



VI GØR BRØD TIL DIN SUCCES

Produktoversigt

2023



Se vores
nyheder
her

 Lantmännen
Unibake

SAMMEN TAGER VI ANSVAR FRA JORD TIL BORD

Lantmännen Unibake er ejet af svenske landmænd – gennem Lantmännen-koncernen – der er en af Europas største aktører inden for energi, maskiner, landbrug og fødevarer.

Landbrugsjorden er grundlaget for vores virksomhed, og derfor tager vi naturligvis ansvar for miljøet i hele værdikæden – fra jord til bord. Den grønne spire i vores logo er et symbol på, at miljø, innovation og bæredygtighed er kernen i vores forretning – og samtidig er det din garanti for, at det brød, vi leverer til dig, er bagt med omtanke og ansvarlighed.



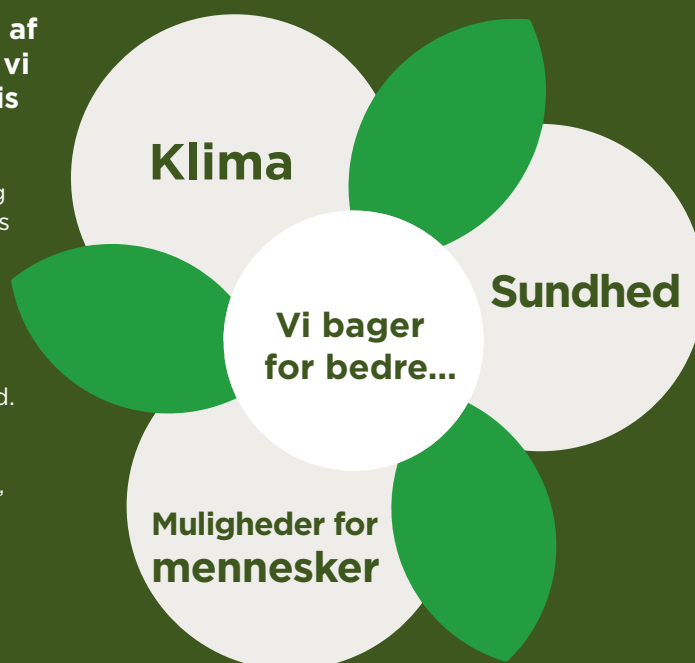
VI BAGER FOR EN BEDRE VERDEN

Bæredygtighed har altid været en del af vores DNA i Lantmännen Unibake, og vi er allerede godt i gang på eksempelvis emballage, transport og energi.

Vi har altid haft stor fokus på at undgå mad- og ressourcepild i vores bagerier, og vi giver vores kunder inspiration til at bruge brødet til sidste krumme.

”Vi bager for en bedre verden” er vores ambitiøse vision for, hvordan vi som bageri bidrager til et bedre klima og en bedre sundhed.

Vi tager ansvar for vores CO₂-udledning, vores produkters sundhedsprofil og for vores ansatte, så vi er en attraktiv leverandør og arbejdsgiver.



FIND DET BRØD, DER MATCHER DIT KØKKEN

Leder du efter økologiske, fuldkorns-, nøglehulsmærkede eller premium-produkter?

Vi har gjort det nemt at få et overblik over alle fordelene ved vores brød: Scan QR-koden med kameraet i din smartphone, besøg vores website, og begynd din søgning her:



KLIK OG KØB DIT BRØD

Når du finder det brød, du har brug for, klikker du på brødets "købsknap", som sender dig direkte til din foretrukne grossist, hvor du gennemfører handlen.

1 FIND dit brød hos os



2 KLIK på knappen



3 VÆLG din grossist og køb



HVAD BETYDER IKONERNE I KATALOGET?

Når du vælger brød, kager og wienerbrød til dit køkken, hjælper ikonerne dig godt på vej.



Alle brød med det danske flag er bagt i Danmark.



Fuldkornslogoet sikrer dig en madvare med masser af fuldkorn. Det betyder, at alle kornets dele er med – også kim og skaldele, hvor de fleste fibre, vitaminer og mineraler sidder. Fuldkorn kan være hele, knækkede eller malet til mel. Men uanset hvor fint kornet er malet, rummer det stadig alle de vigtige næringsstoffer, som et korn består af. Udover at stille krav til indholdet af fuldkorn, stiller Fuldkornslogoet også krav til indholdet af fedt, sukker, salt og kostfibre. (Kilde: Fuldkorn.dk).



