



SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

Brød med karakter



Vegansk

– plantebaseret brød

Morgenbrød og boller >

Skagenslap	7
Mørkt Kernestykke	7
Håndværker plus	7
Müslistykke m. tranebær	7
Kartoffelrundestykke	7
Salt & Peber Rundestykke	7
Blandede Morgenbrød	7
Lyst Græskarstykke	7
Rundestykke m. hvid birkes	7
Rundestykke rustic durum	7
Rundestykke rustik grov	7
Glutenfrit flerkornsrundestykke	7
Majsfrød	7
Birkesfrød	7
Havrestykker	7
Græskar-solsikkefrød	7
Håndværker m. hvededrys	8
Håndværker	8
Gulerodshåndværker	8
Grove Håndværkere	8
Græskarkerne Håndværker	8
Grov Skagenslap	8
Birkesestykke	8
Blandede rundstykker	8
Økologisk blandede morgenbrød	8
Thebolle	8
Levebrød Chia Boller	9
Levebrød Multikernebolle	9
Levebrød Økologiske fuldkornsboller	9
Det Gode Solsikkebolle	9
Levebrød Økologiske multikernebolle	9
Levebrød Fuldkornsboller	9
Levebrød Mørke Multikernebolle	9
Levebrød Hørfrøbolle	9
Schulstad Krydderbolle	9

Franskbrød >

Rundt franskbrød	11
Lille rundt franskbrød	11
Fuldkornsformbrød i bagepose, 19 skiver	11
Oldemorsbrød	11
Gulerodsbrød	11
Økologisk gulerodsbrød	11
Fuldkorns-gulerodsbrød	11
Durumbroed	11
Valnøddebrød	11
Quadrato Rustico – mørk	12

Grand Levain	12
Havrebrød	12
Trekornsbrød	12
Græskarkernebrød m. hvid hvede	12
Filone, grov	12
Filone Havre	12
Speltbrød, mørkt	12
Det Gode 5-kornsfranskbrød	12
Det Gode Skagensbrød	12

Rugbrød >

Klosterbrød	13
Kernesund	13
Solsikkerugbrød	13
Softkernerugbrød	13
Signaturbrød Gilleleje Havn	13
Signaturbrød Bryghus Møn	13
Softkernerugbrød m. solsikke	13
Økologisk rugbrød multigrain	13
Økologisk rugbrød multigrain i skiver og bagepose, 19 skiver	13
Fuldkornsrugbrød m. græskarkerner i skiver og bagepose, 19 skiver	13
Klosterbrød i skiver og bagepose, 28 skiver	13
Softkerne solsikke rugbrød i skiver og bagepose, 18 skiver	13
Gourmetbrød	14
Kernefrød Rugbrødssandwich m. bagepose, skåret	14
Skole-gnaverugbrød	14
Groft Rugbrød, ca. 22 skiver	14
Solsikke Rugbrød, ca. 22 skiver	14
Økologisk Kernerugbrød, ca. 28 skiver	14
Økologisk mørkt rugbrød, ca. 28 skiver	14
Økologisk Solsikkerugbrød, ca. 28 skiver	14
Økologisk Gulerodsbrød, ca. 28 skiver	14
Det Gode Signaturbrød Gilleleje Havn	14
Det Gode Signaturbrød Bryghus Møn	14
Levebrød Multikernerugbrød, ca. 19 skiver	14
Levebrød Kernegro, ca. 21 skiver	14
Levebrød Chia Rugbrød, ca. 21 skiver	14
Levebrød Gulerodsbrød, ca. 21 skiver	14
Det Gode Kernefrød Rugbrød, ca. 19 skiver	14
Det Gode Groft Solsikke rugbrød, ca. 26 skiver	14
Det Gode Solsikke, ca. 26 skiver	14
Det Gode Gulerods Rugbrød, ca. 19 skiver	14
Kondi Karl, ca. 22 skiver	14
Skovmandsbrød, ca. 22 skiver	14
Levebrød Økologisk Multikerne rugbrød, ca. 14 skiver	14
Levebrød Økologisk Kernegro, 13 skiver	14
Det Gode økologiske Solsikkerugbrød	15
Kornkammeret Økologisk Solsikkerugbrød	15
Kornkammeret Økologisk Kernerugbrød	15

Rådej >

Thebolle (rådej) _____	17
Grovbolle (rådej) _____	17
Økologisk grovbolle (rådej) _____	17
Trekornsbrød (rådej) _____	17
Groft landbrød (rådej) _____	17
Valnøddebrød (rådej) _____	17
Franskbød (rådej) _____	17
Gulerodsbrød (rådej) _____	17
Rugbrød (rådej) _____	18
Græskarkerne rugbrød (rådej) _____	18

