

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

SANDWICH

viden · tendenser · tips



SANDWICH

tendenser

Schulstad Bakery Solutions ved, hvad dine kunder vil have, uanset hvilket spisested, du repræsenterer. Vi sørger for, at du bliver klædt på med brugbar viden og inspiration, der tager afsæt i dyb indsigt i såvel markedet som i de nyeste fødevaretendenser.

Mere end halvdelen af dine kunder synes, at brødet spiller en vigtig rolle i den samlede madoplevelse.* Vi arbejder ambitiøst på at være på forkant med aktuelle tendenser, og vi har et bredt og helstøbt brødsortiment, der favner alle fra den traditionelle gæst og gæsten med særlige behov til den hippe, trendsættende foodie.

Brødet gør det dog ikke alene. Derfor er Schulstad Bakery Solutions meget mere end godt, lækkert og smagfuldt brød, vi er også din kompetente rådgiver og sparringspartner, der løbende kommer med aktuelle input, så du kan skabe vækst i din forretning.

*Kilde: Opeepl, 2014

Nye smagsoplevelser giver et friskt pust til menukortet og et boost til din bundlinje

indhold

Sandwichen er en klassiker, der har fået en ny position som stadig fleres foretrukne valg.* En sandwich kan varieres nærmest uendeligt, tilpasses enhver smag og samtidig imødekomme fremtidens kunde med høje krav til rene råvarer og fokus på sundhed.

*Kilde: Madkulturen – Madindex 2015, Miljø- og Fødevareministeriet.

Struktur · bid · farve	4
Udnyt forskelligheden - når du skal vælge	5
Premium produkter	6
Fri for gluten	8
Skæreteknikker - se muligheder	9
Sandwichbrød med surdej	10
Sandwichbrød - bagt i stenovn	10
Fyld og sammensætninger	11
Sandwich - er god økonomi	12
Spread og pynt	13
On The Go · Take Away · Stay & Eat	15
Sandwichbrød – spiller en afgørende rolle!	16
Produktoversigt	18
Få flere gæster ind ad døren	20

SANDWICH MED ROAST BEEF, BEARNAISE
CREME OG ÆBLE-BLOMME RELISH*



SANDWICHBRØD

- struktur · bid · farve

Mere end halvdelen af dine kunder ønsker at få frisksmurte sandwich

Opeopl, 2013

Sandwich er gået fra at være det hurtige måltid til at være en integreret del af danskernes madvaner, fx er sandwich rykket ind på top-10-listen over, hvad vi spiser til aftensmad.

Kilde: Madkulturen – Madindex 2015, Miljø- og Fødevarerministeriet.

Sandwichbrødet har et stort potentiale og kan tilpasses enhver anledning og individuel smag. Trenden inden for brød går mod mere grove og fiberige varianter. Da de mørke og grove sandwichbrød tåler mere og kraftigere fyld, åbner det helt nye muligheder for sammensætning af sandwich, der kan løfte menukortet og dermed indtjeningen.

Lysere brød er dog stadig det bedste valg, hvis du vælger at følge den voksende retro-tendens og genopliver gamle klassikere som Club Sandwich eller skinke og ost-sandwichen. Her er det oplagte valg ofte de lyse brødtyper, som giver det perfekte resultat til fyld med lette og blide smagsnuancer.

Brug brødet bevidst - genopfind, udvikl og/eller forny sandwichen på menukortet. Vi bakker dig op med et kæmpeudvalg af forskellige sandwichbrød:

TØ OG SERVER-PRODUKTER:

Bløde og med let bid. Det gode valg, når du har sandwich på køl, som sælges løbende. I bonus sparer du tid og ressourcer, da tørt og server-sandwichbrød er forskårne og ikke kræver ovnkapacitet.

BAGUETTE:

Fin og sprød skorpe med blød krumme. Baguette er det sikre valg og topaktuel til de gode, gamle klassikere - til glæde for både den traditionelle gæst og dem der følger den nye retro-tendens.

RUSTIKKE STENOVNSBAGTE:

Sprød og robust skorpe med silkeblød krumme. Mere end halvdelen af dine gæster er villige til at betale mere for brød med et rustikt udseende.* Stenovnsbagt brød er det ultimative sandwichbrød med en flot, sprækket overflade, en særdeles sprød skorpe og en luftig, åben krumme.

