SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

BURGER *Supreme*

NYT NYT NYT

SLIDERS

SPECIAL EDITION

Schulstad BAKERY SOLUTIONS

Lantmännen Unibake

1 RET – 3 FORRYGENDE SMAGSOPLEVELSER

> **Med sliders føler kunderne at de både smager og får mere – det giver dig mulighed for ekstra indtjening.”**
>
> Schulstad Bakery Solutions

Schulstad BAKERY SOLUTIONS

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

BURGER *Supreme*

Burgerens historie
Fra klassisk til gourmet ____ 4

Sliders
3 små nyheder med stort potentiale ____ 6

Vores burgerboller
Stenovnsbagte burgerboller ____ 8
Økologisk Focaccia ____ 9
Klassiske burgerboller ____ 10

Sæt prikken over i’et
Inspiration til kød og dressing ____ 12

Umami
Burger arkitektur ____ 13

Skru op for fantasien
Tilbehør og side orders ____ 14

Sæt 3 på stribe
Lækker mix-tallerken ____ 16

Tendens
London lige nu ____ 19

On time & online
Vi holder dig opdateret med ny inspiration og værktøjer ____ 22

OPSKRIFTER

Kylling Supreme ____ 15
Gourmet Slider Supreme ____ 16
Béarnaise Slider Supreme ____ 17
Devils Slider Supreme ____ 17
Bahn Mi Supreme ____ 18
Barbecue Supreme ____ 18
Retro Ribbensstegs Supreme ____ 20
Pulled Laks Supreme ____ 21
Vegetar Supreme ____ 23

Scan koden og se hele brochuren online.

> **Med sliders kan kunderne smage alle dine bedste burgere – i en og samme ret. Og vi har naturligvis de små brød, der fuldender det hele.”**
>
> Schulstad Bakery Solutions

fra KLASSISK til *Gourmet*

Der er sket meget med burgeren, fra den kom til Danmark for 40 år siden og til i dag. Dengang fik den hurtigt navnet ”bøfsandwich”, blev spist på den lokale grillbar og var en del af den amerikanske fastfood-bølge.

I dag hitter en klassisk burger stadig. Men kundernes smag og behov har forandret sig. De forventer mere af burgeren, mere at vælge imellem og flere, anderledes smagsoplevelser. Burgeren er derfor blevet en fast del af menuen på caféer og på mange restauranter. Bøfsandwichen findes stadig, men har fået ”selskab” af langt mere avancerede burgere og klassikere med et tvist, der ikke uden grund går under navnet ”gourmet-burgere”. Fx er små miniburgere, også kendt som ”sliders”, blevet meget populære på caféer og restauranter verden over.

Udviklingen sætter krav til alle os, der bidrager til de lækreste burgere i landet. Vi skal være på mærkerne, når det gælder om at levere de mest innovative løsninger. Derfor videreudvikler vi konstant vores sortiment med nye burgerboller, så du kan tilbyde dine kunder et spændende udvalg – fra den klassiske burgerbolle med sesam – til vores mini-burgerboller skabt til sliders, en lækker Cafébolle bagt på vores signatur surdej eller den populære Brioche burgerbolle.

Så kig din menu igennem. Har du det, kunderne vil have? Er det tid til at prøve noget, de ikke lige forventer? Mulighederne er uendelige, og vi har alt det brød, der skal til!

Supreme Business

Burgeren er populær ikke blot fordi, den smager godt, men også fordi den er overkommelig i pris. Det betyder, at burgere er god business for de fleste caféer, og hvis du forstår at udnytte mulighederne, kan burgerne nemt blive dine absolutte ”bestsellere”. Temaburgere og kreative anretninger kan bidrage til en ekstra avance på din bundlinje. Du kan fx også nemt optimere indtjeningen ved at servere flere sliders i en servering. På den måde føler kunderne, at de både smager og får mere – og du kan se det på din bundlinje.

Og når du fx tilbyder dine kunder at tilkøbe dressinger og side orders, kan du hurtigt højne fortjenesten på burgere. Mange kunder betaler også gerne ekstra for at få en burgerbolle, der er Nøglehuls- eller Fuldkornsmærket.
I denne folder har vi samlet nye, spændende burgeropskrifter, som du kan vælge at bruge, helt som de er – eller lade dig inspirere af og sammensætte dine egne favoritter.
Du finder de komplette opskrifter på schulstadbakerysolutions.dk.
God fornøjelse!

Kunderne vil gerne betale mere, når det, de får, er ekstra godt!

