



PROFESSIONEL

Mere mad - mindre spild

Tips og tricks til et mere bæredygtigt køkken

Dit økologiske valg siden 1989
- bæredygtigt for både miljø og mennesker



Hvem er vi?



Hos Kornkammeret har vi grønne ambitioner. Det er på sin vis ikke noget nyt, for vi har været 100% økologiske siden 1989, og vi var blandt de første i Danmark, der fik det røde øko-mærke. Men vores ambitioner stoppede ikke der!

Som en del af Lantmännen har vi forpligtet os til at arbejde for en fossilfri produktion i senest 2030. Og vi er allerede godt på vej – vi benytter blandt andet skallerne fra vores havre som brændsel, og møllen i Vejle, der maler vores mel, kører naturligvis på 100% ren vindenergi.

Vi tager hensyn til mennesker og miljø på en ansvarlig og økonomisk rationel måde for at sikre dig mel produceret i balance. Bønderne, der dyrker vores råvarer, følger en code of conduct hele vejen igennem produktionen, og vi deler åbent vores erfaringer til fordel for hele branchen, så vi sammen kan skabe en mere bæredygtig fremtid for produktionen af fødevarer. Dét og meget mere er, hvad vi kalder ansvar hele vejen fra jord til bord.

En grønnere fremtid i dit køkken

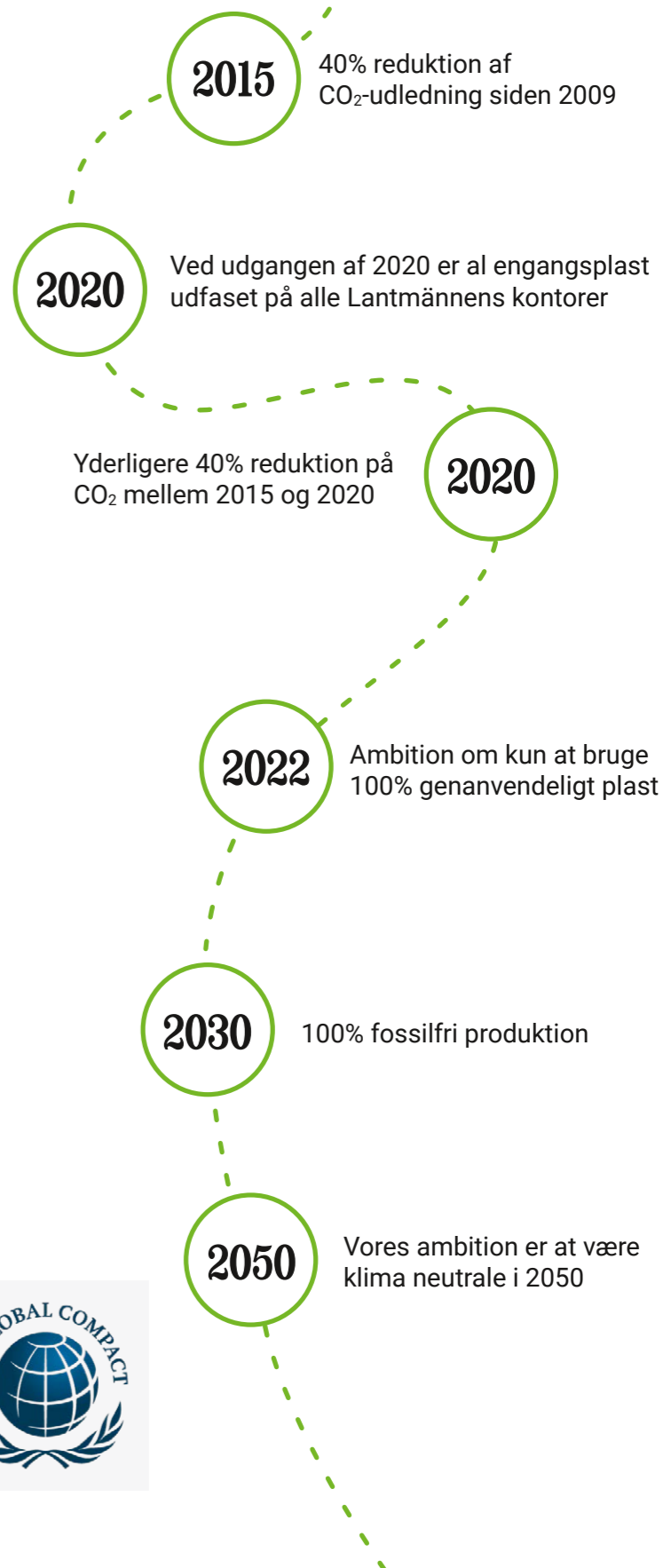
Alle led i værdikæden fra jord til bord er med i rejsen mod en grønnere fremtid i dit køkken.

Vi arbejder efter en **produktion**, som er 100% fossilfri i 2030 og 100% klimaneutral i 2050. Dette gør det muligt for dig at servere sunde måltider med grøn samvittighed, fordi råvarerne er ansvarligt produceret.

