

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

Surdej

Brød med egen signatur

62%

af forbrugerne
mener, at smagen i
surdejsbrød tilfører
noget ekstra til
madoplevelsen

Kilde: Opeopl Insights, 2015



Vi gør brød til din succes

Hos Schulstad Bakery Solutions vil vi give vores kunder de bedste forudsætninger for at få succes med deres forretning. Derfor tilbyder vi mere end godt bagværk. Vi tilbyder komplette løsninger, hvor kompetent forretningsrådgivning, professionel uddannelse og ny inspiration ledsager vores produkter. **Det mener vi er opskriften på at gøre brød til din succes.**



Historier

Vi fortæller de relevante og interessante historier, som ligger gemt i vores produkter.



Rådgivning

Vi tilbyder kompetent rådgivning, der hjælper vores kunder med at gøre brød til en god forretning.



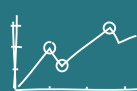
Innovation

Vi nytænker og udvikler løbende vores produkter og sørger for, at de imødekommer kundernes behov.



Koncepter

Vi støtter op om vores produktkategorier med koncepter, der har fokus på inspiration og forretningsoptimering.



Indsigter

Vi kender de skiftende krav fra slutbrugerne og har altid de nyeste foodtrends for øje i vores produktudvikling.



Inspiration

Vi underviser i brugen af vores produkter og inspirerer med nye og innovative opskrifter.



INDSIGTER

Surdej er kærlighed til kvalitetsbrød

Surdejsbrød er brød med en stærk karakter. Brød med dybde, kompleksitet og nuance. Brød, der tilfører ekstra smag og kvalitet til madoplevelsen. I vores stenovnsbakte surdejssortiment arbejder vi med 2 typer surdej, nemlig vores signatur-surdej og en surdej med spirede, surdejskogte kerner.

Spirede, surdejskogte kerner

De surdejskogte kerner frigiver masser af saft og kraft til brødet og produktionsmetoden er patenteret og baseret på en videreudvikling af det tyske Brühstück. De fermenterede kerner er rige på vitaminer, antioxidanter og mineraler, ligesom de er fyldt med maltede smagsnuancer og sødme. Spirede rugkerner blandet med almindelige solsikkekerner, brune hørfrø, gule hørfrø, hvede- og speltkerner koges i et mix af to rugsurdeje – én som stammer fra guldgraverpionererne i Alaska omkring 1890'erne, og én fra begyndelsen af den danske bagetradition, der går 150 år tilbage. Resultatet er saftige, smagfulde brød med et rustikt udseende, som holder sig friske længere.



"At bage med surdej er den autentiske, originale og naturlige vej til bagværk af høj kvalitet."

*Michael Stenholt, produktudvikler
Schulstad Bakery Solutions*

"I mere end 2 år har vi jagtet den perfekte surdej"

912 dage. 2625 arbejdstimer. 312 tests.

Man kommer ikke sovende til den perfekte surdej. Det er en kendsgerning, som vores surdejs-ekspert Michael Stenholt uden tøven tilslutter sig. Sammen med et hold af passionerede produktudviklere har han i mere end 2 år eksperimenteret med den boblende kombination af mel og vand – i jagten på vores helt egen signatur-surdej.

Mød ham her og hør, hvad der for ham gør surdej til en helt unik bageingrediens.



*Michael Stenholt,
produktudvikler
Schulstad Bakery Solutions*

Hvad har været afgørende i jagten på den perfekte signatur-surdej?

- Helt grundlæggende har vores arbejde med signatur-surdejen været en jagt på de ultimative brødegenskaber. At bage med surdej, er den autentiske, oprindelige og naturlige vej til bagværk af høj kvalitet. Man har bagt med surdej i flere tusinde år, og det er ikke uden grund. Fermenteringsprocesser gør noget utrolig godt for den naturlige smagsudvikling. Det kender vi bl.a. også fra vin- og ølbrygning. Når vi arbejder med surdej som bageingrediens, får vi de bedste betingelser for at udvikle en raffineret brødsmag med mange nuancer.

Hvorfor er det helt særligt at arbejde med surdej?

- Surdej er lidt af en videnskab. Alle råvarer i surdejen har en funktion i forhold til hinanden. Og hver en lille

nuance tæller i det endelige resultat. Det gør surdejen til en spændende ingrediens at arbejde med. Man kan hele tiden raffinere surdejens karakter og afprøve dens potentiale på nye måder. Vi har eksperimenteret med vores egen signatur-surdej i mere end 2 ½ år, og vi har været igennem utallige smagspaneler, prøvebagninger og tests. Vi har med andre ord været kompromisløse i vores jagt på den perfekte surdej, sammensat af hvedemel, rugmel, durum og 3 forskellige surdejskulturer. Det håber jeg, at forbrugerne kan smage.

Hvad er det jeres signatur-surdejsbrød tilbyder?