3 små nyheder med stort potentiale

3 sliders svarer til en klassisk burger servering

Slider med rugmel
Lækker fyldig og alligevel mild bolle bagt på hvede- og rugmel med et delikat drys af rug på toppen.
(80303121)

Slider med sesam
Ikke uden grund en klassiker alle elsker! Bagt på hvede og drysset med sesam.
(80303088)

Slider Brioche
Bagt med smør og sukker, så brødet bliver både sødt, blødt, luftigt og får en fin blank overflade. Pga. sukkeret karamelliseres bollen perfekt, når den ristes.
(80303120)

> **Betegnelsen "slider" har eksisteret længe, men vores fortolkning af den lille burger er helt ny."**
>
> Schulstad Bakery Solutions

SLIDERS

Til dem, der ikke kan vælge

Sliders er skabt til de kunder, der vil smage lidt af hvert. De er ikke en ny opfindelse, men blev efter sigende opfundet af den amerikanske burgerkæde White Castle omkring 1921. Dengang var der dog bare tale om små hamburgere. Navnet "Slider" kom så vidt vides først til omkring 1940'erne, hvor man i den amerikanske flåde brugte betegnelsen om en fedtet hamburger, der nemt "gled ned".

Stenovnsbagte CAFÉBOLLER

Kunderne elsker en knasende sprød skorpe og en luftig, silkeblød krumme – og derfor er vores stenovnsbagte burgerboller et sikkert hit. Vi har anvendt en ældgammel metode i vores topmoderne bageri og skabt en serie af populære brød – bagt på glohede stenplader. Alle er skabt til caféservering og er dermed nemme at spise både med og uden bestik.

Cafébolle m. sesam, stenovnsbagt
Både klassisk og moderne! Bagt på bl.a. durumhvede med et drys sesam på toppen. (50000081)

Cafébolle, stenovnsbagt
Populær burgerbolle, som passer til det meste. Bagt på bl.a. fuldkornshvedemel og sigtet rugmel. (50000080)

Cafébolle m. ramsløg, stenovnsbagt
Sæt ekstra smag på burgeren med et touch af ramsløg. Bagt på bl.a. durumhvedemel, sigtet rugmel og havreflager. (50000083)

Cafébolle m. chili, stenovnsbagt
Gør en go' burger ekstra hot! Bagt på bl.a. sigtet rugmel og fuldkornshvede. (50000082)

> **Vores nye surdejs Cafébolle giver dit sortiment endnu mere bredde og nye smagsoplevelser til dine gæster."**
>
> Schulstad Bakery Solutions.

NYHED

Surdejs Cafébolle, stenovnsbagt
Sublim kombination af surdej og stenovn – fyldig, men mild smag. Bagt på rugmel, durum og Schulstad Bakery Solutions egen signatur surdej. (50150083)

Cafébolle m. skyr, stenovnsbagt
Lækker og mild med skyr, som ikke blot smager skønt, men også holder bollen frisk længere og giver den en ekstra hvid og saftig krumme. Toppet med en sprød kornblanding. (50000090)

ØKOLOGISK focaccia

Den populære focaccia er perfekt til burgerboller, sandwich og madbrød. En italiensk inspireret klassiker, som vi både har i en mørk og en lys udgave.

NYHED

Økologisk Focaccia, multigrain
Bagt på hvedemel, sesamfrø, solsikkefrø og hørfrø. Perfekt, når det skal være autentisk, groft og knasende sprødt. (85214)

NYHED

Økologisk Focaccia m. rosmarin
Bagt på hvedemel og olivenolie – krydret med rosmarin. Har det helt rigtige, autentiske udtryk med små fordybninger på toppen. (85213)

Klassisk cool KVALITETS BURGERBOLLER

Burgerbollerne kan lunes i ovn, i båndrister eller på brødrister

Vores produktudvikling står aldrig stille – heller ikke, når det gælder klassikerne. Vi har de brød, kunderne kender, men vi udvider og tvister også løbende vores klassiske sortiment. Alle vores burgerboller er forskårne.

> **”Vi henter hele tiden inspiration rundt omkring i verden. Fx til Brioche burgerbollen, som er det mest populære brød til burgere i London lige nu.”**
>
> Schulstad Bakery Solutions

Burgerbolle m. sesam 125 mm
En klassiker – specielt i børnehøjde. Drysset med sesam.
(80302524)

Buffalo burgerbolle
Amerikaner med et tvist – velkendt klassiker, drysset med hvedegryn.
(80303132)

Grov Buffalo burgerbolle
Buffalobollen i en grovere udgave – bagt på bl.a. havrefibre og hvedemaltmel.
(80303124)

Rustic burgerbolle m. durum
Bagt på bl.a. durumhvedemel og rugsurdej.
(80303105)

Brioche burgerbolle
Brioche burgerbollen er bagt med smør og sukker, så brødet bliver både sødt, blødt, luftigt og får en fin blank overflade.
(58701014)

KØDET
& dressingen

Kødet er altafgørende for en burgersucces. Oksekød er altid populært, men flere og flere kunder søger også andre smagsoplevelser – fx lam, gris, kylling eller laks. Sæt prikken over i'et og tvist hele smagsoplevelsen med en god dressing. En klassiker er BBQ-dressingen, men tryl gerne i køkkenet og find dine egne smagskombinationer. Det kan være det, der gør en burger til caféens signaturret.

