

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

Fast Casual

2

Derfor elsker
danskerne
Fast Casual

Spot på
udvalgte
spisesteder

Nye brød &
trends på menuen



Fast Casual 2

Fast Casual-konceptet er opstået af Fastfood og Casual Dining, og giver gæsterne samme lette og hurtige adgang til mad som Fastfood. Forskellen er, at maden innovativt er løftet i kvalitet, tilberedt af gode, friske råvarer og arrangeret i et uformelt miljø, der er inspireret af Casual Dining.

Markedet for udebespisning er i gennemsnit vokset med seks procent om året i de sidste fem år, og noget af det vigtigste for gæsterne er, at maden er veltillavet og smagfuld.* Denne udvikling skaber potentiale for Fast Casual.

*Kilde: Landbrug & Fødevarer, Danskerne spiser mere og mere uden for hjemmet, 19. april 2017.

FAST FOOD



Fast Food er mad på farten. Et fænomen, der er vokset frem i takt med større travlhed i samfundet.

FAST CASUAL



Kendetegnende for Fast Casual-spisestedet er blandt andet delvis selvbetjening. Bestillingen sker typisk ved disken, hvor man let kan få et overblik over udvalget.

CASUAL DINING



Casual Dining tilbydes ofte i en familievenlig restaurant. Her kan tilbuddet spænde fra en fast menu til vekslende flerretters menuer og buffet i forskellige variationer.

Indhold

Fast Casual brød til din menu	4
Trends	5
Brioche	
Tasty Burger - salt & sweet	6
Good Morning Burger	7
Mørke Subs	
Sub a la Sour cream & onion	8
Yakitori spyd Sub	8
Mexi Chipotle Sub	9
Øko Subs	
Tempura Dipping Sub	10
Juicy Veggie Sub	11
Cathrine Gro - trendforsker	
Derfor elsker danskerne Fast Casual	12
Sub Sandwich	
Fresh Salmon Sandwich	14
Rich Veggie Sandwich	15
Mexi Huevos Sandwich	15
Sandwich Wrap	
Enchilada Mexi Wrap	16
Crunchy Scramble Wrap	17
Sweet Peach Melba Wrap	17

Fast Casual er god kvalitet i alt omkring den samlede spiseoplevelse – lige fra maden til interiøret

John's Hotdog Deli

"Jeg ville ændre polsevognen og højne niveauet" **18**

Fast Casual folder sig ud på den globale madscene **19**

Rådejsplade

Fish Bowl **20**
 Mexi Bowl **21**
 Bao **21**

Spot på Fast Casual i DK **22**

Dogs & Burgers

Paprika French Hotdog **25**
 Greeny Gourmet Hotdog **25**
 Creamy Club Burger **25**

Fast Casual produktoversigt **26**

Freak Shakes

Creamy Blueberries **27**
 Freaky Habanero Monday **27**



NYHEDER

Mørk Sub

Tø & server



Øko Sub

Tø & server



Sub Sandwich

Tø & server



Premium Brioche hamburger-bolle

Tø & server



Sandwich Wrap



Fast Casual brød til din menu

Schulstad Bakery Solutions' brede sortiment indeholder en stor variation af brød, som er perfekt til en Fast Casual-menu. Samtidig er vi stolte af at præsentere nye spændende brød, specielt udviklet til Fast Casual-konceptet.

Flere af vores brødnheder er udviklet til 'tø og server', som kan være med til at optimere din forretning, fordi brødene optøs i takt med, de skal bruges, hvorved du minimerer spild. I tillæg sparer du tid med brød, der er forskårne, som ikke kræver ovnkapacitet og er friske i op til 12 timer efter optøning.

Fokus på din forretning

Vi har konstant fokus på at omsætte tendenser og indsigt til konkrete tiltag og koncepter, der kan skabe værdi for din forretning.

Her i magasinet præsenterer vi vores nye brød og inspiration til serveringsforslag, som er udviklet til at skabe indhold i din Fast Casual-forretning. Vi har taget afsæt i food tendenser, der passer ind i Fast Casual serveringer, så du kan tilbyde dine gæster nye spændende spiseoplevelser.

TRENDS

Travl livsstil og flere, der spiser morgenmad på vej til jobbet, har formet trenden 'second breakfast'. Konceptet tager afsæt i brunch-kombinationen af forskellige retter, blot i én ret og gerne med flere smage i samme mundfuld.



Trenden kalder på stærk, farverig, knasende og sprød mad. Derfor hitter mexicansk mad lige nu. Mexi er under kategorien comfort food, der er velkendt og rart for de fleste. Derfor er hotdogs, burgere og sandwich med 'mexi' foran dømt til succes.