Det røde Ø-mærke er din sikkerhed for, at de danske myndigheder har ført kontrol med den gård eller virksomhed, der sidst har forarbejdet, pakket eller mærket et økologisk produkt. (Kilde: Fødearestyrelsen.dk).



EU's økomærke anvendes på produkter, der er certificeret som økologiske af et godkendt kontrolagentur eller -organ. Det betyder, at de har opfyldt strenge betingelser for fremstilling, forarbejdning, transport og oplagring. Mærket kan kun anvendes på produkter, når de indeholder mindst 95 % økologiske ingredienser, og der stilles yderligere strenge betingelser for de andre 5 %. (Kilde: ec.europa.eu).



Produktet er fri for gluten. Husk at bruge bagepapir, hvis produkterne bages på samme plader som brød med gluten.



Nøglehulsmærket er et officielt, nordisk ernæringsmærke. Fødevarer med Nøglehulsmærket indeholder mange fibre og fuldkorn og har et mindre indhold af fedt, umættet fedt, sukker og salt. (Kilde: Fødearestyrelsen.dk).



Dette ikon viser, at brødet er bagt i stenovn. Når du serverer vores stenovnsbagte brød, serverer du også en traditionel bageteknik, mestret i et moderne bageri – og alle de gode kvaliteter kan både ses og smages.



Produkter med dette ikon er glaseret, så det fremstår flot og er klar til servering, når brødet er bagt.



RUGBRØD

Alle rugbrød opbevares ved -18°C eller koldere og må ikke nedfryses igen efter optøning. Rugbrød leveres med og uden bagepose.



NYESTE LANCERINGER

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>Solsikkerugbrød i skiver og bagepose, ca. 27 skiver</p>  <p>222568 · Ca. 1100 g · 8 stk. Optøet: 40 min. ved maks. 100°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> | <p>Signaturbrød Gilleleje Havn</p>  <p>26364 · Ca. 750 g · 12 stk. Optøet: 25 min. ved 160°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> | <p>Signaturbrød Bryghus Møn</p>  <p>26397 · Ca. 700 g · 12 stk. Optøet: 25 min. ved 160°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> | <p>Signaturbrød Sol over Gudhjem</p>  <p>26443 · Ca. 750 g · 12 stk. Optøet: 25 min. ved 160°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> |
|---|--|--|--|

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Øko multigrain i skiver og bagepose, ca. 18 skiver</p>  <p>26354 · Ca. 790 g · 12 stk. Optøet: 30 min. ved maks. 100°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> | <p>Klosterbrød</p>  <p>80203 · Ca. 1100 g · 8 stk. Optøet: 25 min. ved 160°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> | <p>Klosterbrød i skiver og bagepose, ca. 28 skiver</p>  <p>26108 · Ca. 1325 g · 8 stk. Optøet: 40 min. ved maks. 100°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> | <p>Økologisk rugbrød multigrain</p>  <p>71700520 · Ca. 790 g · 12 stk. Optøet: 25 min. ved 160°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> |
|---|--|---|--|

Fuldkornrugbrød i skiver og bagepose, ca. 18 skiver

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

Softkernerugbrød

26123 · Ca. 900 g · 8 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.

Softkerne solsikke i skiver og bagepose, ca. 18 skiver

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

Solsikkerugbrød

80324 · 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.



HELBRØD

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



Scan koden,
og se
bageguide



NYESTE LANCERINGER

Manitobabrød m. solsikkekerner



221866 · Ca. 500 g · 12 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Surdejsbrød m. spirede rugkerner



221864 · Ca. 500 g · 12 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Durumbrod



80259 · Ca. 612 g · 8 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Valnødderød



80284 · Ca. 610 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Havrebrød



80354 · Ca. 687 g · 8 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Trekornsbrød



80357 · Ca. 610 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Græskærnebrød m. hvid hvede



50100005 · Ca. 508 g · 12 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Filone, grov



50100014 · Ca. 483 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Filone Havre Økologisk gulerodsbrød Fuldkorns-gulerodsbrød Gulerodsbrød



80498 · Ca. 635 g · 8 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.



