



mel-compagniet



Kvalitetsråvarer til passionerede fagfolk

Velkommen hos mel-compagniet

Siden 1992, hvor de første lastbiler med silomel og sækkemel kørte fra lageret i Esbjerg, har mel-compagniet været en vigtig leverandør til den danske bager- og konditorbranche.

Vi er totalleverandør til den danske bagerstand, og vi sørger for, at vores kunder altid har både de varer og de maskiner, de har brug for til at lave brød og bagværk af højeste kvalitet.

Det er vores mission – succesfuldt – at yde en tilfredsstillende service over for vores kunder. Vi vil have en stabil melkvalitet og konkurrencedygtige priser, som gør, at vores kunder, leverandører og vi selv kan lave en god forretning.

Dette opnås kun ved, at vores medarbejdere er kompetente, og at de får muligheden for at udvikle sig fagligt og personligt sammen med forretningen.



Vores værdier

TILLID – Vi holder, hvad vi lover

STOLTHED – Vi er stolte over de resultater, vi opnår

MOD – Vi tør tage chancer

INNOVATION – Vi er stolte over at være en attraktiv samarbejdspartner for vores kunder

mel-compagniets historie

1992

mel-compagniet grundlægges i Esbjerg og starter op med handel af silomel og sækkemel.

2008

Efter mere end 15 år på markedet flytter mel-compagniet fra sin adresse på Toldbodvej 1 i Esbjerg til større lokaler på Birkedam i Kolding, hvor sortimentet til bagere også udvides.

2013

Virksomheden fortsætter med at vokse, og i 2013 skiftes der igen adresse, denne gang til Jernet 17, hvor mel-compagniet stadig har til huse. Den nye Kolding-adresse består af ca. 3000 m² højlager, 800 m² administration samt 1000 m² kælder.

2022

mel-compagniet kan fejre sit 30-års jubilæum.

Vores vision

mel-compagniet skal inden år 2025 være den foretrukne leverandør af mel og bageriråvarer i danske bagerier.



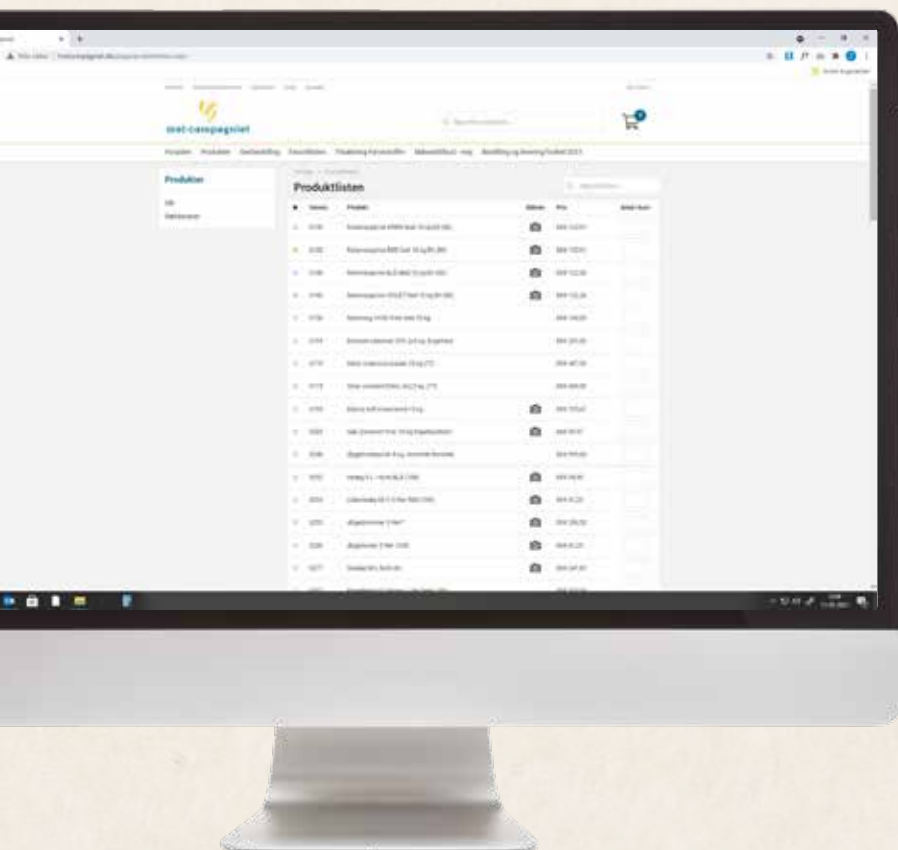
Kvalitetsråvarer til passionerede fagfolk

