

TRUE DOGS

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS





BIG BUSINESS I GOURMET HOTDOGS

Foderbrættet i København har gjort gourmet hotdogs til deres succes. Få inspiration til at sætte dine egne på menuen.

SE BAGSIDEN

TRUE DOGS

TRUE PROFIT

oplevelser og muligheder

Gourmet hotdogs på menuen **4**

HOTDOG

historie

Fra gadepølse til gourmetspise **5**

Vores særligt udvalgte

HOTDOG BRØD

3 spændende nyheder og 4 klassikere **6**

UMAMI

Hotdog Arkitektur

Sådan bygger du den perfekte hotdog **8**

Synergi

1+1=3

Få et lækkert basissortiment **10**

TENDENS

worldwide & online

Berlin, Paris, NYC, Tokyo og online **14**

Foderbrættet – testimonial

Udfordrer og værner

Succeshistorie fra en konceptrestaurant **16**

TRUE DOGS

OPSKRIFTER

<i>True Rustic</i>	4
<i>True Danish</i>	9
<i>True Nordic</i>	9
<i>True Parisienne</i>	12
<i>True Granny</i>	12
<i>True Western</i>	13
<i>True Asia</i>	14

Scan koden og se hele brochuren online.



VI GIVER INSPIRATION OG VIDEN TIL HELE DIN FORRETNING

Viden om relevante forbruger- og fødevareretrends

Historier og viden fra eksperter og fagfæller

Kendskab til nye koncepter og produkter

Inspirerende og lækre opskrifter

Inspiration og værktøjer til forretningsoptimering

TILMELD DIG VORES E-NYHEDSBREV PÅ SCHULSTADBAKERYSOLUTIONS.DK OG BLIV LØBENDE OPDATERET

True Rustic

med ovnbagte tomater, hjemmelavet gul, grov ketchup, sprøde løgringe og sød sennep. Den kraftige smag af tomaterne og krydderpelesen – toppet med sprøde løgringe er et perfekt match til vores Royal Durum brød.



Se opskriften på True Rustic på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

”

I dag forventer kunderne mere af en hotdog. Mere smag og det bedste brød. Vi følger udviklingen og har alle de brød, du skal bruge.”

Schulstad Bakery Solutions

%TRUE PROFIT%

Engang fandtes der blot én opskrift på en rigtig hotdog. Sådan er det ikke længere. Gourmet hotdogs er en nyere trend inden for street food. Og takket være gourmet trenden og en stigende interesse for mad er forbrugerne mindre prisfølsomme og vil dermed gerne betale mere for noget ekstra godt.

Det betyder, at der ligger spændende smagsoplevelser og rigtig gode forretningsmuligheder i at sætte gourmet hotdogs på menuen. Mulighederne er mange – fx kan du nemt optimere indtjeningen ved at servere flere små gourmet hotdogs i én servering.

Brødet er en meget vigtig del af en hotdog, både visuelt og smagsmæssigt, og derfor tilbyder Schulstad ikke blot de kendte brød, men en række nye smagsvarianter – fra den smørbagte brioche og nøglehulsmærkede brød – til hotdogbrød bagt på surdej.

Udover de mest innovative brødløsninger holder vi dig løbende opdateret om tendenser, giver dig opskriftsinspiration, tilbyder forretningsrådgivning og støtter op om vores brød med koncepter, der altid er skabt med fokus på inspiration og forretningsoptimering.



HOTDOG historie

Hotdoggen har været på lidt af en rejse. Fra blot at være en varm pølse i en over-skåret bolle til i dag at blive serveret som gourmet hotdogs. Men hvordan fik den sit sjove navn, og hvor startede det hele? Det og meget mere kan du læse om her.

1600+

Navnet 'hotdog'

En amerikansk vittighedstegner skulle tegne en munter, gående dachshund i en bolle og da han ikke kunne stave til "dachshund", skrev han i stedet "hot dog".

1904

'Et kedeligt syn...'