SURDEJ:

Karakteristisk smag og sprød skorpe. Den nuancerede og let syrlige smag kombineret med en sej, blank krumme falder i manges smag, blandt andet fordi smagen i surdejsbrød tilfører noget ekstra til madoplevelsen.**

*Kilde: Opeopl, 2014

**Iflg. 62% af forbrugerne, kilde: Opeopl, 2015).



FOCACCIA MED KEBAB, FRISK MOZZARELLA OG PERSILLEPESTO*

*Se opskriften på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

UDNYT FORSKELLIGHEDEN

- når du skal vælge



Knap halvdelen af dine kunder ønsker at få et sprødt og groft brød

Opeopl, 2013

Hovedingrediensen i en sandwich er brødet

Et godt brød er helt afgørende for den færdige sandwich. Det er den mest synlige del af sandwichen, der både skal appellere til appetitten og fungere som praktisk indpakning, der holder sammen på fyldet.

Det er ikke nok at se godt ud udenpå, også indeni skal krummen tage sig lækker og indbydende ud. Endelig er sandwichbrødet en vigtig smags giver, som kan sættes i spil på forskellige måder afhængigt af spread, fyld og pynt.

Kunderne vil elske at blive forkælet med duften af lunt brød. Med Bake Off er det muligt at bage i takt med efterspørgslen, og du kan garantere kunderne så frisk brød som muligt.

Vi udvikler og fornyr løbende vores sortiment efter kundernes ønsker og tidens tendenser, så du kan sammensætte et varieret udvalg af brød, der passer til dine gæster.

SANDWICHBRØD

- premium produkter



Glutenfrit sandwichstykke

Ciabattaen er i en kvalitetsmæssig særklasse og mindst på højde med almindelige sandwichbrød i forhold til spiseoplevelsen. Bagt af majsstivelse, tapiokastivelse, solsikkekerner, rismel, fuldkornsrismel, hørfrø og psyllium (loppefrøskaller). (332105)



Økologisk Focaccia m. multigrain

Perfekt, når det skal være autentisk, groft og knasende sprødt. Bagt med bl.a. sesamfrø, solsikkefrø og hørfrø. (85214)



Økologisk Focaccia m. rosmarin

De små fordybninger på toppen giver det helt rigtige, autentiske udtryk. Bagt med bl.a. olivenolie – krydret med rosmarin. (85213)



Surdejsbaguette 35 cm

Rustik baguette, der egner sig perfekt som sandwich. Baguetten er bagt på signatur-surdej med bl.a. durum, rugflager, græskarkerner og durumkerner. (50150082)



Økologisk Cafébolle

Økologisk variant af vores populære cafébolle. Stenovns-bagt med en sprød skorpe og silkeblød krumme – et oplagt valg til menukortet. (50000092)



Fuldkorns Cafébolle m. chia og hirsefrø

Saftig og smagfuld. Bagt med bl.a. de fugtgivende sunde chiafrø og den gode smag fra hirse. Den oplagte cafébolle til den sundere og mere moderne sandwich eller burger. (50000079)



Surdejs Sandwich m. spirede kerner

Sandwichbrød bagt på vores surdej med spirede, surdejskogte kerner. Et rustikt brød med malte smagsnuancer og sødme. (50150091)



Bagels Hvede

Klassisk og smagfuld bagel med saftig krumme. (28007900)

Bagels Grove

Lækker, grov bagel bagt med bl.a. fuldkornshvedemel. (28007910)

**Skønne
nyheder**



SANDWICHBRØD

- fri for gluten

Håndplukket fra de bedste glutenfri bagerier i Europa tilbyder vi dig et glutenfrit sortiment i så høj spisekvalitet, at det matcher traditionelle brød med gluten.

Knap en ud af fem danskere lever glutenfrit, og antallet vokser.* Glutenfri brød med god smag, sprød skorpe og lækker krumme efterspørges i stigende grad. Og flertallet af de personer, der lever glutenfrit, oplever, at det er svært at få glutenfri brød, når de spiser ude. Det kan du være med til at lave om på.

Med glutenfri sandwich på menuen vil denne nye gruppe af kvalitetsbevidste gæster med sikkerhed vælge dit spisested til.

