

100  År

För Bagare  
Och Konditorer  
Sedan 1918



**kobia** 



NÄR ÄR ETT RUSSIN INTE LÄNGRE ETT RUSSIN?  
JO, NÄR DET ÄR ETT SULTANRUSSIN!



# SOLTORKMAT



Russin är vindruvor utan vatten. Det låter nästan för enkelt för att vara sant och delvis så är det också det.

Att ta fram världens bästa russin tar år av hängivelse och erfarenhet av de kaliforniska russinens odlare och packare.

De **kaliforniska russinen** är torkade druvor av sorten "Vitis vinifera", en naturligt kärnfri druvsort som torkas i solen antingen direkt på plantan eller på pappersbrickor. Naturligt saltorkade kärnfria russin innefattar Thompson kärnfri och även senare framtagna sorter som Selma Pete och Fiesta. Andra sorter



som Zante Currant, Muscat och Munnuka förekommer också.

De **kaliforniska russinen** skiljer sig från sultanrussin främst på sättet som de torkas. De **kaliforniska russinen** får torka fritt i solen i upp till tre veckor, medan sultanrussin bara torkas i sju till tio dagar varpå de sedan doppas i en kalciumlösning för att snabba på torkprocessen. Den distinkta svartblå färgen på ett **kaliforniskt russin** kommer från den naturliga saltorkprocessen som kan komma upp i temperaturer på runt 40 grader. De något tjockare skalet hos ett **kaliforniskt russin** förebygger också skador som annars kan uppkomma i packning eller tillagning.



**FRISKT BERGSVATTEN**  
**+325 SOLDAGAR OM ÅRET**  
**+ ÖVER 100 ÅRS ERFARENHET**

Summan är det som vi tror  
är världens bästa russin och  
den främsta anledningen till  
att bagare, konditorer, kockar  
och matproducenter världen  
över väljer russin från just  
Kalifornien.



FYLLIGT, MÖRKT, SÖTT OCH SAFTIGT!



Det **kaliforniska russinet** håller formen. Både i sötsaker och maträtter har det en självklar plats som bakade, iblandade eller täckta i choklad.



Den naturligt söta och saftiga smaken, mörka färgen och unika texturen gör de **kaliforniska russinen** till förstahandsvalet för alla. De bidrar inte bara med näring utan textur, smak och ökad hållbarhet.

## KALIFORNISKA RUSSIN: I PROFFSSIONELLT BAGERI OCH MATINDUSTRI

# NATURLIGA

**Kaliforniska russin** är en väldigt traditionell ingrediens men ändå är dom helt i fas med den pågående trenden med helt naturliga produkter. Ingredienslistan talar för sig själv: Russin. Naturligt soltorkade och bortsett från en lätt tvättning och rensning där man tar bort kvistarna så färdas russinet från plantan till dig som konsument med minimal påverkan.

De **Kaliforniska russinen** tillför smak, textur och färg till ett brett utbud av produkter. Dess naturliga sötma gör att mängden tillsatt socker i recept kan minskas och deras förmåga att binda vätska hjälper dina produkter att hålla sig färska. De många fördelarna gör de kaliforniska russinen till en självklar ingrediens i

produkter på den växande marknaden för hälsomedvetna konsumenter.

Visste du att chokladdäckta russin väldigt länge toppat godis-listan på biografier



i USA? Redan år 1927 hittade tyska konfektörer den perfekta processen för att täcka russin med choklad. De tumlade dom i en speciell cylinder och en ny stjärna på konfekthimlen var född! Chokladdäckta russin var dock bara början på en lång resa för det kaliforniska russinets väg inom konfektyr då allt fler konditorer upptäckte dess potential inom allt från bars till tryfflar.

**Kaliforniska russin** har lång hållbarhet och kräver inga förberedelser. De är klara att använda som de är direkt ur förpackningen. För vissa recept kan man få ännu bättre resultat om man blötlägger russinet innan användning, då tillåter man fukt att tränga igenom skalet vilket gör russinet ännu mjukare och saftigare.



## FÖRVARING:



När russinet förvaras i en tillsluten förpackning i sval miljö så har det en hållbarhet på upp till tolv månader med bibehållen färg, smak och näring. De bör förvaras lufttätt i en temperatur på runt sju grader för optimal färskhållning. De kan också frysas och tinar snabbt igen.



