

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

NYT - KLASSISK - VELKENDT

HELBRØD



INDBYDENDE OG FULD
AF OPLEVELSER, FORM,
FYLDE, STRUKTUR & SMAG



NYT HELBRØD

Hæv din brødprofil til alle måltider

Forkæl dine kunder og gæster med helbrød, der er indbydende og fuld af oplevelser i form, fylde, struktur og smag.

Helbrød kan noget på brødbuffeten hele dagen. Derfor sætter vi fokus på netop helbrød i dette magasin.

Måske er dit køkken en af de mange, som har de samme kunder og stamgæster hver eneste dag eller i perioder. Derfor har vi lagt ekstra vægt på at skabe et indbydende og variationsstærkt hold af helbrød, der hæver din brødprofil – til såvel hoteller, kantiner og mange andre.

Med vores nye helbrød har vi hævet spiseoplevelsen, og skruet op for smag, form og karakterer. Ud over at være ideel som skær-selvbrød, kan du også bruge brødene i en lækker brødkurv på en moderne og indbydende måde.

Velkommen til Helbrød
NYT – KLASSISK – VELKENDT



Indhold

Mød Gunnar.....	4-5
Det handler om kvalitet på morgenbuffeten	6-7
Nyt helbrød.....	8-11
Klassisk helbrød	12-17

Her er helbrød et hit.....	18-19
Velkendt helbrød	20-23
Brainfood	24-25
Sortimentsoversigt	26-27

MØD GUNNAR

Som passioneret produktudvikler hos Lantmännen Unibake Norge, har Gunnar Ragnarsson mange timers brødnørderi hver uge. Læs her Gunnars historie om vejen til at blive en af vores mange Brød Baristaer.

Fortæl os lidt om din brød-baggrund?

"Jeg er tredje generation af bagere fra Island. Vi havde et lille familiebageri, som var drevet af både min far og min farfar. Så jeg er opflasket med surdej, og har lært bagerfaget helt fra bunden. Allerede som 12-årig var jeg klar til at tage lørdagsskiftet i bageriet om natten helt alene – så det lå i blodet..."

Hvordan holdt brød-interessen ved som voksen?

Den tog rigtig fart, da jeg 18-årig rejste til Norge, hvor jeg blev ansat som produktionschef på et mellemstort bageri. Her tog jeg en Diplom uddannelse for at udfordre mig selv yderligere fagligt.

Som afgangsupgave besluttede min franske ven og jeg, at vi ville udvikle den absolut

allerbedste surdejsbaguette med de mest enkle råvarer: mel, vand, salt og bakteriekultur.

I den forbindelse fik vi tre dages undervisning af en professor i surdej. På de tre dage opstod passionen for surdej og brød. Herefter fulgte nogle år som sælger af bageri-linier til industrien. Jeg rådgav om alt fra råvarer og process, for at ende op med det ønskede kvalitetsbagværk i stor skala.



Men jeg savnede bagerfaget, og startede hos Lantmännen Unibake Norge som fagkonsulent, og her kom jeg på den helt rigtige hylde. Det er en stor glæde hver dag at have sin passion som levebrød. Jeg kan bage med hele verden, og hele tiden sætter nye mål for bagværk.

Hvordan nørder du med brød?

Jeg synes, at det vigtigste er at turde lege med ingredienser og bygge videre på det som fungerer og ikke mindst teste grænser af. Alle brød er jo mine børn, og jeg tester alle detaljer og muligheder, når jeg udvikler nye produkter og koncepter. Alt fra surdejstyper/-kulturer, forskellige meltypers smagsprofiler, brødstørrelser, formgivning, stenovns afbag

”Der er ét ord for den vigtigste ingrediens og det er KÆRLIGHED”

evt. begrænsninger i produktionsanlæg, og frem for alt alle mulighederne.

Surdej er for mig ikke en ingrediens, det er en videnskab, som kan udvikle et utal af surdejstyper. Det handler om detaljerne. Et brøds smagsdybde skabes af kulturstypen i surdejen og meltypen. Rug-surdej giver langt mere karakter til et brød end fx hvede-surdej.

Bredden i en surdej er alt anden end smags-tilsætning. Sammen med meltypen og afbag, definerer den brødets karakter, om det er en stærk eller afbalanceret, nuanceret, mild syrligt. Og hvordan der dannes krummestruktur og sprødhed.