I Danmark søgte man for første gang tilladelse til at sælge pølser på gaden efter restauranternes lukketid – uden held. Flere ansøgninger fulgte, men de blev også afvist. Bl.a. fordi: "det ville være et kedeligt syn at se folk stå på gaden og spise pølser".

1910

1921

Paaskebrød

Dagny og Julius Paaskesen åbnede et lille bageri på Vesterbro i København. En dag fik de en henvendelse fra en pølsemand, der ville høre, om de hver dag kunne bage 200 pølsebrød til ham.

1951

1961

International familie

I 1988 solgte familien Paaskesen virksomheden til Cerealia-gruppen. I 2003 blev Schulstad også en del af den svenske koncern.

1988

2015

Dachshund

I slutningen af 1600-tallet skulle en tysk slagter efter sigende have solgt pølser i Frankfurt, som han kaldte dachshund (gravhund).

1901

Brandvarme pølser

Det aflange pølsebrød tilskrives en tysk slagter, der solgte brandvarme pølser og bad sin svoger, som var bager, om at fremstille et brød til pølserne, så kunderne ikke skulle brænde fingrene.

Pølsevognen

Den 17. januar 1921 kom de første seks danske pølsevogne, og for 25 øre kunne man nu købe en rød pølse med sennep. Et brød til var et rundstykke, og kostede fem øre ekstra.

200.000 brød

I løbet af kort tid leverede familien Paaskesen brød til 16 pølsemand – i alt 3.500 pølsebrød hver dag. I 1961 indviede Paaskebrød sin første fabrik i Rødovre, hvor kapaciteten var 200.000 brød om dagen.

Succesen fortsætter

I dag er Schulstad en del af Lantmännen Unibake. Hotdoggen er gået fra gadepølse til gourmet spise, og antallet af pølsevogne tæller i dag omkring 100.



TRUE
DOGS

FRA ENDE TIL ANDEN

Vores særligt udvalgte HOTDOG-BRØD

Vi udvikler hele tiden vores brød i takt med kundernes krav og tidens trend. Det betyder, at vi i dag kan tilbyde et bredt udvalg af lækre brød til gourmet hotdogs – fra de klassiske favoritter til dem, der skaber helt nye smagsoplevelser.

Nyheder



Royal Durum

Fyldig smag og skøn aromatisk duft af durum. Forskåret med et drys af psyllium og manna-gryn på toppen. (3521)



Jumbo Brioche

Topskåret jumbo hotdog-brød, glaseret og med en dejlig smag af smør og æg. (1547)



Brooklyn

Forskåret hotdog-brød bagt på surdej og durumhvede. Lækker smag og et godt rustikt look. (3524)



Chicago

Et stort forskåret, klassisk, hvidt hotdog-brød med et fint drys af sesam på toppen. (80303126)



Groft

Et forskåret, groft og nøglehuls-mærket brød bagt på hvedemel, fuldkornsmel og hvedeklid. (80303805)



Buffalo

Et forskåret, stort, hvidt hotdog-brød med et lækkert drys af hvedegryn på toppen. (80303127)



Se alle vores pølsebrød på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

Klassisk

Forskåret, klassisk, løsbagt hotdog-brød. (80303811)



**TRUE
DOGS**

HOTDOGBRØD

”

Den nemmeste måde at opgradere sin gourmet hotdog på er at vælge det bedste brød. Vores lækre varianter giver dig mange muligheder.”

Schulstad Bakery Solutions

HOTDOG ARKITEKTUR

UMAMI

Når der skal sammensættes gourmet hotdogs, skal der tænkes i smagskombinationer. Kun fantasien sætter grænser, men der er alligevel nogle få, men gode huskeregler. En hotdog skal bestå af noget sprødt, sødt, surt, salt og fedt. Husk samtidigt at vælge få ingredienser, og at hotdoggen skal være til at spise med fingrene. Og så skal brødet naturligvis være nøje udvalgt – det betyder nemlig både noget smagsmæssigt og visuelt.