## VARIANTER:

Russinet för din product – det kaliforniska, finns i flera olika varianter. Mini, små (midget), select och jumbo. Olika producenter kan ha olika namn på storlekarna men de mäts oftast i antal per kilo. Russinen packas och skickas i plastfodrade lådor eller i bulkförpackning. En russincontainer innehåller ca 17 kvadratmeter russin och beroende på förpackningsstorlek kan det variera mellan 1250 till 1800 lådor. Den vanligaste storleken som saluförs för bageri och konditori är lådor om 12,5 kg.



# 100 År

För Bagare  
Och Konditorer  
Sedan 1918



## KOBIA 100 ÅR

**1918** var Första världskrigets sista år. Samma år föddes en rad blivande kändisar, däribland Mickey Spillane, Ingemar Bergman, Nelson Mandela och Alexandr Soltzjenitsyn. Och så, den 10 augusti, föddes Kobia, eller Konditorernas Inköpsförening som vi hette fram till **1926**.



## 31 729 KRONOR I VINST FÖRSTA ÅRET

31 729 kronor- så hög blev vinsten redan första verksamhetsåret, och medlemmarna fick en återbäring på 15 procent. Succén för Konditorernas Inköpsförening var ett faktum! Året därpå öppnades första kontoret på Drottninggatan 88 i Stockholm och **1920** köptes den första lastbilen.



Tack och lov fanns eldsjälarna som Carl G. Pettersson, initiativtagare till föreningen, och Fred von Sydow, som utsågs till VD. Bland annat lyckades dessa herrar få tag på 6 000 säckar danskt socker, som importerades och fördelades bland de svenska konditorierna. Det motsvarade hela deras årsförbrukning.

## TYLLAR, BONBON OCH ÄKTA MANDELMASSA

**1926** köptes föreningen av det nybildade aktiebolaget Kobia. I varuförteckningen för detta år märks bland annat Karamellskopor av gjuten aluminium, Tyllar av alla slag, Våffeljärn för franska våfflor, Salmiakbonbon, Agar Agar, Äkta Kirschwasser, Konditorifett i dunkar om 25 kilo, Tjeckoslovakiskt socker och sist men absolut inte minst; Fondantmaskinen IDEAL – **"Kan ej undvaras i något konditori"**.

Tio år senare breddades verksamheten från enbart inköp till att även innefatta egen tillverkning. I slutet av **1936** lämnade den första äkta svenska mandelmassan Kobias nyöppnade fabrik på Årsta Strand 9 i Stockholm.



# 100 År

För Bagare  
Och Konditorer  
Sedan 1918

## UTVECKLINGEN GÅR FORT

**kobia**

Mellan **1965-1980** ökades aktieinnehavet i Kobia stadigt av bröderna och entreprenörerna Leif och Rolf Abdon, och **1986** ägde familjen Abdon 100% av aktierna i Kobia. Familjen Abdon hade sedan lång tid bedrivit kvarnverksamhet i Sverige och i USA och kunde förse Kobia med gedigen kunskap och ett fullskaligt sortiment inom spannmål.

På 80-talet när Kobia precis var klara med flytten av huvudkontor och tillverkning till Tyresö, etablerades även kontor, lager och provbagerier i Västra Frölunda och Hässleholm.

2007 var det premiärkörning av marsipan i vår nuvarande fabrik och idag har vi en toppmodern tillverkning av mandelmassa, marsipan och kaffebrödsfyllningar.



## SMAKA PÅ FRAMTIDEN

Framtiden är som alltid ett oskrivet kort! Men vad vi vet och planerar för, är att både vi och våra kunder – liksom våra kunders kunder - kommer förändras, utvecklas och prova nya produkter och koncept. Det kan handla om korta trender, influenser från fjärran länder, dieter eller nyutvecklade konsumtionsbeteenden. Därför hämtar vi inspiration till utveckling från branschorganisationer, kokböcker och från det allt starkare mediebruset men framförallt genom en regelbunden personlig kontakt med våra kunder.

