



SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

Fast Casual

- Vejen til den bedste plantebaserede gourmetburger
- Ta' med burgeren på festival!
- NYHEDER! Potato Burger Buns & Økologisk Brioche
- Potato Burger Buns hiter hos Bastard Burgers i Sverige

BURGER
2021
TREND



UK TRENDS



London er lige så mangfoldig på mad, som på mennesker, men én spise går aldrig af mode – nemlig gourmetburgeren. Samtidig forandrer burgeren sig i takt med, at forbrugerne ændrer spisevaner. Derfor har vi været en tur i London, spist os igennem byens mest populære gourmetburgere og talt med Gavin Lucas, grundlægger af BurgerShack i London.

Less is more

I mange år har Instagram bugnet af saftige burgerbilleder – jo mere kød, ost og dryppende sauce des flere likes. Den trend er aftagende og går mere i retning af "less is more" – dvs. generelt er størrelsen på burgeren mindre end det, vi ser i Danmark. En engelsk gourmetburger er forholdsvis simpel og består af få ingredienser, men de er til gengæld af højeste kvalitet og med fokus på smag. "Folk ønsker førsteklases oksekød – dvs. langtidsmodnet kød, godt brød og høj kvalitet på ost og sauce", fortæller Gavin Lucas. Samtidig med det øgede fokus på kvalitet, ses det stigende fokus på en mere bæredygtig verden. Burgerelskere vil vide, hvor kødet kommer fra, og hvad der er i brødet.

Plantebaseret menu

Flere steder har en plantebaseret burger på menuen, hvilket både skyldes, at der er kommet flere vegetarer og veganere, men også at kødelskere forsøger at spise mindre kød. "Der er kommet producenter til, der faktisk kan producere burgerbøffer, der steges, ligner og mætter som oksekød, men er lavet uden GMOs, soya eller gluten," siger Gavin Lucas.

Det gode brød

Selvom bröchen stadig er meget populær i London, kan nye trends også mærkes på brödsiden. "Folk vil gerne skære ned på forskellige ingredienser, og det er helt i tråd med, at man også i stigende grad vil have den plantebaserede mulighed indenfor brød, som fx Potato Burger Buns på menuen. Men det skal først og fremmest smage godt! Så har man muligheden for at tilbyde et godt plantebaseret brød, er det bare at gøre det," slutter Gavin Lucas.

Få ingredienser

Generelt er der mindre grønt i Londons gourmetburgere. Det grønne består fx af stegte eller syltede løg eller andre få fermenterede ingredienser, som giver dybde til den samlede smagsoplevelse og en modvægt til de øvrige ofte lidt fede ingredienser. Det primære fokus er på modnet kød med masser af umami-smag, godt brød, fed ost og en god burgerdressing. Alle de steder, vi besøgte, har deres egen signatur-burgerdressing, som de ofte selv rører eller har sammensat.



"Hvis man virkelig har lyst til en burger, køber man ikke en wrap eller en salat".

Gavin Lucas,
grundlægger af BurgerShack, London.



Vi elsker burgere! I denne udgave af Fast Casual sætter vi derfor spot på burgeren anno 2020. Hvad sker der med smagen? Hvad sker der med de plantebaserede varianter? Hvilke oplevelser har du i vente med vores lækre brød?

Vi har også været en tur i burgermetropolen London, smagt os igennem de allerbedste burgerspots og med inspiration herfra udviklet nye spændende opskrifter, som du kan bruge på din menu. Vi præsenterer dig for vores mest populære burgerboller og for spændende nyheder – udviklet, så du kan imødekomme tendenserne på markedet. Det er alt sammen inspiration og viden til os, der vil mere med burgeren, derfor kalder vi denne udgave – FOR BURGER LOVERS ONLY.

God fornøjelse!

INDHOLD

Indsigter:

| | |
|---|----|
| London trends | 2 |
| Interview med Bastard Burgers – succes med Potato Burger Buns | 7 |
| Sådan får du succes med planteburger | 10 |
| Burgeren på festival | 12 |

Brød-oplevelser:

| | |
|---------------------------------------|----|
| Økologisk Brioche Burgerbolle | 5 |
| Brioche Style Burgerbolle | 5 |
| Potato Burger Buns | 8 |
| Sweet Potatobun | 11 |
| Cafébolle | 14 |
| Cafébolle m. ramsløg | 14 |
| Økologisk Cafébolle | 15 |
| Burgerbolle/125 sesam | 16 |
| Buffalo Burgerbolle | 16 |
| Brioche Burgerbolle | 17 |
| Produktoversigt Burger- og Caféboller | 18 |

Meget mere burgerinspiration på schulstadbakerysolutions.dk og brødbaren.dk

Flere steder i magasinet vil du se QR-koder ved opskrifter, artikler og film. Brug kameraet på din mobiltelefon og klik på linket der kommer frem, når kameraet har fundet QR-koden.