Sandwich- og madbrød >

Sandwich rustic durum _____	19
Sandwichbolle rustic durum grov _____	19
Focaccia sandwichbolle, skåret _____	19
Økologisk Focaccia m. rosmarin _____	19
Økologisk Focaccia m. multigrain _____	19
Sandwich trekant m. gulerod, skåret _____	20
Sandwich trekant, grov, skåret _____	20
Trekant grov, skåret _____	20
Solstykker, skåret _____	20
Chilistykker 130 g, skåret _____	20
Chilistykker 105 g, skåret _____	20
Fuldkornschilistykke, skåret _____	20
Urtestykker, skåret _____	20
Lyse fuldkornsstykker m. havsalt, skåret _____	20
Lyst Surdejsstykke, skåret _____	20
Mørkt Sandwichstykke m. drys, skåret _____	20
Græskarkerne Sandwich _____	20
Kernefryd Rugbrødssandwich m. bagepose, skåret _____	20
Lyse landstykker _____	20
Mørke landstykker _____	20
Økologiske Mørke Landstykker, skåret _____	20
Skumring® Fuldkorns-landstykke _____	20
Ciabatta Multigrain _____	20
Surdejs Sandwich m. spirede kerner, skåret _____	20
Rustik Sandwich , lys, skåret _____	20
Rustik Sandwich, grov, skåret _____	20
Thor stykke _____	20
Balder stykke _____	20
Mørk Sub m. drys, skåret _____	21
Økologisk Sub m. drys, skåret _____	21
Sub sandwich m. drys, skåret _____	21
Wrap _____	21
Skole-gnaverugbrød _____	21
Hvede Bagel _____	21
Multikerne Bagel _____	21
Kuvertbrød, mørk _____	21
Kuvertbrød, lys _____	21
Pitabrød, 150 mm _____	21
Fuldkornspita, 150 mm _____	21
Buffetbrød lys _____	21
Buffetbrød mørk _____	21
Thor rustik landbrød grov _____	21

Balder rustik landbrød _____	21
Rustikt landbrød gigant _____	21
Mixkarton Rustikke brød _____	21
Sandwichbrød, lyst 19 skiver _____	21
Sandwichbrød, mørkt, 19 skiver _____	21
Levebrød Grov Sandwich, 19 skiver _____	22
Levebrød Multikernesandwich, 19 skiver _____	22
Schulstad Sandwichbrød grov 19 skiver _____	22
Schulstad Sandwichbrød Lys, 19 skiver _____	22
Schulstad Toast, 19 skiver _____	22
Det Gode DELI Toast, 19 skiver _____	22
Levebrød Havrebrød, 19 skiver _____	22
Jacobs Grove pita. 12 stk. _____	22

Baguetter >

Rustic Grov Baguette, 375 g _____	23
Baguette Rustic Durum _____	23
Baguette mørk _____	23
Baguette ca. 57 cm _____	23
Baguette ca. 20 cm _____	23
Baguette Multigrain ca. 26 cm _____	23
Baguette Parisienne, grov, ca. 58 cm _____	23

Brød til pølser >

Buffalo Hotdogbrød, skåret _____	25
Pølsebrød sammenbagt _____	25
Pølsebrød løsbagt, skåret _____	25
Hotdogbrød løsbagt, skåret _____	25
Chicago hotdogbrød m. sesam, skåret _____	25
Fuldkornsflutes m. hul _____	25
Flutes m. hul _____	25
Flutes m. stort hul _____	25
Kæmpe fransk hotdogbrød _____	25
Royal Durum _____	25

Café- og burgerboller >

Fuldkornsburgerbolle, skåret _____	27
Grove Buffalo burgerboller, skåret _____	27
Buffalo Burgerboller, 90 g, skåret _____	27
Sandwichboller/90, lux, skåret _____	27
Burgerboller/100, sesam, skåret _____	27
Burgerboller/125, sesam, skåret _____	27
Burgerbolle m grillmærker _____	27
Brioche Style Burgerbolle, skåret, 110 mm _____	28
Sweet Potatobun, skåret, 100 mm _____	28
Potato Burger Buns, skåret, 100 mm _____	28
Potato Burger Buns, skåret, 115 mm _____	28
Sliders m. sesam, skåret _____	28
Glutenfri burgerbolle _____	28
Cafébolle, skåret _____	28
Cafébolle m. sesam, skåret _____	28
Cafébolle m. ramsløg, skåret _____	28
Surdejs Cafébolle, skåret _____	28
Økologisk Cafébolle, skåret _____	28

Økologi - en sikker vinder



Økologi naturligvis

Ø-mærket har nu eksisteret i 30 år, og er danskernes garanti for fødevarer produceret med omtanke og i balance med naturen. Økologien er i fortsat fremgang, og med vores økologiske sortiment har vi bagt velsmagende brød til alle måltider og spisesituationer. Lad os sammen vinde en økologisk sejr.



Økologisk bagværk kan bære to mærkninger. Det ene er EU's økologimærke, som viser, at varen lever op til EU's økologiregler og er fremstillet i et EU-land. Det andet er det danske Ø-mærke – forbeholdt varer, som er tilberedt under økologikontrol i Danmark.



Morgenbrød og boller >

Økologisk blandede morgenbrød	8
Levebrød Økologiske fuldkornsboller	9
Levebrød Økologiske multikerneboller	9

Franskbrød >

Økologisk gulerodsbrød	11
------------------------	----

Rugbrød >

Økologisk rugbrød multigrain	13
Økologisk rugbrød multigrain i skiver og bagepose, 19 skiver	13
Økologisk Kernerugbrød, ca. 28 skiver	14
Økologisk mørkt rugbrød, ca. 28 skiver	14
Økologisk Solsikkerugbrød, ca. 28 skiver	14
Økologisk Gulerodsbrød, ca. 28 skiver	14
Levebrød Økologisk Multikerne rugbrød, ca. 14 skiver	14
Levebrød Økologisk Kernegrov, 13 skiver	14

Det Gode økologiske Solsikkerugbrød	15
Kornkammeret - Økologisk Solsikkerugbrød	15
Kornkammeret - Økologisk Kernerugbrød	15

Rådej >

Økologisk grovbolle (rådej)	17
-----------------------------	----

Sandwich- og madbrød >

Økologisk Cafébolle, skåret	19
Økologisk Focaccia m. rosmarin	19
Økologisk Focaccia m. multigrain	19
Økologiske Mørke Landstykker	20
Økologisk Sub m. drys, skåret	20

Café- og burgerboller >

Økologisk Brioche Burgerbolle, skåret, 115 mm	27
Økologisk Cafébolle, skåret	28

Gode råd

– om frysning, hygiejne og bagning

Følg altid vores råd om håndtering af produkterne. Så opnår du den bedste spiseoplevelse for dine kunder og de bedste resultater for din forretning.