Gi' burgeren nationalitet med dressingen. Græsk tzatziki, italiensk pesto, amerikansk BBQ etc.

BURGER ARKITEKTUR

UMAMI

En burger er ikke bare et resultat af en masse tilfældige ingredienser. Den bedste burger er en synergi mellem alt det, der sættes sammen. Burger-arkitektur handler om at bygge og sammensætte smagskomponenter af de allerbedste ingredienser.

Brød
Brødet er afgørende for den gode burger! Og både smag og konsistens er vigtige for den endelige smagsoplevelse. Varm eller rist gerne brødet, så smagen træder rigtigt frem.

Bøfvariation
Brug altid frisk kød – og husk; et godt fedtindhold giver mere smag.

Grøntsager
Brug friske grøntsager – snit lidt ad gangen, så de beholder sprødhed og smag.

Ost
Osten er afgørende for hele burgeren. Den skal supplere de andre ingredienser, aldrig dominere.

Dressing
Her gælder det om at prøve dig frem, til du finder de helt rigtige kombinationer. Dressingen skal supplere de øvrige ingredienser. Mængde og kraft må aldrig blive for dominerende.

Se opskriften på Supreme Umami Burger på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

Tilbehør og side orders

Du kan vælge at tilbyde traditionelt tilbehør eller give burgeren en helt anden karakter med dine egne varianter.
Skru op for fantasien, afprøv nye smagskombinationer og skab de burgere, tilbehør og side orders, der kendetegner dit køkken.
Giv kunderne noget at vælge imellem.
Mulighederne er mange.

> **Når vi tilsætter skyr i dejen, opnår vi et brød med en dejlig, mild smag og en god, tæt krumme og så indeholder skyr kun 0,2% fedt og 11% protein."**
>
> Schulstad Bakery Solutions

Kylling Supreme

Saftig, grillstegt kylling møder syrlig relish, sprødstegt bacon, chilimayonnaise, salat og rødløg – en vidunderlig blanding af sødt, salt, surt og frisk. Perfekt til vores Cafébolle med skyr.

Se opskriften på Kylling Supreme på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

FORSKELLIGE UDTRYK PÅ ÉN TALLERKEN

SÆT 3 PÅ STRIBE

Sliders er måske små, men deres anvendelsesmuligheder er store. De er perfekte, når du vil give kunderne mulighed for at smage flere burgere med forskelligt brød, kød og fyld i én og samme ret. Prøv at servere en lækker tallerken med 3 sliders – fx fugl, fisk og okse. Du kan også variere fyldet i dine sliders efter årstiden.

Gourmet Slider Supreme

Små hakkebøffer, smørstegte bløde løg, fed trøffelmayonnaise, sprød salat og små fine spejlæg af vagtelæg. Alt i alt giver det den perfekte umami i vores Slider med rugmel.

Se opskriften på Gourmet Slider Supreme på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

Klassisk, rug eller brioche? Vi har brød til enhver slider

Béarnaise Slider Supreme

Små grillstegte hakkebøffer med béarnaise, søde karamelliserede løg, sur/sød syltede rødløg, friske forårsløg og smagfuld gorgonzola – i skøn synergi med vores Slider med sesam.

Se opskriften på Béarnaise Slider Supreme på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

Devils Slider Supreme

Små flammestegte hakkebøffer i selskab med hjemmelavet chipotle relish giver sammen med baconmayonnaise og jalapeno den kant, som klæder vores Slider Brioche helt perfekt.

Se opskriften på Devils Slider Supreme på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

TIP!

Hotdogs er også populære indenfor gourmet street food og passer perfekt til en café-servering sammen med Sliders.
Sammensæt fx 2 sliders og 1 hotdog og giv dine gæster nye og flere smagsoplevelser på samme tallerken – se spændende ideer og de lækreste opskrifter til hotdogs i vores TRUE DOGS.
Du kan scanne koden nedenfor eller se folderen på schulstadbakerysolution.dk

Scan koden og se True Dogs online.

Bahn Mi Supreme

Vietnamesisk inspireret kyllingebøf, chilimayonnaise, frisk koriander og råsyltede gulerødder og kinaradiser. Fedmen fra mayonnaisen og den friske sprødhed fra grøntsagerne er en ideel smagskombination i vores smørbagte Brioche burgerbolle.