NYHEDER



3 HOTTE BURGERS FRA LONDON

Vi har udviklet tre lækre opskrifter på gourmetburgere: Southern Fried Chicken, Bacon Burger Butter Style & Veggie Style, alle med inspiration fra London – glæd dig.



55%

vil vælge en øko-burger
hvis muligt

Kilde: Opepl Analyse 19.11.2019



LIDT OG GODT

Man skal ikke besøge mange burgerjoints i London for at slå fast, at der findes en konge over alle burgerboller, nemlig briochen. Det smørbagte, søde brød er et godt match til det salte kød og fyld, og giver den smagsbalance, alle stræber efter i den perfekte burger. Netop indholdet af smør i briochen er helt i tråd med det billede, der ellers ses på Londons burgerscene. Her er størrelsen på burgerne generelt mindre end i Danmark – til gengæld er fedtindholdet højere, og burgerne komponeres ud fra devisen; hellere lidt, men godt – dvs. få ingredienser og smæk på smagen. Det gør ikke noget, at det er "great and greasy".

"Briochen er stadig "konge af burgerboller" på Londons mest populære top-burgersteder".

Gavin Lucas, grundlægger af BurgerShack, London.

BEST IN TOWN LONDON

Gavin Lucas' guide til de 5 bedste burgerspots i London



Burger & Beyond: Muligvis den bedste okseburger i London! www.burgerandbeyond.co.uk

Chik'n: Hvis du vil prøve byens bedste, stegte kylling i en burger. www.chikn.com

Dip & Flip: En sjov kombination af burgere og mormor-mad – super lækker. www.dipandflip.co.uk

Biff's Jack Shack: De bedste planteburgere, som selv folk der foretrækker kød elsker. www.biffsjackshack.com

Flank: Kun én burger på menuen, men til gengæld en særlig lækker fortolkning af en gourmet cheeseburger. www.flanklondon.com

NYHED BRIOCHE

ØKO

Briochen er mere populær end nogensinde, og derfor har vi selvfølgelig også bagt den efterspurgte bolle i en lækker, økologisk variant.



OPELVESEN

Den populære brioche i en flot økologisk variant. Lækker, blød og luftig bolle med en supersprød, papirtynd glaseret skorpe. Smager sødligt af smør med milde noter af karamel, vanilje og surdej. Krummen er cremehvid med små luftlommer og dufter ristet og let syrlig.

GOD TIL

Skab en perfekt smagskombination – brug bollen til fx friteret kylling eller kalkun eller som vegetarvariant med ristede svampe, rodfrugter eller falafel. Prøv også bollen til den klassiske oksekødsburger. Bollens søde smag matcher en kraftfuld ost som fx Manchego.

EKSTRA GODT

Varm bollen hel eller smørrist indersiden for at få en lækker nøddeagtig smag frem.

Økologisk Brioche Burgerbolle, skåret, ca. 80 g (215775)

NYHED BRIOCHE STYLE

Vores Brioche Style minder på mange måder om den traditionelle brioche – dog bagt uden smør, hvilket gør bollen til både et prisbevidst og vegansk alternativ.



44%

ønsker mere sæsonvariation i burgere

Kilde: Opepl Analyse 19.11.2019

OPELVESEN

En skinnende, mørkgylden, luftig briochebolle med en sød, mild krumme med strejf af karamel. I duften kombineres det syrlige og søde i noter af blomster og søde krydderier. Skorpen er spejlblank og tynd.

GOD TIL

Server bollen med syrlige ingredienser – gerne sammen med grøntsager med fyldig smag – fx syltede rødløg, brændte peberfrugter eller chilimayo.

EKSTRA GODT

Varm bollen og få en lækker, blød midte og sprød skorpe med let bid – eller grill den for at fremhæve noter af karamel og nød (især godt til en vegetarburger).

Brioche Style Burgerbolle, skåret, ca. 90 g (216250). Egnede til veganere.



POTATO BUN SUCCES

I Sverige finder du restaurantkæden Bastard Burgers, som har specialiseret sig i gourmetburgere. Bastard Burgers slog dørene op til den første restaurant i Luleå i 2016 og tæller i dag 28 restauranter med flere på vej. Konceptet er at satse på høj kvalitet i alt, hvad de gør, og strategien må siges at være en kæmpe succes.

Idéen om Bastard Burgers startede hos en lille gruppe venner, som syntes, at der manglede gode burgere i Luleå. I dag tæller kæden 400 ansatte, og flere nye restauranter er på vej.

