

— KokkeStærke —

Under Værker

— by Schulstad —



BRØD
DER BYDER PÅ
overraskelser

GROFT SAGT:
Vi **ELSKER**
brød med mere
STRUKTUR

SAFT & KRAFT
På aftenkortet

Skab egen ID
med rådej

FRA RØG
OVER ØL
til injektion

Håndværk til Håndværk

Velkommen til

Menustærkt Bagværk

– fremstillet og udviklet af håndværksstærke BAGmænd.
Et ildsjæle-team af stolte Bagermestre og Svende,
eksperimenterende produktudviklere, sensorikere,
nytænkende kokke og trendspottende menumagere.
Vores udgangspunkt er naturens råvarer plus bagerfaglige
grundteknikker, og vi kalder det:

Menu Talk

med Appeal, Karakter og Stemning
lige ud af brødposen.

KokkeStærke UnderVærker
løfter menuen.
Med mere appeal, mere
karakter og mere stemning!

Vores **bagværk** er gjort
menustærkt for at gøre det
mere dig og mere **menustyle**.
Det betyder mere **APPEAL**
gennem visuelle menu-
inspirationer, mere kant og
KARAKTER på et ambitiøst
restaurantniveau – til gavn for
den gode **STEMNING** dine
gæster nyder at opleve, når de
spiser hos dig. Gør dig derfor
klar til at forkæle dine gæster
morgen, middag, aften
og derimellem...

Derfor er sortimentet inddelt, på en døgnvenlig
måde, med en mission om at løfte menuen
og forkæle dine gæster med

Menustærkt Bagværk

til

MORGEN kortet	side 06
FROKOST- & TAVLE kortet	side 18
AFTEN menuer	side 36
KAFFE elskere	side 64
GLUTENFRIE gæster	side 68
ØKO fans	side 72
DIY med RÅDEJ	side 76
SORTIMENT	side 84

MUSTHAVE TIL MORGEN- SULTNE OG GASTRO TURISTER!

Det bugner med **REJSELYSTNE TURISTER** med særlig interesse for danske kulinariske **OPLEVELSER**. Det forpligter på menuen og kalder på godt håndværk, også når det gælder '**DANISH PASTRY**'. Forkæl alle sanser med den **KARAKTERISTISKE** og **KNASENDE** kontrastfornemmelse, der opstår, når **24 LAG** sender **100% SPRØDE** og mundvandsgivende vibes til menukortet.



Menu Style

København**er**birkes
& Spandauer
med turistappeal
– serveret med
morgenkærligt te-shot
af iskold mango-te med ingefær!

EARLYBIRD KOMPLET, SÅ FUGLENE SYNGER!

Menu Style

Himmerrigs-Brunch til 2:

Minicroissant
med Brie, salat og rabarber

RugGranola
på skyryoghurt

Brunchpølse
på spyd

Blødkogt æg

Morgenstykke
til æblekompot, Nutella & smør på sten

Morgenjuice
a la Champagne

GodMorgenBrød til Earlybirds, hele BrunchBrød & Turist elsket Danish Pastry

Her finder du et mildt og
MORGENKÆRLIGT udvalg af

Morgenstykker
Birkesfryd
Croissanter
Wienerbrød

som fx

Spandauere
Superflotte Buffetbrød

til skær-selv for dine gæster ved fx

brunchbuffeter og
morgen-selvhentere.

Gør det nemt
for din morgen-tjener!

Menustærkt Bagværk



Varenr: 50150080

Surdejsstykke

Bag og server

Bages direkte fra frost. Bages 11 min. ved 190°C.
Klar til servering efter ca. 15 minutter.

Vægt pr. stk. ca. 75 g / Stk. pr. karton 40



Varenr: 50150081

Surdejsgræskarstykke

Bag og server

Bages direkte fra frost. Bages 11 min. ved 190°C.
Klar til servering efter ca. 15 minutter.