Gode fryseråd

- Ved levering - tjek temperaturen på de leverede produkter. Ved en evt. reklamation ønskes alle oplysninger på etiketten oplyst. Smid derfor ikke etiketter ud, før varen er brugt eller solgt.
- Ved levering - sørg straks for at sætte kartonerne på frys. Tjek løbende temperaturen i fryseren.
- Husk at placere de nyeste produkter bagerst i fryseren. Derved mindskes risikoen for at produkterne udløber på datoen.
- Placer kartonerne 4-5 cm over gulvhøjde på en palle el. lign. Luften skal kunne cirkulere om kartonerne, ellers fryser produkterne ikke ordentligt.
- Placer heller ikke kartonerne direkte op ad væggen, også her skal luften kunne cirkulere. Placer i stedet kartonerne 1-2 cm fra væggen.
- Efter kartonerne har været åbne, sørg da for at posen i kartonen lukkes ordentligt, og kartonens flapper lukkes til. Dette er vigtigt, da produkterne ellers kan få fryseskader.
- Optøede produkter må ikke genindfryses. Produkterne kan tage skade, og resultatet af de afbagte produkter bliver i så fald mindre godt.

Gode hygiejneråd

- Husk altid at vaske hænder.
- Anvend engangsklude, engangsviskestykker og engangshåndklæder for at mindske bakteriedannelsen i butiks-bageriet.
- Hold omgivelser og redskaber rene, brug altid varmt vand til rengøring.
- Af hygiejnemæssige grunde er det en god idé ikke at placere produkter på gulvet.
- Wienerbrød ekspederes med kagetang.

Gode bageråd

- Franskbrød og rugbrød skal optøs tildækket med plast eller i plastpose minimum 3-6 timer ved stuetemperatur, men kan med fordel optøs natten over på køl. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.
- Rundstykker, flutes og forbagte brød skal altid bages på perforerede plader, da produkterne herved bliver mere sprøde.
- Wienerbrød bages på silikonemåtter eller bagepapir, da produkterne fedter under afbagning. Hvis der bages på bagepapir, så placer altid wienerbrød i hjørnerne, således at bagepapiret ikke "blæser" op omkring produkterne, hvilket giver ujævn bagning.
- Wienerbrød, der skal pyntes med glasur, skal afkøles i ca. 15 min. før pyntning, ellers løber glasuren.
- For spandauere gælder – undgå glasur i cremen. Creme og glasur blandet sammen gør cremen vandet – det vi kender som "Bagerens dårlige øje".
- Rådej skal være dækket med plastfolie under hele optøningen. Optøningen varer 3-4 timer i stuetemperatur, men kan med fordel foregå natten over på køl. Rådejsprodukter må højst stå 1 døgn på køl inden hævning.
- Rådejsbrød og boller dyppes i vand og dernæst i valgfrit drys. Ønskes snit er det en god ide at snitte brødet ca. 2/3 inde i hævningen samt at sikre sig, at de knive man anvender, er meget skarpe.
- Under hævning af rådej må dejen ikke tørre ud. Sørg derfor for at dække produkterne med plastik eller spray med vandforstøver. Franskbrød hæver til 3 x størrelse og rugbrød til 2 x størrelse.
- Ønskes sprøde brød eller boller af rådej, tilføres damp ved indsætning i ovn. Ønskes tværtimod blødere rådejsbrød eller boller, undlades damp ved indsætning i ovn.
- Husk altid at bage i forvarmet ovn, ellers kan bageresultatet blive mindre godt.
- Pas på damp, når ovndøren åbnes.
- Alle produkter skal bages efter de temperaturer, som anvist under Bagevejledning på schulstadbakerysolutions.dk
- Produkterne skal ud af ovnen, så snart bagetiden er forbi.

MORGENBRØD OG BOLLER



**Alle produkter
opbevares ved
-18°C eller kol-
dere og må ikke
nedfryses igen
efter optøning.**

Skagenslap



214301 · Ca. 90 g · 40 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Mørkt Kernestykke



214303 · Ca. 80 g · 40 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Håndværker plus



214905 · Ca. 80 g · 40 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Müslistykke m. tranebær



214906 · Ca. 100 g · 40 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Kartoffelrundestykke



214907 · Ca. 85 g · 40 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Speltrundestykke m. kartoffel



214908 · Ca. 105 g · 40 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Salt & Peber rundestykke



214909 · Ca. 98,4 g · 40 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Blandede Morgenbrød



214910 · Ca. 90 g · 42 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Lyst Græskarstykke



214888 · Ca. 100 g · 40 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Rundestykke m. hvid birkes



80168 · Ca. 73 g · 36 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Rundestykke rustic durum



80495 · Ca. 72 g · 40 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Rundstykke rustic grov    50150005 · Ca. 72 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Glutenfrit flerkornsrundstykke    40650010 · Ca. 60 g · 36 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Majsfryd    50150076 · Ca. 90 g · 36 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Birkesfryd    50150075 · Ca. 90 g · 36 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.
Havrestykker     50150073 · Ca. 100 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Græskar-Solsikkefryd   50150077 · Ca. 90 g · 35 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Håndværker m. hvededrys   80166 · Ca. 73 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Håndværker   80165 · Ca. 74 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.
Gulerodshåndværker   80338 · Ca. 81 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Grove Håndværkere    80164 · Ca. 81 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Græskarkerne Håndværker    50000050 · Ca. 85 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Grov Skagenslap    50150011 · Ca. 85 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.
Birkesstykke  85208 · Ca. 70 g · 100 stk. Fra frost: 13-15 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Blandede rundstykker  85209 · Ca. 70 g · 99 stk. Fra frost: 13-15 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Økologisk blandede morgenbrød   85211 · Ca. 73 g · 75 stk. Fra frost: 10-11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Thebolle  80604 · Ca. 60 g · 40 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.