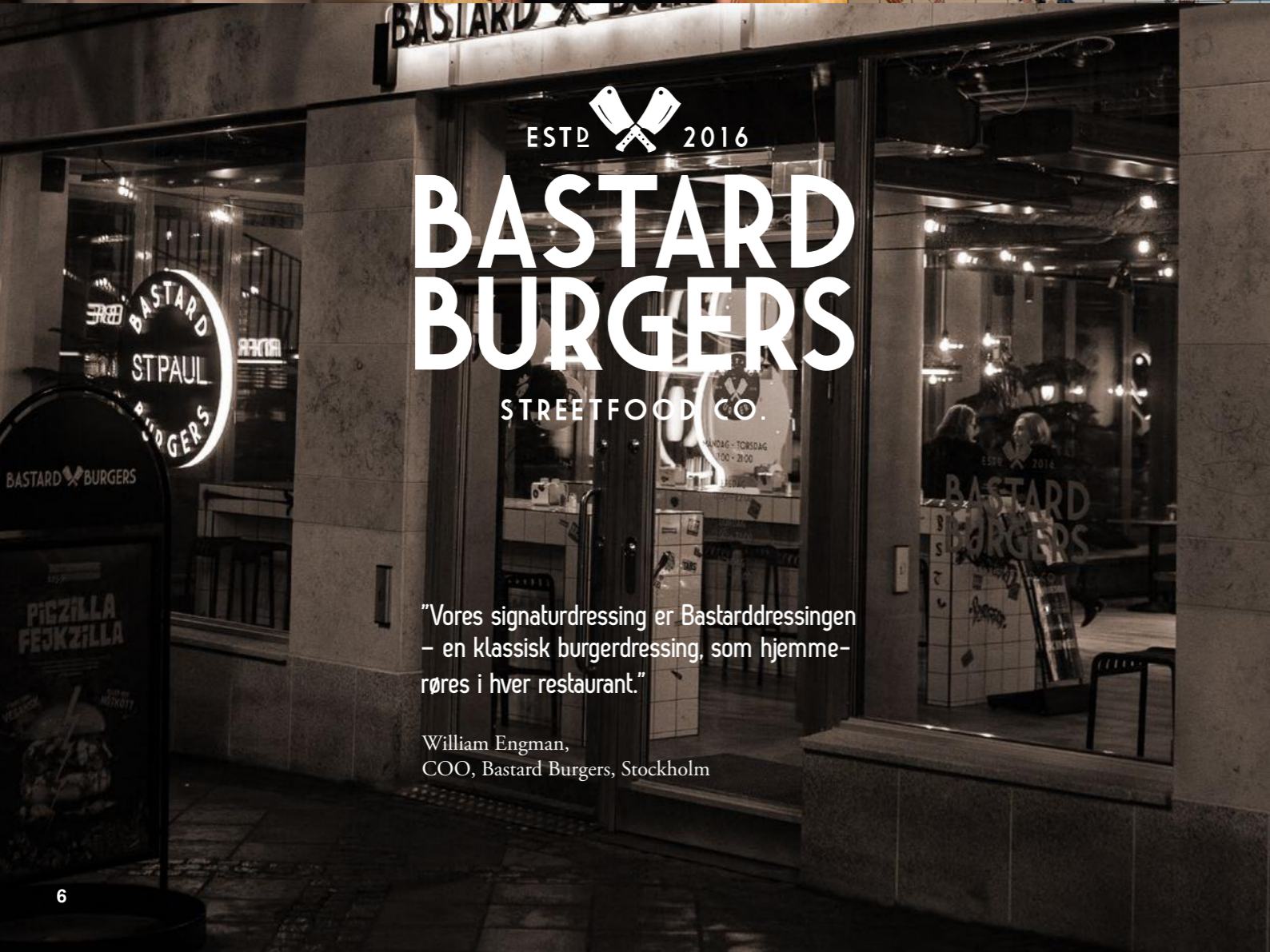
”Vores restauranter er indrettet efter devisen om et sted, vi gerne selv vil hænge ud. Vi har graffiti-inspireret kunst på væggene, men ellers er her ret enkelt – det er maden, der er i fokus. Vores ledetråde er; passion, kvalitet og kultur, og det gennemsyner alt – fra de råvarer vi vælger – til måden, vi behandler vores ansatte. Vi gør det ordentligt!”, fortæller William Engman, COO, Bastard Burgers.

Bastard Burgers har både burgere med kød, som udgør ca. 80% af salget og en vegansk menu, som udgør ca. 20% af salget. I storbyerne oplever de dog, at salget af de veganske burgere er oppe på 30%. Når Bastard Burgers kører kampagne på en af deres veganske burgere ser de, at salget fordobles uden, at salget af burgere med kød går ned. Det viser, at man med veganske burgere på menuen tiltrækker nye kundetyper, og at kunderne gerne vil det veganske.

”Vi tror på, at vi fremover vil sælge lige mange burgere med og uden kød. På brødsiden har vi valgt at anvende veganske Potato Burger Buns, således at smagsoplevelsen mellem burgeren med og uden kød er så ens som mulig. Den største fordel ved Potato Burger Buns er klart kvaliteten. Den har et godt bid, en luftig krumme og en smag, der er perfekt balanceret til alle vores burgere. Det er ganske enkelt et virkelig godt burgerbrød,” siger William Engman.



