

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

MORGENBRØD



RIG PÅ SMAG
OG KARAKTER
FRA SURDEJ
OG STENOVN



NYT **MORGEN**BRØD

Rig på smag og karakter fra surdej og stenovn

Med vores nye morgenbrød har vi hævet spiseoplevelsen, og skruet op for smag, form og karakter, så det både kan ses og smages.

Vi har ved hjælp af gode råvarer, luftboblende surdeje, masser af lækre korn og kerner, samt langtidshævning givet vores nye morgenbrød ro og mag til at udvikle smag og struktur for til sidst at blive bagt i stenovn ved op til 240°C.

Vores nye morgenbrød har et godt bid, ekstra fylde, en tæt krumme og en sprød og lækker skorpe, der hæver spiseoplevelsen.



Indhold

Nyt morgenbrød

Lyst Græskarstykke	5
Kartoffelrundstykke	6
Speltrundstykke m. kartoffel	7
Skagenslap	8
Håndværker plus	9
Müslistykke m. tranebær	10
Mørkt Kernestykke	11
Salt & Peber Rundstykke	12
Blandede morgenbrød	13

Velkendt morgenbrød

Croissanter	15
Rundstykker	16
Mini Wienerbrød ass.	17

Sortimentsoversigt 18-19



Tid og umage

Tid og umage er nogle af de vigtigste råvarer, når det handler om smag. Vores nye morgenbrød er bagt med surdej, og i stenovn for at højne spiseoplevelsen.

GOD TID KAN SMAGES

Surdeje er levende, organismer, der kræver længere håndværksprocesser og tid for at udvikle en god og karakteristisk smag.

Gæring er en smagsfremmende fermentering, hvor dejen udvikler mælkesyre og gæringsbobler, der sprænger og danner lufthuller. Surdej er en blanding af mel og vand, der får tid og ro til at udvikle mælkesyre.

Syrlige deje fremmer smagen, holdbarheden og krummestrukturen, og giver brødet en mild og syrlig smag. Æltning og hævetider er vigtigt for at danne tilstrækkelig med luft, så luftbobler og smag bevares i brødet.

BAGT I STENOVN

Hos Schustad Bakery Solutions foregår bagning på stenplader ved op til 240°C i stenovn.

Ved bagning i stenovn overføres en meget kraftig varme, som gør at dejen hurtigt får sat en sprød skorpe. Resultatet er en flot, uensartet, sprækket og sprød skorpe og en saftig krumme, som øger den totale spiseoplevelse.

Den sprøde struktur giver en god mundfølelse og dejlig spiseoplevelse.

Vores nye morgenbrød er bagt i stenovn og skal friskbages hos dig i 11 minutter ved 190°C.

NYT MORGENBRØD

Lyst Græskarstykke

Et sprødt, harmonisk og mildt morgenstykke der er langtidshævet og bagt i stenovn med både hvede- og rugsurdej samt hele græskarkerner i dej og på skorpe.

Krummen er tæt og rustik i struktur, og brødene har smagsløft fra både hvede- og rugsurdej. Let sej skorpe og en flot gylden farve, som giver en flot kontrast til de grønne græskarkerner, der tilfører en kompleks smag af nød og noter af vanilje.

TIP: Passer godt sammen med både blide smage fra emmentaler, ung Danbo og te, men fungerer også godt med modspil fra mere kraftige smagelementer fra fx spinat, syltede rødløg og syltede agurker.

NOTER AF VANILJE

HELE GRÆSKARKERNER



BAGT MED HVEDE-
OG RUGSURDEJ



BAGT I STENOVN



Lyst Græskarstykke, ca. 100 g (214888)
Egnet til veganere.

NYT MORGENBRØD

Kartoffelrundstykke

Stenovnsbagt, langtidshævet, gyldent rundstykke
bagt på hvedesurdejog kartoffelflager.

Krummen er cremehvid og luftig med en fyldig sødme, en anelse umami
og frugtnoter. Brødet har en intens duft med noter af vanilje og frugt.

Skorpen er tynd og sprød med en flot struktur.

TIP: Et godt match til mildt og sødligt tilbehør, fx frugtkompot eller til
krystalost, myseost eller ricotta. Pærejuice og hyldeblomstdrik fremhæver
og komplimenterer brødets delikate smage.

SØD OG FYLDIG
SMAG

BAGT MED HVEDESURDEJ



BAGT I STENOVN

Kartoffelrundstykke, ca. 85 g (214907)
Egnet til veganere.