Vi har en ambition om kun at bruge 100% genanvendeligt plast i 2022, og du vil med tiden opleve mindre af den, da vi kontinuerligt arbejder med at minimere emballagen.

Også på landevejene har vi kurs mod bæredygtighed. I 2030 vil CO₂-udledningen fra vores **transport** være reduceret med 70%.

Vi støtter UN's udviklingsmål for 2030. Derfor har vi også udvalgt 5 områder som vi arbejder dedikeret for



Måltider med økologisk samvittighed

Vi ved, at der stilles store krav til jer. Økologi skal udgøre 60% i statslige kantiner. I skal afrapportere, og der skal gøres en indsats for at minimere madspild. Hos Kornkammeret gør vi det let for dig at leve op til de grønne krav.

- Vi er 100% økologisk
- Vi udvikler og sammensætter løbende nye produkter
- Vores konsulenter tilbyder hjælp og/eller inspiration

"Kan man smage bæredygtighed og hvordan smager det? Man skal kunne smage det. Et eksempel på bæredygtighed er brød genanvendt i en anden dej. Og så betyder det selvfølgelig noget hvordan det er dyrket"

Jesper Holmberg, Jespers Torvekøkken

Mindre madspild i din hverdag

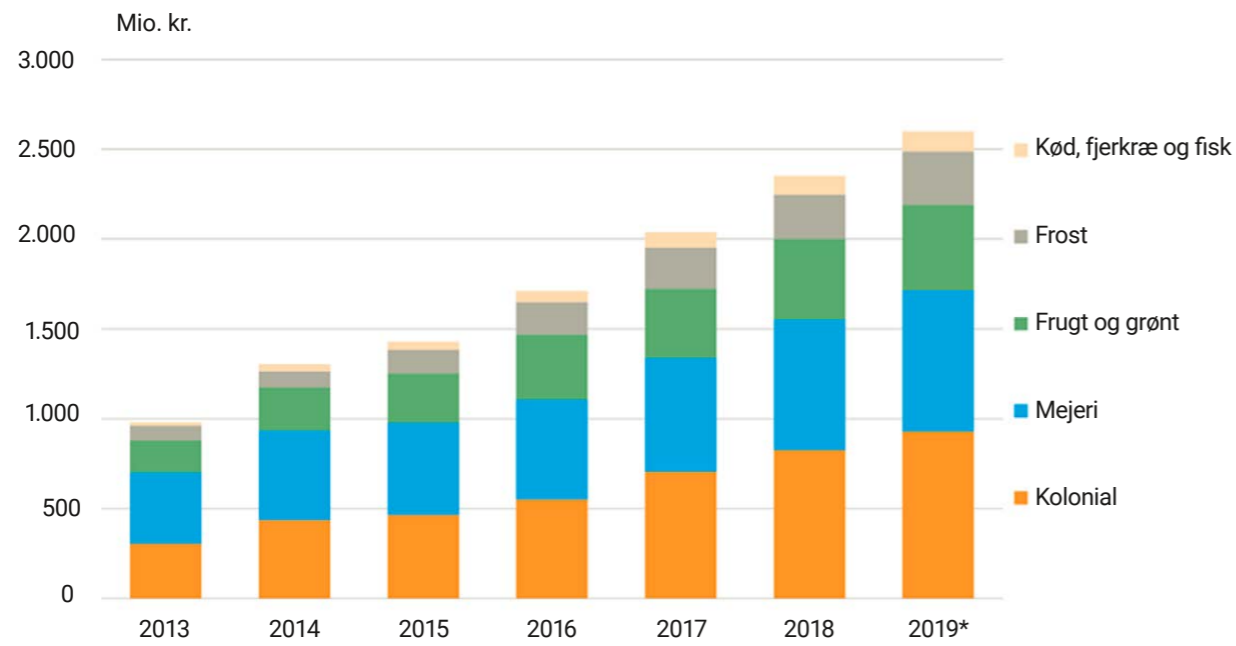
Hos Kornkammeret arbejder vi med at udvikle opskrifter, der indeholder daggammelt brød, og materiale der kan inspirere vores professionelle kunder til at arbejde bæredygtigt med spild i køkkenet.

"Når vi genanvender madspild i bagværk, er der store muligheder for både at lave forbedringer på smag, holdbarhed og tekstur."

Per Michael, Produktudvikler Kornkammeret



Salg af økologiske føde- og drikkevarer til foodservice - efter varegrupper



* Foreløbige tal.

Økologi er for alle – og det er blevet en vigtig prioritet for mange danskere. Derfor stiger andelen af økologiske kolonialvarer i food service.

Ja, faktisk er Danmark det land i verden, hvor flest køber økologi!

Er du en af dem? Eller vil du være det?

3 tips

I rugbrød, hvedebrød og boller kan 10% af melet erstattes af daggammelt brød som rugbrød og rundstykker. Det daggamle brød sættes i blød i vand 1:1.

Mælkeprodukter og grøntsager kan også erstatte melet. Mælkeprodukter kan udgøre op til 5-20% af den totale mængde af mel, mens grøntsager kan erstatte 5-15% af melet. Det optimale er at tilsætte grøntsagerne til sidst i æltetiden, så glutenstrukturen og volumen ikke bliver forringet.