Se interviewet med Bastard Burgers:



ESTD 2016
BASTARD BURGERS
STREETFOOD CO.

”Vores signatordressing er Bastarddressingen – en klassisk burgerdressing, som hjemmerøres i hver restaurant.”

William Engman,
COO, Bastard Burgers, Stockholm

NEW POTATO BUNS



72 G

Et oplagt valg, hvis du ønsker den bløde, søde og luftige konsistens og samtidig vil matche ønsket om en plantebaseret mulighed på menuen. Potato Burger Buns har en unik blød struktur, der holder godt på saucer og fyld, og derfor er bollerne rigtig gode til alle typer burgere.

Perfekt til frokostburgeren, den håndholdte burger på farten eller hvis du også vil have plads til mange sideorders.

OPLEVELSEN

Inspireret af den amerikanske diner-bolle, bagt med kartoffer, som gør bollen blød, saftig og luftig – og giver en cremehvid krummestruktur med kort bid og tynd skorpe. Smagen og duften er en anelse syrlig og med let sødme fra kartoflerne. Potato Burger Buns er nemme at spise og et godt match til de fleste smage.

GOOD TIL

Matcher stort set alle smage. Minder om briocher med den lette sødme, men har ikke samme fedme. Egner sig især til syltede og salte råvarer, braiseret gris, den helt klassiske hakkebøf men også plantebaserede/veganske burgere.

EKSTRA GODT

Varm bollen helt igennem og få en let sprød skorpe og blød midte. Du kan også varme inder-siden på en pande, så den får en karamelliseret overflade, der får kartoffelsmag til at træde frem og giver en ekstra smagsoplevelse. Når bollen er varmet, løfter den sig og bliver luftig.

Potato Burger Buns,
ca. 72 g (200973). Egnet til veganere.

Potato Burger Buns,
ca. 80 g (214259). Egnet til veganere.

80 G

En burgerbolle, der egner sig til den store sult, fx når burgeren skal spises som aftenmåltid eller hvis du vil nyde en større burger uden sideorders.

78%
vælger af og til nye
smagsvarianter når de
vælger burger

Kilde: Opeopl Analyse 19.11.2019

HÅNDHOLDT 72 G

Back to basic oksekøds-burger – saftig og luftig Potato Burger Bun, smagfuldt modnet okse, ost, fermenteret løg & ketchup. Bare masser af fed umami smag.



LONDON SIDEORDERS

Sideorders er en god mulighed for ekstra indtjening, og de fleste kunder forventer, at du har et godt udvalg – især, hvis burgeren spises som aftenmåltid.

Tænk gerne ud af boksen og skab din egen signatur til klassiske favoritter – fx en lækker dip med nye smage og ingredienser til de klassiske fritter eller helt nye sideorders. Find masser af inspiration til London-inspirerede sideorders her:



“Potato Burger Buns har en smag, der er perfekt balanceret til alle vores burgere.”

William Engman,
COO, Bastard Burgers, Stockholm.

AFTENMENU 80 G

Braiseret Grisekæbe Burger – Potato Burger Bun tilfører sødme og fremhæver det møre, fyldige og salte kød. Syltede rødløg skaber kontrast, ristede løg giver crisp og dijonmayo en delikat kant og fedme.



KLIMABURGER

Prøv en eksotisk og overraskende gourmet planteburger. Bananblomster er en genial erstatning for animalsk protein. Smagen er neutral, så du bestemmer selv, hvor du vil hen smagsmæssigt. Bananblomsterne får en dejlig sprød tekstur, når de paneres og dybsteges.



72%
vil vælge en plante-
baseret burger igen

Kilde: Opeopl Analyse 19.11.2019



BAGOM MIKUNA

Line Damgaard er kok og en af tre ejere bag det veganske madkoncept MIKUNA. MIKUNA startede som café i Aarhus, men er i dag et 100% vegansk festival- og streetfood køkken. Line har udgivet kogebogen "FRI – vegansk mad fra cafe MIKUNA". I 2018 vandt MIKUNA konkurrencen om Danmarks bedste burger i konkurrence med alle burgere i Danmark – også dem med kød. Line er selv veganer på 11. år og elsker at lege med de plantebaserede råvarer – især at "plantificere" traditionelle kødretter.

MIKUNA



Line Damgaard

Sådan får du succes med planteburger på menuen

Overvejer du en plantebaseret burger på menuen? Eller mangler du inspiration til mere?

Line Damgaard har fem gode råd til den perfekte plantebaserede gourmetburger:

1. Sikr den gode konsistens.
2. Vælg det bedste brød.
3. Husk det sure, det salte og det søde.
4. Find det bedste kødalternativ.
5. Frist både vegetarer, veganere og kødspisere.

