

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

SANDWICHBRØD

NYHEDER

PANINI

BURGER

SANDWICH

3 NYHEDER

NY GENERATION AF SANDWICHBRØD
MED MANGE MULIGHEDER





RASMUS BUNDGAARD NIELSEN

HVAD SIGER KOKKEN?

Schulstad Bakery Solutions samarbejder med kok Rasmus Bundgaard Nielsen, som har arbejdet på flere top-restauranter og i dag er holdkaptajn for cateringlandsholdet. Rasmus elsker den gode sandwich og giver her sin vurdering af de tre nye Soft Sandwichboller.

Tre brød – masser af muligheder

SANDWICH

PANINI

BURGER

”De tre nyheder kan serveres kolde og varme og bruges bredt, både til sandwich, burgere og panini. Bollerne er lækre og bløde men får en dejlig, sprød skorpe, hvis de lunes. Derudover holder de den svampede og friske konsistens længe, hvilket jo er helt perfekt til sandwich.”

Læs meget mere om, hvad Rasmus siger om de tre nyheder og hans syn på den perfekte sandwich på schulstadbakerysolutions.dk

MERE AF DET GODE

Med vores tre nyheder får du lækre og funktionelle brød, og du kan selv skruer op for endnu mere af det gode ved at sætte ekstra smag og præg på dit fyld. Du kan også røre din egen spread eller mayo – se spændende, nye og nemme spreads på schulstadbakerysolutions.dk

BEDSTE BRØD-MATCH

Soft Sandwichbolle, lys

- perfekt til det meste - lige fra den klassiske sandwich med kylling til den vegetariske med grillede grøntsager.

Soft Sandwichbolle, mørk

- egner sig rigtig godt til fx røget fisk, men også til den lidt spicy sandwich, hvor sødmen i bollen er en god pendant til det stærke. Oplev hvordan malten skaber karakter, hvis bollen lunes eller ristes til panini.

Soft Sandwichbolle, øko

- matcher stort set alle smage både i sandwich- og burger-serveringer. God med fx lynstegt tun, hvid bønnespread, syltede rødløg, soyamarineret agurk, julesalat og brøndkarse.



3 NYE & FUNKTIONELLE SOFTSANDWICH

Ny generation af sandwichboller af den bløde og saftige slags, som kan gøre en helt almindelig sandwich til noget særligt. Såvel krumme som skorpe har en blød karakter med kort bid, der gør dem meget spisevenlige. Bollerne er bagt i stenovn, hvilket giver et rustikt hjemmebagt udseende og de kan bruges både som sandwich, burger og panini. Sandwichbollerne er forskårne og klar til brug efter optøning eller kan lunes for at opnå en let sprød skorpe.



Soft Sandwichbolle, mørk

Bagt med kartoffelflager, hørfrø, græskar- og solsikke-kerner. Smagen er fyldig og nuanceret med struktur fra frø og kerner samt god balance mellem let sødme og syrlige noter fra malt.

Ca. 120 g (216821)

Soft Sandwichbolle, lys

Bagt med kartoffelflager og drys af sorte sesamfrø. Smagen er mild, afrundet og en anelse sød med nøddeagtige noter fra de sorte sesamfrø.

Ca. 120 g (216820)



Soft Sandwichbolle, øko

Bagt med durumhvedemel og havregryn. Let drys af durumhvedemel. Mild smag med fin balance mellem søde og syrlige noter.

Ca. 120 g (216822)

TØ & SERVER
FORSKÅRET
BLØD OG
SPISEVENLIG

DE FIRKANTEDE

				
Chilistykker, skåret 30406508 · Ca. 130 g · 36 stk. Tø og server	Chilistykker, skåret 214980 · Ca. 105 g · 44 stk. Tø og server	Fuldkornschilistykke, skåret 30406511 · Ca. 117 g · 40 stk. Tø og server	Urtestykker, skåret 30406528 · Ca. 130 g · 36 stk. Tø og server	Lyse fuldkornsstykker m. havsalt, skåret 30406547 · Ca. 130 g · 36 stk. Tø og server
				
Græskarkerne Sandwich 50000048 · Ca. 130 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Kernefryd Rugbrøds-sandwich m/bagepose, skåret 26092 · Ca. 100 g · 72 stk. Tø og server	Lyse landstykker 50000035 · Ca. 108 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Mørke landstykker 50000041 · Ca. 108 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Økologiske Mørke Landstykker, skåret 50000068 · Ca. 112 g · 46 stk. Tø og server
				