Japanese 'dude food' består i hovedtræk af kød, fx yakitori spyd og tempura friturestegte grøntsager, fisk eller tofu. Trenden er opstået som modspil til 'feminin mad' i stil med misosuppe og nudler, og i fremtiden vil disse solide retter og stærkere smagsoplevelser skabe kontrast til de lettere japanske favoritter.



Vegetar-livsstilen vinder mere og mere frem. Denne tendens er med til at skabe nye, spændende smage, som gør sig fantastisk på menuen, fordi maden er forfriskende anderledes, smagfuld og ofte sprudlende farverig. Dette gør, at maden appellerer til både vegetarer og flexitarer, som nogle gange spiser kød, men ofte spiser vegetarisk.

En komplet ret i én skål, arrangeret som den koreanske Bibimbap, opdelt i felter af farver og råvarer - med sprøde, bløde eller spicy toppings ser det flot og appetitligt ud. Bowls er velsmagende serveringer, hvor smage og teksturer i skøn forening giver en god spiseoplevelse, de fleste falder for.



Fantasilfulde milkshakes toppet med fx flødeskum, kage, dessertsauce eller farverigt slik til et monstrøst mix af en drik og en dessert. Er man mere til salt, vil en variant med grøntsagsjuice og forskellige spændende madbrød være spot on.

Tilmeld dig vores nyhedsbrev og få mere inspiration

schulstadbakerysolutions.dk

NYHED

Brioche



It's **BURGER-TIME!** Brioche burgerbollen er populær og det er ikke uden grund. Veldrejet blød og luftig briocheballe, der skaber den perfekte ramme om enhver burger. Forkæl dine gæster med den lækreste burger, der kan varieres i en uendelighed.



Premium Brioche
hamburgerballe, 75 g (26845000)



Fast
casual

Perfekt
burgerballe til
den moderne
burger.

Tasty Burger salt & sweet

Himmelsk blanding af smagskontraster. Salte sprøde løg med sød honningsennup. Serveres i selskab med mild cheddar, blød blåskimmel og frisk mozzarella samt solmodne tomater. *

Vi har skabt en burgerballe til den håndholdte kategori, der er forskåret. Perfekt som tøj & server og frisk i op til 12 timer efter optøning.



SECOND
BREAKFAST



Good Morning Burger

Lækker morgenburger med lunt spejlæg, masser af sprød bacon og cremet spinat. *

NYHED

Mørke Subs

Vores Mørke Subs er skabt til det gode sandwichfyld og perfekt til panini. Kombinationen af en tæt blød krumme, blød skorpe og kort bid giver en god spiseoplevelse. Brødets størrelse og struktur giver en sandwich, som er nem at holde om og let at spise med fin balance i mængden mellem fyld og brød. Brødets struktur er med til at sandwichfyldets friskhed og smag bevares, og sikrer kvaliteten af den færdigsmurte sandwich.

Sub a la Sour cream & onion

Sprød sub med kål vendt i en smagfuld dressing og toppet med friterede løg. *



Yakitori spyd Sub

Japansk inspireret sub med kyllingespjyd, pak choi og soja-sake marinade, grøn peber, pickles og svampe. *

* Se opskriften på schulstadbakerysolutions.dk

Mørke Subs er forskåret, drysset med solsikke-, sesam-, hørfrø og havregryn. Brødet er tilsat et strejf af malt og tørret rugsurdej for at fremhæve den gode brødsmag.



Mørk Sub sandwich
med drys, 140 g (200832)



Perfekt som
'tø & server'
og frisk i op til
12 timer efter
optøning.

Mexi Chipotle Sub

Frisk og spicy mexicansk inspireret sub med chipotle relish, lime mayonnaise og karamelliseret cheddarost. *



NYHED

Øko Subs

Vores Økologiske Subs er skabt til det gode sandwichfyld og perfekt til panini. Kombinationen af en tæt blød krumme, blød skorpe og kort bid giver en god spiseoplevelse. Brødets størrelse og struktur giver en sandwich, som er nem at holde om og let at spise med fin balance i mængden mellem brød og fyld. Vores økologiske Subs er forskåret, drysset med græskarkerner og havregryn.



Øko Sub sandwich
med drys, 140 g (200833)



Strukturen i Økologiske Subs er med til at sandwichfyldets friskhed og smag bevares og sikrer kvaliteten af den færdigsmurte sandwich.



Perfekt som
tø & server og
frisk i op til
12 timer efter
optøning.



Tempura Dipping Sub

Innovativ sub med tempurastegt grønt, edamame-avocado salat og tilhørende spicy dipping. *

Juicy Veggie Sub

Vegetar sub med kant – saftig med syltede tomater og agurker, pestocreame og spinat og polenta balls. *



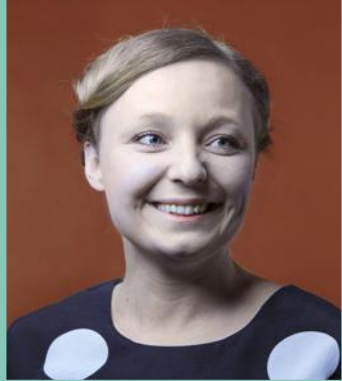
Cirka 100.000 danskere...