Vores spændende glutenfri udvalg rummer ud over et sprødt sandwichstykke også en burgerbolle, pitabrød, et lyst rundstykke samt et flerkorns-rundstykke med lækre kerner og bid. Desuden til den søde tand en sandkage-muffin og en blød og saftig chokoladebrownie.

**Kilde: Opeopl, 2016*

”Endelig en smags- og spiseoplevelse jeg genkender, fra dengang jeg spiste brød med gluten”

Pernille H. Petersen, coliaker siden 2009, ejer af bloggen glutenfrimagi.dk

Glutenfri



GLUTENFRI SANDWICH MED VARMRØGET LAKS*

*Se opskriften på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

SKÆRETEKNIKKER



- se muligheder

Lad serveringen bestemme skæreteknikken. Når du skærer brødet anderledes, får det et spændende udtryk, der både kan være med til at fremhæve indholdet og have en praktisk funktion i spisesituationen. De alternative skæreteknikker er med til at præsentere sandwichen flot og løfter den totale oplevelse.

SKRÅT SNIT

FylDET kommer mere til sin ret, når du skærer brødet skråt. Lægges du samtidig låget på skrå, anretter du sandwichen på en ny måde, der giver et godt helhedsudtryk.



3/4-SNIT

Denne skæremetode egner sig specielt godt til on the go-sandwich, fordi bunden er hel. Brødet lægges sig derved tæt om fyldet, hvilket gør det lettere at håndtere og spise sandwichen.



TREKANT-SNIT

Lav en flot og spisevenlig sandwich ved at skære en trekantet kile ud af brødet. Brødet danner nu et ideelt fundament for det lækre indhold, som derved kommer i fokus. Brug brødkilen som dekorativ afslutning på toppen af sandwichen.



TO TREKANT-SNIT PÅ TVÆRS

Præsenter sandwichbrødet og fyldet på en anderledes og trendy måde. Skær to trekant-snit på tværs af brødet. Fyld det ene trekant-snit med pålæg og det andet med lækker tilbehør.



TVÆRSNIT PÅ LANGS

Lange brød gør det nemt og hurtigt at lave mange sandwich. Perfekt til at imødekomme dele-mads-trenden! Skær brødet skråt over i to til tre dele, og skær derefter de enkelte stykker midt over.



BRUNCH-SNIT

Utraditionel skæreteknik, som vil vække op-sigt hos dine kunder og præsentere både fyld og brød på bedste vis. Skær fire trekanter i brødet midt for på alle fire sider, fold trekant-terne ud og fyld op med forskelligt lækker brunch-fyld: pølse, æg, bacon, grønt m.v.



SANDWICH MED HOT MEATBALLS*



*Se opskriften på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

SANDWICHBRØD

- med surdej



Surdej er kærlighed til kvalitetsbrød. Surdejsbrød er brød med en stærk karakter. Brød med dybde, kompleksitet og nuance. Brød, der tilfører ekstra smag og kvalitet til madoplevelsen.

I vores stenovnsbagte surdejssortiment arbejder vi med 2 typer surdej, nemlig vores signatur-surdej og en surdej med spirede, surdejskogte kerner.

Signatursurdejen er sammensat af hvedemel, rugmel, durum og tre forskellige surdejskulturer. Samspillet mellem disse ingredienser giver brødet en flot, blank krumme og en mild, syrlig hvedesmag med lette noter af nødder og malt. En sand fornøjelse for alle brødelkere.

Et mix af to rugsurdeje danner grundlag for vores surdej med spirede surdejskogte kerner, der frigiver masser af saft og kraft til brødet. De fermenterede kerner er

rige på vitaminer, antioxidanter og mineraler, ligesom de er fyldt med maltede smagsnuancer og sødme. Resultatet er saftige, smagfulde brød med et rustikt udseende, som holder sig friske længere.

FÅ ET FORSPRING

Vores udvalgte surdejssortiment kan give dig et forspring, så skab en ny specialitet i form af sandwich med surdejsbrød. Den har potentiale til at blive en bestseller, fordi cirka halvdelen af forbrugerne side-stiller dette brød med ekstra høj kvalitet, de gerne vil betale ekstra for.*

**Kilde: Opeopl, 2015*



SANDWICHBRØD

- bagt i stenovn



Vi bager brødet på glohede stenplader, fordi det giver en autentisk smag og et originalt udseende brød med bid. Den kraftige varme fra ovns glohede stenplader gør, at brødet hurtigt danner en kraftig skorpe, mens fugten bevares inde i krummen. Det giver brødet et flot, rustikt udseende – konsistensen kombinerer på bedste vis det sprøde og saftige, og smagen har mange små nuancer.