Glutenfrit sandwichstykke 332105 · Ca. 120 g · 30 stk. Tø og server	Skumring® Fuldkornslandstykker 50000052 · Ca. 111 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Surdejs Sandwich m. spirede kerner, skåret 50150091 · Ca. 120 g · 42 stk. Tø og server	Thor stykke 4448 · Ca. 110 g · 50 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C	Balder stykke 4447 · Ca. 110 g · 50 stk. Optøet: 9-11 min. ved 200°C
				
Ciabatta Multigrain 215683 · Ca. 100 g · 70 stk. Optøet: 8 min. ved 170-190°C	Mørk Sub m. drys, skåret 200832 · Ca. 140 g · 42 stk. Tø og server	Økologisk Sub m. drys, skåret 200833 · Ca. 140 g · 42 stk. Tø og server	Sandwichbrød, lyst, 19 skiver 26403 · Ca. 830 g · 6 stk. Tø og server	Sandwichbrød, mørkt, 19 skiver 26404 · Ca. 830 g · 6 stk. Tø og server
				
Skole-gnaverugbrød 30206542 · Ca. 70 g · 70 stk. Tø og server	Lyst Surdejsstykke, skåret 215923 · Ca. 120 g · 48 stk. Tø og server	Mørkt Sandwich-stykke m. drys, skåret 215924 · Ca. 120 g · 48 stk. Tø og server	Sandwich wrap 29700036 · Ca. 65 g · 84 stk. Fra frost: 30 sek. ved 230°C, toaster	

DE KANTEDE

			
Sandwich trekant m. gulerod, skåret 80403 · Ca. 110 g · 30 stk. Tø og server	Sandwich trekant, grov, skåret 80405 · Ca. 110 g · 30 stk. Tø og server	Rustic Sandwich, lys, skåret 50000085 · Ca. 115 g · 35 stk. Tø og server	Rutik Sandwich, grov, skåret 50000086 · Ca. 115 g · 35 stk. Tø og server

DE RUNDE



**Cafébolle,
skåret, 125 mm**

50000080 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server



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

50000081 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server



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

50000083 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server



**Cafébolle m. skyr,
skåret, 125 mm**

50000090 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server



**Surdejs Cafébolle,
skåret, 125 mm**

50150083 · Ca. 100 g · 35 stk.
Tø og server



**Økologisk Cafébolle,
skåret, 125 mm**

50000092 · Ca. 100 g · 46 stk.
Tø og server



**Sandwich rustic
durum**

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



**Sandwichbolle
rustic durum grov**

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



**Focaccia sandwich-
bolle, skåret**

80571 · Ca. 100 g · 32 stk.
Tø og server



**Økologisk Focaccia
m. multigrain**

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



**Sub sandwich
m. drys, skåret**

200831 · Ca. 110 g · 46 stk.
Tø og server

NYE SOFT
SANDWICH-
BOLLER



NYHED

**Soft Sandwichbolle,
lys, skåret**

216820 · Ca. 120 g · 46 stk.
Tø og server



NYHED

**Soft Sandwichbolle,
mørk, skåret**

216821 · Ca. 120 g · 46 stk.
Tø og server



NYHED

**Soft Sandwichbolle,
øko, skåret**

216822 · Ca. 120 g · 46 stk.
Tø og server

DE AFLANGE



**Rustic Grov Baguette,
375 g**

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



**Baguette Rustic
Durum**

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



**Baguette
mørk**

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



**Baguette
ca. 57 cm**

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



**Baguette
ca. 20 cm**

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



**Baguette Multigrain
ca. 26 cm**

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



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

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

FØLG MED PÅ BRØDBAREN.DK

BRØD BAREN

ALLEREDE TESTET AF SANDWICHBAR



”

*Soft Sandwichbollerne er jo tøj og server
og forskårne, så det gør det meget nemt
og hurtigt at lave en sandwich.
Derudover er det praktisk, at de både
kan laves og anvendes, som de er”*

Mød Jan og Lone Sveistrup, indehavere af den succesfulde sandwichbar Uptown Take Away og læs meget mere om, hvad de mener om vores nye Soft Sandwichboller på brødbaren.dk

ØG DIT SANDWICH SALG MED DE BEDSTE EMBALLAGER

”Ingen kunder gider fedtede fingre eller at deres sandwich havner i skødet! Den rette emballage kan for det første holde produktet friskt og præsentere det godt, men den kan også fungere som en hjælp, når fx sandwichen skal spises.”

Læs meget mere om, hvad valget af den rette emballage betyder for dit sandwichsalg i interviewet med MultiLine på brødbaren.dk



Du er altid velkommen til at kontakte os for rådgivning om, hvordan du sammensætter dit udvalg af sandwichbrød og optimerer din forretning.



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



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