FRISKBRØD

– Opbevares ved
stuetemperatur.

Levebrød Chia Boller

26261 · Ca. 65 g · 8 stk.
Holdbarhed: 5 dage

Levebrød Multikernerboller

25388 · Ca. 69 g · 8 stk.
Holdbarhed: 5 dage

Levebrød Skyrboller

26138 · Ca. 62 g · 8 stk.
Holdbarhed: 5 dage

**Levebrød Økologiske
fuldkornsboller**

26415 · Ca. 70 g · 6 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Det Gode Solsikkeboller

26303 · Ca. 62 g · 8 stk.
Holdbarhed: 5 dage

**Levebrød Økologiske
multikernerboller**

26414 · Ca. 70 g · 6 stk.
Holdbarhed: 6 dage

**Schulstad Yoghurtboller
m. fuldkorn**

26082 · Ca. 62,5 g · 8 stk.
Holdbarhed: 5 dage

Levebrød Fuldkornsboller

25108 · Ca. 78 g · 6 stk.
Holdbarhed: 6 dage

**Levebrød Mørke
Multikernerboller**

26262 · Ca. 92 g · 6 stk.
Holdbarhed: 5 dage

Levebrød Hørfrøboller

26137 · Ca. 78 g · 6 stk.
Holdbarhed: 5 dage

**Schulstad
Krydderboller**

26209 · Ca. 58 g · 12 stk.
Holdbarhed: 5 dage

**Find
inspiration
til lækker
morgenmad på**
www.schulstadbakerysolutions.dk





FRANSKBRØD



Alle produkter opbevares ved -18°C eller koldere og må ikke nedfryses igen efter optøning.

Sødmælksfranskbrød



80655 · Ca. 550 g · 8 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Rundt franskbrød



80240 · Ca. 600 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Lille rundt franskbrød



80677 · Ca. 408 g · 15 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Formfranskbrød



80408 · Ca. 600 g · 8 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Formfranskbrød m. hvid birkes



26413 · Ca. 600 g · 8 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Fuldkornsformbrød i skiver og bagepose, 19 skiver



26149 · Ca. 600 g · 8 stk.
Optøet: 20 min. ved 100°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Oldemorsbrød



26096 · Ca. 765 g · 5 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Gulerodsbrød



80314 · Ca. 550 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Økologisk gulerodsbrød



80230 · Ca. 550 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Fuldkorns-gulerodsbrød



80327 · Ca. 675 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Pain des Alpes



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

RUGBRØD



Alle produkter opbevares ved -18°C eller koldere og må ikke nedfryses igen efter optøning.

Klosterbrød



80203 · Ca. 1100 g · 8 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Kernesund



80204 · Ca. 1100 g · 8 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Solsikkerugbrød



80324 · Ca. 1100 g · 8 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Softkernerugbrød



26123 · Ca. 900 g · 8 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Signaturbrød Gilleleje Havn



26364 · Ca. 750 g · 12 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Signaturbrød Bryghus Møn



26397 · Ca. 700 g · 12 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Softkernerugbrød m. solsikke



71700500 · Ca. 740 g · 12 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Økologisk rugbrød multigrain



71700520 · Ca. 790 g · 12 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Økologisk rugbrød multigrain i skiver og bagepose, 19 skiver



26354 · Ca. 790 g · 12 stk.
Optøet: 30 min. ved maks. 100°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Fuldkornsrugbrød m. græskar- kerner. 19 skiver og bagepose



26118 · Ca. 1060 g · 9 stk.
Optøet: 40 min. ved maks. 100°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Klosterbrød i skiver og bagepose, 28 skiver



26108 · Ca. 1325 g · 8 stk.
Optøet: 40 min. ved maks. 100°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Softkerne solsikke rugbrød i skiver og bagepose, 18 skiver



26095 · Ca. 740 g · 12 stk.
Optøet: 30 min. ved maks. 100°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Gourmetbrød



80345 · Ca. 608 g · 12 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Kernefryd Rugbrødssandwich m. bagepose, skåret



26092 · Ca. 100 g · 72 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Skole-gnaverugbrød



30206542 · Ca. 70 g · 70 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

FRISKBRØD

– Opbevares ved stuetemperatur.

Groft Rugbrød, ca. 22 skiver



26169 · Ca. 1000 g · 8 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Solsikke Rugbrød, ca. 22 skiver



26171 · Ca. 1000 g · 8 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Økologisk Kernerugbrød, ca. 28 skiver



26204 · Ca. 1450 g · 8 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Økologisk mørkt rugbrød, ca. 28 skiver



26236 · Ca. 1350 g · 8 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Økologisk Solsikkerugbrød, ca. 28 skiver



26305 · Ca. 1450 g · 8 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Økologisk Gulerodsbrød, ca. 28 skiver



26377 · Ca. 1400 g · 8 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Det Gode Signaturbrød Gilleleje Havn



26371 · Ca. 750 g · 9 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Det Gode Signaturbrød Bryghus Møn



26395 · Ca. 700 g · 9 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Levebrød Multikernerugbrød, ca. 19 skiver



25849 · Ca. 1050 g · 6 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Levebrød Kernegrov, ca. 21 skiver



20136 · Ca. 950 g · 8 stk.
Holdbarhed: 7 dage

Levebrød Chia Rugbrød, ca. 21 skiver



26232 · Ca. 950 g · 8 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Levebrød Gulerodsbrød, ca. 21 skiver