Vægt pr. stk. ca. 75 g / Stk. pr. karton 40



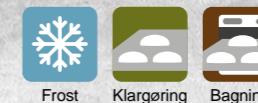
Varenr: 50150092

Groft Surdejsstykke m. chia og hirsefrø

Bag og server

Bages direkte fra frost. Bages 11 min. ved 190°C.
Klar til servering efter ca. 15 minutter.

Vægt pr. stk. ca. 75 g / Stk. pr. karton 40



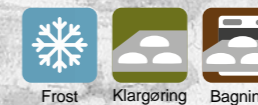
Varenr: 50150075

Birkesfryd

Bag og server

Tages direkte fra frys og afbages i forvarmet ovn.
Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C.

Vægt pr. stk. ca. 90 g / Stk. pr. karton 36



**Varenr: 5000095****Buffetbrød, lys****Bag og server**

Tages direkte fra fryser. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C.

Vægt pr. stk. ca. 350 g / Stk. pr. karton 15

Frost Klargøring Bagning

**Varenr: 5000096****Buffetbrød mørk****Bag og server**

Tages direkte fra fryser. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C.

Vægt pr. stk. ca. 350 g / Stk. pr. karton 15

Frost Klargøring Bagning

**Varenr: 4561****Rustikt landbrød gigant****Tø & Bag**

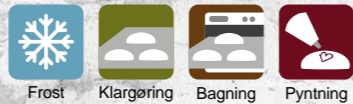
Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 750 g / Stk. pr. karton 14

Frost Optøning Klargøring Bagning

**Varenr: 80216****Mini Spandauer m. creme SG****Bag og server**

Tages direkte fra fryser og afbages i en forvarmet ovn. Bages i 15 min. i varmluftsovn ved 190°C. Produkterne afkøles i 15 min. inden dekoration. Bagte produkter bør spises indenfor 24 timer efter bagning.

Vægt pr. stk. ca. 43 g / Stk. pr. karton 120

Frost Klargøring Bagning Pyntning

**Varenr: 5270040****Mini Thebirkes m. remonce SG****Bag og server**

Tages direkte fra fryser og afbages i en forvarmet ovn. Bages i 15 min. i varmluftsovn ved 190°C. Bagte produkter bør spises indenfor 24 timer efter bagning.

Vægt pr. stk. ca. 36 g / Stk. pr. karton 112

Frost Klargøring Bagning

**Varenr: 17904001****Smørcroissant****Bag og server**

Produkterne bages frosne i forvarmet ovn på 170-190°C i ca. 21 min. Ovne varierer, så om nødvendigt tilpas tiden indenfor de angivne bage-temperaturer. Lad produkterne køle let af før servering. Produkterne kan også optøs i 15 min. forud for bagning.

Vægt pr. stk. ca. 70 g / Stk. pr. karton 48

Frost Klargøring Bagning

**Varenr: 17305000****Mini mix Croissant****Mini Croissant Abrikos, Mini Croissant Hasselnødder og Chokolade, Mini Croissant med marcipan****Bag og server**

Produkterne bages frosne i forvarmet ovn ved 170-190°C i ca. 15 min. Ovne varierer, så om nødvendigt tilpas tid og temperatur indenfor de angivne bage-temperaturer. Lad produkterne køle let af før servering. Produkterne kan også optøs i 15 min. forud for bagningen. Vær opmærksom på at croissant-dej tør hurtigt op.

Vægt pr. stk. ca. 43 g / Stk. pr. karton 108

Frost Klargøring Bagning

**Varenr: 21860000****Pain au chocolat****Bag og server**

Produkterne bages fra frossen stand i forvarmet ovn ved 170-190°C i ca. 21 min. Ovne varierer, så tilpas tiden indenfor de angivne bage-temperaturer. Lad produkterne køle let af før servering. Produkterne kan også optøs i 15 min. forud for bagningen.

Vægt pr. stk. ca. 75 g / Stk. pr. karton 48

Frost Klargøring Bagning



RUG RYKKER

Menu Talk

RUG i rugbrød er **KORNETS KONGE**. Det mætter, ser indbydende ud og emmer af **DANSK MADKULTUR** før, nu og fremadrettet. Gå planken ud og server klassiske og **NYFOR-TOLKEDE VERSIONER** – fx som **FROKOSTPLANKER**. Brug fx tendensen om den moderne og fuldkornsrigtige måde og **BYG OP** på **HELE SKIVER RUGBRØD**.