”Du må ikke lege med brødet – du skal!”

Har du et favorit brød? – hvordan smager det?

Åh det er et svært spørgsmål – det er jo ligesom at vælge favoritten blandt sine børn. Men skal jeg vælge, bliver det nok vores baguettes fra diplom-uddannelsen; et tilbehørsbaguette, som sprang skalaen. smagsmæssigt. Det var et surdejbrød med durum-mel, hvidløg, sorte oliven, toppet med ost. Vi nørdede maks med surdejen og øvrige ingredienser. Det var en lang proces der tog 74 timer, som endte med den rette surdej.

Hvilke brød- og mad-Instagramprofiler følger du? – nogen du kan anbefale

@neil allsopp Artisa Bread Monkey. Han laver alt selv. Det er ekstremt nørdet brødkunst.

Kan du give os et godt tip/råd omkring tilberedning eller bagning af brød

Absolut. Der er ét ord for den vigtigste ingrediens og det er KÆRLIGHED. At starte en surdej op, give den tid til at udvikle sig. Detaljen i håndtering af råvarer, æltning, hviletid og stenovn og bagetemperatur – kort sagt kærlighed i hele bageprocessen.

Hvad betyder surdej for dig?

Kærlighed og videnskab – de vigtigste ingredienser som sammen skaber brødkunst.



Friskbagte brød spiller en vigtig rolle på buffeten fortæller Nina Olsson og Ola Larsson.



DET HANDLER OM kvalitet på morgenbuffeten



**”Brød er vejen
til madhjetet,
som i mormors
køkken”**

Ola Larsson, Hotelchef

Vi har besøgt First Hotel Twentyseven i København. Her har vi fået hotelchef Ola Larsson og morgenmad- og konference chef Nina Olsson til at fortælle om, hvordan de har løftet morgenbuffeten i kvalitet og gjort den mere bæredygtig til ca. 150 morgengæster i hverdagen og 250 i weekenden.

Ola fortæller, at brødets kvalitet spiller en stor rolle på buffeten, det nytter ikke at ost og pålæg er lækkert, hvis brødet ikke er friskbagt med sprød skorpe, god smag og ser indbydende ud.

Kvalitetsbrød

Snakken falder hurtigt på, hvorfor First Hotel Twentyseven har valgt at opgradere kvaliteten af morgenbrød. 'Det ligger i tiden, folk vil have god kvalitet og er bevidste om det, og vi vil gerne kunne tilbyde vores gæster en lækker varieret buffet, så vores gæster ikke går ud i byen for at købe morgenmad', forklarer Ola.

Vi har jo alle typer gæster, så derfor har vi også god variation på buffeten – lige fra rugbrød til rundstykker, klassisk franskbrød til helbrød med kerner,

så der er brød til alt tilbehør. På vores skær-selv brødstation kan vores gæster vælge størrelse i skiver og tykkelse.

Vi starter op med et af hvert helbrød, og to gange seks rundstykker som standard. Så fylder vi op løbende, da det er vigtigt at det er friskbagt, når gæsterne



Fire typer helbrød som skær-selv.

kommer. Vi har haft fokus på, at have de helt rigtige varianter i sortiment og smag – flot anrettet i træasser med korn i bunden.

Brød er noget af det første gæsterne møder på buffeten. Vi kan se på vores

gæsteundersøgelser, at vi har ramt rigtigt. Morgenmaden er det sidste indtryk inden afrejse, og de positive tilbagemeldinger fra vores gæster er vores kvalitetsguide.

Det gode samarbejde med Lantmännen Unibake

”Vi scannede markedet, fandt mulige brødleverandører og smagte på deres brød for at finde den bedste kvalitet og pris. Med Lantmännen Unibake havde vi et rigtig godt forløb med opfølgning og hjælp af deres Key Account Manager”, fortæller Ola.

”Først blev vi inviteret i bageriet, hvor vi smagte alle mulige brødtyper og kunne udvælge det helt rette sortiment til First Hotel Twentyseven i alt fra rugbrød, rundstykker, croissant til helbrød. Det var en rigtig god oplevelse, og vi var ikke i tvivl om at smag, sprød skorpe, tekstur, håndværksmæssigt udseende og kvaliteten var den rette”, supplerer Nina.