Lige siden det gamle Egypten har man tilberedt brød i stenovne, og vi har anvendt den ældgamle metode i vores topmoderne bageri. Det er brød med en stærk historie, som er værd at fortælle.

APPETITLIG AT SE PÅ OG DEJLIGT MÆTTENDE

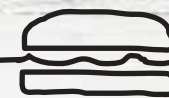
Et stenovnsbagt sandwichbrød med knasende, sprød skorpe og luftig, silkeblød krumme matcher de flestes smag, faktisk er over halvdelen af dine gæster villige til at betale mere for en sandwich med et rustikt udseende.*

**Kilde: Opeopl, 2014*



FYLD

- og sammensætninger



Sprødt, blødt og saftigt fyld giver sandwichen karakter. Brug det hver for sig eller samlet, og skab forskellige smags- og konsistensnuancer. Dermed får du et bredt udvalg, som gør dit menukort ekstra spændende og interessant for dine gæster.



BAGELS MED VARMRØGET LAKS OG URTECREME*



RÅVARER AF HØJ KVALITET

Vælg friske råvarer af høj kvalitet, og udnyt grøntsagerne i sæson, hvor de dufter og smager af mest. Brug dem også til at skabe temasandwiches omkring en bestemt årstid, fra en særlig egn, en kulinarisk rejse eller til at matche en tilbagevendende begivenhed/tradition i byen.

SPRØDT, SURT, SALT... UMAMI

Sammensæt få, gode råvarer med smag. Sørg for, at der opstår synergi i alle smagskomponenter, og forén surt, salt, bittert og fedt for at ramme umami.

SKAB SIGNATUR

Skab signatur i fyld og sammensætning, det kan være ved at bruge trendy råvarer fx boeuf bearnaise, bánh mì, chipotle, m.v.

Tilfør nye smagsoplevelser med krydrede marinader eller røg til både kød og grønt. Skær og anvend grøntsager og salater på andre måder - fermenter kål og rodfrugter, sylt tomater og rødløg, grill peberfrugter – kun fantasien sætter grænser!

Når det grønne i sandwichen får ekstra plads og opmærksomhed, oplever gæsten sandwichen som et sundt alternativ.

Dræn altid våde råvarer og undgå i det hele taget at bruge fyld med højt vandindhold - det ødelægger brødet. Skab spændende og forskellige teksturer i din sandwich – det giver en unik spiseoplevelse.

SANDWICH GUIDE

- der er altid gode råd og vejledning at hente hos os



*Se opskriften på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

SANDWICH

- er god økonomi

Det er nemt og praktisk at arbejde med sandwich i køkkenet, her kan du se et par tip.

Der er også god økonomi i at skabe serveringer med flere smagsoplevelser, det kan være flere forskellige små sandwich i stedet for én stor.

Brug råvarer, der er i sæson, det giver en bedre økonomi og tiltaler den bevidste gæst, der gerne giver mere for stor smag og gode råvarer.

Overvej om dine sandwich kan kombineres med ekstra tilbehør, så du får større mulighed for indtjening. Måske skal du

have både færdigsmurte sandwich til take away og frisklavede, hvor gæsten selv vælger fyld, da det opfylder forskellige behov.

Minimer madspild, og skriv på dit menukort, at du serverer sandwich med 'rester', selvfølgelig i en lækker baguette eller i et knasende sprødt stenovnsbagt brød. Et sympatisk og personligt tvist til menukortet, som dine gæster med et smil på læben vil snakke om.

Det samme gælder, hvis du iscenesætter den klassiske sandwich, som noget særligt. Kylling og laks er de sikre valg for mange – lav dem både i den klassiske udgave og en ny, spændende variant. Derved frister du nemmere den nysgerrige gæst, der gerne betaler ekstra - også for brødet.