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



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



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

Sødmælksfranskbrød Rundt franskbrød Lille rundt franskbrød Formfranskbrød



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



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



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



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

Fuldkornsformbrød i skiver og bagepose, 19 skiver Gourmetbrød



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



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



MORGENBRØD OG BOLLER

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



NYESTE LANCERINGER

Surdejsbolle m. spirede rugkerner



221863 · Ca. 85 g · 52 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Manitobabolle m. solsikkekerner



221865 · Ca. 85 g · 52 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Økologisk Durumbolle



221884 · Ca. 70 g · 60 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Økologisk Durumbolle m. blå birkes



222131 · Ca. 70 g · 60 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Økologisk Kernebolle



221885 · Ca. 70 g · 60 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Økologisk Mørk Durumbolle m. kerner



221886 · Ca. 70 g · 60 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Kejserstykker Mix



218322 · Ca. 70 g · 40 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Rundstykker



217089 · Ca. 73 g · 32 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Spansk rundstykke

219991 · Ca. 73 g · 32 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.

Kartoffelrundstykke

214907 · Ca. 80 g · 40 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Spelrundstykke
m. kartoffel**

214908 · Ca. 105 g · 40 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.

Skagenslap

214301 · Ca. 90 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.

**Rundstykke
rustik durum**

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

**Rundstykke
rustik grov**

50150005 · Ca. 73 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 klassisk

216770 · Ca. 70 g · 34 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.

Birkesstykke

85208 · Ca. 70 g · 100 stk.
Fra frost: 13-15 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Thebolle

80604 · Ca. 60 g · 40 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Økologisk blandede
morgenbrød**

85211 · Ca. 73,33 g · 50 stk.
Fra frost: 10-11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Blandede Morgenbrød

214910 · Ca. 80-100 g · 42 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Blandede rundstykker

85209 · Ca. 70 g · 99 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Glutenfrit flerkornsrundstykke**Glutenfri**

40650010 · Ca. 60 g · 36 stk.
Fra frost: Max. 5 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

SANDWICH- OG MADBRØD

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



NYESTE LANCERINGER

| Naanta | Baguette lys 22 cm | Glutenfrit sandwichstykke | Rugstykke m. drys |
|---|--|--|---|
|  |  |  |  |
| 221327 · Ca. 80 g · 30 stk. Optøet: 3-5 min. ved 200°C Holdbarhed: 18 mdr. | 15514000 · Ca. 120 g · 55 stk. Fra frost: 15-18 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr. | 223592 · Ca. 110 g · 24 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr. | 218018 · Ca. 140 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr. |

| Surdejsstykke | Chili Cheese Bagel | Fuldkorns Chili Cheese Bagel | Grov Bagel |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 218019 · Ca. 130 g · 40 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr. | 219548 · Ca. 150 g · 30 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr. | 222210 · Ca. 150 g · 30 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr. | 219549 · Ca. 150 g · 30 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr. |

| Sesam Bagel | Soft Sandwichbolle, lys, skåret | Soft Sandwichbolle, mørk, skåret | Soft Sandwichbolle, øko, skåret |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 219550 · Ca. 150 g · 30 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr. | 216820 · Ca. 120 g · 46 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr. | 216821 · Ca. 120 g · 46 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr. | 216822 · Ca. 120 g · 46 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr. |

**Surdejs Sandwich
m. spirede kerner, skåret**

50150091 · Ca. 120 g · 42 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.

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.

**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.

**Rustik Sandwich,
lys, skåret**

50000085 · Ca. 115 g · 35 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Rustik Sandwich,
grov, skåret**

50000086 · Ca. 115 g · 35 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Thor stykke

4448 · Ca. 110 g · 50 stk.
Optøet: 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.

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.

**Chilistykker,
skåret**

30406508 · Ca. 130 g · 36 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Fuldkornschilistykke, skåret

30406511 · Ca. 115 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.

**Mørk Sub
m. drys, skåret**

200832 · Ca. 140 g · 42 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.



