



# NEWS

SKAPAR MERVÄRDEN FÖR DITT BAGERI MAJ 2015



Vi hjälper livsmedelstillverkare leverera  
**Stora Smakupplevelser**  
till konsumenter

# Vi är Culinar

Vi levererar kunskap och idéer, produktutveckling, produkter och ingredienser för smak och textur till Sveriges livsmedelsindustrier.

Så har vi gjort sedan 1944 då Culinar såg dagens ljus.

Vi brukar säga att våra kunders framgång är vårt främsta mål. Därför lägger vi stor vikt vid att leverera rätt och snabbt. God service, personligt engagemang och långsiktiga relationer tillhör våra främsta kännetecken enligt våra kunder.

Du hittar oss i Fjälkinge strax utan för Kristianstad. Här finns allt samlat: Ungefär 130 matglada medarbetare inom försäljning, utveckling, order, inköp, logistik, kvalitet, produktion, lager och övrig administration.

Culinar ingår i Lyckebygruppen som ägs av ca 800 lantbrukare i sydöstra Sverige.



# Låt oss bidra till din framgång

Culinar Bageri erbjuder ett mycket stort och kvalitetssäkrat sortiment av kryddor, stärkelser, fiber och ingredienser samt unik teknik för smaksättning.

## Utveckling av bageriprodukter

Vår utvecklingsavdelning erbjuder nya produktidéer inom matbröd, kex och knäckebröd, mjuka och torra kakor. Utifrån dina önskemål om smakprofil, användningsområde, målgrupp, försäljningskanal osv, tar vi fram unika lösningar för dina nya produkter.

## Problemlösning

Vi hjälper också våra bagerikunder att lösa olika typer av problem t ex ta fram en produkt med bättre smak eller konsistens, högre utbyte eller bättre färskhållning.

## Tillverkning

Från vår moderna blandningsanläggning i Fjälkinge levererar vi smakprodukter; singelkryddor och blandningar av olika smakingredienser samt ingrediensmixer med både smak och konsistens.

I Fjälkinge finns också vår anläggning för tillverkning av flytande smaksättare som saffranspasta mm. Våra potatis- och kornbaserade stärkelser och fiber tillverkas av vårt systerföretag Lyckeby Starch AB. Råvarorna odlas till största delen i södra Sverige av våra ägare.

## Spårbarhet, kvalitet och service

Kvalitetskontroll och spårbarhet tillhör grundbultarna inom all livsmedelstillverkning. Vi är certifierade enligt BRC, ISO 9001 och ytterligare ett antal standarder.

Som en del i vårt servicetänkande har vi valt att ha ett eget certifierat mikrobiologiskt laboratorium. Våra kunder drar fördel av detta genom snabba provsvar och därmed kortare ledtider fram till färdig produkt.





# Fiber och stärkelse

Fiber en ingrediens med mycket positiva bagegenskaper. Med fiber skapas en stabilare, mindre smulig slutprodukt med bra munkänsla och förbättrad färskhållning.

## Fördelar med fiber:

- ✘ Färskhållning
- ✘ Munkänsla
- ✘ Ökar utbytet
- ✘ Förbättrar degprocessen
- ✘ Cost-in-use
- ✘ Hälsö- och näringspåståenden

## Culinars fiberprogram:

Potatisfiber
Kornfiber
Betaglukanfiber av korn
Vetefiber
Havrefiber
Specialfiber

**Stärkelsor är en funktionell bageriingrediens med stor inverkan på den slutliga produkten.**

Culinar erbjuder en bred portfölj av modifierade stärkelsor baserade på svensk potatis och korn.

Vi har också E-nummerfria specialstärkelsor – “Clean Label” – som har funktionella egenskaper.

Några exempel på modifierade stärkelsors funktion:

- ✘ Bakstabilitet i sylt och kokta fyllningar
- ✘ Konsistens och munkänsla i kallrörda fyllningar
- ✘ Fett- och äggersättare i kakprodukter
- ✘ Förbättrad mjukhet och elasticitet i muffins och anslag

## Fördelar med potatisstärkelse:

- ✘ Extremt bra svällningsegenskaper
- ✘ Låg dosering
- ✘ Kostnadseffektiv
- ✘ Klar, ren, neutral smak
- ✘ Färglös



# Culinax® flavours



Culinax är vårt eget unika sortiment av bakstabla smaker.

Culinax är en pulverarom med unik förmåga att klara tuffa, krävande tillverkningsprocesser med höga tryck- och värmenivåer.