De fleste af dine kunder synes, det er vigtigt, at indpakningen er nem at håndtere, når man er på farten

Opeepl, 2013

VEGETAR SANDWICH MED GRØN HUMMUS OG GRILLEDE GRØNTSAGER*



SANDWICH

- spread og pynt

Skab fylde, farve og form i dine sandwich. Både den cremede spread og den friske pynt kan være med til at skabe smagsretningen. Så giv dem en funktion og central rolle, når du tilbereder sandwich.

Lyst fyld skal have selskab af mørkegrøn salat, mens det spæde, lysegrønne bedst klæder mørke råvarer. Rustikke salat-typer er smukke, holder faconen og er en stor del af blikfanget. Tilfør friskhed og sprødhed til sandwichen. Leg med knasende og crispy muligheder.

BRUG RÅVARER PÅ EN ANDERLEDES MÅDE

Brug aktivt farverne og smagene i pynt og spread, når sandwichen bygges op til en flot og indbydende servering. Rist eller grill brødet med en god olie tilsat urter eller krydderier, så det får en lækker gylden farve.

Ofte er pynten i en sandwich en anderledes måde at bruge en råvare på, fx kan du dele frugt og grøntsager på nye, utraditionelle måder.

LÆKRE SPREADS MED GOD OLIVENOLIE, MAYONNAISE ELLER NEUTRAL FRISKOST

Spread skal have et lavt vandindhold, så det ikke trænger ind i brødet og gør det vådt, i bonus skaber det tillige en barriere fra andet fugt. Opbevares sandwich på køl over tid, er det af stor betydning, at man vælger det rette produkt at smøre brødet med.

Med en god olivenolie, mayonnaise eller neutral friskost som grundbase er der nærmest uendelige smagsvariationer at vælge imellem. Sandwich-spread kan være alt fra krydderolie til fetacreme med avocado. Det kan være saftig, grøn gremolata, blank rød chilipasta, cremet tapenade, pikant relish, pickles eller pesto – farver og konsistens er med til at differentiere sandwichen og fuldender den totale smagsoplevelse.

De fleste af dine kunder synes, det er vigtigt, at en sandwich er sund

Opeepl, 2013

BAGELS

- med røget kylling, whiskycreme og blåbær relish*



Næsten
halvdelen af
dine kunder
ønsker at få
kylling i deres
sandwich

Opeopl, 2015



*Se opskriften på
schulstadbakerysolutions.dk
eller scan koden.

ON THE GO



En sandwich 'on the go' spises ofte med det samme og under bevægelse. Derfor skal den være let at holde på. Sandwichen skal desuden være stabil uden for meget fyld og dressing, som er vanskeligt at holde inde i sandwichen.

Fornuftig indpakning er vigtig, når du sælger sandwich 'on the go'. Og det stiller krav til emballagen, idet den både skal være funktionel og samtidig skal fremstå præsentabel og flot.

De vigtigste ting i forhold til emballagens funktion er, at den er nem at pakke ind i, at den beskytter sandwichen, at den

skal være nem at pakke ud og spise direkte af - samt nem at bortskaffe. Disse ting afhænger blandt andet af sandwich-typen, og hvordan den sælges.



TAKE AWAY



En sandwich, der skal spises senere et andet sted, skal kunne pakkes ind, tåle at blive transporteret og pakkes ud igen. Både form, fyld og dressing skal kunne holde under transporten. Derfor må take away-sandwichen gerne indeholde lidt mere af det hele sammenlignet med sandwich 'on the go'.

TILFØR DIN SIGNATUR

Tilføj emballagen dit design, og gør den til en del af dit forretningskoncept. Engangsemballage kan eksempelvis afspejle en miljøvenlig holdning, hvis den er i genbrugsmaterialer. Det kan også være en flot, genkendelig indpakning i et funktionelt design, som holder maden frisk og indbydende under transport, og gør den nem at håndtere.



STAY & EAT



Når sandwichen serveres og spises ved et bord, er der straks langt friere spil for både ingredienser og fantasi. Her taler vi om et indbydende og spændende måltid, hvor anretningen og udseendet er vigtigere end hensynet til en speciel spisesituation. Det er en sandwich, der typisk spises med bestik på en tallerken.

En stor tallerken præsenterer retten bedst. Og en lækker sandwich serveret med pynt udenom ser indbydende ud. Endelig får det hele anretningen til at syne større, hvilket set med kundens øjne er 'value for money'. Læg for eksempel en smule salat eller urter i den ene side af tallerkenen eller andet, der smagsmæssigt klæder sandwichens øvrige ingredienser.