Hele vejen har Michelle Helt, Key Account Manager fra Lantmännen Unibake taget os i hånden. Hun har besøgt os for at lære hotellet og vores gæster ’at kende’.

Hun har lært vores personale op i processerne fra at tage brød op til optøning dagen før, til prøvebagning i vores ovne og til korrekt afgang. Så vi sikrer os at vi har samme kvalitet på brødbuffeten hver dag. Det har vi alle sat stor pris på”.

Økologi og bæredygtighed

”Vi har fokus på økologi, og vores gæster bliver mere og mere bevidst om, hvad de spiser.

Vi oplever klart flere vegetarer og veganere, og her kan plantebaseret-brød noget sammen med vores hjemmesyltede tilbehør.

Vi laver flere og flere ’hjemmelavede’ produkter selv, men brød tager tid og plads at bage selv, så her er vi gået efter den rette leverandør og danskproducerede produkter konstaterer Ola.

”I vores arbejde med at bekæmpe madspild har vi et samarbejde med Too Good To Go, ligesom vores personale spiser på hotellet, og her sætter vi brød frem, så vi får brugt alt op og bruchetta er jo altid et hit”, fortæller Nina.

First your second home

Morgenmadsrestauranten er nyrenoveret og meget indbydende. Farverne er varme og afstemt med lækkert interiør. Det giver en afslappet hotelstemning med detaljer og opgraderet kvalitet med et ekstra touch fra buffet til bord. Hele konceptet hænger sammen fra morgenmadsbuffet til omgivelser.

Prisen på morgenmad har vi sat op til kr. 169,- fra kr. 139,- per person. Ved tjek ind kan morgenmad købes for kr. 130,- for hele opholdet. Kvaliteten på hele buffeten er løftet så pris og kvalitet hænger sammen.

Vi har flere og flere gæster som kommer fra gaden, og benytter First Hotel Twentyseven som morgenmads-sted og det viser os, at vi har fat i det helt rigtige. For fremtiden tror vi, at vores gæster bliver et større miks af overnattende gæster og stamgæster’, runder Ola af.



Michelle Helt har guidet os hele vejen i samarbejdet og i udvalg af vores brødssortiment.



Moderne, hyggelige og hjemlige omgivelser, hvor gæsterne nyder morgenmaden.

NYT HELBRØD

KNASENDE SPRØD SKORPE



SMAG AF SURDEJ

BAGT I STENOVN

TIPS FRA BRØDBARISTAENI

Perfekt og flot på buffeten
som helbrød med også rigtig god
som ristede gigant BLT sandwich
med masser friske krydderurter
og bagte tomater.

Grand Levain

Et lækkert, stort og luftigt stenovnsbagt surdejsbrød. Skorpen er karakterfuld og sprød med en syrlig smag af surdej og en syrlig-sød og krydret duft. Den flotte, gyldne krummen er saftig og fyldig med en intens og smag af surdej og en let, krydret citrusduft.

Tips:

Velegnet til oste som fx camembert eller Danablu. Går også godt til de fleste grøntsager fx langtidsbagte tomater med basilikum – frisk eller som pesto. Også et rigtig godt madbrød fx til tapas.



NYT HELBRØD

FYLDIG SMAG

TIPS FRA BRØDBARISTAEN!

Et godt match til fyldige smage.
Et godt starterbrød eller til en
frokost buffet.

BAGT I STENOVN

Quadrato Rustico – mørk

Et flot, rustikt og mørkt brød bagt på rugsurdej i stenovn. Luftig krumme med en let, syrlig smag af surdej og en intens duft af rug. Skorpen er tynd med en knasende, sprød struktur og en syrlig og samtidig afbalanceret, fyldig smag. Dufter af mild hvede og rug – en anelse syrligt med mørke, ristede noter.

Tips:

Et godt match til krydrede eller kraftige smage – fx bresaola med smørstede asparges eller kraftige oste som roquefort. Prøv også til sødt som fx havtorn-marmelade eller lemon curd.

Quadrato Rustico – mørk, Ca. 650 g (201016)

Pain des Alpes

Et aflangt og flot snoet helbrød, toppet med solsikkekerer. Bagning i stenovn giver skorpen en knasende, sprød overflade. Skorpen smager sødt med noter af frugt og dufter af nødder. Krummen er saftig med små luftlommer, og smager og dufter både sødt og let syrligt af malt og rug.