Vi är nämligen övertygade om att just det personliga bemötandet har gjort Kobia till vad vi är idag, och vi är lika övertygade om att det kommer att vara vår styrka även i framtiden.

## Rasmuskaka 26 STYCKEN



Recept av  
**Stefan J Petersén**  
i samarbete med  
**California Raisins.**



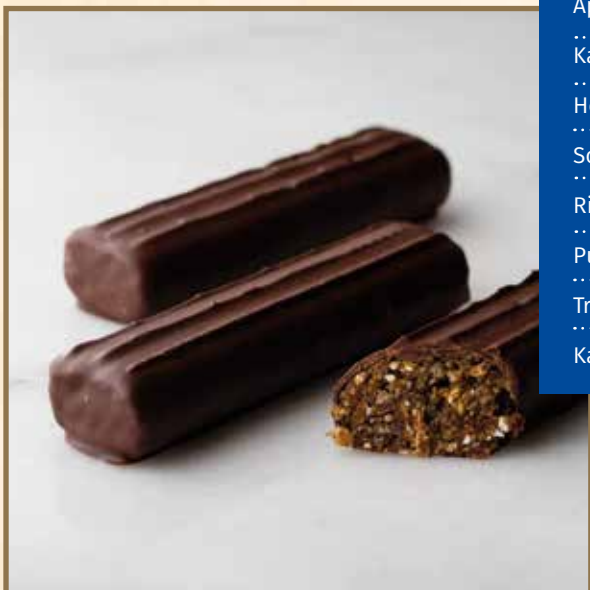
### INGREDIENSER

Smör, rumstempererat	175 g
Socker	250 g
Ägg	175 g
Mjöl	250 g
Vaniljsocker	50 g
Vispgrädde 40 %	500 g
Kaliforniska russin	150 g
Bakpulver	16 g

- ◆ Blanda smöret med sockret. Blanda i ett ägg försiktigt åt gången.
- ◆ Sikta alla torra ingredienser och blanda försiktigt ner dem i smeten.
- ◆ Rör försiktigt och håll i grädden i en tunnstråle så att smeten inte skär sig.
- ◆ Se till att även skrapa sidorna av bunken.
- ◆ Tillsätt Kaliforniska russinen sist.
- ◆ Fyll muffinsformar med smeten, Helst silikonformar.
- ◆ Bakas i 15-20 min vid 200°C beroende på ugn.

# Energibars med russin och Tranbär

CA 20 BARS



## INGREDIENSER

Mandel	40 g
Hasselnötter	65 g
Aprikoser, torkade	100 g
Kaliforniska russin	200 g
Honung	100 g
Solroskärnor	65 g
Riven kokos (rostad)	60 g
Pumpafrön	70 g
Tranbär, torkade	60 g
Kakaopulver	15 g

- ◆ Blanda alla ingredienser till en mjuk pasta i en Robot coupe.
- ◆ Låt pastan vila i en skål över natten i rumstemperatur täckt med plastfilm.
- ◆ Rulla ut i längderna och skär dem in i 9 cm bitar.
- ◆ Täck dem med mörk tempererad 70% choklad.

# Energibars med russin och citron

CA 15 STYCKEN



## INGREDIENSER

Solroskärnor	55 g
Pumpafrön	55 g
Havregryn	50 g
Sesamfrön	50 g
Hasselnötter	50 g
Kaliforniska russin	200 g
Citronzest	5 g
Kanderade citronskal	60 g

- ◆ Blanda alla ingredienser till en mjuk pasta i en Robot coupe.
- ◆ Låt det vila i en skål över natten i rumstemperatur täckt med plastfolie.
- ◆ Rulla ut i längderna och skär dem in i 9 cm bitar.
- ◆ Täck dem med mörk choklad 70%.