... er vegetarer*, men helt op imod 465.000 undgår at spise kød mindst halvdelen af ugens dage - næsten en fordobling i løbet af de seneste cirka syv år. 20 procent af alle danskere har en kødfri dag om ugen.

Mange går altså efter en ny, lækker vegetar-smag, hvor grøntsagerne har hovedrollen. Grib muligheden for at skabe et nyt forretningsområde, dine gæster vil elske.

*Kilde: Artikel på Vegetarisk.dk, 220817, Vegetarisk Forening.

Derfor elsker danskerne Fast Casual



af Cathrine Gro Frederiksen,
trendforsker hos Alikeelihood
specialister i fødevareretrends

I de senere år er flere og flere danskere begyndt at spise ude til hverdag. Fast Casual hedder trenden, som byder på mikro-oplevelser, hverdagsluksus, selvforkælelse og selviscenesættelse over et afslappende måltid med venner, familie eller kollegaer.

Hvad driver trenden Fast Casual?

I næsten 10 år har danskerne sparet og undladt dyre investeringer. Med rekordlave renter og høj jobsikkerhed, er vi begyndt at lette foden lidt på bremsen og købe os til oplevelser, hjælp i hjemmet og mere kvalitetstid.

Mikrooplevelser, selvforkælelse og oplevelser til hverdag er nogle af de ting, som man ikke sparer på. Det giver nemlig mere livskvalitet og sætter kulør på hverdagen, og her opstår behovet, og mulighederne, for Fast Casual. At gå ud og spise noget lidt lækre aftensmad, end det man selv kunne bakte sammen derhjemme, og ovenikøbet spare tiden i køkkenet – det er luksus.

Fleere danskere spiser flere måltider udenfor hjemmet. Dagligvarebranchen taber marked til restauranter, foodservice og cafeer, som kan tilbyde deres gæster Fast Casual. Og det er ikke kun i storbyerne, vi ser trenden. Også i de mindre danske byer er det blevet mere almindeligt at spise ude til hverdag, og måske endda slå et smut forbi det lokale streetfood marked, som efterhånden er skudt op i de 10 største byer i Danmark.

Fast Casual er indbegrebet af at komme, som man er (måske tager man lige de hvideste sneakers på, men ellers), og så serveres der mad, som har høj kvalitet for pengene. Nogle steder serveres maden på delefade, andre steder er det portionsanretninger. Nogle steder er der fællessang, langborde og faste spisestider, andre steder er det drop-in, menukort og cafeborde.

"... det skaber en ny type tilholdssted udenfor hjemmet, hvor familier og vennefamilier kan mødes og nyde hinandens selskab og den gode mad..."



Det koncepterne har til fælles er, at de skaber en ny type tilholdssted udenfor hjemmet, hvor familier og vennefamilier kan mødes og nyde hinandens selskab og den gode mad, uden presset over hvem der skal være vært, og hvornår man kan gå hjem, når børnene skal i seng. En lille lomme af varme, fællesskab og hverdagsluksus.

"... hverdagsluksus er nøgleordet, når vi snakker om Fast Casual"

Og netop hverdagsluksus er nøgleordet, når vi taler om Fast Casual. Luksus er i højere grad end tidligere oplevelser (som gerne skal kunne deles gennem sociale medier), gode historier (som fortælles af spisestedet og genfortælles), og value for money. Det skal ikke være for dyrt, men samtidig er det forventeligt, at man skal betale for kvalitet og for at nogen har gjort sig lidt ekstra umage.

Udbyderne af Fast Casual er oftest en ny type af cafeer, som tilbyder autentisk mad, som kan stamme fra alle verdenshjørner. Klassiske danske retter serveres på et hyggeligt værtshus med hyggekroge, italienske favoritter serveres ved høje cafeborde, og

man kan også vælge at mødes i sin lokale streetfood hal, finde et fællesbord og bringe til bordet, hvad man nu individuelt lyster.

Lige nu trender retter fra det mexicanske køkken, bowls i alle afskygninger (fx Poke Bowls med sashimi ovenpå), Ramen og små retter, der giver forkælelse i en travl hverdag.

– Det vigtigste ved Fast Casual er, at det er hyggeligt, at vi spiser sammen, at det ikke er besværligt, og at vi får os en lille lomme af luksus uden at spendere en formue. Fast Casual er en trend, som vi kan forvente vil vokse over de kommende år. Trenden rammer lige ind i tidsånden og de behov for mikrooplevelser, hverdagsluksus, selvforkælelse og selviscenesættelse, der er lige nu. Alle kan være med, store & små, singler, par, ældre og børnefamilier.