**GROFT SAGT
VI ELSKER BRØD
MED MERE
STRUKTUR**

Menu Style

Frokostplanke
med smørrebrød

'Sol over Gudhjem'
Rugbrød med sild og rå æggeblomme

'TatarRugbrød'

PANDE SERVERET PROTEIN POWER

Menu Style

Pandeserveret
Rugbrødsomelet
med smørristet rugbrød
og sennepsmayo

HUSETS FROKOST BURGER

Menu Style

Grill-ristet Brioche
pakket med roastbeef – stegt foie gras
– reduceret kompot
sprødt grønt & et stæk glace



DIREKTE FRA STENOVNEN GIVER GOD KARMA

Menu Talk

SMAGEN AF GOD SKORPE

Så lagde du igen vejen forbi 'gode gamle MAILLARD', der handler om BRUNINGSREAKTIONEN, som dannes på brødværkets skorpe, når kulhydrater KARAMELLISERER gennem reaktion med proteiner ved opvarmning. Det er PRÆCIS dét, der giver skorpen KARAKTERFULD SMAG.

Men her kan vi faktisk ikke dy os for at inspirere dig til at trykke 'MAILLARDSPEEDEREN' lidt mere i bund, når du fx griller eller rister dit brød, før det serveres, smøres eller anrettes.

Menu Style

StenovnsSandwich

lavet på Cafébolle med Ramsløg
Fyld af svampe-aioli, skiver af
grillet højreb, syltet rødløg & salat

Rodfrugtfritter

Rugbrød til frokostplanker Stenovnsbrød til tapas, salater, sandwich- og burgerjoints



En god frokost kræver godt rugbrød

– ikke mindst som underværk for rigtig dansk smørrebrød, silden og solen over Gudhjem. Derfor har vi samlet en kokkeudvalgt serie af kernespækkede rugbrødsvarianter.

Italiensk-inspireret helbrød, der er bagt i stenovn, og som går godt til tapas for 2, fyldige salater, frokostanretninger og cremede supper. En hyldest til det nynordiske køkken med 'nordiske gude-brød', der er lavet på hvede, byg og rug – stenovnsbagt og perfekt til fx grillet pariserbøf på nordisk vis med råsyltet rødbede.

Og naturligvis et Bagværk, der egner sig til dine Singleserverede BurgerJoints, Lækre Caféboller og Fyldige Frokostsandwich.



Menustærkt Bagværk



Varenr: 5000082

Cafébolle m. chili, skåret

Tø & Server

Optøs på en bageplade ved stuetemperatur i ca. 1 time eller i plastpose natten over på køl. Produkterne er herefter klar til servering. Kan bages max 5 min. ved 190°C i varmluftsovn.

Vægt pr. stk. ca. 100 g / Stk. pr. karton 35



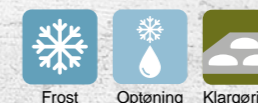
Varenr: 5000083

Cafébolle m. ramsløg, skåret

Tø & Server

Optøs på en bageplade ved stuetemperatur i ca. 1 time eller i plastpose natten over på køl. Produkterne er herefter klar til servering. Kan bages max 5 min. ved 190°C i varmluftsovn.

Vægt pr. stk. ca. 100 g / Stk. pr. karton 35



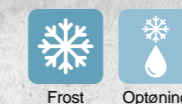
Varenr: 5000079

Fuldkorns Cafébolle m.chia og hirsefrø, skåret

Tø & Server

Optøs på en bageplade ved stuetemperatur i ca. 1 time eller i plastpose natten over på køl. Produkterne er herefter klar til servering. Kan bages max 5 min. ved 190°C i varmluftsovn.

Vægt pr. stk. ca. 100 g / Stk. pr. karton 46



Varenr: 4448

Thor stykke

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur, eller natten over på køl. Bages 11 minutter ved 190°C varmluft i forvarmet ovn. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 110 g / Stk. pr. karton 50





Varenr: 4447

Balder stykke

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur, eller natten over på køl. Bages 11 minutter ved 190°C varmluft i forvarmet ovn. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetempertur.