Tips:

Server sammen med både søde og sødt, krydrede smage. Match fx med oste som hø-ost eller emmentaler. Passer også godt til artiskokker, auberginepaté eller bagt aubergine. Til sødt anbefaler vi fx peanut butter eller saltkaramel-spread.

TIPS FRA BRØDBARISTAEN!

Perfekt til smør-ristning eller bare tørristing på pande det fremhæver smag og duft af nødder.
Brug lidt damp under afbagning for at få en ekstra sprød skorpe.

FLOT SNOET BRØD MED DRYS
AF SOLSIKKEKERNER

BAGT I STENOVN

KLASSISK HELBRØD

Klassiske helbrød med et twist

Durumbrød, Valnøddebrød, Gulerodsbrød eller Franskbrød er gode klassiske madbrød på frokostbuffeter.

Her har du behov for at varierer i brødudvalget, så det smagsmatcher din menu med ”kontraster, der klæder hinanden godt med en lys, mellem og mørkprofil”.

Med disse brød fremstår din brødbuffet indbydende, variationsstærk og fuld af oplevelser i form, fylde, struktur og smag!

Nye generationer af gæster kræver flere fleksible og cafélignende menuer. Dét giver comeback til klassiske helbrød, serveret på en ny måde. Klassisk og en smule retro anno 2020!

Vores klassiske helbrød går særligt godt sammen med dagens menu og udvalg af :

- Kolde fiskeanretninger
- Fyldige måltidssalater
- Pålægsgade
- Lune retter – med og uden kød
- Osteplanker

KLASSISK MED OST ANNO 2020

Valnøddebrød (80284)

Gulerodsbrød (80314)



KLASSISK MED REJE ANNO 2020

Durumbød

(80259)



KLASSISK MED LAKS ANNO 2020

Gulerodsbrød

(80314)



KLASSISK MED STJERNESKUD ANNO 2020

Rundt franskbrød

(80240)



Valnøddebrød

Valnøddebrød på rugmel og valnødder. Bagt i stenovn, hvilket giver brødet en knasende, sprød skorpe med en mild, fyldig smag og duft af valnødder. Den tætte krumme har små luftlommer, god umami og en let fyldig, syrlig smag. Mørke noter af bl.a. rug og malt i smag og duft.

Tips:

Den delikate smag fremhæves fx sammen med en gede-friskost eller en fed brie. Også en god ledsager til en artiskok- eller grøntsagspaté med bagt pastinak eller svampe. Prøv også til sødt som fx mandelsmør eller ingefærmarmelade.

TIPS FRA BRØDBARISTAEN!

Giv den lidt ekstra høj varme under afbagning, for at karmelisere gulerødderne og på den måde tilføj ekstra smag og duft til brødet.



VALNØDDEBRØD

Gulerodsbrød

Et lækkert, saftigt brød bagt i stenovn med surdej, gulerødder, solsikkekerner og majsflager. Krummen er luftig med mellemstore luftlommer, en sød, mild og frugtagtig smag fra gulerødderne og en mild, krydret duft. Skorpen er tynd og knasende sprød med god fedme fra solsikkekernerne og en dejlig, let duft af fløde.

Tips:

Match brødet med flødeost eller Vesterhavssost. Går også godt med fx peberfrugt ajvar rørt med feta. Eller server til sødt som fx appelsinmarmelade eller cookie-spread.

Valnøddebrød, Ca. 610 g (80284)

Gulerodsbrød, Ca. 550 g (80314)

Durumbød, Ca. 612 g (80259)

Durumbrød

Et let og luftigt meldrysset brød bagt på durumhvedemel i stenovn. Skorpen er sprød med en let syrlig smag af surdej, en anelse karamel og duft af ristet brød. Krummen er cremehvid, tæt og let sej med små luftlommer, en mild smag.

Tips:

Server til modne oste som fx Gammel Knas eller cheddar. Kan også nydes til mild charcuterie, dyppes i god olivenolie eller kraftig pesto af peberfrugt eller soltørret tomat. Prøv også til sødt fx dulce de leche eller blommemarmelade.

DURUMBRØD

TIPS FRA BRØDBARISTAEN!