NYT MORGENBRØD

Speltrundstykke m. kartoffel

Langtidshævet, gyldent rundstykke bagt i stenovn med speltmel, kartoffelflager og solsikkekerner. Krummen er gylden og tæt med en let smag af malt og syrlige noter.

Den sprøde og knasende skorpe har en smuk rustik overflade med drys af sesamfrø og birkes, som giver en nuanceret smag af nødder.

TIP: Server til faste oste som fx cheddar, eller med smagsfyldte marmelader af mirabelle eller rabarber. Brødet passer også godt til mildt charcuteri som fx skinke og er en perfekt ledsager til saft som fx hyldeblomstdrik.

TÆT KRUMME, LET SYRLIGE
NOTER OG NUANCERET SØDME

BIRKES OG SESAM



BAGT I STENOVN

BAGT MED SURDEJ



Speltrundstykke m. kartoffel, ca. 105 g (214908)

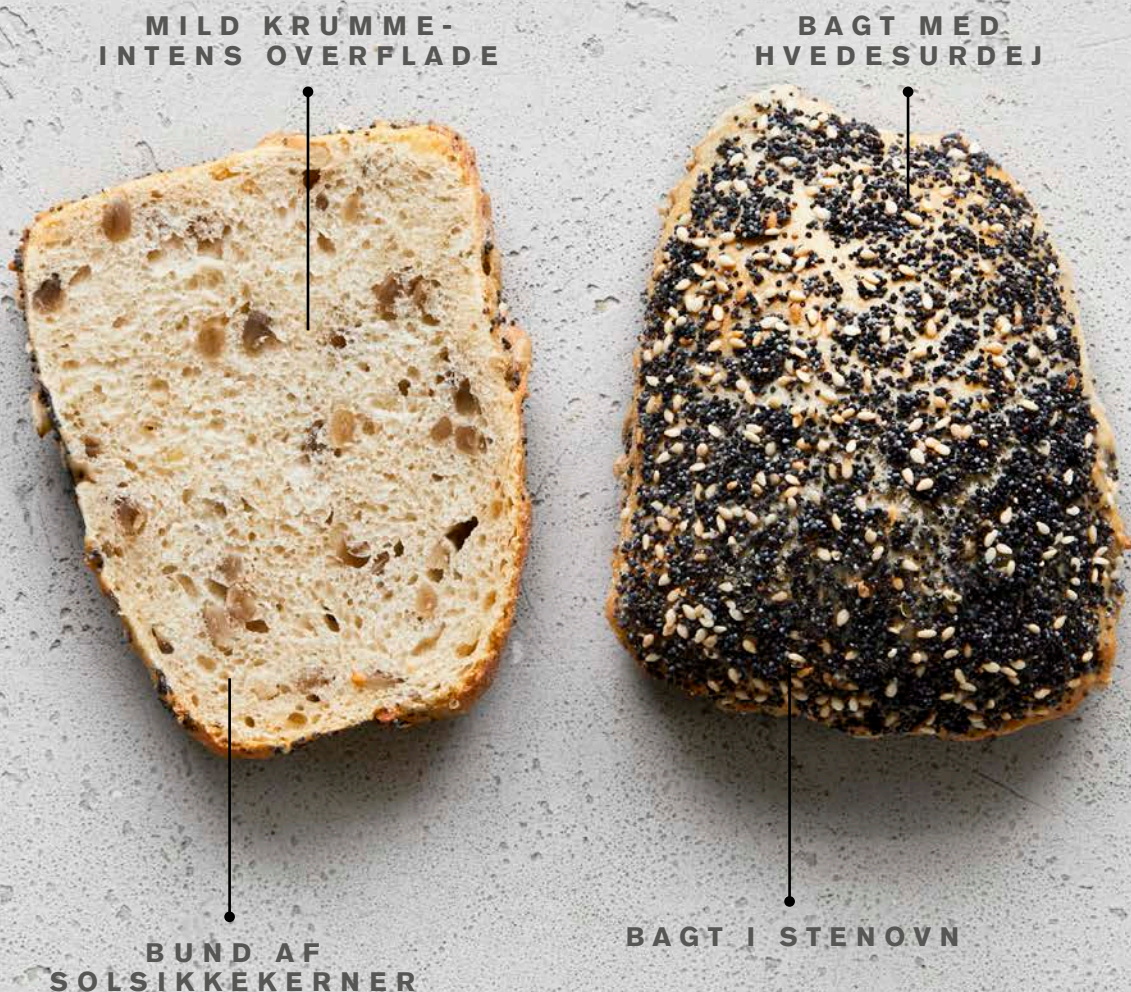
NYT MORGENBRØD

Skagenslap

Stenovnsbagt, langtidshævet Skagenslap, der er bagt med hvedesurdej, solsikkekerner, sesamfrø og birkes.