NYHED

Sub Sandwich

Sandwich på den enkle og velsmagende måde, der elskes af alle aldre. Rund klassisk Sub Sandwich med tæt blød krumme, kort bid og blød skorpe. Størrelse og struktur er skabt til den overdådige sandwich eller blot det helt enkle fyld. Vores Sub Sandwich er forskåret, drysset med græskarkerner og havregryn. Perfekt som tøj & server og frisk i op til 12 timer efter optøning.



Sub sandwich med drys,
110 g (200831)



Fresh Salmon Sandwich

Sub Sandwich med varmrøget laks, rødløgskompot, luftigt spinatskum med sennep og sprøde brændte asparges. *

Rich Veggie Sandwich

Veggie Sub Sandwich med ærtehummus – tahin og persille, fermenteret årstidskål og råsyltede rødløg. *

VEGGIE



PÖST
casual

At spise vegetarisk er et sundt*, bæredygtigt og klimabevidst valg, som flere træffer.

*Kilde: Sundhedsfordele på Vegetarisk.dk

MEXI



Mexi Huevos Sandwich

Sublim Sub Sandwich med chipotle mayonnaise, koriander, råsyltet tomat/avocado salsa med lime og klassisk huevos. *

* Se opskriften på schulstadbakerysolutions.dk

Sandwich
wrap, 65 g
(29700036)



NYHED

Sandwich wrap

En helt ny måde at servere sandwich på. Det tynde, delikate brød er skabt til kreativitet i sandwichværkstedet med både salt eller sødt fyld. Sandwich wrap er fleksibel og let at anvende enten lunet eller grillet – rullet, foldet eller flad.



En nyhed
der lægger op til
kreativitet



Crunchy Scramble Wrap

Blød og sprød med rørag, Vesterhavsost, rugbrøds- og baconcrunch. *



Enchilada Mexi Wrap

Saftig mexicansk inspireret enchilada med kødsauce, årstidsgrønt, cheddarost og koriander. *



Sweet Peach Melba Wrap

Sød wrap a la peach melba med friske ferskner, hindbær og hjemmelavet vaniljeis eller -creme. *

Skab din egen wrap

Rul en wrap som et kræmmerhus og fyld den med dine yndlingsingredienser og en god dressing.



"Jeg ville ændre pølsevognen og højne niveauet"

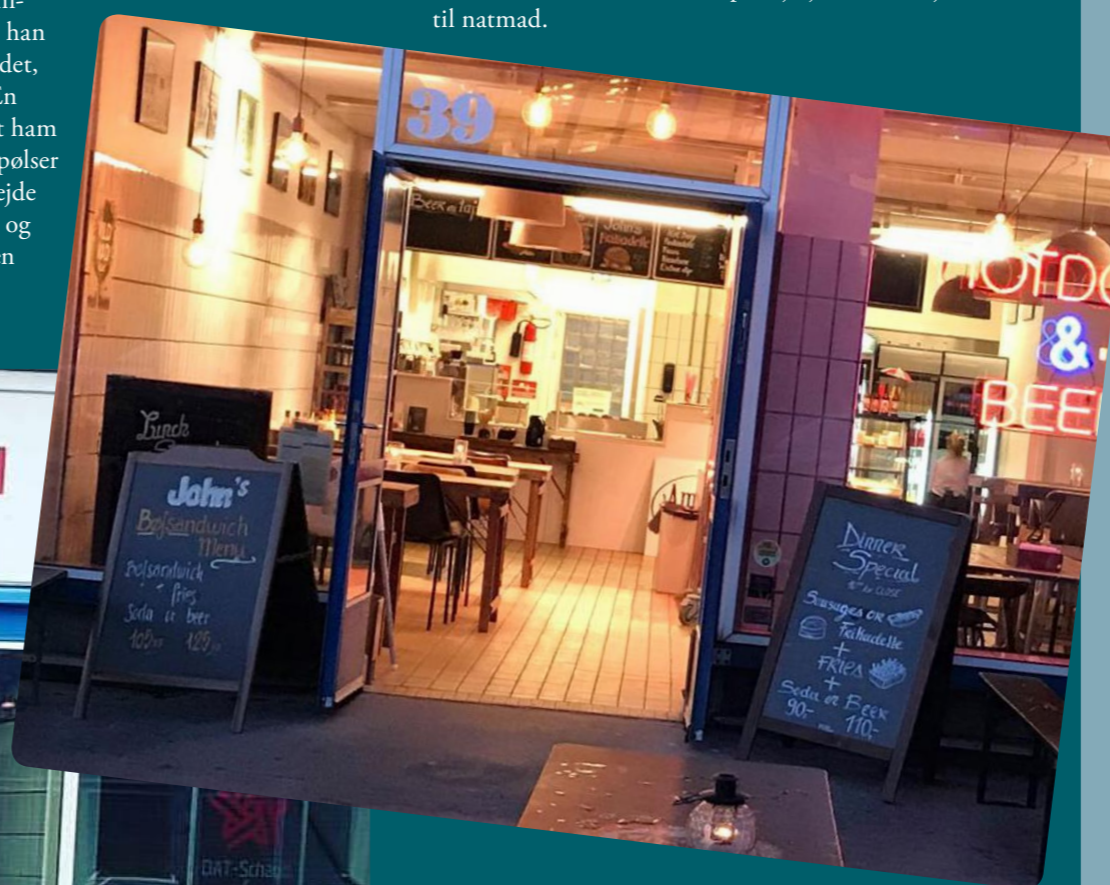
Her syltes, fermenteres, juices og tilberedes mere end 20 forskellige tilbehør fra agurker og radiser til pickles, relish og hot chilisaucе. I John's Hotdog Deli ved Hovedbanegården og Kødbyen i København fremstilles alt tilbehør fra bunden.