Scan koden,
og se
bageguide

**Økologisk Sub
m. drys, skåret**



200833 · Ca. 140 g · 42 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Ostebolle



4173 · Ca. 60 g · 80 stk.
Optøet: 7-9 min i 190 °C
Holdbarhed: 9 mdr.

Kuvertbrød, mørk



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.

Thor rustik landbrød, grov



4451 · Ca. 450 g · 20 stk.
Optøet: 11 min. ved 200°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: 10-15 min. ved 200°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,
ca. 19 skiver**



26403 · Ca. 830 g · 6 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

**Sandwichbrød, groft,
16-20 skiver**



26444 · Ca. 800 g · 6 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.



BAGUETTER



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



Baguetter

NYESTE LANCERINGER

| | |
|---|---|
| Baguette grov 57 cm | Baguette lys 22 cm |
|  |  |
| <p>15450004 · Ca. 420 g · 18 stk. Optøes: 18 min ved 170-190 °C Holdbarhed: 12 mdr.</p> | <p>15514000 · Ca. 120 g · 55 stk. Fra frost: 15-18 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> |

| | |
|--|---|
| Rustic Grov Baguette, 375 g | Baguette Rustic Durum |
|  |  <div style="position: absolute; top: 10px; right: 10px; background-color: #f0e68c; border-radius: 50%; padding: 5px; font-weight: bold;">Bestseller</div> |
| <p>50000501 · Ca. 375 g · 12 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> | <p>80645 · Ca. 391 g · 14 stk. Fra frost: 11 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> |

| | |
|---|---|
| Baguette ca. 57 cm | Baguette Multigrain ca. 26 cm |
|  |  |
| <p>15444000 · Ca. 420 g · 18 stk. Optøet: 18 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> | <p>36050 · Ca. 150 g · 40 stk. Fra frost: 18 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> |




Alle brød med dansk flag er bagt i Danmark. Besøg www.schulstadbakerysolutions.dk og se mere.

CAFÉ- OG BURGERBOLLER

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



NYESTE LANCERINGER

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>Burgerbolle ØKO m. sort sesam, skåret</p>   <p>223182 · Ca. 95 g · 50 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.</p> | <p>Burgerbolle Fuldkorn m. majsdrøys, skåret, 125 mm</p>   <p>223656 · Ca. 100 g · 24 stk. Tø og server Holdbarhed: 15 mdr.</p> | <p>Burgerbolle Pepper Style, skåret, 125 mm</p>  <p>223655 · Ca. 90 g · 24 stk. Tø og server Holdbarhed: 15 mdr.</p> | <p>Glutenfri burgerbolle, skåret, 125 mm</p>   <p>1201075 · Ca. 100 g · 20 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.</p> |
|---|--|---|---|

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>Økologisk Brioche Burgerbolle, skåret, 110 mm</p>   <p>215775 · Ca. 80 g · 45 stk. Optøet: Ca. 2-3 min. ved 180°C Holdbarhed: 9 mdr.</p> | <p>Brioche burgerbolle, skåret, 115 mm</p>  <p>223413 · Ca. 72 g · 48 stk. Optøet: Ca. 1-2 min. ved 190°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> | <p>Brioche burgerbolle, skåret, 125 mm</p>  <p>58701014 · Ca. 110 g · 24 stk. Optøet: 2 min. ved 200°C Holdbarhed: 12 mdr.</p> | <p>Premium Brioche hamburger bolle, skåret, 115 mm</p>  <p>221828 · Ca. 75 g · 60 stk. Tø og server Holdbarhed: 12 mdr.</p> |
|--|---|---|---|

Brioche Style Burgerbolle med sesam, skåret, 110 mm



218803 · Ca. 90 g · 30 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 9 mdr.

Brioche Style Burgerbolle, skåret, 115 mm



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

Buffalo Burgerbolle, 90 g, skåret, 125 mm



80303132 · Ca. 90 g · 48 stk.
Optøet: 2 min. ved 200°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Grov Buffalo burgerbolle, skåret, 125 mm



80303124 · Ca. 90 g · 48 stk.
Optøet: 2 min. ved 200°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Sandwichbolle, skåret, 90 mm



10825 · Ca. 45 g · 72 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 9 mdr.

