

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

# Fast Casual

2023

God burger business

Tidsånd og trends

Opskrifter fra kokken  
Rasmus Bundgaard

**SIMPLY  
TASTY BURGERS**





NYHED



# Øko

Burgerbolle med  
sort sesam

Økologisk, stenovnsbagt burgerbolle med kartoffelflager og drys af sort sesam og hvid hirse, der giver burgerbollen et lækkert, kontrastfyldt udtryk. Smagen er mild, afrundet og en anelse sød med nøddeagtige noter fra de sorte sesamfrø. Både krumme og skorpe har en let og blød karakter med kort bid, som gør den let at spise. Egnede til veganere.

# Pepper Style

Burgerbolle med drys af peber og krydderurter

Pepper Style burgerbollen er toppet med et mix af peber og krydderurter, som løfter og giver smag i hver eneste bid. Krummen er lækker og saftig, og du kan med fordel lune bollen i en ovn, hvis du ønsker en knasende, sprød skorpe.



NYHED



NYHED

Burgerbolle bagt med majsdryg og

# Fuldkorn

Burgerbollen er bagt af fuldkornshvedemel og toppet med majsdryg, der giver et visuelt flot udtryk, en lækker sprød skorpe og en let sødme til smagen. Egnede til veganere.



Få meget mere Fast Casual her.

### Burgerbolle Øko m. sort sesam, skåret, 95 g

Varenr.: 223182



Tø og servér. Kan med fordel luges i ovnen ved 190°C i varmluftsovn. Produktet er forskåret.

En karton består af 1 pose med 50 stk. i hver.

Burgerbollen er bagt i Danmark.



### Burgerbolle Pepper Style, skåret, 90 g

Varenr.: 223655

Tø og servér. Kan med fordel luges i ovnen ved 190°C i varmluftsovn. Produktet er forskåret.

En karton består af 2 poser med 12 stk. i hver.



### Burgerbolle Fuldkorn m. majsdrys, skåret, 100 g

Varenr.: 223656



Tø og servér. Kan med fordel luges i ovnen ved 190°C i varmluftsovn. Produktet er forskåret.

En karton består af 2 poser med 12 stk. i hver.



NYHED

# NAANTA

## Skabt af alt det bedste fra naan og pita

Naanta kombinerer det klassiske naanbrøds delikate smag og rustikke udtryk med pitabrødets velkendte lomme. Resultatet er et lækkert "must-eat-brød" med elastisk skorpe og blød krumme. Naanta er skabt til at holde på både fyld og dressing, så dine kunder kan nyde Naanta uden fedtede fingre. Ingen tilsætningsstoffer. Egnede til veganere.



Naanta, 15 x 2 x 80 g

Varenr.: 221327

GUIDE

# DIN VEJ TIL GOD BURGER BUSINESS 2023

Flere kunder efterspørger vegetariske og veganske måltider, der scorer højt på smag og nydelse. Så når du lykkes med det, vil du, med stor sandsynlighed, kunne se effekten på din bundlinje.

## PLANTEBASERET



## ØKOLOGI

Med økologi skiller du dig ud fra mængden, når du skal vinde kundernes opmærksomhed. Så sørg for at have en økologisk burgerbolle på tavlen, og gør det synligt for dine kunder.



## HOLD DET SIMPELT

Skru ned for antallet af elementer i din burger. Men skru op for kvaliteten og smagen. Dét er opskriften på en best-seller-burger.

## MINDRE TAK!

Lad dine kunder bestemme mængden af fyld i burgeren. Det er med til at mindske forbruget og reducere madspild.



Er din burger rig på fuldkorn eller protein? Så fremhæv det på menuen – for de kunder, der ønsker et måltid, der både får smag, nydelse og livsstil til at gå op i en højere enhed.

Lokale råvarer er ofte det mest bæredygtige valg. Så husk at fortælle kunderne om dine lokale leverandører – det gør måltidet til en endnu bedre oplevelse.

## GO LOCAL!



FÅ HELE  
GUIDEN HER



## SUNDHED



# BRØD GØR INDTRYK, MEN SÆTTER KUN ET LILLE AFTRYK

Vidste du, at brød er blandt de fødevarer, der har et lavt klimaaftryk? (Concito.dk). Det er gode nyheder for alle os klima-glade burger lovers.

Brødet, der er blandt de billigste råvarer i et måltid, giver en god mæthedsfølelse. Der er altså potentiale for, at du kan opnå en god fortjeneste på dit burgersalg.



# BAGUETTE

Klassisk med sprød skorpe og blød krumme

Klassisk baguette efter stolt, fransk tradition med sprød skorpe og silkeblød krumme. Baguetten er ca. 22 cm lang og helt perfekt til sandwiches.

**Baguette lys 22 cm, 120 g**

Varenr.: 15514000

Bages direkte fra frost i 15-18 min. ved 190°C



## Find dit Fast Casual brød...

Gå på opdagelse i vores brede udvalg af burgerboller, hotdogbrød, caféboller og soft sandwiches. Du finder nemt den variant, som både matcher din smag og dine kunders pris-forventning.



Se vores brød til fast food her.

# CASUAL TALK

## – MED RASMUS BUNDGAARD

Hvordan serverer du en burger i 2023, som både lever op til tidens ånd og trends – og dermed dine kunders forventninger til klimavenlighed, økonomi og selvfølgelig smag?

Dét får du kokken Rasmus Bundgaards bud på her.

”Vi skal ”back to basics” for at skabe en bestseller-burger i 2023. En god burger skal – frem for alt – holdes simpel med få elementer af god kvalitet.

Det handler om at finde den rigtige balance mellem fedme, syre, salt, skarp-  
hed og smæk på smagen – også når du tænker plantebaseret.”



”Du kan skabe masser af smag uden kød. Umami er vigtigt – og så forskellige former for krydderi, der kan understøtte smagen. Krydr dig ud af det!”

Ta' et kig på  
Rasmus Bundgaards  
Fast Casual-opskrifter



## FÅ VORES RÅD TIL EN BEDRE FORRETNING...



**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, Syddjylland &  
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