Line Damgaard har udviklet tre lækre opskrifter, så du nemt kan få plantebaserede burgere på din menu. Læs mere her:



SWEET POTATOBUN NYHED

Sweet Potatobun minder på mange måder om briocher men er plantebaseret og matcher tidens klimafokus og veggie trends. Samtidig er Sweet Potatobun helt sin egen med smagfulde stykker af den populære søde kartoffel.



OPELVELSEN

Amerikansk inspireret, bagt med rå søde kartofler og kartoffelflager, der gør brødet blødt og saftigt. Krumme-strukturen er luftig og har synlige stykker af sød kartoffel. Skorpen er tynd og let sprød med toner af blomst og karamel. Smagen er båret af de søde kartofler, god fedme og lette syrlige noter. En perfekt balance, der får det bedste frem i alle ingredienser.

GOOD TIL

Et godt match til modne oste, salte og kraftige smage fra fx stegt kød – men også til plantebaserede burgere med friturestegte råvarer, ananas og mango.

EKSTRA GODT

Kan enten ristes på indersiden for at få en lækker, let karamellisering eller varmes hel, så den får en blød og sød midte.

Er du på udkig efter Danmarks bedste veganske burgere?

Så følg i Line Damgaards fodspor og besøg fx:

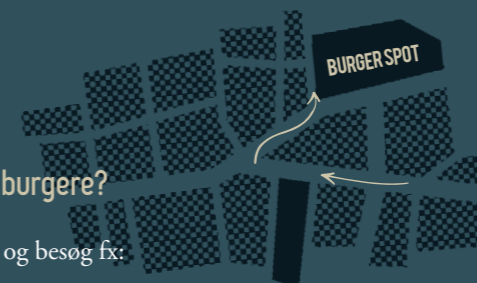
PL:NT – Reberbansgade 20, Aalborg.

Greenilicious – Magasin i Aarhus og Jægergårdsgade 34, Aarhus C.

Stacys Diner – Bådhaven 1, Køge.

Cafe Kosmos – Lottrupsgård 1, Odense C

Two Monkeys – Gothersgade 8f, København



Sweet Potatobun,
ca. 72 g (214774). Egnet til veganere.



BURGEREN PÅ FESTIVAL

Den gastronomiske mangfoldighed er en del af Smukfest-konceptet, og der skal være noget for enhver smag og pengepung. Den eneste regel er, at det skal være godt – lige meget om du napper en lækker gourmetburger på vejen eller har sat dig til bords med hvid dug på en af skovrestauranterne.

Maden er blevet en meget vigtig del af hele festivaloplevelsen. Som alt andet mad har også burgeren gennemgået en udvikling gennem årene på Smukfest. Der er forventninger til kvaliteten, og de er høje.

”Engang var det nok med en sesambolle, en bøf og noget iceberg – nu forventer vores gæster, at det skal smage af mere, og en velmagende burger kan fx bestå af en sød amerikansk

briochebolle, supergodt kød, go’ ost og en rigtig lækker hjemmerørt burgerdressing. Det skal være lækkerhed pakket ind mellem to stykker godt brød! Og så forventer vores gæster, at burgerboderne har en plantebaseret burger på menuen, og at de også kan få noget ordentligt plantebaseret brød,” fortæller Smukfests madsmed Jakob Buchbjerg.

Læs hele artiklen om Smukfest, hvor madsmed Jakob Buchbjerg bl.a. fortæller om:



Fotograf: Maria Refsgaard/Smukfest

- De krav Smukfest stiller til madboderne
- Hvilken mad, der altid hitter
- Hvad gæsterne forventer af en burger
- Hvordan fremtiden madmæssigt ser ud på Smukfest

Læs hele artiklen her:



Burgeren er oplagt eventmad. Det praktiske i at spise en burger på en festival og burgerens smagskombinationer af salt, surt og sødt gør den super populær, når musikken spiller på årets mange festivaler.

Café BRØD BARISTA PÅ SMUKFEST

”Vi har i mange år været med på Smukfest. Udover at vi sidste år bagte 45.000 rundstykker, har vi også haft en stor del af vores sortiment i spil, fordi vi leverer brød til festivalgæsterne morgen, middag og aften. Fra morgenbrød og burgerboller, til pølsebrød, paninier og tapasbrød. Vores Café Brød Barista på Smukfest giver os også en unik mulighed for at løfte sløret for nye produkter og teste dem af på gæsterne. Fx var sidste års festival en oplagt chance for at teste vores nye Potato Burger Buns lige der, hvor kunderne var og få deres umiddelbare feedback. Vi ved, hvad det kræver at levere brød til festivalerne – både i forhold til sortiment og logistik. Det gør os til en sikker leverandør for vores kunder.”

*Kim Mikkelsen,
Key Account Manager, Schulstad Bakery Solutions*

Skal din burgerbusiness med på festival?

Så kontakt din distriktschef og få gode råd og vejledning til de bedste festivalbrød.