Burgerbolle m. sesam, skåret, 125 mm



80302524 · Ca. 82 g · 24 stk.
Optøet: 1,5-2 min. ved 200°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Burgerbolle med sesam, skåret, 100 mm



200916 · Ca. 53 g · 48 stk.
Optøet: 1,5-2 min. ved 200°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Potato Burger Buns, skåret, 100 mm



200973 · Ca. 72 g · 40 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.

Potato Slider, skåret, 75 mm



218397 · Ca. 30 g · 200 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Slider med sesam, skåret, 60 mm



221737 · Ca. 22 g · 180 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.



**Vores
tø og server-
brød kan med
fordel varmes
inden
servering**

BRØD TIL PØLSER

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



Brioche Style hotdogbrød, glaseret, skåret



64051 · Ca. 45 g · 48 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 9 mdr.

Hotdogbrød løsbagt, skåret



220979 · Ca. 50 g · 120 stk.
Fra frost: 2 min. ved 200°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Pølsebrød løsbagt, skåret



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

Jumbo Brioche, skåret



5790031547 · Ca. 80 g · 48 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Buffalo Hotdogbrød, skåret



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

Royal Durum, skåret



221759 · Ca. 50 g · 96 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Chicago hotdogbrød m. sesam, skåret



80303164 · Ca. 57 g · 80 stk.
Fra frost: 2 min. ved 180°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Pølsebrød sammenbagt



80303104 · Ca. 28 g · 160 stk.
Fra frost: 2 min. ved 200°C
Holdbarhed: 9 mdr.

Flutes m. hul



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

Fuldkornsflutes m. hul



80302845 · Ca. 65 g · 40 stk.
Optøet: 2-3 min. ved 200°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Flutes m. stort hul



80302850 · Ca. 65 g · 32 stk.
Optøet: 2-3 min. ved 200°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Kæmpe fransk hotdogbrød



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

SNACKS

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



**Pølsehorn
m. fuldkorn**



52856024 · Ca. 95 g · 80 stk.
Fra frost: 11-13 min. ved 180°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Pølsehorn
m. ketchup**



52856025 · Ca. 95 g · 80 stk.
Fra frost: 11-13 min. ved 180°C
Holdbarhed: 12 mdr.

**Pølsehorn,
store**



52856026 · Ca. 88 g · 80 stk.
Fra frost: 11-13 min. ved 180°C
Holdbarhed: 12 mdr.

RÅDEJ

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



Scan koden,
og se
bageguide



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.

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.

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)



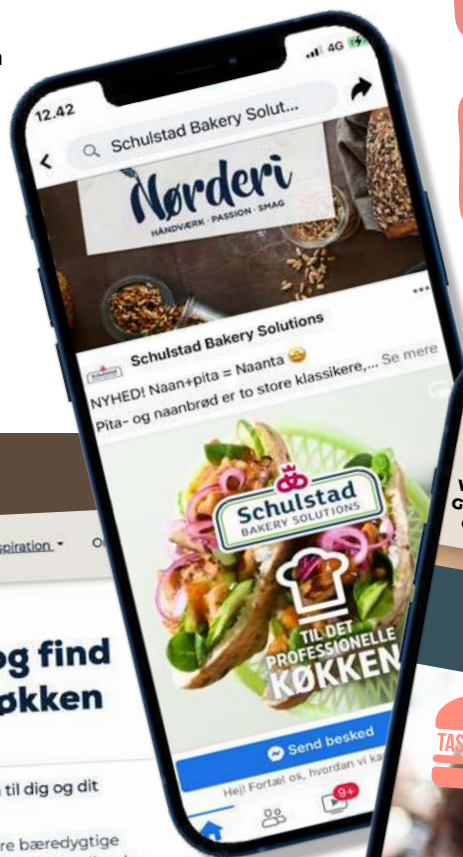
8097 · Ca. 1000 g · 10 stk.
Håndtering og bagning*
Holdbarhed: 6 mdr.

LYST TIL INSPIRATION?