Produkter som smaksätts med Culinax får en lång, fyllig, ren och naturlig smakupplevelse. Culinax flavours har belönats med flera prestigefulla internationella utmärkelser.

Culinax finns i olika smaker, t ex:

- ✘ **Savoury:** peppar, tomat, oliv, smör, dill.
- ✘ **Sweet:** apelsin, citron, tranbär, hallon, blåbär, choklad.



## Kryddor-Kryddmix

Culinar har lång erfarenhet och djup kunskap om kryddor, kryddblandningar och andra smakingredienser; brödkryddor, dekor och seasonings.

Vi erbjuder ett brett sortiment med produkter från alla världens hörn; från kardemumma, anis, pomerans och kanel till olika sorters peppar, örter, chili, vitlök, grönsaker och mycket mer.

Vid vår anläggning i Fjälkinge utvecklar vi ständigt nya intressanta smakblandningar för bagerisektorn exempelvis brödkryddor, dekor och seasonings.

## Topping & Taste

Culinar Topping & Taste är nytt spännande kryddmix-sortiment.

Topping & Taste är utvecklat speciellt för att sätta god smak i bröd eller att användas som attraktiv dekor på bröd.

**Tre goda smaker:**

- ✘ Black Pepper/ Carrot
- ✘ Tomato/Chili
- ✘ Garlic, butter/parsley



# Brödglans, dekorfix

Bakade produkter med vacker glänsande yta – gärna dekorerad med frön, kryddor, socker eller salt - är attraktiva för konsumenterna.

Dekorkryddor och -frön är dyrbara produkter. Därför finns det mycket att vinna på förbättrad vidhäftning och därmed minska spillet.

Culinar Fix är en flytande produkt som både ger fin glans på ytan och mycket god vidhäftning av dekor. Culinar Fix levereras färdigblandad och är enkel att spreja.

## Fördelar med Culinar Fix:

- ✘ Ger fin glans
- ✘ Ger säkert fäste av dekor på ytan
- ✘ Kostnadsbesparande
  - Minskar spillet av dekor
- ✘ Allergenfri



# Fyllningar

Culinar erbjuder pulverbaserade, bakstabla fyllningsmixer med olika smaker. Mixerna är flexibla att använda och enkla att jobba med.

Vår fyllningsmix kan användas brett, från traditionell kaffebrödsfyllning till fyllning i mjuka kakor, muffins mm.

Fyllningsmixen är mycket enkel att använda: Vispa tormixen med vatten, margarin och olja till önskad konsistens.

Önskas en lyxigare fyllning är det enkelt att komplettera med smör och mandelmassa.

## Fördelar med Culinar fyllningsmix:

- ✘ Flexibel användning
- ✘ Enkel hantering
- ✘ Bakstabil
- ✘ Frysstabil
- ✘ Många olika smaker







# Glutenfritt Laktosfritt Allergenfritt

**Allt fler konsumenter väljer livsmedel som är fria från specifika ingredienser.**

Detta märks framförallt genom ökad efterfrågan och en förväntan om att sådana produkter alltid erbjuds.

Culinar har ett sortiment med lättarbetade glutenfria mixer och premixer för både bröd och kakor.

## Vi ger dig mervärden!

### Teknisk support

**- ingår alltid!**

**Vår ambition är att produkterna vi erbjuder ska fungera på bästa möjliga sätt ute hos våra kunder.**

Därför ingår produktutveckling, stöd och hjälp samt teknisk support via vårt utvecklings- och applikationsteam.

### Culinar SKOLA

**Våra kunder lär sig mer genom att delta i Culinar SKOLA.**

Våra experter och utvecklare delar med sig av sin kunskap genom seminarier och korta teoretisk/praktiska utbildningar med olika tema: smak och smaksättning, konsistens och textur, kryddkunskap, stärkelseskola.

**TEXTUR  
FÄRSKHÅLLNING  
UTBYTE**  
Fiber  
Stärkelse

**SMAK & DEKOR**  
Kryddor  
Frön  
Smakpastor  
Culinax flavours

**PRODUKTUTVECKLING**  
Kunskap  
Idéer  
Problemlösning  
Utbildning

**KVALITET**  
Dokumentation  
Spårbarhet  
Ackrediterat  
laboratorium

# Välkommen på besök!



Lyckeby Culinar AB  
Box 45  
290 34 Fjälkinge  
SVERIGE

Tel +46 (0)44 585 00  
Fax +46 (0)44 585 29  
info@culinar.se  
www.culinar.se