SPECIAL TREATMENT

Læg sandwichen sammen på en måde, så fyldet får ekstra opmærksomhed. Gør den let at spise og dele med andre ved at skære den i flere stykker. Her er der også mulighed for salg af 'side orders'.



SANDWICHBRØD

- spiller en afgørende rolle !

Brødet spiller en afgørende rolle for enhver sandwich. Skorpe, sprødhed, krumme og brødets bid er samlet bestemmende for, at fyldet, spreads og pynt opnår synergi og fuldender spise- og smagsoplevelsen.



”

Brødet betyder rigtig meget og er en stor del af sandwichen ”



I KANTINEN

Tiden har arbejdet for sandwichen som lækker måltid, forklarer kantineleder ved Himmelev Gymnasium, Bonna Hyllehøj:

”Sandwichen er blevet meget bedre og meget sjovere. Med masser af lækker fyld udgør den i dag et helt måltid. Selvom jeg har været med i mange år, følger jeg med i det nye, der kommer, og brænder for mit arbejde. Når vi bliver præsenteret for nye spændende brød, prøver vi dem af for at se om, der er salg i dem”.

Kantineleder Bonna Hyllehøj har i 30 år arbejdet i kantine på Himmelev Gymnasium. Her er de hjemmesmurte sandwich et hit. Dagen i køkkenet startes derfor med at bage flere forskellige typer sandwichbrød af, og klokken 10 ligger de første sandwich klar på fade. ”Brødet betyder nemlig rigtig meget og er en stor del af sandwichen”, lyder det fra hende. Det er eleverne, der bestemmer udvalget – de træffer primært deres valg ud fra, hvad de kan lide, men det betyder ligeså meget, at sandwichen er indbydende og mættende. Skal hun pege på en bestseller, er det sandwich med stenovnsbagt cafebolle med skyr, fordi det har en sprød skorpe, blød krumme, og fordi skyr opfattes som et ekstra sundt element.

Bonna Hyllehøj servicerer hver eneste dag cirka 450 af de 900 elever, som går på skolen, så der skal være noget at vælge imellem, og det har hun med sine mange års erfaring en god fornemmelse for: ”Vi ved hvad, de vil have”. Når hun en enkelt gang imellem får en bestilling på en speciallavet sandwich, kan det selvfølgelig også lade sig gøre. ”Vi lytter til eleverne, og vil de selv sammensætte en sandwich, skal de bare komme inden klokken 10 – men det er der nu ikke mange, der gør. For de er glade for det, vi har – ofte er det kun dem, der vil være helt sikre på, at få deres favorit”, siger hun med et smil.

”Vi har mange forskellige sandwiches, da det ofte er ud fra brødets grovhed og dermed bl.a. smagen, at sandwichen vælges”. Kantine på Himmelev Gymnasium har noget for alle; fra chillibolle med hønsesalat og multikernebrød med plukket laks til det klassiske lyse ciabattabrød med hjemmestegt frikadelle eller cafébollen med kyllingefrikadelle. ”Hvad, der frister og sælger godt, skifter over tid, men to brød har fulgt mig i mange år, det er det mørke og lyse ciabattabrød – de er klassikere, altid et godt valg med god smag og bid, tilpas størrelse og pris”.

”

Vores gæster er glade for, at vi fornyer menukortet jævnligt, og det er brødet en stor del af ”

PÅ CAFÉEN

Café Blicher i Randers er et spisested i hjertet af byen, som ligger centralt for et besøg, når folk har været på shopping. Her serveres blandt meget andet lækre sandwich tilpasset skiftende tendenser og gæsternes ønsker.

Menukortet er enkelt med udvalgte retter og fokus på den samlede spiseoplevelse. ”Vores sandwich er lavet fra bunden med skiftende fyld, samlet i et brød med masser af smag og bid – det tror vi, er en af vores forcer. Og så udskifter vi jævnligt på

menukortet, med særlig opmærksomhed på valg af det rigtige brød, afhængig af om det er en moderne eller en klassisk sandwich, vi serverer.”

Daglig leder Malte Møller, Café Blicher, Randers.

