



BÄKO
DANMARK



Vandemoortele
shaping a tasty future

BÄKO DANMARK Margarine

Denne folder er udarbejdet i samarbejde mellem BagerGruppens produktudvalg, Vandemoortele og BÄKO DANMARK.

Vi kontrollerer margarinen fra produktion, oplagring og til levering til bageren. Derefter er det op til dig, som håndværksbager, at håndtere margarinen, så du kan producere kvalitetsprodukter, som dine kunder vil værdsætte.

**Udviklet til
det Danske
marked**



Forbedret
kvalitet!

Margarine - udviklet til det danske marked

Produkterne produceres af Vandemoortele i Belgien, som er Europas ledende producent af margariner og andre fedtstoffer. Margarinen er nu, via et samarbejde imellem BagerGruppens Produktudvalg og Vandemoortele, udviklet specielt til det danske marked.

Produktionen er naturligvis højteknologisk og helt "free from" tilsætningsstoffer. Produktionen er IFS- og BRC- samt RSPO certificeret (bæredygtige råvarer samt certificeret produktion).



Efter produktion opbevares margarinen i kølerum til krystallisering og temperering. Temperatur under produktion, oplagring til temperering samt levering i lastbil til bageren sker ved en temperatur på 6 °C.

Opbevaring hos BÄKO i Kropp sker på flg. måde:

- Rulle 4, 9 og 13: I kølerum ved 4 °C
- Rulle 16 og 18: Tørvarelager ved temperatur 16 – 18 °C
- Røremargarine: Tørvarelager ved temperatur 16 – 18 °C

Bageren skal, ved modtagelse af margarinen, beslutte hvornår den skal anvendes, da det har betydning for, hvordan margarinen skal opbevares. Kernetemperaturen i margarinen når først den omkringliggende temperatur efter ca. 2 døgn.

Når det er sommer passer det normalt at Rulle 16 og Rulle 13 tages ud fra køl dagen før anvendelse. Om vinteren kan den bruges direkte, hvis den opbevares på lageret. Men det afhænger selvfølgelig af margarinens konsistens.

Rulle 9 bør opbevares på køl og tages ud dagen før den skal bruges. Find den arbejdsmetode, der passer bedst i dit bageri.



BÄKO DANMARK

Margarine

Produkterne bestilles i BIBS:

Vare-nummer	KG	Artikel
381969	12,5 kg	Bakers Cream
381685	10 kg	BÄKO Rulle 9, 2x5 kg, blok
381686	10 kg	BÄKO Rulle 13, 2x5 kg, blok
381687	10 kg	BÄKO Rulle 16, 2x5 kg, blok
381688	10 kg	BÄKO Røre Blød 2x5 kg, blok
381689	10 kg	BÄKO Røre Fast, 2x5 kg, blok
381880	12 kg	BÄKO Rulle 16, 6x2 kg, plader
381543	12 kg	BÄKO Rulle 18, 6x2 kg, plader
381994	12 kg	BÄKO Rulle 13, 6x2 kg, plader

Min erfaring med BÄKO Rulle 18:

Claus Hansen, Seest Bageri har valgt at bruge BÄKO Rulle 18 i sin produktion: "Den er fin i konsistensen og smidig at arbejde med. Farven er lidt mere hvid, men det ses kun i dejen - ikke i det færdige produkt.

Om sommeren sætter jeg nogle få gange margarinen på køl i 10-15 min. inden brug, men det har også været helt ekstraordinært varmt i år."



Fakta om Vandemoortele margarine

Kvaliteten er i orden - og prisen er i orden, det er vores ledetråd, når vi arbejder på at forbedre både produktkvalitet og priser.

Vores margariner er gennemtestet både hos vores kunder og i vores egne bagerier af professionelle bagekonsulenter.

- Alle produkter er uden transfedtsyre
- Leveret i 10 kg kartoner, som er nemme at bære og opbevare
- Alle produktinformationer er trykt på emballagen
- Produceres på Europas mest højteknologiske fabrikker for olie og fedtstoffer
- Produktionen lever op til en lang række certificeringer - fx HACCAP og ISO
- Plademargarine leveres i plader i praktisk størrelse, hvilket betyder at du som bager, ikke behøver at "banke margarinen flad med de bare hænder"



Nemme opskrifter:

Hvid remonce:

5.000 g Blød Røremargarine
5.000 g Sukker

Borgmestermasse

5.000 g Blød Røremargarine
5.000 g Sukker
5.000 g Bitter Brun

Brunsviger remonce

2.000 g Gl. wienerbrød
25.000 g Brun Farin
12.500 g Blød røremargarine
6.000 g Vand
Røres sammen og tilsæt:
4.200 g Cremepulver (fx Puratos Bellcreme)

Kanel remonce

5.000 g Blød Røremargarine
5.000 g Sukker
250 g Kanel

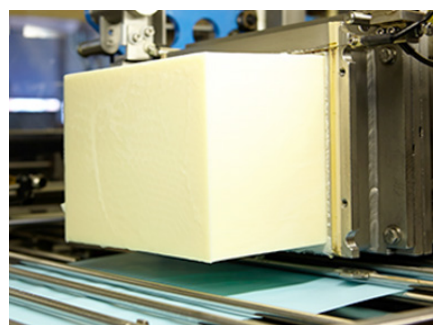
Kardemomme remonce (til juleboller/-kage)

5.000 g Blød Røremargarine
5.000 g Sukker
300 g Kardemomme

Wienerbrødsdej

500 g Æg
1.000 g Vand
100 g Gær
150 g Sukker
30 g Salt
55 g Frost (fx Puratos Kimo Long)
2.680 g Hvedemel
30 g Blød røremargarine
Røres sammen 2+4 min. (langsom/hurtigt)

God
margarine
til en god
pris



God fornøjelse... Med venlig hilsen

Team BÄKO DANMARK