# Kaliforniska russin med krispiga äpplen

**TILL DETTA BEHÖVER DU CA 25 STYCKEN SMÖRDEGSBITAR  
UTKAVLADE TILL CA ÄR 14X14 CM, 4 MM TJOCKA.**

**silikonformar ca 9x9 cm.**

- ◆ Blanda ihop potatismjöl med ägget och färskosten och låt det vila åtminstone en timme, bäst blir det om det får stå över natten.
- ◆ Skala äpplena och tärna dem i ca 5 x 5 mm bitar.
- ◆ Hacka valnötterna grovt.
- ◆ Blanda äpplen, valnötter, kaliforniska russin, citronzest och brunt socker ed färskostsmeten.
- ◆ Sprid smeten på degen, vik i hörnen till mitten och tryck till.
- ◆ Sätt dem i silikonformar som är 9 x 9 cm och pensla med ägg.
- ◆ Bakas i cirka 15–20 min i ca 220°C beroende på ugn

## INGREDIENSER

Potatismjöl	250 g
Äpplen (tärningar) 5 stycken äpplen!	50 g
Kaliforniska valnötter	45 g
Kaliforniska russin	60 g
Citronzest från tre citroner.	
Råsocker/muscovadosocker	75 g
färskost (avrunnen)	250 g
Ägg	1 st
Potatismjöl	90 g



# Mjuk russinkaka



- ◆ Koka Kaliforniska russin, socker och vatten tillsammans med kryddor, reduceras till ca 75%.
- ◆ Kyl av till 30°C. Avlägsna russinen med hjälp av en sil.
- ◆ Smält smöret och håll långsamt på smeten
- ◆ Tillsätt ägg, ett i taget.
- ◆ Sikta de torra ingredienserna och tillsätt smörblandningen. Sist tillsätter man de Kaliforniska russinen som tidigare silades bort.
- ◆ Fyll formarna. Bakas i 180°C i cirka 30 minuter, beroende på storlek.

## INGREDIENSER

Mjöl	300 g
Bakpulver	2 msk
Kryddnejlika	1 msk
Kardemumma	1 msk
Kaliforniska russin	150 g
Socker	250 g
Vatten	250 g
Smör	125 g
Ägg	3 st
Vispgrädde	50 ml



# Tarte au Citron

TVÅ PAJFORMAR ELLER  
ANSLAGSRINGAR MED  
DIAMETERN 22 CM OCH  
CA 3 CM HÖG KANT.



## INGREDIENSER

### Deg

Vetemjöl	250 g
Smör	200 g
Florsocker	100 g
Salt	1 nypa
Äggula	40 g (2 stycken)
Vaniljsocker	6 g

### Citronfyllning

Citronsaft	220 g
Citronzest	20 g
Ägg	450 g
Socket	375 g
Vispgrädde, lätt vispad	300 g
Kaliforniska russin	150 g

### Deg

- ◆ Blanda smör, florsocker, salt och vaniljsocker, tillsätt mjölet sist och överarbeta inte degen.
- ◆ Sätt degen i kylskåpet för att vila i minst 3-4 timmar.
- ◆ Fodra därefter anslagsringarna/pajformarna med degen och sätt dem i frysen ca 1 timme.
- ◆ Baka där efter av på 190°C. skalén är klara när de har en gyllenbrun färg.
- ◆ Pensla insidan med vispat ägg efter bakning.
- ◆ Baka av igen i ca två minuter tills äggstrykningen torkat.

### Citronfyllning:

- ◆ Skölj och riv citronskalen.
- ◆ Krama ur citronsaften, blanda med rivna citronskalet och Kaliforniska russin.
- ◆ Låt stå över natten och dra.
- ◆ Blanda citron- och russinblandningen med socker, ägg och lätt vispad grädden. Låt smeten vila i kylskåp i en timme.
- ◆ Fyll formarna med smeten och baka av i ugnen på 150°C i 80 minuter eller tills koaguleringen av smeten inträtt.
- ◆ Kyl av och pudra med florsocker innan servering.
- ◆ Skydda kakan från att bli fuktig.





Det är fantastiskt för oss på **CALIFORNIA RAISINS** att våra russin har funnits som en standardvara i Kobias produktutbud i så många år. Ett bevis på att den kvalitet och smak som vi levererar på våra 100% soltorkade kaliforniska russin är konsekvent och pålitlig.

**Vi på Raisin Administrative Committee är stolta över det långa samarbetet med Kobia och vårt gemensamma arbete att ha levererat högkvalitativa russin till svenska bagare och konditorer. Vi ser fram emot många bra år framöver.**

## VILL DU VETA MER?

För mer information om hur du beställer kaliforniska russin besök [www.kobia.se](http://www.kobia.se)