De fleste af dine kunder går mere op i kvaliteten af sandwich end i prisen

Opeopl, 2013

Bestselleren er det friske, sprøde og rustikke flute

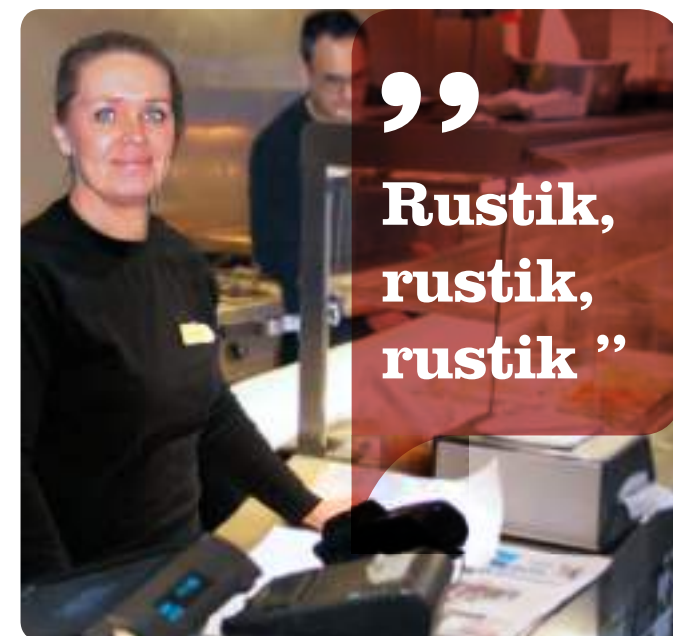
”Brødets kvalitet er det allervigtigste i en sandwich”, siger Sanne Leal, indehaver af Sandwichshoppen i Randers. ”Vi vil gerne have noget gods i brødet – det skal fylde, have en vis vægt og god krumme. Brødet må gerne smage af noget, det har også stor betydning. Og sidst men ikke mindst skal en sandwich være frisklavet, lavet fra bunden med friskskårne råvarer”.

Sandwich er populær både som frokost og aftensmad. Fire- til femhundrede sandwich langer hun over disken dagligt, og antallet har været stødt stigende siden starten i slutningen af 90’erne. Bestselleren i Sandwichshoppen er det friske, sprøde flute, og det er den rustikke variant, de fleste vælger.

”Det har flyttet sig meget over tid – for 16 år siden var 7 ud af 10 kasser lyst brød, i dag er det omvendt. Kunderne er mere og mere opmærksomme på, hvor groft brødet er og mængden af fuldkorn. Man vælger det grove, fordi det betragtes som det sunde valg”. Personligt foretrækker Sanne Leal også selv brød med kerner, ’noget at tygge på’, men er samtidig opmærksom på, at en del af hendes take away-kunder foretrækker de blødere varianter, som fx bagels, samt at efterspørgslen efter sandwich med glutenfri brød er stigende.

”

Rustik, rustik, rustik ”



HOS TAKE AWAY

SANDWICHBRØD

- de firkantede

				
Mørk landstykke 50000041 · 108 g · 40 stk. 11 min. ved 190°C	Chilistykke, skåret 30406508 · 130 g · 35 stk. Tø og server	Fuldkornschilistykke, skåret 30406511 · 115 g · 40 stk. Tø og server	Urtestykke, skåret 30406528 · 130 g · 35 stk. Tø og server	Lyst landstykke 50000035 · 108 g · 40 stk. 11 min. ved 190°C
				
Græskarkerne Sandwich 50000048 · 130 g · 40 stk. 11 min. ved 190°C	Thor stykke 4448 · 110 g · 50 stk. 11 min. ved 190°C	Skumring® Fuldkorns-landstykke 50000052 · 112 g · 40 stk. 11 min. ved 190°C	Lyst fuldkornsstykke med havsalt, skåret 30406547 · 130 g · 35 stk. Tø og server	Solstykke, skåret 30406518 · 130 g · 35 stk. Tø og server
				
Ciabatta multigrain 1655 · 100 g · 55 stk. 11 min. ved 190°C	Balder stykke 4447 · 110 g · 50 stk. 11 min. ved 190°C	Loke stykke 4453 · 110 g · 50 stk. 11 min. ved 190°C	Surdejs Sandwich med spirede kerner, skåret 50150091 · 120 g · 42 stk. Tø og server	Glutenfrit sandwich-stykke, skåret 332105 · 120 g · 30 stk. Tø og server