Se opskriften på Bahn Mi Supreme på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

Husk, forskelligt fyld opfylder kundernes forskellige smag

Barbecue Supreme

Grillstegte hakkebøffer, hjemmelavet barbecue med et strejf af whisky, kryddermayonnaise og ramsløg, god cheddar, sprødstegt bacon, frisk salat og løgringe skaber et godt match til vores Surdejs Cafébolle.

Se opskriften på Barbecue Supreme på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

Schulstad BAKERY SOLUTIONS

TENDENS

”Burgerbrødet er en lige så vigtig del af en burger som kødet! Det er simpelthen en essentiel ingrediens og er af afgørende betydning for smagsoplevelsen...”

”Hvis jeg fx lavede en helt klassisk amerikansk cheeseburger med amerikansk ost, pickles og kød – og så brugte en Brioche burgerbolle – ja, så ville smagen af Brioche burgerbollen være alt for dominerende. Når du bruger en smørbagt bolle som Brioche burgerbollen, skal du justere smagen af de øvrige ingredienser. Du skal altså skrue op og ned, så alle smagsindtrykkene harmonerer. Så når jeg laver en amerikansk cheeseburger, som skal smage mest af bøf, så vælger jeg en enkel, lys bolle.

Det ville måske være nemmere – især logistikmæssigt, at køre et ”ét-brød-passer-til-alt-koncept”, men så bliver smagsoplevelsen slet ikke den samme. Derfor har hver burger sit brød. Og det betyder fx, at løber vi tør for den lyse bolle – ja, så melder vi udsolgt af cheeseburgere. Man kan ikke bare erstatte et brød med et andet!”

Gavin, grundlægger af BurgerShack, London

> **”Brødet spiller en afgørende rolle for den gode burger.”**
>
> Gavin aka Burgerac, burger-blogger og grundlægger af pop-up-restauranten BurgerShack i London

Retro Ribbensstegs Supreme

Saftig ribbenssteg, stærk sennepsmayonnaise, frisk rødkålsrelish med et strejf af kanel og sprøde råsyltede agurker skaber den fineste balance sammen med vores Økologiske Focaccia m. rosmarin.

Se opskriften på Retro Ribbensstegs Supreme
på schulstadbakerysolutions.dk
eller scan koden.

”Vi udvikler altid vores brød med fokus på, at de gerne skal kunne bruges på flere måder. Fx er vores Focacciaer, pga. deres høje indhold af olie, helt perfekte til panini.”

Schulstad Bakery Solutions

Pulled Laks Supreme

Varmrøget laks med skøn kokosmayonnaise, frisk salat, sukkersyltede rødløg og et strejf af limeskum. Perfekt serveret i vores Økologiske Focaccia, multigrain.

Se opskriften på Pulled Laks Supreme
på schulstadbakerysolutions.dk
eller scan koden.

Skab vækst og resultater! Ta' med på

Unibake Academy

SE MERE PÅ VORES WEBSITE

Følg os og vær med på *Instagram*

Find masser af inspiration og del selv din begejstring for burgere med #schulstadbakery.

On time & ONLINE

Vi holder dig opdateret med ny inspiration og værktøjer, forretningsoptimering og indsigt fra relevante faggrupper.

Følg med på schulstadbakerysolutions.dk

HOLD DIG ORIENTERET:

MESSER OG AKTIVITETER

Ta' på guidet tour:

KØBENHAVNS BEDSTE BURGERE

Komplet sortiment af burgerboller & den ultimative opskriftsamling

Mad TV

Bagetips, opskrifter og inspiration

Schulstad BAKERY SOLUTIONS

Vegetar Supreme

Krydrede rødbedebøffer, frisk salat, intens aioli, blød og mild brieost med et strejf af rosa peber. Perfekt til vores Cafébolle med ramsløg.

Se opskriften på Vegetar Supreme på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

Efterspørgslen på vegetarburgeren er stigende. Husk den på menuen!

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

BURGER Supreme

Forkæl dig selv med lidt inspiration

I vores nyhedsbrev får du:

- viden om relevante forbruger- og fødevaretrends
- kendskab til nye koncepter og produkter
- inspiration og værktøjer til forretningsoptimering
- lækre og inspirerende opskrifter
- historier fra eksperter og fagfæller i foodservice-branchen

Tilmeld dig vores online nyhedsbrev på

schulstadbakerysolutions.dk

Lantmännen Unibake

Lantmännen Unibake, Oensvej 28, Hatting, DK-8700 Horsens, tlf.: 7628 5000, www.schulstadbakerysolutions.dk