Vægt pr. stk. ca. 110 g / Stk. pr. karton 50



Varenr: 4453

Loke stykke

Tø & Bag

Tages direkte fra frost og bages i 11 min. ved 190°C varmluft i forvarmet ovn.

Vægt pr. stk. ca. 110 g / Stk. pr. karton 50



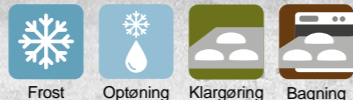
Varenr: 4451

Thor rustik landbrød, grov

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 450 g / Stk. pr. karton 20



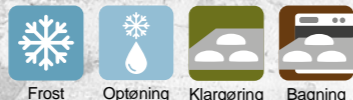
Varenr: 4450

Balder rustik landbrød

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 450 g / Stk. pr. karton 20



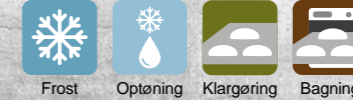
Varenr: 4455

Loke rustik landbrød m. græskarkerner

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 400 g / Stk. pr. karton 20



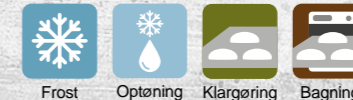
Varenr: 50100014

Filone, grov

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 483 g / Stk. pr. karton 10



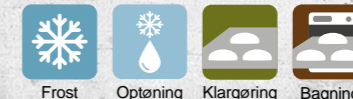
Varenr: 80498

Filone Havre

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 635 g / Stk. pr. karton 8





Varenr: 71700520

Økologisk rugbrød multigrain

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 1/2 døgn ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 25 min. i varmluftsovn ved 160°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 790 g / Stk. pr. karton 12



Varenr: 80324

Solsikkerugbrød

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 1/2 døgn ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 25 min. i varmluftsovn ved 175°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 1100 g / Stk. pr. karton 8



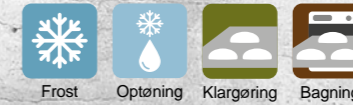
Varenr: 80303124

Grove Buffalo burgerboller, skåret

Tø & Bag

Optøs i 3-4 timer i lukket pose ved stuetemperatur. Bages ved 200°C (varmluft 180°C) i ca. 2 min.

Vægt pr. stk. ca. 90 g / Stk. pr. karton 48



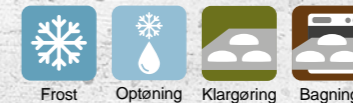
Varenr: 80303132

Buffalo burgerboller, skåret

Tø & Bag

Optøs i 3-4 timer i lukket pose ved stuetemperatur. Bages ved 200°C (varmluft 180°C) i ca. 2 min.

Vægt pr. stk. ca. 90 g / Stk. pr. karton 48



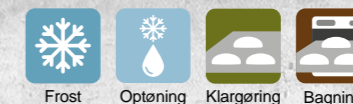
Varenr: 58701014

Brioche burgerbolle

Tø & Bag

Blød brioche burgerbolle bagt med smør. Optøs i 3-4 timer i lukket pose ved stuetemperatur. Bages ved 200°C (varmluft 180°C) i ca. 1-2 min.

Vægt pr. stk. ca. 110 g / Stk. pr. karton 24



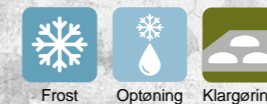
Varenr: 1502

Brioche burgerbolle, glaseret, skåret

Tø & Server

Blød brioche burgerbolle bagt med smør. Lad brødene ligge i et lag og optø i ca. 1 time ved stuetemperatur før tilberedning.

Vægt pr. stk. ca. 72 g / Stk. pr. karton 48



KOM GODT FRA START MED STARTERS

”Undervurder **ALDRIG** bagværkets betydning for den **TOTALE SPISEOPLLEVELSE** fra start til slut og derimellem!”. Byd dine gæster velkommen med indbydende ’gæstebud’ som Appetizere, Smagfulde Brødkurve, Lækre Tapenadebrød, Sprøde Bruschetta-Bites, eller hvad med et Umamizat ’CheeseTwist on Cocktail’ som din næste SnackAdventure.