TIPS TIL DIN BIZ

Vil du vide mere om, hvordan du gør brødet til en god forretning, læse spændende historier fra både danske og udenlandske spisesteder, blive opdateret på de nyeste trends og have mere viden om brød og bæredygtighed?

Besøg vores inspirations-univers her



Produkter ▾ Vælg branche ▾ Inspiration ▾

Tips til dit køkken

Gå på opdagelse, og find inspiration til dit køkken

Vi har skabt et univers fyldt med inspiration til dig og dit køkken

Du finder tips til din forretning, idéer til mere bæredygtige tiltag og konkrete eksempler på, hvordan du kan øge dit salg.




Fast casual



Tips til din forretning



Bæredygtighed



Nørderi

Har du brug for hjælp?

Vi hjælper dig gerne med at løse enhver køkken-udfordring. Vores konsulenter har alle mange års erfaring i branchen i roller som blandt andet kantineleder, bager og kostvejleder. Derfor har de også personligt kendskab til de små og store udfordringer, du står overfor.

- Uforpligtende
- Nemt
- Professionelt

Tilmeld dig nyhedsbrev



WIENERBRØD OG BIRKES

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



Scan koden, og se videoerne:
Sådan bager og pynter du wienerbrød med glasur

NYESTE LANCERINGER

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Mini wienermix</p>  <p>223170 · Ca. 41 g · 112 stk. Fra frost: 13-15 min. ved 190°C Holdbarhed: 11 mdr.</p> | <p>Wienermix Klassikere</p>  <p>222727 · Ca. 90 g · 52 stk. Fra frost: 18 min. ved 190°C Holdbarhed: 15 mdr.</p> | <p>Ass. Mini-wienerbrød med frugt</p>  <p>216864 · Ca. 42 g · 100 stk. Fra frost: 13-14 min. ved 190°C Holdbarhed: 15 mdr.</p> | <p>Kannelsnegl</p>  <p>5735 · Ca. 87 g · 48 stk. Fra frost: 18 min. ved 190°C Holdbarhed: 15 mdr.</p> |
| <p>Høj snegl</p>  <p>52200027 · Ca. 115 g · 36 stk. Fra frost: 22-24 min. ved 190°C Holdbarhed: 15 mdr.</p> | <p>Spandauer m. creme</p>  <p>5757 · Ca. 98 g · 48 stk. Fra frost: 18 min. ved 190°C Holdbarhed: 15 mdr.</p> | <p>Spandauer m. hindbær</p>  <p>6105 · Ca. 98 g · 48 stk. Fra frost: 18 min. ved 190°C Holdbarhed: 15 mdr.</p> | <p>Wienerpekan</p>  <p>52100012 · Ca. 97,5 g · 48 stk. Fra frost: 18 min. ved 190°C Holdbarhed: 15 mdr.</p> |

Cremebolle

READY GLAZED



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

Mini kanelnegl

READY GLAZED



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

**Mini spandauer
m. creme**

READY GLAZED



80216 · Ca. 43 g · 120 stk.
Fra frost: 15 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Mini wienerpekan

READY GLAZED



80215 · Ca. 41,5 g · 120 stk.
Fra frost: 15 min. ved 190°C
Holdbarhed: 15 mdr.

Wienerstang

80206 · Ca. 355 g · 15 stk.
Fra frost: 24 min. ved 190°C
Holdbarhed: 15 mdr.

Crecestang

READY GLAZED



80268 · Ca. 438 g · 12 stk.
Fra frost: 24 min. ved 190°C
Holdbarhed: 15 mdr.

Birkes

80507 · Ca. 85 g · 48 stk.
Fra frost: 18 min. ved 190°C
Holdbarhed: 15 mdr.

Grovbirkes

80506 · Ca. 85 g · 48 stk.
Fra frost: 18 min. ved 190°C
Holdbarhed: 15 mdr.

Thebirkes m. remonce

80505 · Ca. 90 g · 48 stk.
Fra frost: 18 min. ved 190°C
Holdbarhed: 15 mdr.

**Mini Thebirkes
m. remonce**

200862 · Ca. 36 g · 120 stk.
Fra frost: 15 min. ved 190°C
Holdbarhed: 15 mdr.

Hvid glasur

221835 · Ca. 175 g · 50 stk.
Tø og klar til brug
Holdbarhed: 24 mdr.