Hos mel-compagniet arbejder vi hver dag for at sikre stabile kvalitetsråvarer til konkurrencedygtige priser, så vores kunder også tjener på deres brød og bagværk.

Med mere end 3000 varenumre på lager, der dækker alt fra forskellige meltyper, gær og margarine til aluforme, kagepynt og maskiner, kan du nemt og hurtigt købe lige netop det, du står og mangler – direkte i vores webshop.

Varerne leveres fra dag til dag til alle brofaste øer med mel-compagniets egne køle-/fryselastbiler, der sørger for at holde varerne friske helt indtil levering.





Du kan altid kontakte mel-compagniets kundeservice, hvis du har brug for hjælp og vejledning, inden du bestiller via webshoppen.

Vores telefonnummer er:

75 45 47 00



KRYTA HAR ET BREDT SORTIMENT INDEN FOR BAGERIVARER

Vi gør det nemt at lave perfekte kager og desserter

- Lagkage-/rouladebunde
- Sconesmix
- Vaffelmix
- Muffinmix
- Brunkagekrydderi
- Hvede/pizzasur
- Frysestabil bagehjælpemiddel

DABA Sprayfedt

Til indfedtning af bageplader, forme, stegepander



Kryta A/S
Navervej 32
4000 Roskilde
info@kryta.dk
Tlf. 46 75 60 01

www.kryta.dk

FRANSKE CITRONTÆRTER PÅ LUFTIGE ÆGGEHVIDER

Det Danske Konditorlandshold har udviklet opskriften på disse smukke franske citrontærter til DANÆG. De skønne tærter inspirerer til nytænkning i den komplicerede konditorkunst.



OPSKRIFT: FRANSK CITRONTÆRTE

Mørdej:

Smør og sukker røres sammen til en ensartet masse. Tilsæt æggeblommer og helæg, som røres godt ind i sukker- og smørmassen. Til sidst tilsættes hvedemelet, og det samles kun lige. Dejen hældes over i en tæt beholder eller filmes godt og køles ned. Når massen er blevet kold, forer man formene og prikker små huller, så dejen ikke hæver. De bages ved 180 °C, til de bliver gyldne.

Citroncreme:

Citronsaft og sukker koges op. Når det koger, legeres det med hvider og blommer til 82 °C. Når det er legeret, kommes husblas i og sættes til side for at køle ned.

Når cremen er kølet ned, stavblendes smørret i.

Marengs:

Hvider piskes op. Imens koges sukker og vand til 117 °C. Når sukkeret er 117 °C, hældes det langsomt i og piskes koldt.

Anretning

Mørdejsskallerne fyldes med citroncremen og sættes på køl, til cremen har sat sig.

Så sprøjtes marengsen på, og de brændes af med en gasbrænder. Pyntes med skovsyre.

Mørdej:

600 g hvedemel
400 g smør
300 g sukker
30 g æggeblommer
50 g helæg

Citroncreme:

220 g citronsaft
220 g sukker
80 g æggeblommer
140 g æggehvider
300 g koldt smør
4 g husblas

Marengs:

400 g æggehvider
400 g sukker
100 g vand

Find mere inspiration på www.danaeg.dk







Callebauts® 5 ikoniske Finest Belgian-chokolader er lavet fra kakaobønne til chokolade i Belgien af sporbare og 100 % bæredygtige kakaobønner. Perfekt balanceret smag og forbedret arbejdsevne. Pynt med dekorationsartikler i 5 colors of chocolate fra Callebauts® søsterbrand Mona Lisa Decorations.