"Det startede fra dag ét, da jeg fik pølsevognen. Det skulle være et sted, hvor jeg selv ville komme og spise." Det er nu snart 11 år siden, og John Jensen er i mellemtiden blevet kendt for sine gourmet hotdogs. Han er blevet kaldt 'hotdoggens nytænker' og har opnået fine anerkendelser, fx Årets Take-away i 2015 (Politiken), en placering blandt de 38 bedste restauranter i København (22. november 2017, Eater.com) og blandt Top 10 Street Food i White Guide Danmark!

"Jeg ville ændre pølsevognen og højne niveauet," siger han og glæder sig over, at han i dag kan leve af at beskæftige sig med det, der er hans store interesse og passion. En baggrund som konditor og kok har ført ham ud i al mulig produktudvikling – som pølser med Unika-ost og Amager-øl i samarbejde med Hallegård Slagteren på Bornholm og fermenterede chilisaucer – formentlig en

af de bedste idéer, han har fået, siger han selv og tilføjer: 'selvom de alle er gode'. Det begyndte med, at han ikke kunne få en ordentlig chilisaucе, så han gik i gang med friske chilier, salt, sukker og hvidløg, som han lod gære i tre måneder, og inden han så sig om, havde han udviklet flere horte saucer, han i dag sælger under navnet 'Copenhagen Hot Sauce'.

Hotdog-kit er også hans opfindelse, der opstod af udfordringen: hotdog som takeaway. I stedet for færdige hotdogs, hvor pynten blegner på hjemturen, afhenter du pølser, brød og det tilbehør, du bedst kan lide – alt hver for sig. Hjemme steger du pølserne, varmer brødet og bygger præcis den hotdog, du vil have. Hotdog-kit købes af folk, som har travlt på vej hjem fra arbejde eller til natmad.



Spises gourmet hotdogs på stedet, foregår det på denne måde: Du får et Royal Durumbrod fra Schulstad, vælger en pølse og bygger den selv færdig ved at håndplukke fra tilbehørsbaren. Skal John Jensen pege på personlige favoritter er det på kolde dage medister i svøb med æbler, klassisk remoulade og rødkål. På en sommerdag er det citronskal-timian-pølsen med Havgus-ost toppet med en smule peberfrugt-relish – "...ikke mere, jeg kan bedst lide det helt enkelt," lyder det fra John Jensen.

Fast Casual folder sig ud på den globale madscene



Fast Casual bliver mere og mere synlig i byerne, og det er blevet lettere at se sig selv som en del af konceptet – både som gæst og som spisested. I Norden er det fx blevet en så anerkendt del af selvforståelsen, at der i 2014 blev etableret Årets Fast Casual Award i Sverige.



Læs hele artiklen på schulstadbakerysolutions.dk

NYHED



Rådejsplade, 1000 g
20 x 23 cm (200510)

Rådejsplade

Optø, form, bag og server... Nemmere bliver det ikke. Vores udrullede rådejsplade giver dig mulighed for at skabe dine helt egne fantastiske gourmetbrød med udgangspunkt i en og samme rådej. Kun fantasien sætter grænser for form og smag.



BOWLS

Fish Bowl

Rimmet ørred og glaskål. Sprød brødsalat med dansk sommergrønt og en god sennepsdressing. *



BOWLS

Mexi Bowl

Ristet majs, bagte tomater, Pinto bønner, avocado, lime, koriander, cheddar og ristet brødsulder. *



PÅST
CASUAL

Bao, som kan tilberedes af rådejspladen, er en asiatisk dampet bolle med fyld. *

Så nemt er det:
Optø rådejspladen i køleskab natten over eller tildækket ved stuetemperatur i 4 timer – så er du klar til at freestyle og servere friskbagt brød til dine gæster.