Når brødet kommer ud af ovne kan man sprøjte lidt appelsinjuice på for ekstra glans og duft.

HAR DU ET HELBRØD I OVERSKUD

Kan du anvende det helt næste dag som et lunt-skær-selv-brød, hvor du skærer helbrødet skiver i brødet (men ikke helt igennem forneden) og fylder det med krydderurter, hvidløgsmør og ost.

Bag det let og servér det helt og lunt som sprødt skær-selv-brød!

GULERODSBRØD

Rundt franskbrød

Klassiske, danske franskbrød bagt i stenovn og drysset med blå birkes. Den sprøde skorpe har en intens nøddesmag og dufter af fløde og mild frugt. Den elfenbenshvide krumme er blød og tæt med en sød og mild smag og en let syrlig duft.

Tips:

Perfekt til fede oste som mellemlageret Danbo, Primadonna eller Manchego – eller et klassisk stjerne-skud. Prøv også med en god smør og frugtmarmelade.

TIPS FRA BRØDBARISTAEN!

Smørrist skiverne på den ene side for at beholde den bløde krumme og servere den med den sprøde side op for at få en mere intens nøddesmag.



SØD OG MILD
SMAG



STENOVNSBAGT

Trekornsbrød

Det harmoniske trekornsbrød er bagt af fuldkornshvedemel, og de tre korn, som har lagt navn til brødet, er rugflager, hørfrø og sesam. Frø og flager giver brødet en ekstra sprød skorpe, en fed og samtidig let bitter smag af de ristede frø og en mild, harmonisk duft. Den luftige krumme har en mild smag af surdej og en syrlig-sød og anelse krydret duft.

Tips:

Smager godt med skæreost med kommen, fynsk rygeost, hellefisk eller en god salami. Skal det være sødt, så prøv fx peanut butter eller æblesmør.

MILD SMAG



STENOVNSBAGT

TIPS FRA BRØDBARISTAEN!

Honningrist et par skiver og servere dem med en god salami, rygeost eller røget hellefisk til.

Prøv at pensle med stærk kaffe inden afbagning det giver et ekstra kraftigt duft nuance lige inden man spiser det.

Græskarkernebrød med hvid hvede

Græskarkernebrød er stenovnsbagt med hvid hvede, som er en fuldkornshvedemel, der giver det traditionelle hvedebrøds karakteristiske milde smag, bløde konsistens og lyse udseende.

Rundt franskbrød, Ca. 600 g (80240)

Græskarkernebrød m. hvid hvede, Ca. 508 g (50100005)

Trekornsbrød, Ca. 610 g (80357)



HER ER HELBRØD ET HIT

I kantinen hos VIKING Life-Saving Equipment A/S i Esbjerg er morgenmad og frokost en del af madordningen for virksomhedens 420 ansatte. I køkkenet er det Joan, og teamet der står for madlavningen.

De bruger helbrød, fordi det smager godt, er varieret, ser indbydende ud, og så gør det ikke noget at det også kan bruges til at minimere deres madspild. Læs her, hvilke inspirationer og brødtips de arbejder med.

Bake-off er fuld af fordele

Blandt andet fortæller Kantineleder Joan Poulsen, at det er nemt at mængdeberegne og styre i køkkenet. Vi ved præcist, hvor mange plader med brød vi skal afbage. Vi tager kun det op vi skal bruge, og det giver ingen spild. Fx ved vi, at vi bruger præcist 9-10 helbrød til morgenmad, og ikke mere end det. Hertil kommer variationer i rugbrød og rundstykker. Samtidig er bake-off en fleksibel løsning for os, forstået på den måde, at vi byder brød-nyheder meget velkommen.

Vores brugere i kantinen er både hårdtarbejdende og stillesiddende. Derfor er en høj variation i brødet meget vigtig. En god vekslen mellem lyse brød, mørke brød, rustikke brød – med og uden fuldkorn er ideelt her hos os. Der skal være noget for enhver smag – både for vores danske medarbejdere og internationale gæster. Vi har engang prøvet at servere smørrebrød til et internationalt gæstearrangement. De var ikke så begejstrede for rugbrød. De var, ifølge Joan, meget mere til stjerneskud på lyst brød!