- Vores sortiment af surdejsbrød rummer mange nuancer, og jeg tror, at der er noget for alle typer af smagsløg. Fællesnævneren for alle vores surdejsbrød er den afbalancerede og nuancerede smag. Den milde syrlighed og den seje, blanke krumme er en helt særlig sanseoplevelse.



Brød med en stærk signatur

Syv lækre brød med bid og masser af smag fra vores spændende sortiment af surdejsbrød. Alle har de deres helt egen og tydelige karakter.

50150091

Surdejs Sandwich med spirede kerner, skåret

Kernerne har masser af saft og kraft – et brød med et rustikt udseende og maltede smagsnuancer med meget sødme. Bagt med bl.a. durumhvedemel, rugkerner og rugmel.



50150092

Groft surdejsstykke med chia- og hirsefrø

Saftigt og smagfuldt brød med fugtgivende chia og knasende hirse. Bagt med bl.a. durum og fuldkornshvedemel, havreflager, rugflager og signatur-surdej.



To sprøde nyheder
- der giver karakter til dine serveringer

50150082

Surdejsbaguette ca. 35 cm

Rustik baguette, der egner sig perfekt som tilbehørsbrød eller sandwich. Baguetten er bagt med durum, rugflager, græskarkerner, durumkerner og signatur-surdej.



50150081

Surdejsgræskarstykke

Lækker rustik bolle, bagt med durum, signatur-surdej og græskarkerner. Topping er et flot miks af mel, græskarkernechips og hele græskarkerner.



50150080

Surdejsstykke

Flot rustik bolle, bagt med durum og signatur-surdej. Bollen kendes på en mild, syrlig smag og flotte lufthuller i krummestrukturen.



50150088

Rustikt brød med spirede surdejskerner

Rundt og stenovnsbagt helbrød, der er bagt med spirede og surdejskogte rugkerner, solsikkekerner, brune hørfrø, gule hørfrø, hvedekerner og speltkerner. De spirede rugkerner giver brødet et sødt strejf.



50150083

Surdejs Cafébolle, skåret

Cafébolle med rugmel på toppen. Bollen er bagt med rugmel, durum og signatur-surdej.





Årtusinders glæde ved det gode bagværk

At bage med surdej er ingen nyhed. Det boblende miks af vand og mel har været anvendt som bageingrediens i flere tusinde år, og surdejstraditionen kan spores helt tilbage til de gamle egyptere.

Men hvad er det, der igennem årtusinder har gjort surdejen til en enestående bageingrediens?

Surdej er en blanding af mel og vand, der får tid og ro til at danne mælkesyre. Syren i dejen går ind og raffinerer

både smag, holdbarhed og konsistens, og en surdej kan sammensættes på et utal af måder både med og uden spirede kerner, hvor hver en lille nuance tæller i det færdige resultat.



50% af forbrugerne er villige til at betale ekstra for brød bagt med surdej.

Kilde: Opeepl Insights, 2015

Groft surdejsstykke med chia- og hirsefrø

50150092

Vægt pr. stk. 75 g

Antal pr. kasse 40 stk.



Surdejsstykke

50150080

Vægt pr. stk. 75 g

Antal pr. kasse 40 stk.



Surdejsgræskarstykke

50150081

Vægt pr. stk. 75 g

Antal pr. kasse 40 stk.



Surdejs Sandwich med spirede kerner, skåret

50150091

Vægt pr. stk. 120 g

Antal pr. kasse 42 stk.



Surdejs Cafébolle, skåret

50150083

Vægt pr. stk. 100 g

Antal pr. kasse 35 stk.



Surdejsbaguette ca. 35 cm

50150082

Vægt pr. stk. 250 g

Antal pr. kasse 22 stk.



Rustikt brød med spirede surdejskerner

50150088

Vægt pr. stk. 500 g

Antal pr. kasse 12 stk.

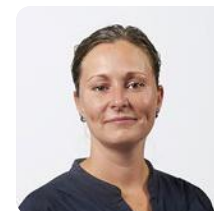


Se hele vores surdejssortiment på schulstadbakerysolutions.dk

Gode råd er kun et opkald væk

Konsulenter

Giv os et ring, når du har brug for viden om produkter og priser.



Else Marie Christensen
Distriktschef

Mobil: 29 21 64 75
else.marie.christensen@lantmannen.com



POSTNUMRE: 7470, 7700-7990, 8370, 8400-8420, 8500-8586, 8800, 8830, 8850-8870, 8900-9990



Bente Bach Simonsen
Distriktschef

Mobil: 21 15 74 12
bente.simonsen@lantmannen.com



POSTNUMRE: 6880, 6900-7080, 7130-7171, 7260, 7270, 7280, 7323-7451, 7480-7680, 8000-8362, 8380-8382, 8450-8471, 8600-8783, 8831-8840, 8881-8883