Spot på Fast Casual i Danmark

Læs de fulde artikler på schulstadbakerysolutions.dk

Fast Casual er en trend, der er i konstant bevægelse, og som alle med interesse i mad, er fælles om at definere.

Vi har sat spot på udvalgte spisesteder, der hver især har taget ejerskab på forskellige elementer af konceptet – fælles for disse er den uforpligtende sociale dimension: Du bestiller maden og spiser den i afslappede rammer, som lægger op til hygge og snak.

1

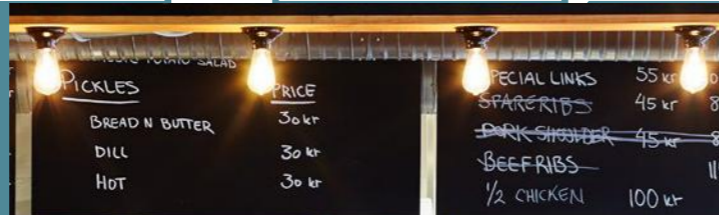
Warpigs

– Comfort Food

Shane Gardiner, General Manager ved Warpigs København

Klokken 11 om formiddagen åbner dørene til Warpigs, og duften af original amerikansk barbecue strømmer gæsterne i møde. Her er godt fyldt op ved bordene fra start til slut, som typisk er ved 22-tiden, hvor køkkenet kan melde 'sold out'. General Manager ved Warpigs, Shane Gardiner fortæller, at idéen bag Warpigs er 'to show people what it's all about' – at bringe sydstatsinspireret mad til Europa og København: 'Because we love the American barbecue'.

"You go straight to the path of the open kitchen and order directly from the chef..."



2

Eat the world – pop up-festival, Ebeltoft

Pop up-events er en del af gadebilledet sommer og vinter i flere danske byer og peger direkte ind i Fast Casual-konceptet. EAT THE WORLD, en Street Food Festival på Malt Fabrikken i Ebeltoft, er et godt eksempel, hvor en række lokale spisesteder arrangerede cirka 20 pop up-boder, så gæsterne kunne få mulighed for at smage forskellig mad fra hele verden – samtidig med at der foregik andre aktiviteter.

Festivalen var inspireret af det berømte mad-event på South Bank i London, baseret på idéen at skabe en totaloplevelse for alle sanser og ikke kun smagssansen.



Foto: Ifølge aftale med Street Food Denmark

3

Food trucks

Christian Willesen, Initiativtager og Indehaver, Street Food Denmark

Hvad kendetegner Food Trucks? Med en karavane af food trucks kan flere gå ud sammen og spise præcis den mad, de individuelt ønsker. I kraft af forhøjet fokus på madkvalitet og gourmetmad, blandt andet drevet frem af spisesteder som eksempelvis Noma, er det blevet en livsstil at beskæftige sig med gastronomi. Mange vedkender sig denne trend, og mange er mere bevidste om, hvad de spiser. Det er mennesker, som konstant er på udkig efter den næste gode spiseoplevelse, dem som også hopper på øko- og vegetar-bølgen og gerne vil betale lidt ekstra for en smagfuld gourmet-hotdog.

Food Trucks skaber en mobil ramme for danskernes øgede fokus på madkvaliteten og spiseoplevelsen. Det har mange gode kokke fået øjne op for – og de laver nu maden der, hvor gæsterne er. Street Food Denmark har i dag 85 medlemmer.

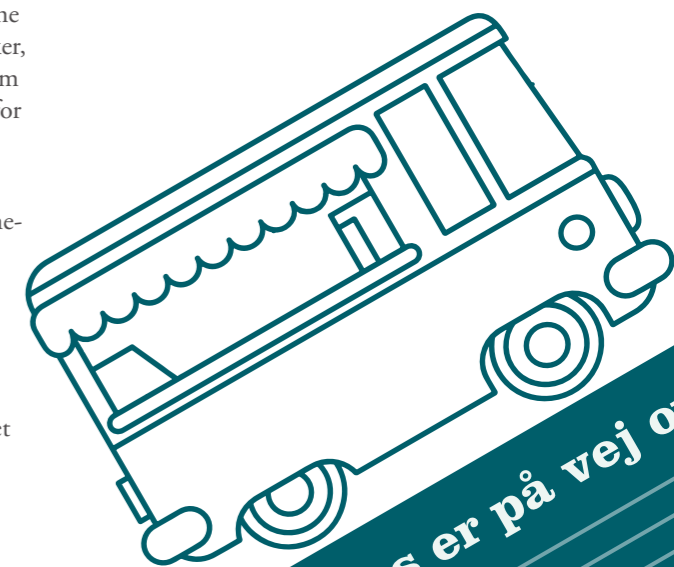
Pop-up-madsteder, hvor man kort tilbyder et bestemt koncept, har også vundet indpas i danskernes smag, derfor arbejder vi lige nu på Food Truck-catering, som giver caféjere, restauranter og private mulighed for at leje eller lease en Street Food-vogn, som i en afgrænset periode kan give et nyt gastronomisk boost.