Brød med et godt look

Det rigtige look på brødet er altafgørende for, at vi overhovedet vælger brødet. Naturligvis er smagen vigtig, men lige i

hælene kommer altså, at det ser godt ud, er rustikt og har et autentisk, hjemmegjort og håndværksagtigt udtryk. Det gør ikke noget, at brødet er fuldt af revner og sprækker i skorpen. Det er bare et 'sundhedstegn'. Det er nemlig med til at gøre det ekstra indbydende.

**”En god smag
og et rustikt udtryk,
der er autentisk,
hjemmegjort
og håndværksagtigt,
er altafgørende
i vores valg
af helbrød”**

Vi vælger naturligvis vores helbrød ud fra smagen, men forskelligheden i brødets form og tekstur er nærmest lige så væsentligt. Fx er vores kunder meget begejstrede for det let syrlige helbrød Pain des Alpes, som er håndsnoet, stenovnsbagt og med ikke mindre end 2 surdeje. Jeg synes generelt at kvaliteten på bake-off brød er fulgt utroligt godt med tiden. Håndværket er tilbage, og det smager godt – blandt andet er mange af vores kunder vildt begejstrede for



Bake-off er en fleksibel løsning, fortæller Joan Poulsen, Kantineleder.

stenovns-variationerne, samtidig med, at vi også er en kantine, hvor gulerodsbrød er et af de allerstørste hit blandt vores kunder.





I kantinen hos VIKING har de brødstationer til skær-selv. Et indbydende og varieret udvalg af helbrød byder velkommen. Her er brødkurvene blandt andet bygget op af nyhederne Grand Levain, Pain des Alpes og Quadrato Rustico.



5 KNIVSKARPE INSPIRATIONS-TIPS

FRA VIKING'S KANTINE:

- ❶ **Skab variation**
Gå efter forskelligartede former på helbrødet.
- ❷ **Gør det rustikt**
Det gør det mere håndgjort og autentisk.
- ❸ **Sørg for en god balance i brødtyper**
Gå efter både nyskabende helbrød og velkendte brødtyper.
- ❹ **Brug bake-off til at minimere madspildet**
Vi bruger rester af brød og grøntsager i fx frikadeller.
- ❺ **Udvalg 5-6 forskellige helbrød i hverdagen**
Vælg dem der kan bruges til både morgen og frokost.

Bonus-tip om madspildsbrød:

"Vi bruger eventuelle brød-rester fra morgenbuffeten på vores frokostbuffet. Desuden har vi succes med at udnytte brødet 100% ved at lade det indgå i vores egne "madspildsbrød". Et madspildsbrød kan fx bestå af rester af grøntsager, en rest risotto, rester af rugbrød, groft brød, lyst brød der blendes, vand, olie, gær og bageenzym/bageferment. Det æltes i 30 minutter, og bages på ny. På den måde tænker vi helbrødet ind i en cirkulær køkkenøkonomi" slutter Joan af.

"Vi bruger bake-off. Det giver ingen spild, det skal bare bages af, og er nemt at mængdejustere"



VELKENDT HELBRØD

Vores velkendte helbrødsserie har været elsket af vores kunder i mange år.

Det er nemt at tilføre dine brødserveringer et flot og rustikt udtryk samt variere i skivestørrelser ved at supplere med baguetter.

Mange gæster ønsker at smage forskelligt brød med lidt af det hele fra buffeten, og her er baguette-skivestørrelsen meget mundrette, og perfekte til at reducere madspild med skær-selv-helbrød.

I vores populære mixkarton finder du et buffetklar udvalg bla. gude godt brød med de rustikke Balder og Thor brød.



MIX KASSE MED
FLOTTE RUSTIKKE
BRØD

Buffetbrød lys

Stenovnsbagt lyst buffetbrød bagt af durumhvedemel. Saftig og silkeblød krumme og et flot rustikt udseende.

Buffetbrød mørk

Stenovnsbagt rustikt buffetbrød bagt af durumhvedemel, solsikkekerner, hørfrø og malt. Flot åben poret krumme og et rustikt udseende med sprød skorpe.



Balder rustik landbrød

Stenovnsbagt gyldent buffetbrød bagt af hvedemel og rugsurdej. Saftig krumme og flot rustik overflade.

Thor rustik landbrød grov

Stenovnsbagt mørkt og rustikt brød. Bagt med rugsurdej, hørfrø og sesam. Krummen er tæt og fyldig og skorpen er knasende sprød og rustik. Fint drys af mel på brødets overflade.