MIKUNA valg af det gode festivalbrød

Line Damgaard fra MIKUNA har stor erfaring med sit veganske burgerkoncept på festivaler og streetfood-markeder. Her får du hendes fire tips til, hvad du skal tænke på, når du vælger burgerboller til en festival.

1. Mange festivaler har krav til økologi, så overvej økologiske burgerboller.
2. Mange festivaler tænker også plantebaseret, så sørg for også at have en plantebaseret bolle.
3. Vælg burgerboller, der er overskåret, så sparer I masser af tid.
4. Tø og server-konceptet egner sig godt til festivaler, hvor man kan have bollerne til at tø op på tørlagret, så de ikke fylder på køl eller frost.

Mikuna på NorthSide

”Jeg var med på sidste års NorthSide Festival, og vores plantebaserede burgere var et stort hit hos festivalgæsterne. Vores succes betød, at vi langt oversteg vores estimat for salg og vores grossist kunne ikke levere flere burgerboller. Vi endte derfor med at købe plantebaserede, økologiske burgerboller fra Schulstad Bakery Solutions og forelskede os totalt i brødet. Siden har vi haft Schulstad Bakery Solutions burgerboller med på alle festivaler.”

Line Damgaard, MIKUNA



SMUKFEST ELSKER BURGEREN

CAFÉ BURGERBOLLER


Vores populære caféboller er alle bagt i stenovn, som giver dem et rustikt udtryk. Perfekte, når du ønsker en sprød skorpe og en fyldig krumme.



Fish & Chips Burger – Sprød Øko Cafébolle giver mild kontrast til fedme og kraft i torsk med orly-dej. Sprøde jordkokker, syrlige syltede løg & frisk agurkedressing løfter den samlede smagsoplevelse.



Cafébolle 

Cafébolle m. ramsløg 

Øko Cafébolle   

OPLEVELSEN

Den nøglehulsmærkede cafébolle er bagt af fuldkornshvedemel, rugsigtemel og solsikkekerner. Vandindholdet i dejen kombineret med bagning i stenovn giver en flot, sprød skorpe, en åben poring i krummen og et hjemmebagt udseende. Smagen er let syrlig med en dejlig kombination af malt, let sødme og umami.

GOD TIL

Skaber en perfekt balance til de mere tunge smage – fx æg, bacon og pulled beef og de skarpe som fx rucola og forårsløg.

EKSTRA GODT

Varmes helt op for at få den fulde duft og smag af surdej. Kan også panderistes med en smule smør for at tilføre fedme og opnå en dybere smag og duft af rug.

En nordisk inspireret burgerbolle bagt i stenovn, så brødet får et lækkert, hjemmebagt udtryk. Bollen er bagt af durum, rugsigtemel, havreflager og ramsløg, der giver en fyldig, kompakt og anelse sej krumme – cremehvid med små lufthuller. Den er drysset med ramsløg og har en tynd, sprød skorpe, der er nem at bide igennem. En intens smag af ramsløg, hvede og rug, i kombination med den milde duft af løg, giver bollen sin umami.

Harmonerer godt med smage som fx trøffelmayo, dijonsennep, blåskimmelost eller karse, da bollens milde umami-duft er et godt match til de mere fyldige smage.

For at få den fulde smags- og duftoplevelse til at holde i længere tid kan man med fordel komme lidt olie eller smør på toppen, inden den varmes i ovnen.

Den økologiske cafébolle er bagt i stenovn af bl.a. rugsigtemel og havregryn. Vandindholdet i dejen kombineret med bagning i stenovn giver en flot og åben poring i den sandfarvede, fyldige krumme – et lækkert, hjemmebagt udseende og en tynd, sprød skorpe. Smagen er mild, ristet og en anelse sød – dufter dejligt af korn.

Med sin fyldige og tætte krumme egner cafébollen sig rigtig godt til plantebaserede/veganske burgere – fx til ristede svampe eller andre grønne ingredienser.

For at udvikle den fulde duft og smag kan bollen lunes i ovnen.

Cafébolle, skåret,
ca. 100 g (50000080). Egned til veganere.

Cafébolle m. ramsløg, skåret,
ca. 100 g (50000083). Egned til veganere.

Økologisk Cafébolle, skåret,
ca. 100 g (50000092). Egned til veganere.

Nøglen til en god burger ligger i valget af burgerbolle. Med Burger Business Builder hjælper vi dig med at vælge det rette brød.



Se hvilke burgerboller der passer bedst til din forretning:
schulstadbakerysolutions.dk



KLASSISKE BURGERBOLLER



Burgerbolle / 125 sesam



Buffalo Burgerbolle



Oksetværreb BBQ Burger – Brioche Burgerbollens flødeagtige og sødlige smag matcher det fede og kraftfulde kød. Kålrabi med peberrodssmag og pisket dobbeltfløde tilsmalet med citron giver friskhed og kontrast.