26105 · Ca. 800 g · 8 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Det Gode Kernefryd Rugbrød, ca. 19 skiver



26010 · Ca. 1025 g · 6 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Det Gode Groft Solsikke rugbrød, ca. 26 skiver



26288 · Ca. 1080 g · 8 stk.
Holdbarhed: 5 dage

Det Gode Solsikke, ca. 26 skiver



19291 · Ca. 950 g · 8 stk.
Holdbarhed: 5 dage

Det Gode Gulerods Rugbrød, ca. 19 skiver



26009 · Ca. 1025 g · 6 stk.
Holdbarhed: 5 dage

Kondi Karl, ca. 22 skiver



25287 · Ca. 1000 g · 8 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Skovmandsbrød, ca. 22 skiver



25265 · Ca. 1000 g · 8 stk.
Holdbarhed: 6 dage

Levebrød Økologisk Multikerner rugbrød, ca. 14 skiver



26057 · Ca. 725 g · 12 stk.
Holdbarhed: 6 dage

**Levebrød Økologisk
Kernegrov, 13 skiver**



26409 · Ca. 600 g · 12 stk.
Holdbarhed: 6 dage

**Det Gode økologiske
Solsikkerugbrød**



26410 · Ca. 500 g · 12 stk.
Holdbarhed: 6 dage

**Kornkammeret
- Økologisk Solsikkerugbrød**



24297 · Ca. 500 g · 15 stk.
Holdbarhed: 6 dage

**Kornkammeret
- Økologisk Kernerugbrød**



26029 · Ca. 500 g · 15 stk.
Holdbarhed: 6 dage

**Find
inspiration
til populære
rugbrøds-
serveringer på**
www.schulstadbakerysolutions.dk



Rugbrød



***Håndtering og
bagning af rådej:
Læs information på
www.schulstadbakerysolutions.dk**

RÅDEJ



Alle produkter opbevares ved -18°C eller koldere og må ikke nedfryses igen efter optøning.

Rådej

Thebolle (rådej)



6826 · Ca. 49 g · 150 stk.
Håndtering og bagning*
Holdbarhed: 6 mdr.

Gulerodsbolle (rådej)



200853 · Ca. 85 g · 110 stk.
Håndtering og bagning*
Holdbarhed: 6 mdr.

Chokoladebolle (rådej)



201694 · Ca. 85 g · 150 stk.
Håndtering og bagning*
Holdbarhed: 9 mdr.

Grovbolle (rådej)



6837 · Ca. 66 g · 130 stk.
Håndtering og bagning*
Holdbarhed: 6 mdr.

Økologisk grovbolle (rådej)



6839 · Ca. 80 g · 130 stk.
Håndtering og bagning*
Holdbarhed: 6 mdr.

Trekornsbrød (rådej)



8042 · Ca. 700 g · 12 stk.
Håndtering og bagning*
Holdbarhed: 6 mdr.

Groft landbrød (rådej)



8053 · Ca. 750 g · 12 stk.
Håndtering og bagning*
Holdbarhed: 6 mdr.

Valnøddebrød (rådej)



80330 · Ca. 750 g · 12 stk.
Håndtering og bagning*
Holdbarhed: 6 mdr.

Franskbrød (rådej)



8020 · Ca. 675 g · 12 stk.
Håndtering og bagning*
Holdbarhed: 6 mdr.

Gulerodsbrød (rådej)



80320 · Ca. 675 g · 12 stk.
Håndtering og bagning*
Holdbarhed: 6 mdr.

Rugbrød (rådej)



8097 · Ca. 1000 g · 10 stk.
Håndtering og bagning*
Holdbarhed: 6 mdr.

Græskærkerne rugbrød (rådej)



80322 · Ca. 1000 g · 10 stk.
Håndtering og bagning*
Holdbarhed: 6 mdr.



**Find
inspiration
til smagfulde
sandwich på**
www.schulstadbakerysolutions.dk

SANDWICH- OG MADBRØD



Sandwich-
og madbrød

**Alle produkter
opbevares ved
-18°C eller kol-
dere og må ikke
nedfryses igen
efter optøning.**

**Cafébolle,
skåret, 125 mm**



50000080 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Cafébolle m. sesam,
skåret, 125 mm**



50000081 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Cafébolle m. ramsløg,
skåret, 125 mm**



50000083 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Cafébolle m. skyr,
skåret, 125 mm**



50000090 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Surdejs Cafébolle,
skåret, 125 mm**



50150083 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Økologisk Cafébolle,
skåret, 125 mm**



50000092 · Ca. 100 g · 46 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Sandwich rustic durum



50000053 · Ca. 144 g · 40 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Sandwichbolle
rustic durum grov**



50001000 · Ca. 144 g · 25 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Focaccia sandwichbolle,
skåret**



80571 · Ca. 100 g · 32 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Økologisk Focaccia
m. rosmarin**



85213 · Ca. 100 g · 50 stk.
Fra frost: 4-6 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Økologisk Focaccia
m. multigrain**



