

Sammensæt din gluten- og laktosefri menu

Glutenfri til enhver lejlighed



Kohberg

Vi er bagere

Brød for enhver smag

Sammensæt dine glutenfri menu

Godt brød er en hjertesag for Kohberg – det er vores store passion, og det skærer i bagerhjertet, når ikke alle kan sætte tænderne i et velbagt brød eller et lækkert stykke bagværk, fordi de lider af glutenallergi og cøliaki eller har fravalgt gluten i kosten.

Derfor er vi i Kohberg gået sammen med vores bagervenner fra Nordic Gluten Free Bakery, der præcis som os brænder for, at der skal være et brød for enhver smag og til enhver lejlighed.

Nordic Gluten Free Bakery er et certificeret glutenfri bageri og har en stor kærlighed til bagerhåndværket. Netop den bagerkærlighed er en af grundene til, at vi samarbejder med bageriet - men også deres store idérigdom og bagetekniske kunnen, som gør dem eksperter i glutenfri brød.

Glutenfri brød er en helt særlig disciplin og en anden måde at bage på. Det stiller nogle udfordringer til os som bagere, fordi vi ikke har de samme ingredienser at bage med, som vi er vant til. Der skal findes alternativer til ingredienser, som både tilføjer brødet smag, en lækker krumme, men også mæthedsfornemmelse.

Leveres i en bagestabil folie, der giver den bedste smagsoplevelse, og samtidig gør det nemmere at håndtere i køkkenet. Du undgår krydskontamination, selvom du bager i samme ovn som almindelige produkter, fordi de er beskyttet af folien.

Sammen med Nordic Gluten Free Bakery kan vi tilbyde et varieret og lækkert sortiment af brød og bagværk til dagens mange serveringer.



Vi har samlet et lækker og
velsmagende sortiment,
der også er uden tilsat æg.

**OBS. Gælder ikke
Glutenfri Kanelsnegl.**



No wheat



No egg



No Milk

Bagværk fra hjertet

Nordic Gluten Free Bakery

Kærligheden til bagerhåndværket – det er et stærkt kendetegn hos Laila Finding, der er den ene halvdel af Nordic Gluten Free Bakery. Netop den bagerkærlighed er en af grundene til, at vi samarbejder med bageriet. Men også deres store iverigdom og bagetekniske kunnen, som gør dem til eksperter i glutenfrie brød.

En hverdag uden gluten

Sammen med sin mand Kaj Kjærgaard startede Laila det glutenfrie bageri, og det var der en helt særlig grund til. Parrets niece, Tilde, blev nemlig diagnosticeret med glutenallergi. Som for mange andre med samme allergi har det givet store udfordringer i hverdagen. For eksempel når der skulle smøres brød til madpakker, eller familien skulle ud at spise.

Glutenfri til alle dagens måltider

Laila og Kaj tænkte hverdagen ind i sortimentet og spurgte: 'hvor er det, man står og mangler et glutenfrit alternativ?'

Svaret var bl.a. til morgenbordet, buffeten, madpakken og til eftermiddagskaffen eller desserten.

” Det vigtigste er, at det smager godt – hvis vi ikke selv kan lide det – ja, så kan andre nok heller ikke. Kvalitetsråvarer, der giver smag og bidrager til en god krumme og konsistens, det er hemmeligheden.

*Laila Finding,
Nordic Gluten Free Bakery:*

Bagt med omhu

Som hos Kohberg lægger Laila og Kaj energi og ressourcer i deres brød. De ønsker at gøre hverdagen lettere for familier med glutenallergi og professionelle køkkener, der skal sammensætte en gluten- og samtidig laktosefri menu.

Perfekt til morgenbordet
**Et smagfuldt udvalg af gluten-, laktosefri
og veganske brød**



Glutenfri Håndværker

Varenr. 10001019

Vægt pr. stk. ca. 65 g.

Stk. pr. kolli: 24



Glutenfri Mini Baguette

Varenr. 10000895

Vægt pr. stk. ca. 65 g.

Stk. pr. kolli: 24



Fungerer som
Tø & Servér

Til den søde tand
**Forkæl dine gæster med lækkert
glutenfri klassisk bagværk**



Glutenfri Kannelsnegl

Varenr. 10000897

Vægt pr. stk. ca. 85 g.