FLOT RUSTIK
UDSEENDE

1. Buffetbrød lys, Ca. 350 g (50000095)
2. Buffetbrød mørk, Ca. 350 g (50000096)
3. Thor rustik landbrød grov, Ca. 450 g (4451)
4. Balder rustik landbrød, Ca. 450 g (4450)
5. Rustikt landbrød gigant, Ca. 750 g (4561)

5.

TIP: BRUG HELBRØD SOM MADSPILD-STOPPER

Har du en brød-rest kan du fx anvende den dagen efter i en brødsalat, der kan bruges til frokost klokken 12 eller som kantine-take-away klokken 16.

Salaten kan fx bestå af; hjertesalat, bredbladet persille, grønerter, kylling, granatæble, parmesanost, dilledressing og sprøde helbrøds-croutoner ristet i citronolie!

Rustikt landbrød gigant

Mørkt rustik landbrød med karakter. Bagt på rugdurdej og med masser af solsikkekerner og hørfrø. Krummen er tæt og fyldig og skorpen er rustik med drys af mel.

DÉT DU SERVERER, PÅVIRKER HJERNEN **BRAIN**FOOD

Det du serverer påvirker hjernen og dine gæsters velbefindende hele dagen.

I tid med stress og travlhed hvor vi altid er tilgængelige, er der stor fokus på den mentale sundhed og der opstår nye stress-reducerende spise-miljøer i kantiner og på hoteller.

Her handler det om nærværende, uforstyrret, mobilfri spising.

Hjernen skal fodres, så gæsterne plejes, til at få masser af gode ideer, kan holde fokus, styrke koncentrationen, forebygge træthed og undgå at gå sukkerkold inden fyraften!

Det er her du som kostansvarlig kommer ind i ligningen.

Det handler blandt andet om at vælge de råvarer, der styrker hjernen, så energien kan holdes oppe hele dagen.

Når det gælder om at holde hjernen skarp og frisk hele dagen – hvad skal du så servere, sætte på menuen og bruge i køkkenet for at optimere hjernen?

Vil du vide mere kan du hente vores gratis e-bog: Spis & slap af med hjernesund mad på: schulstadbakerysolutions.dk.

BRAINISH BREAKFAST

Valnøddebrød
(80284)



*French Toast. Æggedrunket
Valnøddebrød, tomat i
skiver, ristet spinat, sorte
bønner, syltet rødlog og
brøndkarse.*

*Chia køleskabs-
grød med en
"morgen salat"
afristede mandler,
tranebær,
god olie og hakket
mynte.*

TEAM TAKE OUT

Quadrato Rustico - Mørk (201016)



*Quadrato
Rustico med
rimmet hellefisk,
gulerodscreme, æble,
revet peberrod og
knust spidskal.*

3 MODERNE MADDER

Durumbød (80259)

Grand Levain (216626)

Trekornsbrød (80357)



*Durumbød
med kartoffel,
blomkålspuré,
ristet radicchio og
løvstikkemayo.*

*Grand Levain
med avocados,
æg, ristet hamp,
chillimayo og
ærtespirer.*

*Hvidløgsgristet
Trekornsbrød
med kylling og
Baba Ganoush,
grillet peberfrugt
og syltede rødlog.*

ROCKY ROAD

Rundt franskbrød,
heldrys
(216855)

*Pausesnack lavet på
mørkt chokolade,
ristet franskbrød,
peanuts og
marshmallows.*



NYT HELBRØD

Pain des Alpes



NYHED

216625 · Ca. 600 g · 12 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Quadrato Rustico - Mørk



NYHED

201016 · Ca. 650 g · 9 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Grand Levain



NYHED

216626 · Ca. 1000 g · 10 stk.
Optøet: 16 min. ved 190 °C

KLASSISK FRANSKRØD

Sødmælksfranskbrød



80655 · Ca. 550 g · 8 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Rundt franskbrød



80240 · Ca. 600 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Lille rundt franskbrød



80677 · Ca. 408 g · 15 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Formfranskbrød



80408 · Ca. 600 g · 8 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Formfranskbrød m. hvid birkes



26413 · Ca. 600 g · 8 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Fuldkornsformbrød i skiver og bagepose, 19 skiver