85214 · Ca. 100 g · 50 stk.
Fra frost: 4-6 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Sandwich trekant m. gulerod, skåret  80403 · Ca. 110 g · 30 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Sandwich trekant, grov, skåret  80405 · Ca. 110 g · 30 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Trekant grov, skåret  8516 · Ca. 100 g · 50 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Solstykker, skåret  30406518 · Ca. 130 g · 36 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.
Chilistykker, skåret  30406508 · Ca. 130 g · 36 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Chilistykker, skåret  214980 · Ca. 105 g · 44 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Fuldkornschilistykke, skåret  30406511 · Ca. 117 g · 40 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Urtestykker, skåret  30406528 · Ca. 130 g · 36 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.
Lyse fuldkornsstykker m. havsalt, skåret  30406547 · Ca. 130 g · 36 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Lyst Surdejsstykke, skåret  215923 · Ca. 120 g · 48 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Mørkt Sandwichstykke m. drys, skåret  215924 · Ca. 120 g · 48 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Græskarkerne Sandwich  50000048 · Ca. 130 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.
Kernefryd Rugbrødssand- wich m. bagepose, skåret  26092 · Ca. 100 g · 72 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Lyse landstykker  50000035 · Ca. 108 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Mørke landstykker  50000041 · Ca. 108 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Økologiske Mørke Landstykker, skåret  50000068 · Ca. 112 g · 46 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.
Glutenfrit sandwichstykke  332105 · Ca. 120 g · 30 stk. Tø og server Holdbarhed: 14 mdr.	Skumring® Fuldkorns- landstykke  50000052 · Ca. 111 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Ciabatta Multigrain  215683 · Ca. 100 g · 70 stk. Optøet: 8 min. ved 170-190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Surdejs Sandwich m. spirede kerner, skåre  50150091 · Ca. 120 g · 42 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.
Rustic Sandwich, lys, skåret  50000085 · Ca. 115 g · 35 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Rutik Sandwich, grov, skåret  50000086 · Ca. 115 g · 35 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Thor stykke  4448 · Ca. 110 g · 50 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Balder stykke  4447 · Ca. 110 g · 50 stk. Optøet: 9-11 min. ved 200°C Holdbarhed: 12 mdr.

Mørk Sub m. drys, skåret   200832 · Ca. 140 g · 42 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Økologisk Sub m. drys, skåret    200833 · Ca. 140 g · 42 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Sub sandwich m. drys, skåret   200831 · Ca. 110 g · 46 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Sandwich wrap  29700036 · Ca. 65 g · 84 stk. Fra frost: 30 sek. ved 230°C, toaster Holdbarhed: 18 mdr.
Skole-gnaverugbrød   30206542 · Ca. 70 g · 70 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Hvede Bagel  214882 · Ca. 150 g · 42 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Multikerne Bagel  214883 · Ca. 150 g · 42 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.	Bagel Chili/Cheddar  214884 · Ca. 150 g · 42 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.
Ostebolle  4173 · Ca. 60 g · 80 stk. Fra frost: 6 min. ved 180°C, damp Holdbarhed: 9 mdr.	Kuvertbrød, mørk i bagepose   214690 · Ca. 35 g · 75 stk. Fra frost: 10 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Kuvertbrød, lys   214689 · Ca. 35 g · 75 stk. Fra frost: 10 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Pitabrød, 150 mm  29004967 · Ca. 80 g · 96 stk. Optøet: 2 min. ved 180°C Holdbarhed: 12 mdr.
Fuldkornspita 150 mm    29104964 · Ca. 80 g · 80 stk. Optøet: 2 min. ved 190°C Holdbarhed: 8 mdr.	Buffetbrød lys   50000095 · Ca. 350 g · 15 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Buffetbrød mørk   50000096 · Ca. 350 g · 15 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Thor rustik landbrød grov   4451 · Ca. 450 g · 20 stk. Optøet: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.
Balder rustik landbrød   4450 · Ca. 450 g · 20 stk. Optøet: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Rustikt landbrød gigant   4561 · Ca. 750 g · 14 stk. Optøet: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Mixkarton Rustikke brød  208301 · Ca. 400-750 g · 17 stk. Optøet: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.	Sandwichbrød, lyst, 19 skiver  26403 · Ca. 830 g · 6 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.
Sandwichbrød, mørkt, 19 skiver  26404 · Ca. 830 g · 6 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.			

FRISKBRØD

Friskbrød
opbevares ved
stuetemperatur.

**Levebrød Grov Sandwich,
19 skiver**



22824 · Ca. 800 g · 6 stk.
Holdbarhed: 7 dage

**Levebrød Multikerne-
sandwich, 19 skiver**



25377 · Ca. 800 g · 6 stk.
Holdbarhed: 7 dage

**Schulstad Sandwichbrød
grov, 19 skiver**



26398 · Ca. 900 g · 6 stk.
Holdbarhed: 5 dage

**Schulstad Sandwichbrød
lys, 19 skiver**



26383 · Ca. 900 g · 6 stk.
Holdbarhed: 5 dage

**Schulstad Toast,
19 skiver**



11394 · Ca. 600 g · 7 stk.
Holdbarhed: 5 dage

**Det Gode DELI Toast,
19 skiver**



26387 · Ca. 600 g · 8 stk.
Holdbarhed: 5 dage

**Levebrød Havrebrød,
19 skiver**



26392 · Ca. 585 g · 8 stk.
Holdbarhed: 6 dage

**Jacobs Grove pita,
12 stk.**



21980 · Ca. 67 g · 10 stk.
2-3 min. ved 220°C
Holdbarhed: 8 uger



BAGUETTER



Baguetter

Alle produkter opbevares ved -18°C eller koldere og må ikke nedfryses igen efter optøning.

Rustic Grov Baguette, 375 g



50000501 · Ca. 375 g · 12 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Baguette Rustic Durum



80645 · Ca. 391 g · 14 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Baguette mørk



8001 · Ca. 420 g · 25 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Baguette
ca. 57 cm**



15444000 · Ca. 420 g · 18 stk.
Optøet: 18 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Baguette
ca. 20 cm**



15494000 · Ca. 135 g · 45 stk.
Fra frost: 15-18 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Baguette Multigrain
ca. 26 cm**



36050 · Ca. 150 g · 40 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Baguette Parisienne,
grov, ca. 58 cm**



4112 · Ca. 440 g · 20 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.