4

Absalon

Læs også om Folkehuset Absalon i København på schulstadbakerysolutions.dk



Foodtrucks er på vej op

Legendariske Dogs & Burgers

Vi har et fristende udvalg af burger- og hotdogbrød, som passer perfekt til både klassikere og nye, innovative måltider. Find masser af inspiration på schulstadbakerysolutions.dk.

Paprika French Hotdog

Delikat fransk grillet paprika hotdog med persillepesto og hjemmelavet mayonnaise. *

Greeny Gourmet Hotdog

Smagfuld med rødvinmarineret frankfurter, syltede forårsøg, sprøde persilleristede løg, brændt hvidløgsaioli og myntesenep. *

Creamy Club Burger

Utraditionel burger med kylling/bacon/ost "lasagne" med rødøgskompot og spæde salater vendt i sauce verde. *

**Ny
sprød idé:
Prøv brød-
fritter**

Nyheder



Mørk SUB sandwich m. drys
200832 · 140 g · 42 stk.
Tø og server



Øko SUB sandwich m. drys
200833 · 140 g · 42 stk.
Tø og server



SUB sandwich m. drys
200831 · 110 g · 46 stk.
Tø og server



Sandwich wrap
29700036 · 65 g · 84 stk.
30 sek. ved 230°C i toaster



Rådejsplade
200510 · 1000 g · 8 stk.



Premium Brioche hamburgerbolle
26845000 · 75 g · 60 stk.
Tø og server

Lyst,
mørkt, groft
og rustikt

Vi har alle de brød,
du kan ønske dig

Burgerboller



Fuldkornsburgerbolle, skåret
80302534 · 80 g · 30 stk.
Tø og server



Grove Buffalo burgerboller, skåret
80303124 · 90 g · 48 stk.
2 min. ved 180°C



Buffalo Burgerboller, 90 g, skåret
80303132 · 90 g · 48 stk.
2 min. ved 180°C



Sandwichboller/90, lux, skåret
80302506 · 45 g · 72 stk.
Tø og server



Burgerboller/100, sesam, skåret
80302532 · 55 g · 48 stk.
Ca. 1-2 min. ved 180°C



Burgerboller/125, sesam, skåret
80302524 · 83 g · 24 stk.
Tø og server



Brioche burgerbolle, skåret
58701014 · 110 g · 24 stk.
Ca. 1-2 min. ved 180°C



Brioche burgerbolle, glaseret, skåret
1502 · 72 g · 48 stk.
Tø og server



Slider Brioche, skåret
80303120 · 28 g · 180 stk.
Tø og server



Sliders m. sesam, skåret
80303088 · 22 g · 180 stk.
Tø og server



Glutenfri burgerbolle
1201075 · 100 g · 20 stk.
Tø og server



Cafébolle, skåret
50000080 · 100 g · 35 stk.
Tø og server



Cafébolle m. sesam, skåret
50000081 · 100 g · 35 stk.
Tø og server



Cafébolle m. chili, skåret
50000082 · 100 g · 35 stk.
Tø og server



Cafébolle m. ramsløg, skåret
50000083 · 100 g · 35 stk.
Tø og server



Cafébolle m. skyr, skåret
50000090 · 100 g · 35 stk.
Tø og server



Surdejs Cafébolle, skåret
50150083 · 100 g · 35 stk.
Tø og server



Fuldkorns Cafébolle m. chia og hirsefrø, skåret
50000079 · 100 g · 46 stk.
Tø og server