Har du en kold kafferest på kanden, kan denne ligeledes tilsættes og erstatte op til 50% af vandet. Prøv også at lave glasur af kold kaffe og florsukker.

20%
Kan erstattes af mælkeprodukter

10%
Kan erstattes af daggammelt brød

15%
Kan erstattes af grøntsager

50%
Kan erstattes af kaffe





Gammelt brød i nye opskrifter

Vi har samlet 5 gode opskrifter til jer med fokus på at minimere madspild og lave bæredygtige nyheder til buffeten.



Havre wraps

Dejen:

450 g Æblemost
1000 g Daggammelt
havregrød



Sådan gør du:

1. 1000 g færdig grød røres op med ca. 450 g æblemost.
2. Grøden koges igennem 1-2 min. til en passende konsistens.
3. Grøden smøres ud på bagepapir med en diameter på ca. 20 cm (150 g grød)



Bagetid: 15-20 min. Må ikke tage farve.
Ovntemperatur: ca. 220°C.



Rugbrødsgranola

Dejen:

100 g Kokosflager
100 g Græskarkerner
250 g Daggammelt brød
125 g Brun farin
75 g Smør



Sådan gør du:

1. Fordel kokosflager og græskarkerner på en bageplade.
2. Riv brødet på et rivejern. Læg det på en bageplade beklædt med bagepapir.
3. Drys med brun farin og fordel smørret på toppen.



Bagetid: 40 min.
Ovntemperatur: 160°C.



Arme riddere

Dejen:

8 Skiver daggammelt
hvedebrød
4 Æg
4 dl Fløde
50 g Olie
2 tsk. Kanel



Sådan gør du:

1. Læg brødsiverne i et fad.
2. Pisk æg i ca. 15 min. og tilsæt fløden.
3. Pisk yderligere et par minutter. Hæld det ud over brødene og lad dem suge herlighederne til sig i et kvarters tid.
4. Varm panden godt op. Steg brødene gyldne i lidt smør og olie ved middel varme.
5. Drys med kanelsukker.



Tilberedning: 18-20 min.
Pladevarme: Middel varme



Rugbrødslagkage

Dejen:

6 Æg
200 g Brun Farin
2 spsk. Kakaopulver
1,5 tsk. Bagepulver
100 g Daggammelt rugbrød, revet
Smør til formen

Fyld:

0,5 l Fløde
En god solbærmarmelade



Sådan gør du:

1. Varm ovnen op til 175°C.
2. Pisk æg og farin i en skål for sig.
3. Sigt kakaopulver og bagepulver og vend det med revet rugbrød.
4. Bland nu tørmassen sammen med æggemassen og kom det i en smurt form på ca. 22-25 cm.
5. Bag i ca. 30 min. Prik i dejen for at se om den er færdig. Ellers giv den 5-10 min. mere i ovnen
6. Lad den afkøle lidt og skær den tværs igennem.
7. Når bundene er kølet ned, piskes fløden let.
8. Saml lagkagen med et lag af solbærmarmelade og let pisket fløde i midten samt et lag flødeskum på toppen. Sigt eventuelt lidt kakao over.



Bagetid: 30 min. Prik i dejen for at se om den er færdig
Ovntemperatur: 175°C.



Knækbrød af rugbrød

Dejen:

500 g Daggammelt rugbrød
400 g Vand
250 g Frø-symfoni (7-kornsblanding)
0,5 tsk. Bagepulver



Sådan gør du:

1. Hak brødet i små stykker og bland det sammen med vandet. Lad det koge op.
2. Tilsæt kernerne og bagepulver. Rør det hele sammen til en dej.
3. Del dejen i tre og rul den tyndt ud mellem to stykker bagepapir
4. Drys med lidt flagesalt og bag brødet i ovnen.
5. Lad det køle af på en rist.



Bagetid: 35 min. Må ikke tage farve.
Ovntemperatur: ca. 175°C.



PROFESSIONEL

4 økologiske nyheder til dit køkken

Økologi er ikke længere en smal niche af markedet, men er blevet en vigtig prioritet for mange danskere. Ja, faktisk er Danmark det land i verden, hvor flest køber økologi!

LEVERES
FRA APRIL
2021



Kornkammeret
PRO Extra Softkerne
Rugbrødsblanding 10 kg



Kornkammeret
PRO Havnens
Rugbrødsblanding 10 kg



Kornkammeret
PRO Choco Easy cake
1,5 kg
(ikke endeligt design)



Kornkammeret
PRO White Easy cake
1,5 kg
(ikke endeligt design)

NUVÆRENDE
SORTIMENT



Kornkammeret
Hvedemel 10 kg



Kornkammeret
koldhævet
hvedeblanding
10 kg



Kornkammeret
koldhævet
hvedeblanding
Rustik 10 kg



Kornkammeret
Sigtet Speltmel
10 kg



Kornkammeret
Ølandshvedemel
10 kg