BRØD TIL PØLSER



Alle produkter opbevares ved -18°C eller koldere og må ikke nedfryses igen efter optøning.

Buffalo Hotdogbrød, skåret



80303163 · Ca. 57 g · 80 stk.
Fra frost: 2 min. ved 200°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Pølsebrød sammenbagt



80303104 · Ca. 28 g · 160 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 9 mdr.

Pølsebrød løsbagt, skåret



80303804 · Ca. 30 g · 168 stk.
Fra frost: 2 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Hotdogbrød løsbagt, skåret



80303811 · Ca. 50 g · 128 stk.
Fra frost: 2 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Chicago hotdogbrød m. sesam, skåret



80303164 · Ca. 57 g · 80 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Fuldkornsflutes m. hul



80302845 · Ca. 65 g · 40 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Flutes m. hul



80302801 · Ca. 60 g · 40 stk.
Optøet: 2-3 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Flutes m. stort hul



80302850 · Ca. 65 g · 32 stk.
Optøet: 2-3 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Kæmpe fransk hotdogbrød



214206 · Ca. 110 g · 32 stk.
Fra frost: 2 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Royal Durum



3521 · Ca. 50 g · 96 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Jumbo Brioche



1547 · Ca. 80 g · 48 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 11 mdr.

Brød til pølser



CAFÉ- OG BURGERBOLLER



**Alle produkter
opbevares ved
-18°C eller kol-
dere og må ikke
nedfryses igen
efter optøning.**

**Fuldkornsburgerbolle,
skåret, 125 mm**



80302534 · Ca. 80 g · 30 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 9 mdr.

**Grove Buffalo burgerboller,
skåret, 125 mm**



80303124 · Ca. 90 g · 48 stk.
Fra frost: 2 min. ved 180°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Buffalo Burgerboller,
90 g, skåret, 125 mm**



80303132 · Ca. 90 g · 48 stk.
Fra frost: 2 min. ved 180°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Sandwichboller lux,
skåret, 90 mm**



80302506 · Ca. 45 g · 72 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 9 mdr.

**Burgerboller m. sesam,
skåret, 100 mm**



80302532 · Ca. 53 g · 48 stk.
Optøet: 1½-2 min. ved 200°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Burgerboller m. sesam,
skåret, 125 mm**



80302524 · Ca. 82 g · 24 stk.
Optøet: 1½-2 min. ved 200°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Burgerbolle
m. grillmærker, 100 mm**



1676 · Ca. 77 g · 48 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Brioche burgerbolle,
skåret, 125 mm**



58701014 · Ca. 110 g · 24 stk.
Fra frost: 2 min. ved 180°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Premium Brioche hamburger
bolle, skåret, 115 mm**



26845000 · Ca. 75 g · 60 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Brioche burgerbolle,
glaseret, skåret, 125 mm**



1502 · Ca. 72 g · 48 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Økologisk Brioche Burger-
bolle, skåret, 115 mm**



215775 · Ca. 80 g · 45 stk.
Optøet: Ca. 2-3 min. ved 180°C
Holdbarhed: 6 mdr.

Café- og
burgerboller

**Brioche Style Burgerbolle,
skåret, 110 mm**



216250 · Ca. 90 g · 30 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Sweet Potatobun,
skåret, 100 mm**



214774 · Ca. 72 g · 40 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 8 mdr.

**Potato Burger Buns,
skåret, 100 mm**



200973 · Ca. 72 g · 40 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Potato Burger Buns,
skåret, 115 mm**



214259 · Ca. 80 g · 30 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 9 mdr.

**Sliders m. sesam,
skåret**



80303088 · Ca. 22 g · 180 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Glutenfri burgerbolle,
skåret, 125 mm**



1201075 · Ca. 100 g · 20 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Cafébolle,
skåret, 125 mm**



50000080 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Cafébolle m. sesam,
skåret, 125 mm**



50000081 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Cafébolle m. ramsløg,
skåret, 125 mm**



50000083 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Cafébolle m. skyr,
skåret, 125 mm**



50000090 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Surdejs Cafébolle,
skåret, 125 mm**



50150083 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Økologisk Cafébolle,
skåret, 125 mm**



50000092 · Ca. 100 g · 46 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Find masser
af inspiration
til saftige
burgere på**

www.schulstadbakerysolutions.dk

SNACKS



**Alle produkter
opbevares ved
-18°C eller kol-
dere og må ikke
nedfryses igen
efter optøning.**

Crostino-Peperoni



58601096 · Ca. 140 g · 20 stk.
Fra frost: 12-15 min. ved 180°C
Holdbarhed: 9 mdr.

Pølsehorn m. fuldkorn



52856024 · Ca. 95 g · 80 stk.
Fra frost: 11-13 min. ved 180°C
Holdbarhed: 9 mdr.

Pølsehorn m. ketchup



52856025 · Ca. 95 g · 80 stk.
Fra frost: 11-13 min. ved 180°C
Holdbarhed: 9 mdr.

Pølsehorn, store



52856026 · Ca. 88 g · 80 stk.
Fra frost: 11-13 min. ved 180°C
Holdbarhed: 9 mdr.



WIENERBRØD OG BIRKES



**Alle produkter
opbevares ved
-18°C eller kol-
dere og må ikke
nedfryses igen
efter optøning.**

Kannelsnegl

READY
GLAZED



5735 · Ca. 86,8 g · 48 stk.
Fra frost: 18 min. ved 190°C
Holdbarhed: 15 mdr.

Høj snegl



52200027 · Ca. 115 g · 36 stk.
Fra frost: 22-24 min. ved 190°C
Holdbarhed: 15 mdr.