Krummen er elfenbenslys med en let åben struktur og har en anelse sødme suppleret af solsikkekerner. Den sprøde tynde skorpe er drysset med birkes og sesamfrø, der giver en dynamisk nøddeagtig smagsoplevelse. Solsikkekerner på skorpens bund giver fyldighed og strejf af fedme.

TIP: Server med mild garniture som, fx avocado, agurk og feldsalat.
Passer godt til fx café latte og grøn te eller mere fyldige smage fra ahornsirup og frugtsmoothies.



Skagenslap, ca. 90 g (214301)
Egnet til veganere.

NYT MORGENBRØD

Håndværker plus

Den klassiske håndværker med blåsorte birkes er langtidshævet og bagt med hvedesurdej i stenovn.

Krummestrukturen er let, luftig og åben, og balancerer fint med den klassiske milde smag af sødme og nuancer af fløde. Skorpens bid er knasende sprødt og har en intens duft af nød. Et perfekt match til morgenmåltidet eller brunchen.

TIP: Passer fantastisk med fx brombærmarmelade, cappuccino, appelsinjuice, friskost og forskellige nødder. Prøv den også med paté, røget laks og parmaskinke.

MILD OG SPRØD



BAGT MED
HVEDESURDEJ



BAGT I STENOVN

NYT MORGENBRØD

Müslistykke m. tranebær

Langtidshævet Müslistykke bagt på hvedesurdej og med masser af kerner, frø, rosiner og tranebær bagt i stenovn.

Krummen er gylden og med lækre knasende, faste kerner samt bløde, saftige tranebær og rosiner. Smagen er mild med sødme og syrlighed fra bærrene, der bliver ledsaget af nøddeagtige noter frø og kerner. Dufter af müsli, ristede cerealier, honning og frugt. Karakterfuld skorpe med sprødbagte havreflager.

TIP: Er velegnet til oste med markante smage som mimolette, primadonna og lagret cheddar men også til neutral flødeost. Er lækkert til fyldige marmelader af kvæde, hyben og kirsebær samt lemoncurd. Prøv også at servere drikke med let sødme til, fx Earl Grey te, urtete og æblejuice.

BAGT MED
HVEDESURDEJ



SØDME OG SYRLIGHED FRA
TRANEBÆR OG ROSINER

BAGT I STENOVN

Müslistykke m. tranebær, ca. 100 g (214906)
Egnet til veganere.

NYT MORGENBRØD

Mørkt Kernestykke

Stenovnsbagt, langtidshævet Mørkt Kernestykke bagt på rugsurdej og med masser af solsikkekerner, hør- og sesamfrø samt havreflager.

Krummen er tæt og fyldig med kerner og frø. Smagen er let syrlig med et afbalanceret strejf af malt. Skorpen er knasende sprød og har havrens søde nøddeagtige nuancer.

TIP: Server til kaffe og sort te samt tilbehør med kraftig smag som fx moden camembert, manchego, paté og lun leverpostej. Også god til chorizo, serranoskinke, bacon og røget laks - samt sødt som fx kraftig sensommerhonning.

BAGT MED
RUGSURDEJ



LET SYRLIGHED MED
ET STREJF AF MALT



BAGT I STENOVN



Mørkt Kernestykke, ca. 80 g (214303)
Egnet til veganere.