#CALLEBAUTInspireMe

5 COLORS OF CHOCOLATE



TIP!

MED 5 COLORS OF CHOCOLATE
KAN DU LAVE DEN SAMME KAGE
MEN PÅ 5 FORSKELLIGE MÅDER

Find flere opskrifter og inspiration på:
bit.ly/CallebautinspiremeDK
[@CallebautNordic](https://twitter.com/CallebautNordic)

Sortimentet

Vi startede ud med et begrænset sortiment bestående af silomel og sækkemel, men virksomheden er vokset, og det samme er vores varesortiment, hvor vi i dag har mere end 3000 varenumre på hylderne, og der kommer løbende flere til.

Vores varesortiment spænder bredt, og på lageret i Kolding har vi samlet alt fra tørvarer, kølevarer og frostvarer til maskiner og arbejdstøj.

Skulle du mangle noget, vi ikke har på lager, vil vi med glæde hjælpe dig med at finde et alternativ eller undersøge, om vi kan skaffe den specifikke vare hjem til dig.





Made in Sweden

BAKELS CHOCKEX PREMIUM

Chockex Premium is an effective alternative to chocolate and is suitable for all applications. The advantage of Chockex Premium is that, unlike chocolate, it does not require any tempering.

You will get a high quality product with tasty flavours and a perfect consistency and viscosity. It gives a delightful shine with a hard break, just the way you want it.

Choose from: **WHITE - LIGHT - BLOND - DARK - RUBY
DARK WITHOUT ADDED SUGAR**



New!

Ruby Chockex Premium.
A berry and fresh taste with
a nice pink colour. All natural
from the ruby cacao bean.

Emballageproducent med fokus på kvalitet

Hos BC Emballage er vi en professionel emballageproducent, der fremstiller mange forskellige typer af emballage til virksomheder. Vores emballageproducent befinder sig i Vejle, men tilbyder emballage til hele landet.

Vi leverer både store og små størrelser i forskellige mængder. Vi skræddersyr unikke løsninger til dine behov og ønsker.

Har du brug for emballage til din virksomhed?

Uanset om du har brug for plastposer, papirposer, bæreposer eller brødposer, har vi et væld af muligheder at vælge mellem.

Lad os høre om dine behov, så vi kan finde den helt rette løsning.



Få dine varer til tiden!

Når melsækken er ved at være tom, er det vigtigt med hurtig levering af nye forsyninger, så du kan fortsætte arbejdet. Det ved vi hos mel-compagniet, og derfor er du som kunde hos os garanteret dag til dag-levering til alle brofaste øer.

Vi har egne biler og faste chauffører, der hver dag læsser ca. 200 paller med varer i bilerne og leverer dem til hele Danmark direkte fra vores lager i Kolding.

Du kan dermed være sikker på høj leveringssikkerhed og varer til tiden!



Vores biler

Hos mel-compagniet har vi fire køle-/fryselastbiler samt to silo-trailere til levering af silomel.

Hver lastbil har plads til 32 paller, og det bliver dermed til et par hundrede paller om dagen leveret med egne biler.

Få vejledning fra vores prøvebagere

Bagning er ikke kun et håndværk. Indimellem kan det også være lidt af en videnskab at få alle processerne til at fungere optimalt og blive til vellykket bagværk. Hos mel-compagniet har vi vores egne prøvebagere, der står klar til at hjælpe og vejlede, når udfordringerne opstår.

Vores dygtige prøvebagere er alle faglærte bagere med mere end 30 års erfaring. Deres vigtigste opgave er at hjælpe bagerne rundt i landet med at finde noget brød, som danskerne kan lide, og derfor udvikler og tester de ugentligt opskrifter, som er tilpasset de danske smagsløg.

Derudover holder de sig ajour med tidens trends og tester vareprøver, så de altid kan guide vores kunder bedst muligt.