Lotti Kaibinger
Distriktschef

Mobil: 20 12 69 25
lotti.kaibinger@lantmannen.com



POSTNUMRE: 5000-6870, 6893, 7100, 7120, 7182-7250, 7300, 7321



John Ibsen
Distriktschef

Mobil: 23 68 51 12
john.ibsen@lantmannen.com

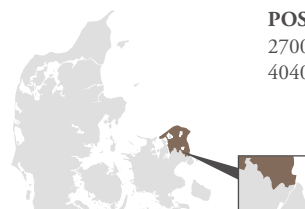


POSTNUMRE: 2600-2630, 2640, 2740, 2750, 2765, 3630, 3660, 3700-3790, 4000, 4030, 4050-4593, 4621-4640, 4653-4656, 4682-4990



Katja Alban
Distriktschef

Mobil: 29 10 50 71
katja.alban@lantmannen.com



POSTNUMRE: 2100, 2200, 2400, 2700-2730, 2760, 2800-3600, 3650, 4040



Pia Løvgren Sørensen
Distriktschef

Mobil: 40 44 95 25
pia.lovgren.sorensen@lantmannen.com



POSTNUMRE: 231, 900, 999, 1001-2000, 2300, 2450, 2500, 2635, 2650-2690, 2770, 2791, 4600, 4652, 4660, 4681

Vi ønsker at have en nær og direkte relation til både eksisterende og potentielle kunder. Derfor opfordrer vi dig til at tage kontakt til os – uanset hvad du har på hjertet. **Alle typer af henvendelser er velkomne.**

Tilmeld dig vores online nyhedsbrev på

schulstadbakerysolutions.dk



Lantmännen Unibake Academy

Giv os et ring, når du har brug for inspiration eller uddannelse.



Hanne Bojsen
Uddannelseskonsulent

Mobil: 21 48 51 17
hanne.bojsen@lantmannen.com



Jonas Stenholm Allermænd
Uddannelseskonsulent

Mobil: 61 18 51 73
jonas.allermænd@lantmannen.com



Hans Henrik Thyrsted
Markedschef

Mobil: 23 68 52 64
hans.henrik.thyrsted@lantmannen.com



Mette Thomsen
Key Account Manager

Mobil: 23 68 54 28
mette.thomsen@lantmannen.com



Jørgen Knudsen
Salgschef

Mobil: 40 42 95 25
jorgen.knudsen@lantmannen.com



Kim Mikkelsen
Key Account Manager

Mobil: 23 68 51 29
kim.mikkelsen@lantmannen.com



Jens Thuesen Kyhn
Salgschef

Mobil: 29 16 41 30
jens.thuesen.kyhn@lantmannen.com



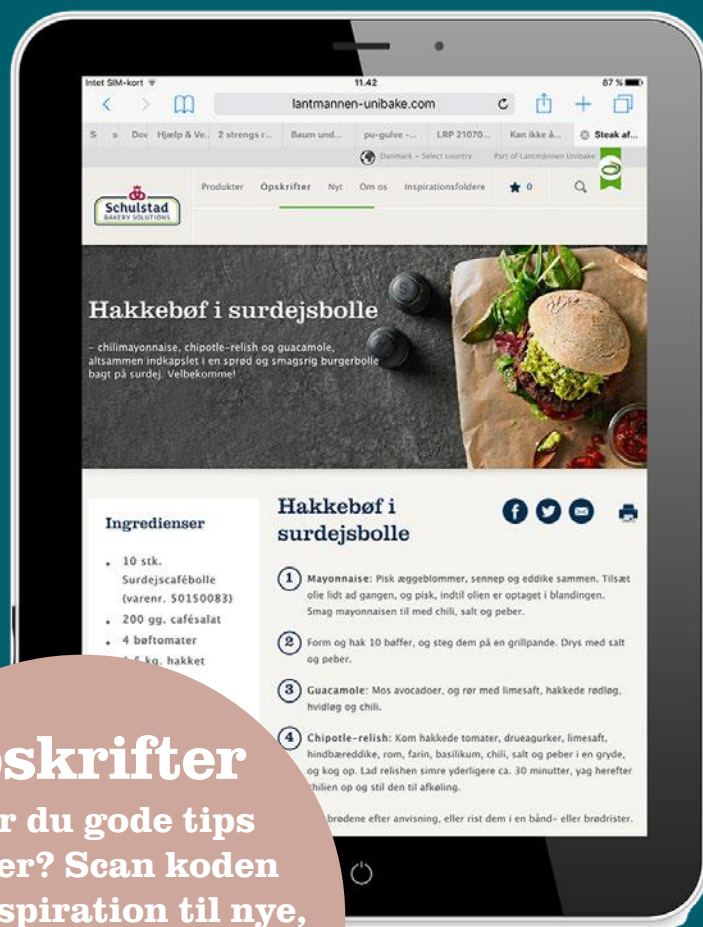
Alice Vejs Thisgaard
Salgskoordinator

Mobil: 23 68 52 65
alice.vejs.thisgaard@lantmannen.com



Sanne Brøndum Søndergaard
Salgskoordinator

Mobil: 23 68 51 26
sanne.sondergaard@lantmannen.com



Opskrifter
Søger du gode tips
og idéer? Scan koden
og få inspiration til nye,
spændende opskrifter
med surdejsbrød