Stk. pr. kolli: 27

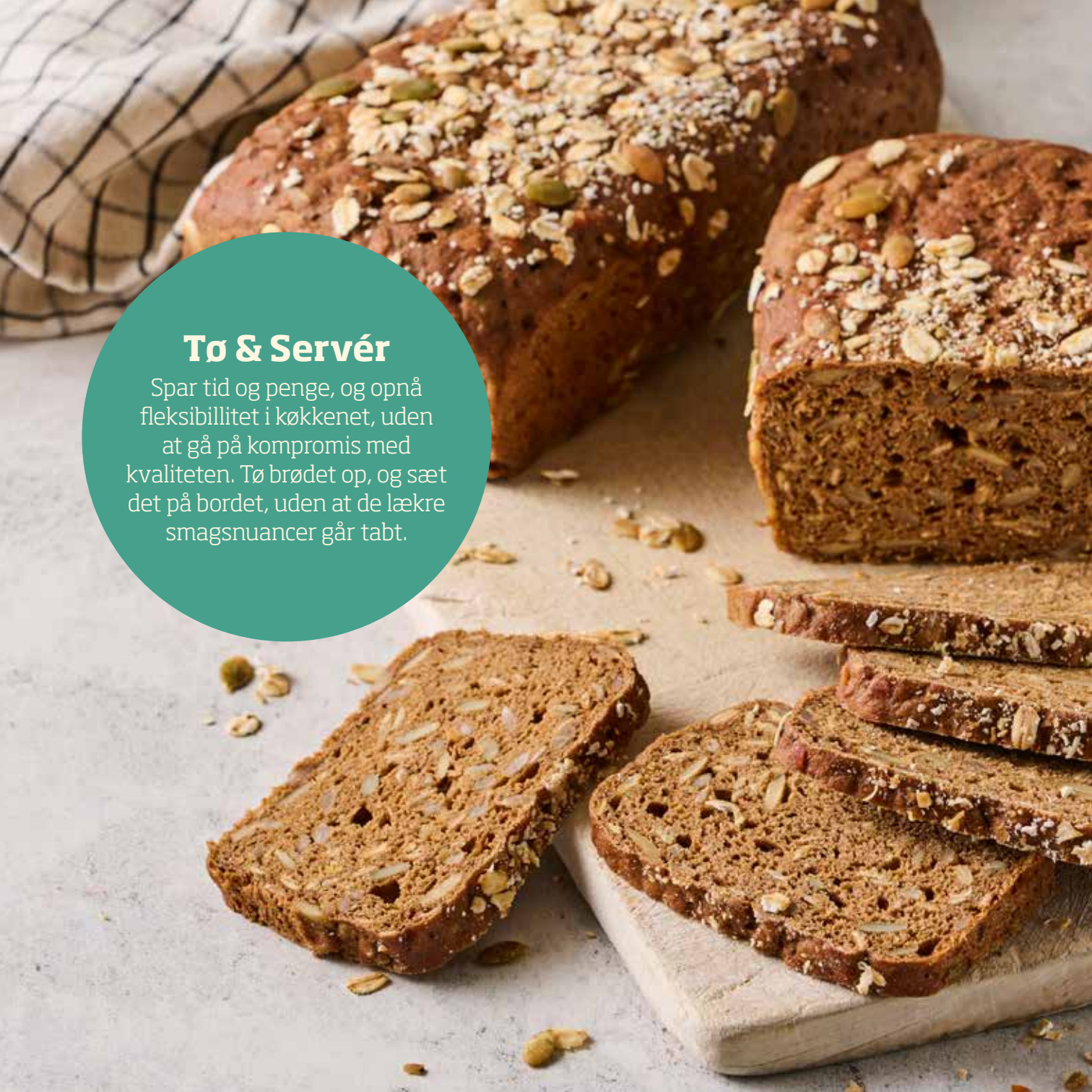


Fungerer som
Tø & Servér



Skøn smag

**Perfekt til morgenbuffeten eller
når det er tid til lidt forkælelse**



Tø & Servér

Spar tid og penge, og opnå fleksibilitet i køkkenet, uden at gå på kompromis med kvaliteten. Tø brødet op, og sæt det på bordet, uden at de lækre smagsnuancer går tabt.

Smagfuldt glutenfri rugbrød
**Servér til morgenbordet, frokosten
eller aftenbuffeten**



Glutenfri Mørk Brød 36x2 sk.

Varenr. 10000861

Vægt pr. stk. ca. 65 g.

Stk. pr. kolli: 36



Glutenfri Mørk Brød

Varenr. 10000870

Vægt pr. stk. ca. 450 g.

Stk. pr. kolli: 12



Fungerer som
Tø & Servér



Glutenfri Burgerbolle

Varenr. 10001022

Vægt pr. stk. ca. 85 g.

Stk. pr. kolli: 18



Glutenfri Mørkt Landstykke

Varenr. 10001021

Vægt pr. stk. ca. 110 g.

Stk. pr. kolli: 20



Glutenfri Mørkt Sandwichstykke

Varenr. 10000896

Vægt pr. stk. ca. 90 g.

Stk. pr. kolli: 16



Fungerer som
Tø & Servér





Et trygt alternativ

**Servér dem til frokosten eller
til aftenbuffeten eller som en
lækker sandwich to-go**

Ønsker du hjælp til dit sortiment?

Vi står altid klar med råd og vejledning til netop dine ønsker og behov.



Rikke Glad

Account Manager

Telefon: 27 61 80 57

Mail: rigl@kohberg.com



Camilla Holder

Key Account Manager

Telefon: 28 26 10 26

Mail: chol@kohberg.com



Lars Sinding

Key Account Manager

Telefon: 21 56 85 29

Mail: las@kohberg.com



Jette Thyrestrup Buus

Business Unit Manager

Telefon: 27 25 64 79

Mail: jtbu@kohberg.com

Kohberg Bakery Group A/S | Foodservice, Instore & Convenience
+45 73 64 64 00 | Foodservice@kohberg.com | Kohberg.dk/foodservice

Kohberg

Vi er bagere