Brød

Brødet er basen for hele resultatet, så vælg det bedste til dine hotdogs.

Sauce

Brug en ketchup af god kvalitet – evt. en hjemmelavet og vælg en sennep, der ikke er for stærk.

Topping

Læg det sprøde drys øverst, som en knasende kontrast til den bløde garniture. Fyld ikke mere på, end man kan gabe over.

Pølsevariant

Vælg gode pølser eller lav dem selv. Husk at grillede pølser får ekstra smag, og ser ekstra indbydende ud.

Garniture

Top op med sødt eller surt – gerne hjemmesyltede råvarer, der passer til årstiden.

Placer sauce, garniture og topping så man kan få øje på lidt af det hele



True Danish

med stuvet og stegt blomkål, ketchup, rugbrødsrumble og sprøde løgringe. Med fedmen fra stuvningen og syrligheden fra den hjemmelavede portobelloketchup går smagsnuancerne op i en højere enhed, og det hele passer perfekt til vores grove pølsebrød.



Se opskriften på True Danish på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

True Nordic

med fintsnittede asparges og majs i mayonnaise, syltede rabarber og hårdtristede løgringe. Den fede creme er et godt match til en kraftig pølse, og de syltede rabarber og sprøde løgringe giver skarp-hed fra første bid. Perfekt til vores smørbagte Jumbo Brioche.



Se opskriften på True Nordic på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

TRUE DOGS

OPSKRIFTER

Synergi...

1+1=3. Hjemmelavet behøver hverken at være besværligt eller dyrt, hvis du kan bruge hver ting flere steder på din menu – fx kan en del af det, du bruger til hotdogs, også bruges til burgere og sandwich. Lad årstiderne afspejle sig i dit valg af råvarer og husk; en stor del af et lækkert basissortiment kan forberedes i god tid og holde længe i lukkede glas.



Se alle opskrifterne på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

HJEMMELAVET
PORTOBELLO-
SENNEP

KARTOFFEL-
AIOLI

SPRØDE
LØGRINGE



RABARBER-
KOMPOT

GUL GROV
KETCHUP

SPRØDE
SVAMPE

FENNIKEL-
CRUDITE

OVNBAGTE
TOMATER

MANGOSALSA

Bland
dine basis-
ingredienser på
kryds og tværs og
skab nye smags-
oplevelser

RUGBRØDS-
CRUMBLE

SYLTEDE
BOK CHOY

TIP!

Sliders er også populære indenfor gourmet street food og passer perfekt til en café-servering sammen med gourmet hotdog. Sammensæt fx 1 hotdog og 2 sliders og giv dine gæster nye og flere smagsoplevelser på samme tallerken – se spændende ideer og de lækreste opskrifter til sliders i vores BURGER SUPREME. Du kan scanne koden nedenfor eller se folderen på schulstadbakerysolution.dk



Scan koden og se
Burger Supreme, Sliders
online.



True Parisienne

med kartoffelaioli, rabarberkompot, ristede portobellosvampe, fennikelcrudite og sprøde løgringe. Den fede smag af aioli er et godt match til den søde rabarber, og i kombination med smagen fra fennikel og portobellosvampen er sammensætningen helt rigtig til vores Royal Durum brød.

Se opskriften på True Parisienne på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.



”

Få ideer til spændende smagskombinationer og nye måder at servere på. Tilmeld dig vores nyhedsbrev ” schulstadbakerysolutions.dk

True Western

med oksepølse, rabarberkompot, ristede majs, ovnbagte tomater, cheddarost og sennep. Osten giver fylde og kraft og passer perfekt sammen med den salte smag af de ristede majs og syrlige tomater – alt sammen i vores Buffalo brød.



Se opskriften på True Western på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

True Granny

med hjemmelavet gul, grov ketchup, syltede gulerødder, ristede blomkål og crumble i skøn kombination med en grov lamme-pølse. Perfekt til vores klassiske pølsebrød.



Se opskriften på True Granny på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.