- de runde

				
Sandwich rustie durum 50000053 · 144 g · 40 stk. 11 min. ved 190°C	Økologisk Focaccia med rosmarin 85213 · 100 g · 50 stk. 4-6 min. ved 190°C	Økologisk Focaccia med multigrain 85214 · 100 g · 50 stk. 4-6 min. ved 190°C	Sandwichbolle rustie durum grov, skåret 50001000 · 144 g · 25 stk. 11 min. ved 190°C	Focaccia sandwichbolle, skåret 80571 · 100 g · 32 stk. Tø og server
				
Cafébolle, skåret 50000080 · 100 g · 35 stk. Tø og server	Cafébolle med sesam, skåret 50000081 · 100 g · 35 stk. Tø og server	Cafébolle med ramsløg, skåret 50000083 · 100 g · 35 stk. Tø og server	Cafébolle med skyr, skåret 50000090 · 100 g · 35 stk. Tø og server	Fuldkorns Cafébolle med chia og hirsefrø, skåret 50000079 · 100 g · 46 stk. Tø og server
				
Surdejs Cafébolle, skåret 50150083 · 100 g · 35 stk. Tø og server	Økologisk Cafébolle, skåret 50000092 · 100 g · 46 stk. Tø og server	Cafébolle med chili, skåret 50000082 · 100 g · 35 stk. Tø og server	Bagel, hvide 28007900 · 115 g · 48 stk. 11 min. ved 190°C	Bagel, grov 28007910 · 115 g · 48 stk. 11 min. ved 190°C

- de kantede

		
Rustik Sandwich, grov, skåret 50000086 · 115 g · 35 stk. Tø og server	Sandwich trekant med gulerod, skåret 80403 · 110 g · 30 stk. Tø og server	Rustik Sandwich, lys, skåret 50000085 · 115 g · 35 stk. Tø og server
		
Sandwich trekant, grov, skåret 80405 · 110 g · 30 stk. Tø og server	Trekant, grov, skåret 8516 · 100 g · 50 stk. Tø og server	

Næsten
halvdelen af
dine kunder
ønsker deres
sandwich i et
aflangt brød

Opeopl, 2013

- de aflange

		
Rustic grov baguette, fiber 50000501 · 375 g · Ca. 55 cm 12 stk. · 11 min. ved 190°C	Baguette rustie durum 80645 · 392 g · Ca. 55 cm 14 stk. · 11 min. ved 190°C	Baguette 10150200 · 135 g · Ca. 20 cm 45 stk. · 11 min. ved 190°C
		
Baguette 10150100 · 420 g · Ca. 57 cm 18 stk. · 11 min. ved 190°C	Baguette mørk 10150800 · 420 g · Ca. 57 cm 18 stk. · 11 min. ved 190°C	Fuldkornsbaguette 10150700 · 140 g · Ca. 26 cm 45 stk. · 8 min. ved 190°C
		
Baguette, mørk 10150900 · 115 g · Ca. 22 cm 55 stk. · 8 min. ved 190°C	Surdejsbaguette 50150082 · 250 g · Ca. 35 cm 22 stk. · 11 min. ved 190°C	Baguette Parisienne, grov 4112 · 440 g · Ca. 58 cm 20 stk. · 11 min. ved 190°C

FOCACCIA MED GORGONZOLA
OG FLAMBERET MANGO*



FULDKORNSSANDWICH MED
EGNSSKINKE, VESTERHAVSOST
OG HVIDLØGSCREME*



Få flere gæster ind ad døren

Sandwich har fået en ny, central status, som en af danskernes foretrukne mid-dagsretter.* Det er en trend, du kan vælge at gribe og få en god forretning ud af.

Schulstad Bakery Solutions er din sikkerhed for, at du kan tviste, forny og forandre dine sandwich, så det giver et frisk pust til menukortet. Med professionel vejledning og rådgivning står vi bag dig med de nyeste trends, spændende

brød og innovative koncepter, så du kan træffe holdbare beslutninger, der flytter noget, og du får flere gæster ind ad døren.

*Kilde: Madkulturen – Madindex 2015, Miljø- og Fødevareministeriet