Økologisk Cafébolle, skåret
50000092 · 100 g · 46 stk.
Tø og server

Hotdog & fransk Hotdog brød



Grove pølsebrød løsbagt, skåret
80303805 · 40 g · 120 stk.
Tø og server



Buffalo Hotdogbrød, skåret
80303163 · 57 g · 80 stk.
2 min. ved 180°C



Pølsebrød sammenbagt
80303104 · 28 g · 160 stk.
Tø og server



Pølsebrød løsbagt, skåret
80303804 · 30 g · 168 stk.
Tø og server



Hotdogbrød løsbagt, skåret
80303811 · 50 g · 128 stk.
2 min. ved 190°C



Chicago hotdogbrød m. sesam, skåret
80303164 · 57 g · 80 stk.
Tø og server



Fuldkornsflutes m. hul
80302845 · 65 g · 40 stk.
Tø og server



Flutes m. hul
80302801 · 60 g · 40 stk.
Tø og server



Flutes m. stort hul
80302850 · 65 g · 32 stk.
Tø og server



Kæmpe fransk hotdogbrød
23215 · 110 g · 28 stk.
2 min. ved 190°C



Royal Durum
3521 · 50 g · 96 stk.
Tø og server



Jumbo Brioche
1547 · 80 g · 48 stk.
Tø og server



Creamy Blueberries

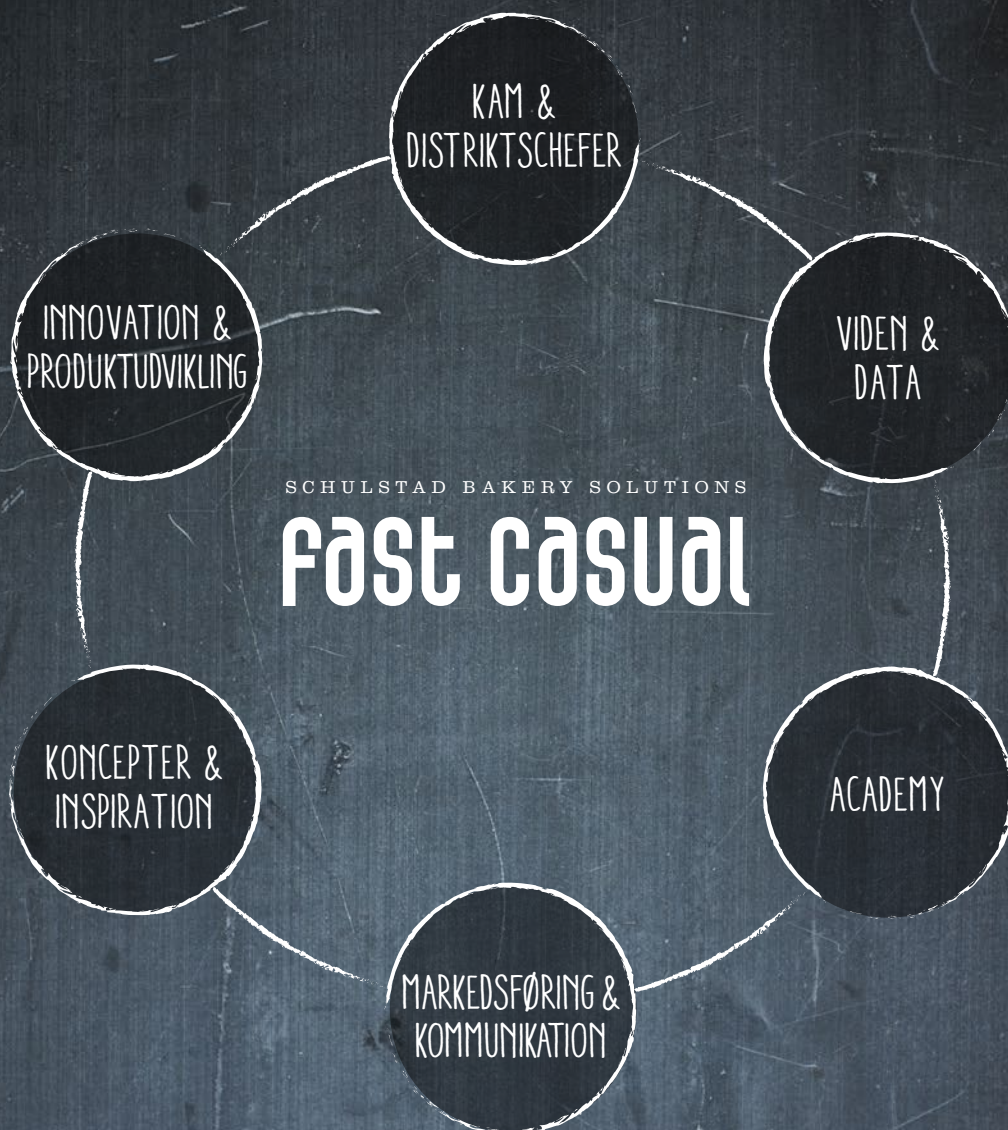
Blåbær shake med saltede kanelvafler og minisnegl, ristede sukker/salt mandler slikkepind og hvid chokogranatæble. *

Freaky Habanero Monday

Stærk og salt shake med alt hvad hjertet begærer af små hapsere, der spiller godt sammen med den stærke habanero. *

* Se opskriften på schulstadbakerysolutions.dk

Vi gør brød til din succes



Hos Schulstad Bakery Solutions vil vi give dig de bedste forudsætninger for at få succes. Derfor tilbyder vi mere end godt bagværk. Vi er din sparringspartner, hvor rådgivning, uddannelse og inspiration ledsager vores brød, så du kan skabe nye smagsoplevelser for dine gæster. Det mener vi er den rette opskrift på, at gøre brød til din succes.

TILMELD DIG VORES NYHEDSBREV PÅ SCHULSTADBAKERY SOLUTIONS.DK



Lantmännen
Unibake