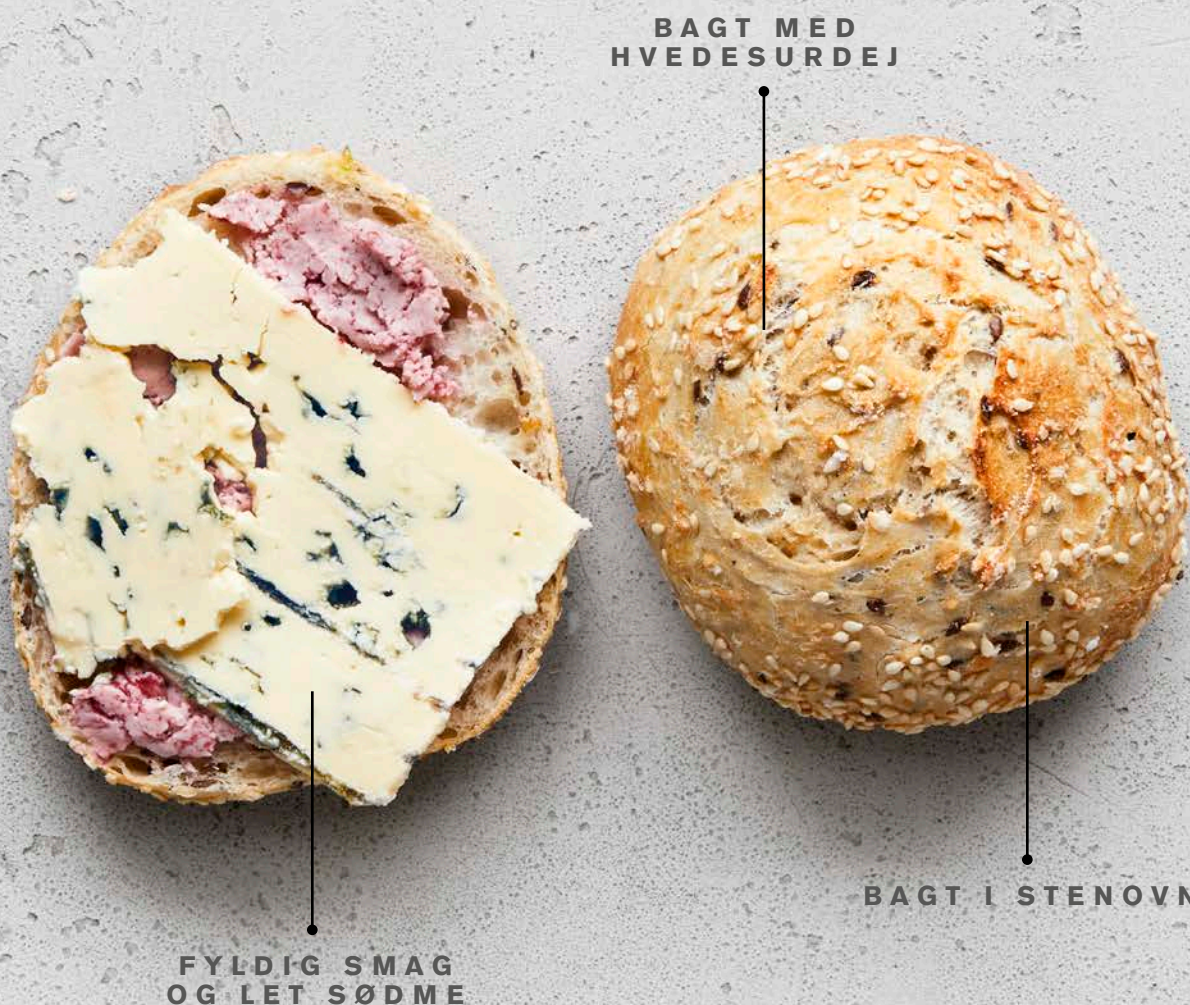
NYT MORGENBRØD

Salt & Peber Rundstykke

Lyst og lækkert gyldenbrunt rundstykke, langtidshævet og bagt med hvedesurdej i stenovn.

Krummen er let og luftig med rustik krummestruktur og jævnt fordelte hørfrø, der giver bid og kontrast samt en fyldig smag med en smule sødme. Den sprøde skorpe er dækket af hvide sesamfrø, hørfrø samt salt- og peberkorn. Kombinationen af det milde, det syrlige, det salte og det peberede skaber i en skøn smagsoplevelse og giver en perfekt blanding af fedme og umami.

TIP: Matcher godt til kraftige oste som blåskimmelost, brie, skæreoste og en krydret rullepølse. Supplér evt. med grønt som radiser, karse eller rå løg og peberrod.



Salt & Peber Rundstykke, ca. 98 g (214909)
Egnet til veganere.

NYT **MORGENBRØD**

Blandede morgenbrød

Et mix af vores nye morgenbrød bestående af Skagenslapper,
Mørke Kernestykker og Lyse Græskarstykker.

Her får du et lækkert smagsmix af vores nyheder.



VELKENDT **MORGEN**BRØD

Klassiske rundstykker og alt det søde

Vores velkendte morgensortiment kender du måske i forvejen. Det indeholder danske morgenbrød favoritter.