26149 · Ca. 600 g · 8 stk.
Optøet: 20 min. ved 100°C

Oldemorsbrød



26096 · Ca. 765 g · 5 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Gulerodsbrød



80314 · Ca. 550 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Økologisk gulerodsbrød



80230 · Ca. 550 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Fuldkorns-gulerodsbrød



80327 · Ca. 675 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Durumbød



80259 · Ca. 612 g · 8 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Valnøddebrød



80284 · Ca. 610 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Havrebrød



80354 · Ca. 687 g · 8 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Trekornsbrød



80357 · Ca. 610 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Græskarkernebrød m. hvid hvede



50100005 · Ca. 508 g · 12 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Filone, grov



50100014 · Ca. 483 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Filone Havre



80498 · Ca. 635 g · 8 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

Speltbrød, mørkt



23507411 · Ca. 500 g · 12 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C

VELKENDT MADBRØD	Buffetbrød lys	Buffetbrød mørk	Thor rustik landbrød grov
	  50000095 · Ca. 350 g · 15 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	  50000096 · Ca. 350 g · 15 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	  4451 · Ca. 450 g · 20 stk. Optøet: 11 min. ved 190°C
Balder rustik landbrød	Rustikt landbrød gigant	Mixkarton Rustikke brød	
  4450 · Ca. 450 g · 20 stk. Optøet: 11 min. ved 190°C	  4561 · Ca. 750 g · 14 stk. Optøet: 11 min. ved 190°C	 208301 · Ca. 400-750 g · 17 stk. Optøet: 11 min. ved 190°C	
VELKENDT BAGUETTER	Rustic Grov Baguette, 375 g.	Baguette Rustic Durum	Baguette mørk
	  50000501 · Ca. 375 g · 12 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	  80645 · Ca. 391 g · 14 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	 8001 · Ca. 420 g · 25 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C
Baguette ca. 57 cm	Baguette ca. 20 cm.	Baguette Multigrain ca. 26 cm	Baguette Parisienne, grov, ca. 58 cm
 15444000 · Ca. 420 g · 18 stk. Optøet: 11 min. ved 190°C	 15494000 · Ca. 135 g · 45 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	 36050 · Ca. 150 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	 4112 · Ca. 440 g · 20 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C

VI GØR BRØD TIL DIN SUCCES

Hos Schulstad Bakery Solutions vil vi give dig de bedste forudsætninger for at få succes. Derfor tilbyder vi mere end godt bagværk. Vi er din sparringspartner, hvor rådgivning, uddannelse og inspiration

ledsager vores brød, så du kan skabe nye smagsoplevelser for dine gæster. Det mener vi er den rette opskrift på at gøre brød til din succes.

INNOVATION &
PRODUKTUDVIKLING

KAM &
DISTRIKTSCHEFER

VIDEN & DATA

HELBRØD

KONCEPTER &
INSPIRATION

MARKEDSFØRING
& KOMMUNIKATION

ACADEMY

Vi håber, du har fået et rigtig godt indblik i markedet for helbrød. Du er altid velkommen til at kontakte os for rådgivning om, hvordan du sammensætter dit udvalg af helbrød og optimerer din forretning.

Vores brød
univers udvikler
sig hele tiden.
Følg med på brødbaren.dk



Else Marie Christensen
Distriktschef
Nordjylland
Mobil: 29 21 64 75
else.marie.christensen@lantmannen.com

Bente Bach Simonsen
Distriktschef
Midtjylland
Mobil: 21 15 74 12
bente.simonsen@lantmannen.com

Lotti Kaibinger
Distriktschef
Fyn & Sydjylland
Mobil: 20 12 69 25
lotti.kaibinger@lantmannen.com

John Ibsen
Distriktschef Sydsjælland,
Falster & Bornholm
Mobil: 23 68 51 12
john.ibsen@lantmannen.com

Kenn Olsen
Distriktschef
Nordsjælland
Mobil: 51 28 01 41
kenn.olsen@lantmannen.com

Pia Løvgren Sørensen
Distriktschef
Hovedstaden
Mobil: 40 44 95 25
pia.lovgren.sorensen@lantmannen.com

Jeanette Müller
Distriktschef
Convenience
Mobil: 29 40 71 48
jeanette.muller@lantmannen.com