Brunsvigersnegl inkl. form



52200039 · Ca. 115 g · 36 stk.
Fra frost: 22-24 min. ved 190°C
Holdbarhed: 15 mdr.

Bløddejskannelsnegl



200010 · Ca. 100 g · 55 stk.
Fra frost: 10-12 min. ved 180°C
Holdbarhed: 8 mdr.

Toscabløddejssnegl



6430 · Ca. 109 g · 55 stk.
Fra frost: 12-14 min. ved 180°C
Holdbarhed: 6 mdr.

Spandauer m. creme

READY
GLAZED



5757 · Ca. 98 g · 48 stk.
Fra frost: 18 min. ved 190°C
Holdbarhed: 15 mdr.

Spandauer m. hindbær

READY
GLAZED



6105 · Ca. 98 g · 48 stk.
Fra frost: 18 min. ved 190°C
Holdbarhed: 15 mdr.

Wienerpekan™

READY
GLAZED



52100012 · Ca. 97,5 g · 48 stk.
Fra frost: 18 min. ved 190°C
Holdbarhed: 15 mdr.

Cremebolle

READY
GLAZED



52700025 · Ca. 91 g · 48 stk.
Fra frost: 18 min. ved 190°C
Holdbarhed: 15 mdr.

Mini kannelsnegl

READY
GLAZED



80218 · Ca. 43 g · 120 stk.
Fra frost: 15 min. ved 190°C
Holdbarhed: 11 mdr.

Mini spandauer m. creme

READY
GLAZED



80216 · Ca. 43 g · 120 stk.
Fra frost: 15 min. ved 190°C
Holdbarhed: 11 mdr.

Wienerbrød
og birk

Mini spandauer m. hindbær  80217 · Ca. 43 g · 120 stk. Fra frost: 15 min. ved 190°C Holdbarhed: 11 mdr.	Mini wienerpekan  80215 · Ca. 41,5 g · 120 stk. Fra frost: 15 min. ved 190°C Holdbarhed: 15 mdr.	Mini wienerbrød, assorteret  881629 · Ca. 36-43 g · 120 stk. Fra frost: 15 min. ved 190°C Holdbarhed: 11 mdr.	Wienerstang  80206 · Ca. 355 g · 15 stk. Fra frost: 24 min. ved 190°C Holdbarhed: 15 mdr.
Cremestang  80268 · Ca. 438 g · 12 stk. Fra frost: 24 min. ved 190°C Holdbarhed: 15 mdr.	Smørstang  52700042 · Ca. 360 g · 18 stk. Fra frost: 20 min. ved 190°C Holdbarhed: 15 mdr.	Birkes  80507 · Ca. 85 g · 48 stk. Fra frost: 18 min. ved 190°C Holdbarhed: 11 mdr.	Grovbirkes  80506 · Ca. 85 g · 48 stk. Fra frost: 21 min. ved 190°C Holdbarhed: 11 mdr.
Thebirkes m. remonce  80505 · Ca. 90 g · 48 stk. Fra frost: 18 min. ved 190°C Holdbarhed: 11 mdr.	Mini Thebirkes m. remonce  200862 · Ca. 36 g · 120 stk. Fra frost: 15 min. ved 190°C Holdbarhed: 11 mdr.	Hvid glasur  80200 · Ca. 175 g · 50 stk. Tø og klar til brug Holdbarhed: 24 mdr.	Brun glasur  80201 · Ca. 175 g · 50 stk. Tø og klar til brug Holdbarhed: 24 mdr.

**Brug dine
kagerester til
lækre romkugler.
Få inspiration på**
www.schulstadbakerysolutions.dk

CROISSANTER



Alle produkter opbevares ved -18°C eller koldere og må ikke nedfryses igen efter optøning.

SmørCroissant, 70 g



17904001 · Ca. 70 g · 48 stk.
Fra frost: 21 min. ved 170-190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Croissant, 70 g



21855000 · Ca. 70 g · 48 stk.
Fra frost: 21 min. ved 170-190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

SmørCroissant, 85 g



23240000 · Ca. 85 g · 42 stk.
Fra frost: 21 min. ved 170-190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Croissant m. nougat & chokolade



21824001 · Ca. 95 g · 48 stk.
Fra frost: 21 min. ved 170-190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Pain au chocolat



21860000 · Ca. 75 g · 48 stk.
Fra frost: 21 min. ved 170-190°C
Holdbarhed: 9 mdr.

Mini crossiant



22265000 · Ca. 30 g · 150 stk.
Fra frost: 15 min. ved 170-190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Mini mix croissant



17305000 · Ca. 43 g · 108 stk.
Fra frost: 15 min. ved 170-190°C
Holdbarhed: 10 mdr.



KAGER



Alle produkter opbevares ved -18°C eller koldere og må ikke nedfryses igen efter optøning.

Blåbær muffin, single pakket



74008027 · Ca. 82 g · 35 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 24 mdr.

Chokolade muffin, single pakket



74008026 · Ca. 82 g · 35 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 24 mdr.

Mini Chokolade muffin, single pakket



74008020 · Ca. 37 g · 60 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 24 mdr.

Donut m. karamel



200848 · Ca. 73 g · 36 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Donut m. Safari



200849 · Ca. 66 g · 60 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Mazarin



80493 · Ca. 50 g · 120 stk.
Fra frost: 18 min. ved 190°C
Holdbarhed: 9 mdr.

Brownie



215243 · Ca. 80 g · 32 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.



BRØD BAREN

Rådgivning og inspiration har
i årevis ledsaget vores brød.
Nu deler vi vores passion for
bageri og brødnørderi med alle i
brødbaren.

Sammen gør vi brød til din succes.

Følg med på brødbaren.dk