Croissanter er stadig et hit, når det gælder morgenservering. Sprød som altid, i flere størrelser. Vores croissanter er rullet med smør i 17 fine lag af croissantdej. Dejen har fået masse af tid til at udvikle sig naturligt under lang hviletid. Det gør dem lækre sprøde, luftige og de smager som et bid af himlen.

Herudover er det søde brød, i form af wienerbrød, helt uundværligt, når morgenmåltidet skal gøres komplet.

Vores nye og velkendte morgenbrød giver dig gode muligheder for at skabe ekstra stor morgenvariation for dine gæster.

VELKENDT **MORGEN**BRØD

Croissanter

Med vores verdensklasse-croissanter afsløres bagerens færdigheder ved allerførste bid. Flaget struktur, sprød overflade, blød midte og perfekt luftighed mellem de mange fine tynde lag af croissantdej.

Smag også vores nye smørcroissant flerkorn som er lavet på croissantdej tilsat rugmel, solsikkekerner, rugflager, hørfrø og hvedeflager. Vi har bagt med 20% smør i dejen og det kan både smages og duftes.



NYHED



Smørcroissant, ca. 70 g (17904001)
Smørcroissant flerkorn, ca. 75 g (26424000)

VELKENDT **MORGEN**BRØD

1.



2.



3.



4.



5.



6.



Rundstykker

Vores velkendte morgensortiment består af populære rundstykker, der matcher alt fra en klassisk morgenservering, til brunch eller morgentapas med frugt, soufflé, æg, fisk, tomat, oste og smoothies.

1. Birkesfryd, Ca. 90 g (50150075)
2. Økologisk Håndværker m. birkes og seamfrø, Ca. 50 g (214226)
3. Rundstykke rustic grov, Ca. 72 g (80495)
4. Økologisk Mørkt kernestykke, Ca. 60 g (214243)
5. Havrestykke, Ca. 100 g (50150073)
6. Græskar-Solsikkefryd, Ca. 90 g (50150077)

VELKENDT
MORGENBRØD

Mini wienerbrød ass.

Vi har udvalgt 5 populære mini wienerbrød til en mixkasse
med 24 stykker i hver samt glasur og topping.
Stor variation og rig på smag.