True Asia

sød, skarp, enkel og super lækker med kraftig kokossennep, syltede bok choy og krydret mangosalat på toppen. Perfekt serveret med en klassisk, grillet frankfurter i vores Royal Durum brød.



Se opskriften på True Asia på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.



TENDENS

Vi holder øje med tendenserne i hele verden og ved, hvad der foregår i køkenerne og hos kunderne fra Aarhus til New York. Følg med hos os, så er du sikker på altid at være opdateret.



Hotdog hipstere

Brooklyn er stedet for både hipstere og hotdogs. Hos Bark har de specialiseret sig i high-end fastfood – især hotdogs og menuen tæller alt fra den sunde Veggie Dog til den tungere Bacon Cheddar.



Gourmet-hovedstaden

Paris er kendt som et gourmet mekka og er selvfølgelig også med helt fremme med hotdogs – fx på steder som Le Tricycle, Kraft, Leoni's og Gabe.

Hotdoggens hjemland
Berlin byder på meget mere end en currywurst! Fx på Bourbon Dogs i Kreuzberg, hvor de forener gourmet hotdogs med stive whiskyer og farvestrålende cocktails.



Tokyo-dogs

Er du til en sort hotdog eller en med Coca Cola smag? Så vend blikket mod Tokyo, hvor de altid er foran og helt anderledes med nye smagsretninger – fx hos Tokyo Dog.

On time & ONLINE

Vi holder dig opdateret med ny inspiration og værktøjer, forretningsoptimering og indsigt fra relevante faggrupper”

Følg med på schulstadbakerysolutions.dk

TOP DOG (TAP DAWG)
a person dedicated to creating top quality hotdog experiences



Hør hvad toppen af poppen "The Top Dogs" inden for gourmet hotdogs på verdensplan har at fortælle om hotdogs og tendenser i Stockholm, Amsterdam og London.

SE FILMEN PÅ SCHULSTADBAKERY SOLUTIONS.DK

TRUE DOGS

WORLDWIDE & ONLINE

HOTDOGS, CHAMPAGNE & COCKTAILS

Foderbrøttet

BÅDE UDFORDRER OG VÆRNER OM HOTDOGGEN



”Vi slog dørene op til Foderbrøttet for 1½ år siden, fordi vi manglede! Vi kunne se, at caféer og restauranter udfordrede bl.a. på burgere og mexicansk mad, og vi tænkte; hvad med hotdoggen?! Vi satte os for at lave de bedste gourmet hotdogs og både servere de mere klassiske hotdogs, som kunderne kender og helt nye varianter, der udfordrer de konventionelle smagssammensætninger.

Vi tror på, at det der kendetegner en god gourmet hotdog, er den tid, der er brugt på råvarerne og på at udvikle den helt rigtige smagssammensætning. Udgangspunktet for en rigtig sammensat hotdog er den traditionelle, som indeholder den helt rigtige sammensætning af surt, sødt, fedt og salt. Tænker man de komponenter ind, er mulighederne for nye varianter uendelige.

Vi anbefaler vores kunder at vælge to hotdogs, og mange vælger typisk den traditionelle hotdog og så en variant, de aldrig har prøvet før. De er fx vilde med vores ”Limited edition Deer”, som består af en hjortepølse og topping af waldorfsalat og sukkerroer eller vores ”Limited edition Boar” – en pølse af vildsvin og topping af bl.a. græskarchutney, champignonmayo og stegt rødbede.

Med vores gourmet hotdogs både udfordrer og værner vi om en dansk nationalspise. Det har vist sig at være en succes, og vi tror fuldt og fast på, at gourmet hotdogs er kommet for at blive.”

Romeo Espeleta , PR & Manager, Foderbrøttet, København

**Se hele det
inspirerende
interview og find
flere opskrifter på
schulstadbakery-
solutions.dk**



Lantmännen
Unibake

Lantmännen Unibake, Oensvej 28, Hatting, DK-8700 Horsens, tlf.: 7628 5000, www.schulstadbakerysolutions.dk