60%
mener god smag og friskhed gør en burger ekstra god

Kilde: Opeopl Analyse 19.11.2019

Brioche Burgerbolle

OPLEVELSEN

En klassisk burgerbolle drysset med knasende, sprøde sesamfrø. Smagen er sød og ristet med et strejf af vanilje og let frugtsødme. Samtidig tilfører sesamfrøene smagsoplevelsen en let bitterhed og god fedme. Den elfenbenshvide krumme er luftig og let med en blød skorpe. Duften er mild, rund og ristet.

GOD TIL

En virkelig god bolle til kød, der er nemt at spise – fx hakket kød, mør flæskesteg eller tyndt skåret kød og fede oste. Prøv den også med grillet oksekød, ristet bacon og en god mayo blendet med grønne ærter.

EKSTRA GODT

Få det fulde ud af smagen ved at riste bollen godt på indersiden, så den får en let, karamelliseret overflade. Dette tilfører let syrlighed og en bitterhed, som er et godt match til de fleste burgere.

Burgerbolle /125 sesam,
skåret, ca. 82 g (80302524). Egnet til veganere.

En ekstra stor burgerbolle med en tæt og creme-hvid krumme. Brødet er drysset med sprøde hvedegryn i et karakteristisk mønster. Smagen er syrlig sød og ristet med noter af mandel og vanilje. Duften er ristet og sød udenpå med strejf af lys øl indeni.

Harmonerer godt med krydrede og sødlige ingredienser; fx hummus, teriyakisauce, honning-sennep samt pulled kalkun eller kylling – og gerne fed ost.

Bollen er ekstra god, når den lunes, så brødet bevarer sin fulde saftighed og smag af surdej.

Buffalo Burgerbolle,
skåret, ca. 90 g (80303132). Egnet til veganere.

En klassisk brioche, bagt med smør for at opnå den perfekte bløde bolle med en mild, flødeagtig og sødlig smag. Bollen har en krydret, gul og frugtagtig krumme med god fylde og en mørk gyldenbrun skorpe. Duften af smør udenpå og syrlig, frisk indeni.

Passer perfekt med salte smage – fx bacon eller en god krydret bøf med karamelliserede løg. Brug gerne frisk kål vendt i en fed/syrlig dressing for at skabe balance.

Rist indersiden for at opnå den fulde brioche-smag. Bollen behøver ikke smør under ristning, da den er bagt med masser af smør. Kan også dampes for at få de syrlige smagsnoter i spil.

Brioche Burgerbolle,
skåret, ca. 110 g (58701014)

BURGER 20 DRESSING 40Z

Enhver succesfuld burgerjoint har sin egen burger-dressing! Det er en nem måde at skabe sin helt egen signatur, som enten går godt til én burger eller passer på tværs af dit menukort.

Find opskrifter og
bliv inspireret her:



BURGER- OG CAFEBOLLER



Fuldkornsburgerbolle, skåret

80302534 · Ca. 80 g/125 mm · 30 stk.
Tø og server



Grove Buffalo burgerbolle, skåret

80303124 · Ca. 90 g/125 mm · 48 stk.
Fra frost: 2 min. ved 180°C



Buffalo Burgerbolle, 90 g, skåret

80303132 · Ca. 90 g/125 mm · 48 stk.
Fra frost: 2 min. ved 180°C



Sandwichbolle/90, lux, skåret

80302506 · Ca. 45 g/90 mm · 72 stk.
Tø og server



Burgerbolle/100, sesam, skåret

80302532 · Ca. 53 g/100 mm · 48 stk.
Optøet: 1½-2 min. ved 200°C



Burgerbolle/125, sesam, skåret

80302524 · Ca. 82 g/125 mm · 24 stk.
Optøet: 1½-2 min. ved 200°C



Burgerbolle m. grillmærker, skåret

1676 · Ca. 77 g/100 mm · 48 stk.
Tø og server



Brioche burgerbolle, skåret

58701014 · Ca. 110 g/125 mm · 24 stk.
Fra frost: 2 min. ved 180°C



Premium Brioche hamburger bolle, skåret

26845000 · Ca. 75 g/115 mm · 60 stk.
Tø og server



Brioche burgerbolle, glaseret, skåret

1502 · Ca. 72 g/100 mm · 48 stk.
Tø og server



Sliders m. sesam, skåret

80303088 · Ca. 22 g · 180 stk.
Tø og server



Glutenfri burgerbolle

1201075 · Ca. 100 g/125 mm · 20 stk.
Tø og server



Cafébolle, skåret

50000080 · Ca. 100 g/125 mm · 35 stk.
Tø og server



Cafébolle m. sesam, skåret

50000081 · Ca. 100 g/125 mm · 35 stk.
Tø og server



Cafébolle m. ramsløg, skåret

50000083 · Ca. 100 g/125 mm · 35 stk.
Tø og server



Cafébolle m. skyr, skåret

50000090 · Ca. 100 g/125 mm · 35 stk.
Tø og server



Surdejs Cafébolle, skåret

50150083 · Ca. 100 g/125 mm · 35 stk.
Tø og server



Økologisk Cafébolle, skåret

50000092 · Ca. 100 g/125 mm · 46 stk.
Tø og server

**Brioche Style Burgerbolle, skåret
Egnet til veganere**

216250 · ca. 90 g/110 mm · 30 stk.
Tø & server

Økologisk Brioche Burgerbolle, skåret

215775 · ca. 80 g/115 mm · 45 stk.
Optøet: ca. 2-3 min. ved 180°C

**Sweet Potatobun, skåret
Egnet til veganere**

214774 · ca. 72 g/100 mm · 40 stk.
Tø & server

**Potato Burger Buns, skåret
Egnet til veganere**

200973 · ca. 72 g/100 mm · 40 stk.
Tø & server

**Potato Burger Buns, skåret
Egnet til veganere**

214259 · ca. 80 g/115 mm · 30 stk.
Tø & server

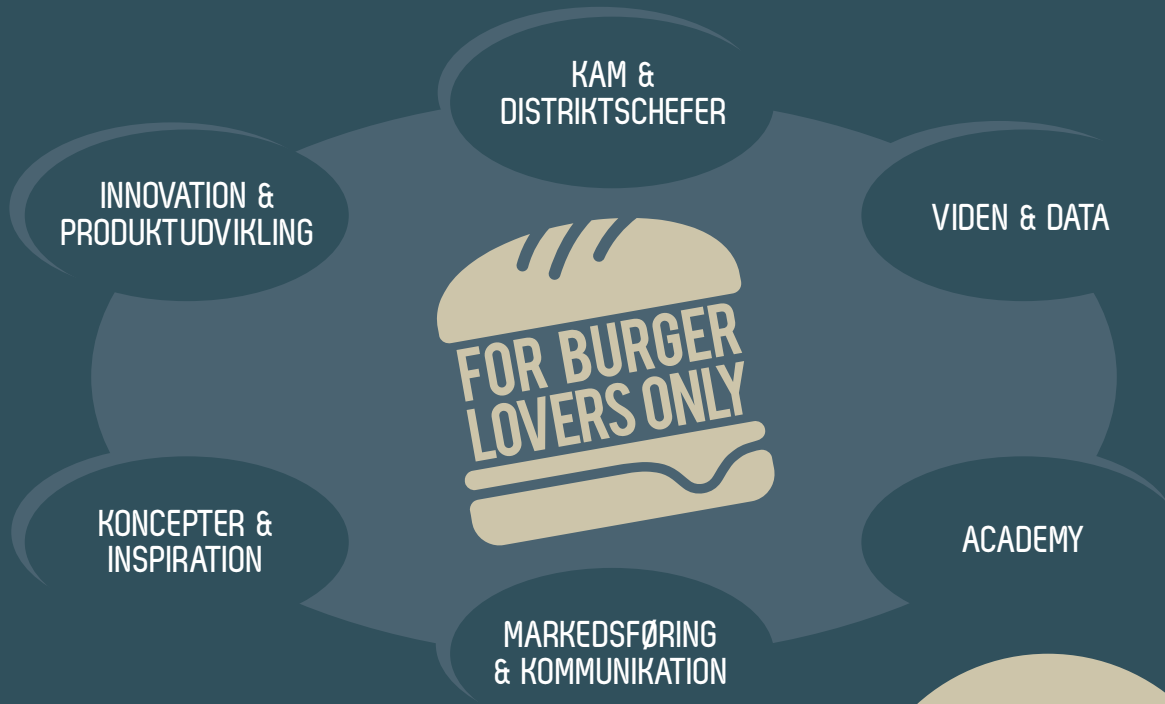
Tilmeld dig på brødbaren.dk og få nye indsigter, gode historier og ideer til dine burgerserveringer:



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 sparingspartner, 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.



Vi håber, du har fået et rigtig godt indblik i markedet for burgere. Du er altid velkommen til at kontakte os for rådgivning om, hvordan du sammensætter dit udvalg af burgerboller og optimerer din forretning.

Vores Burger online univers udvikler sig hele tiden. Følg med på brødbaren.dk



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

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

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

John Ibsen
Distriktschef Sydsjælland,
Falster & Bornholm
Mobil: 23 68 51 12
john.ibsen@lantmannen.com

Kenn Olsen
Distriktschef
Nordsjælland
Mobil: 51 28 01 41
kenn.olsen@lantmannen.com

Pia Løvgren Sørensen
Distriktschef
Hovedstaden
Mobil: 40 44 95 25
pia.lovgren.sorensen@lantmannen.com

Jeanette Müller
Distriktschef
Convenience
Mobil: 29 40 71 48
jeanette.muller@lantmannen.com