Prøvebagerne yder primært telefonisk vejledning, men skulle der være en større udfordring, der er svær at løse, kommer de også gerne ud i bagerierne for at finde en løsning.



Denne Interaktive Brochure er designet og leveret af **JS Danmark**



JS/DANMARK
www.jsdanmark.dk

Alt i non-food
FORBRUGSVARER
til bageri og butik

MultiLine



EN NATURLIG GENVÄG till ett smakrikt & saftigt bröd

Att baka med hela havrekärnan är ett naturligt sätt att förhöja smaken och ge brödet en fin struktur.

TTT Fullkornshavrekärna är en värmebehandlad, hel kärna med alla de naturliga egenskaperna från havren bevarade. Brödet får mjuk och saftig karaktär med lätt rostad smak.

TTT är en innovativ värmebehandlingsmetod som ökar sädeslagets vattenupptagningsförmåga och förlänger brödets färskhållning. Kärnans biologiska struktur och naturligt goda egenskaper bevaras i processen vilket gör det möjligt att baka bröd med fin struktur, god smak och helt unik karaktär.



Skåne-möllan TTT

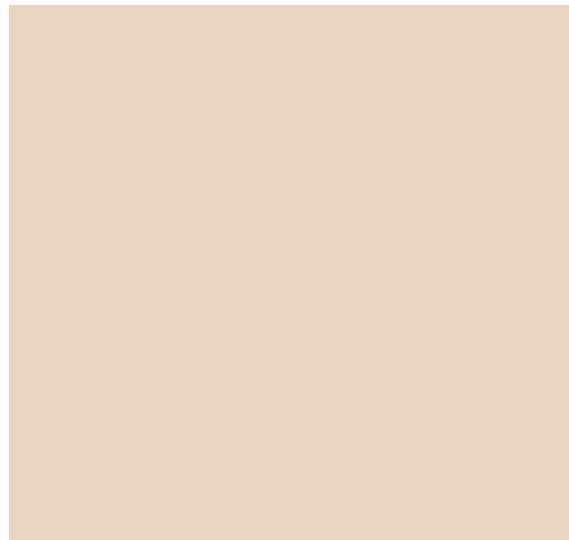
Skåne-möllan AB | skane-mollan.se



SKÅNE-MÖLLAN PRESENTERAR
**SMARTARE
INSIDA**
TTT
NATURLIGT • HÅLLBART • SMAKRIKT

SURDEJE & MALTE PREMIUM BAGEMIDLER BRØDBLANDINGER KAGEBLANDINGER

ØKO & GLUTENFRIE PRODUKTER





Vi står altid til rådighed

Hos mel-compagniet er vi et mindre, men effektivt team, der varetager den daglige drift og kundekontakt. Vi kerer os om vores kunder, deres behov og deres ønsker, og derfor er vi også nemme at komme i kontakt med, såfremt man har brug for os.

I vores kundeservice møder du dygtige og erfarne medarbejdere med et stort produktkendskab, der altid er klar til at guide og vejlede dig. De kender vores

varesortiment ud og ind, og de kan hurtigt anbefale et alternativ, såfremt dit favoritprodukt ikke er på hylden.

Kontakt os på:

+45 75 45 47 00
melco@melco.dk



SAMSO MEL
Økologisk - stenformalet



Tlf.: 2012 6534 · www.samsoemel.dk

Find os på Facebook og Instagram





ENGELHARDT



Percy Enevoldsen
Direktør/Bageri
Tlf.: 2085 3682
pe@engelhardt.dk



Flemming North Larsen
Industri/Bageri
Tlf.: 2014 4458
fnl@engelhardt.dk



Lars Bork Petersen
Chocolatier og bageri
Tlf.: 2117 0631
lp@engelhardt.dk



Lone Basse-Hansen
Ordre og indkøb
Tlf.: 3314 1439
lbh@engelhardt.dk



Majbritt Hindborg
Marketing og kvalitet
Tlf.: 7879 9589
mhi@engelhardt.dk

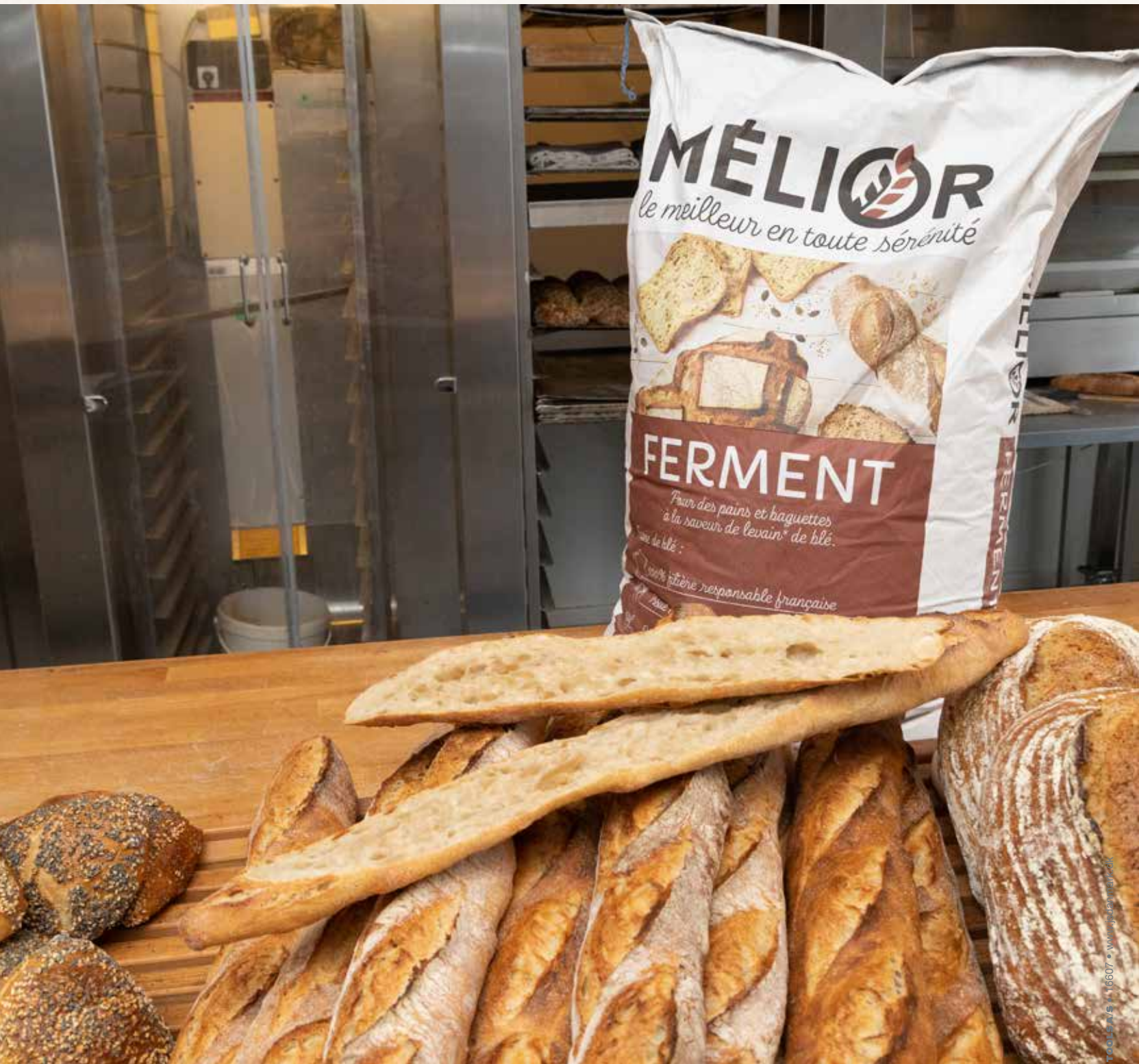


INDBLAND OS GERNE med mel-compagniet





mel-compagniet



Jernet 17
6000 Kolding

Tlf.: 75 45 47 00
melco@melco.dk

www.melcompagniet.dk