Menu Style

KuvertBrød

med Krasbørstige smørvarianter
fx pisket smør med peberrod
& gin-smør med kværnet enebærkorn



Menu Style

Twister af rådej
med rogn, fraiche og dild
En indbydende appetitvækker!

Menu Style

Chèvre Chaud
som dessertost, gratineret gedeost
på grillet brød med brændte valnødder
& rosmarinhonning



RUSK OP I BRØD KURVEN



Tip: Brødene er formet af vores rådeje, der inkluderer en udrullet og kokkepraktisk rådejsplade. Alle er lavet i 'kuvert-format' á ca. 45 gram og er smagsat, så de passer til de fleste aftenmenuer med fisk, suppe, kød, grønt og ost. Anret fx som dagens brød, 2 og 2, så gæsterne får smag for brødkontraster. Gør fx plads til pisket løvstikkesmør, peanutsømør eller æblerørt smør i brødkurven.

Skab egen ID med rådej. Lad brødet tage scenen, mens gæsterne venter og som nydelse gennem hele måltidet. **OVERRASK DEM.** Fornøj dem. Glæd dem. **GIV DEM NOGET AT SNAKKE OM.**

Her får du 6 bud på **OVERRASKENDE** kuvertbrød, der får brødkurven et **GOURMETGEAR** op.

DEN LAKRIDS KRYDREDE

Tip: Inviter dine gæster på 'gør-det-selv-snobrød-ved-bålfadet' som velkomst. Du kan sagtens bruge samme brødskrift som her med anis og fennikel – bare sat på en større løvfaldspind.

Menu Style

Snobrød for voksne

Rådejen er med saft og kraft æltet med stødt fennikel og stødt anis, inden den er snoet om en Lakridsrod

2 BRØD SURPRISE



Menu Style

De Injekterede

Med en mørk og lys rådej kan du fx lave en mørk version med løgkompot og en lys version med tomat- og hybenrelish



Menu Style

Røget Fougasse

En rigtig lille mønsterbryder. Her har vi taget en rådejsplade og mønstret den som en klassisk fransk fougasse i miniversion. Den er bagt og har sidenhen fået et røgstrejf af løvtræ og enebærkviste



DEN RØGEDE



Menu Style

Øldrejet Æbleskive

Med inspiration fra en orlydej og med en rådej ved hånden, kan du fremtrylle en æbleskive med salt, malt og humlet smag til brødkurven



DEN ØLBASEREDE

DEN SALT BAGTE



Menu Style

Sprøde Saltstænger

I saltstænger anno 2018 er rådejspladen tilført dehydreret citronskal – penslet og vendt i en kombi af chiafrø og sort salt. Perfekt til Fisk, Ost & Mocktails

1-2-3 AFTEN BURGERE

AFTENGÆSTEN har høje gastronomiske forventninger og vil gerne betale prisen, når overraskelsen og oplevelsen er højere end forventet. Vi har 'aften-tourneret' 3 **LUKSUS BURGERE** til den glutenfri, grønne og kødglade gæst.



Menu Style

Glutenfri burger

Glutenfri burgerbolle med Braiseret Unghane, Fermenteret Kimchi & Røget Mayo – serveret med edamame, gomasalt og juliennefrit af rodfrugter

Menu Talk

DEN GLADE UDEN GLUTEN

Antallet af GLUTEN-SENSITIVE gæster vokser. Strukturfyldt og saftigt GLUTENFRIT bagværk er til gæster, der fravælger glutenprotein, men elsker gode gourmetoplevelser.

Derfor er den GLUTENFRI AFTEN-BURGER komponeret af fyldig unghane, der får syrligt modspil af fermenteret og chilidrejet kimchi.

