priser. Du kan beställa direkt från vårt lagerlagda sortiment dagen innan leverans, färskvaror två dagar innan leverans eller lägga order på varor som vi beställer hem särskilt för dig inom ett par veckor.



Smidig repeatorderfunktion och information om dina leveranser

I e-handelns beställningsunderlag hittar du köphistorik på allt du handlat av oss under de senaste åtta veckorna. Här kan du enkelt lägga repeat-order och se din köphistorik vecka för vecka på de artiklar du handlar mest frekvent. Du kan även se dina leveransvillkor och dina tillgängliga leveransdagar.



Kampanjer, nyheter och säsongsartiklar

I e-handeln hittar du allt som är på gång eller nytt just nu. Här hittar du utvalda artiklar inför säsonger och högtider, du hittar även produktnyheter och produkter inom utvalda områden som exempelvis ekologiskt, glutenfritt eller vegan. Utöver det får du enkel tillgång till alla våra pågående kampanjer och specialerbjudanden.



Service via Live Chat

Har du frågor eller vill veta mer om någonting? Vår Live Chat är öppen under kontorstider. Du kan självklart även ringa eller maila oss om frågor rörande din order eller vårt sortiment.

Kontakta oss via Live Chat på shop.kobia.se så hjälper vi dig att komma igång!

ÖVRIG SERVICE I KOBIA E-HANDEL

Kobia Receiptservice - I Kobia Receiptservice får du enkelt kontroll över alla dina recept. Receiptservice räknar ut näringsvärden, skriver innehållsförteckningar och hanterar priskalkyler för recept skapade med artiklar från Kobia. Här hittar du även en stor katalog av recept skapade av våra utvecklingsbagare och konditorer på Kobia R&D.

Förbättrad artikelsök - Vi har nu gjort vår artikelsökning mer användarvänlig! Nu kan du söka på både artikelnamn och ord i produktbeskrivningar. Vill du se alla artiklar från ett visst varumärke så kan du nu också söka på varumärkets förkortning.

Smidig inventeringstjänst - I vår e-handel får du hjälp med artikelunderlag till din inventering. Du kan välja på

att antingen inventera och spara inventeringen i e-handeln eller exportera artikellista och priser till en excel-fil (rekommenderas).

Anmäl reklamation eller retur - Har något blivit fel? Här kan du via ett smidigt online-formulär göra din anmälan om reklamation eller retur. Du kontaktas sedan av försäljningsavdelningen som tar ärendet vidare.

Data till PCS Flavour - Kobia är anslutna till det leverantörsoberoende recept- och kalkylsystemet Flavour som utvecklas av PCS. I vår e-handel kan du ladda ner den prisfil som Flavour behöver för att skapa dina kalkyler.

Produktcertifikat och utökad data - Du hittar alla produktfaktblad och certifikat du behöver för våra artiklar i e-handeln.

RETURADRESS:
KOBIA AB
BOX 322
135 29 TYRESÖ

B PP Sverige, Port Payé



Kobia AB | Tyresö - Göteborg - Hässleholm | www.kobia.se | info@kobia.se | Växel 010-206 77 91 | Order 010-206 77 95