Brun glasur

221836 · Ca. 175 g · 50 stk.
Tø og klar til brug
Holdbarhed: 24 mdr.



CROISSANTER

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



Scan koden, og se videoen:
Sådan bager du
croissanter

Premium Smørcroissant



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

Smørcroissant



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

Croissant m. nougat & chokolade



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

Mini mix croissant



221730 · Ca. 43 g · 108 stk.
Optøet: 18 min ved 170-190°C
Holdbarhed: 10 mdr.

Mini croissant



221733 · Ca. 30 g · 150 stk.
Optøet: 15 min. ved 170-190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Croissant rund



221734 · Ca. 70 g · 48 stk.
Fra frost: 21 min. ved 170-190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Pain au chocolat



221736 · Ca. 75 g · 48 stk.
Fra frost: 21 min. ved 170-190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

KAGER

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



NYESTE LANCERING

Brownie m. valnødder

Mazarin



Nem dessert



216496 · Ca. 80 g · 32 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 10 mdr.

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

Søde favoritter – servér dem som de er, eller gør dem til dine egne med lækre bær og pynt

Blåbær muffin, single pakket

Chokolade muffin, single pakket

Mini Chokolade muffin, single pakket



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

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

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



VÆK APPETIT, REDUCÉR MADSPILD, OG ØG DIT SALG

Med bake off kan du servere friskbagt brød af høj kvalitet hele dagen. Når du afbager dine brød og wienerbrød nær dine gæster, vil duften vække appetit og øge efterspørgslen.

En anden gevinst ved bake off er, at du kan reducere dit madspild. Brødene har en naturlig, lang holdbarhed på frost, og du kan nemt og hurtigt bage præcis den mængde, du har brug for. De fleste bake off-brød skal blot bages 10-20 min.

Fordele ved bake-off



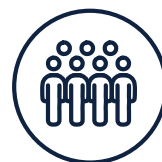
Spar arbejdstimer



Reducér dit madspild



Kvalitetsbrød - hurtigt & nemt



Nem tilpasning i forhold til efterspørgsel



Stort & varieret brødsortiment



VIL DU SMAGE?

Når du bestiller en prøvekasse, får du muligheden for at opleve, bage og smage, inden du bestiller de brød, der løfter din menu og dit køkken. Scan QR-koden med kameraet i din smartphone, og kom direkte til formularen, hvor du vælger den prøvekasse, du helst vil modtage.



FEM DANSKE BAGERIER & EGEN MØLLE I VEJLE

Melet er vores største og vigtigste råvare, og derfor udvælger vi kornet med omhu – så vi opnår den bedste kvalitet og bageevne. Kornet til vores hvedemel bliver dyrket i Danmark, Sverige og Tyskland, inden vi maler det på vores egen mølle i Vejle, der kører på 100 % ren vindenergi.



PIONEREN VIGGO SCHULSTAD

Vores danske historie går tilbage til slutningen af 1800-tallet, hvor Viggo Schulstad grundlagde brødfabrikken Schulstad & Ludvigsen, som danner udgangspunktet for det moderne bageri, vi driver i dag. Pionerånden er stadig en del af Lantmännen Unibakes DNA – både når det gælder udvikling af kompromisløst bagværk, og når vi arbejder med innovative dyrkningsmetoder af korn.



Else Marie Christensen
Distriktschef
Nordjylland
Mobil: 29 21 64 75
else.marie.christensen@
lantmannen.com



Jacob Jensen
Salgskonsulent
Hovedstaden & Nordsjælland
Mobil: 21 34 37 40
jacob.jensen@
lantmannen.com



Bente Bach Simonsen
Distriktschef
Midtjylland
Mobil: 21 15 74 12
bente.simonsen@
lantmannen.com



Lotti Kaibinger
Distriktschef
Fyn, Sydjylland &
Vestsjælland
Mobil: 20 12 69 25
lotti.kaibinger@
lantmannen.com



Pia Løvgren Sørensen
Distriktschef
Hovedstaden, Øst-/
Sydsjælland & Bornholm
Mobil: 40 44 95 25
pia.lovgren.sorensen@
lantmannen.com