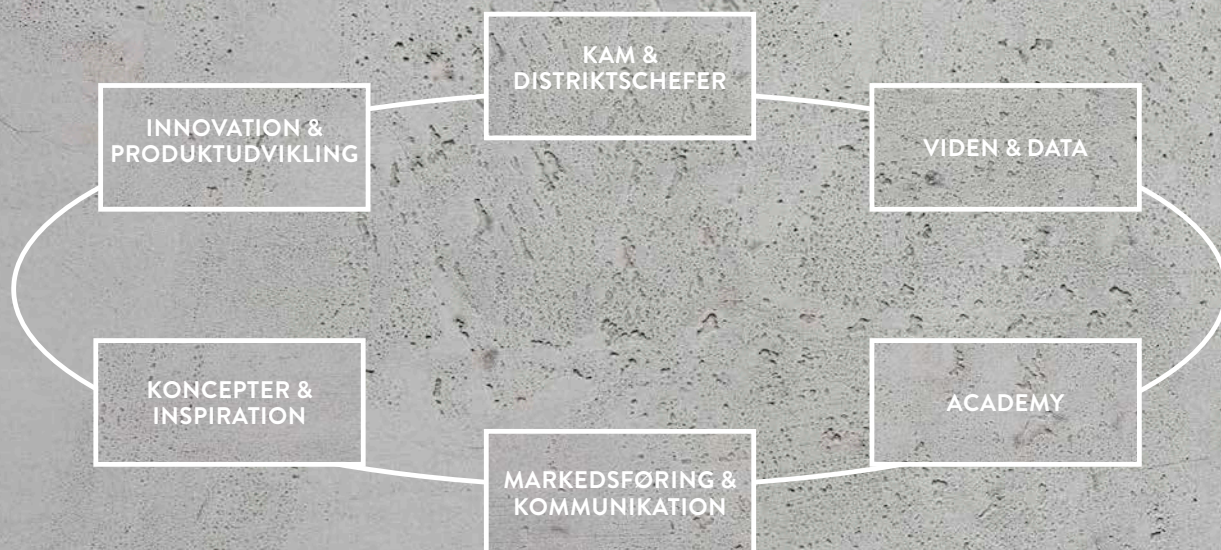


NYT MORGEN BRØD	Speltrundstykke m. kartoffel   NYHED 214908 · Ca. 105 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Skagenslap   NYHED 214301 · Ca. 90 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Müslistykke m. tranebær   NYHED 214906 · Ca. 100 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C
Kartoffelrundstykke   NYHED 214907 · Ca. 85 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Lyst Græskarstykke   NYHED 214888 · Ca. 100 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Håndværker plus   NYHED 214905 · Ca. 80 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Mørk Kernestykke   NYHED 214303 · Ca. 80 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C
Salt & Peber Rundstykke   NYHED 214909 · Ca. 98 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Blandede morgenbrød   NYHED 214910 · Ca. 80 - 100 g · 3 x 14 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	VELKENDT MORGEN BRØD	Rundstykke m. hvid birkes  80168 · Ca. 73 g · 36 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C
Rundstykke rustic durum   80495 · Ca. 72 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Birkesfryd    50150075 · Ca. 90 g · 36 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Havrestykker     50150073 · Ca. 100 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Græskar-Solsikkefryd   50150077 · Ca. 90 g · 35 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C
Økologisk Håndværker m. birkes og sesamfrø    214226 · Ca. 50 g · 50 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Økologisk Mørkt kernestykke   214243 · Ca. 60 g · 60 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Rundstykke rustic grov    50150005 · Ca. 72 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Majsfryd    50150076 · Ca. 90 g · 36 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C
Glutenfrit flerkornsrundstykke  40650010 · Ca. 60 g · 36 stk. Tø og server 18	Håndværker med hvededrys   80166 · Ca. 73 g · 40 stk i karton. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Håndværker   80165 · Ca. 74 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Græskarkerne Håndværker    50000050 · Ca. 85 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C

Grov Skagenslap   50150011 · Ca. 85 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Birkesstykke  85208 · Ca. 70 g · 100 stk. Fra frost: 13-15 min. ved 190°C	Blandede rundstykker  85209 · Ca. 70 g · 3 x 33 stk. Fra frost: 13-15 min. ved 190°C	Økologisk blandede morgenbrød  85211 · Ca. 73 g · 3 x 25 stk. Fra frost: 10-11 min. ved 190°C
Theboller  80604 · Ca. 60 g · 40 stk. Tø og server	Gulerods Håndværker   80338 · Ca. 81 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Grov Håndværker   80164 · Ca. 81 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	
WIENERBRØD / CROISSANTER	Mini Wienerbrød ass.  881629 · Ca. 36-43 g g · 5 x 24 stk. Fra frost: 15 min. ved 190°C	Kannelsnegl  5735 · Ca. 87 g · 48 stk. Fra frost: 18 min. ved 190°C	Højsnegl  52200027 · Ca. 115 g · 36 stk. Fra frost: 22-24 min. ved 190°C
Croissant m. nougat & chocolate  21824001 · Ca. 95 g · 48 stk. Fra frost: 21 min. ved 170-190°C	Pain au chocolat  21860000 · Ca. 75 g · 48 stk. Fra frost: 21 min. ved 170-190°C	Mini Mix Croissant  17305000 · Ca. 43 g · 3 x 36 stk. Fra frost: 15 min. ved 170-190°C	Smørcroissant flerkorn  26424000 · Ca. 75 g · 48 stk. Fra frost: 21 min. ved 170-190°C
Thebirkes m. remonce  80505 · Ca. 90 g · 48 stk. Fra frost: 18 min. ved 190°C	Smørcrossaint  17904001 · Ca. 70 g · 48 stk. Fra frost: 21 min. ved 170-190°C		NYHED

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.



Kontakt din lokale konsulent for mere information:



Distrikschef - Convenience
Jeanette Müller
Mobil: +45 2940 7148
jeanette.muller@lantmannen.com



Region Nordjylland
Else Marie Christensen
Mobil: 2921 6475
else.marie.christensen@lantmannen.com



Region Midtjylland
Bente Bach Simonsen
Mobil: 2115 7412
bente.simonsen@lantmannen.com



Region Fyn og Sydjylland
Lotti Kaibinger
Mobil: 2012 6925
lotti.kaibinger@lantmannen.com



Region Sydsjælland, Falster og Bornholm
John Ibsen
Mobil: 2368 5112
john.ibsen@lantmannen.com



Region Hovedstaden
Pia Løvgren Sørensen
Mobil: 4044 9525
pia.lovgren.sorensen@lantmannen.com



Region Nordsjælland
Kenn Olsen
Mobil: 5128 0141
kenn.olsen@lantmannen.com