Menu Talk

DEN KØDLYSTNE

En aftenburger med superintens rossinisauce, trøffel og madeira er lige dét, der gør, at burgeren oser af aften. Sauce ledsager en gourmetægte steakburger lavet på krogmodnet filet – lagt i en koldhævet saltbolle, der er lavet på rådej. Burgeren afrundes og saftiggøres af sprøde, anissyltede rødlog, umamisat tomatmarmelade og blade af palmekål.



Menu Style

Krogmodnet steakburger
koldhævet burgerbolle af rådejsplade
med Rossini Sauce, tomatmarmelade
og blade af palmekål
– serveret med salt-brændte
kartofler i halve med drys af rosmarin

Menu Style

Vegetarisk BBQBrioche
med Grillgrønt, Mojo,
Gouda og Bearnaise
– serveret med stænger af sweet potato

Menu Talk

DEN VEGETAR GRØNNE

Det bugner af gourmet-vegetariske ryk på madscenen. Med vores Brioche hæver vi den vegetariske overligger og går gourmet-grønt til værks med årstidens grillede grøntsager og en BBQkrydret mojo.

Prøv fx Dijonnaise-coleslaw eller en ægte bearnaise, der er godt fyldt med frisk estragon.



Menu Style

Suppe til Natmad
med sprødt Kuvertbrød

LATE NIGHT FOOD



SURDEJ PÅ MENUEN

Menu Talk

Brød bagt på surdej giver en STÆRK KRUMMESTRUKTUR, en SYRLIG SMAGSDYBDE og en FUGTGIVENDE KONSISTENS, der får surdejsbrød til at holde sig FRISK i lang tid.

Vores SIGNATUR-SURDEJ har mere end 2,5 år på bagen – opskriften er naturligvis hemmelig, men vi kan afsløre, at den er sammensat af hvedemel, rugmel, durum og 3 forskellige surdejskulturer. Det giver en afbalanceret og nuanceret smag, en mild syrlighed og en sej og blank krummestruktur, der gør det til en helt særlig sanseoplevelse.

At bage med surdej er den autentiske, oprindelige og naturlige vej til bagværk af høj kvalitet.



Menu Style

StarterSnacks
Surdejsbaguette a la Bruschetta

Menu Style

**SurdejsStjernes kud på
Rustikt brød**
med spirende surdejskerner
Pankopaneret torsk
med hvidvinsdampede
limfjordsmuslinger og krebsemayo



Menustærkt Bagværk



Varenr: 23507411

Speltbrød, mørkt

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 500 g / Stk. pr. karton 12



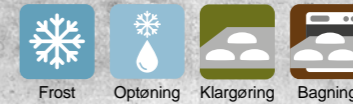
Varenr: 50150091

Surdejs Sandwich m. spirede kerner, skåret

Tø & Server

Optøs på en bageplade ved stuetemperatur i ca. 1 time eller i plastpose natten over på køl. Produkterne er herefter klar til servering. Kan bages max. 2 min ved 190°C i varmluftsovn.

Vægt pr. stk. ca. 120 g / Stk. pr. karton 42



Varenr: 50150082

Surdejsbaguette ca. 35 cm

Bag og server

Bages direkte fra frost, ca. 11 min. ved 190°C. Klar til servering efter ca. 15 min.

Vægt pr. stk. ca. 250 g / Stk. pr. karton 22



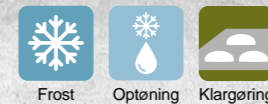
Varenr: 50000088

Rustik kuvertbrød, lys

Tø & Server

Optøs på en bageplade ved stuetemperatur i ca. 1 time eller i plastpose natten over på køl. Produkterne er herefter klar til servering. Kan bages max. 2 min ved 190°C i varmluftsovn.

Vægt pr. stk. ca. 40 g / Stk. pr. karton 100



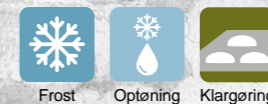
Varenr: 50000087

Rustik kuvertbrød, grov

Tø & Server

Optøs på en bageplade ved stuetemperatur i ca. 1 time eller i plastpose natten over på køl. Produkterne er herefter klar til servering. Kan bages max. 2 min ved 190°C i varmluftsovn.

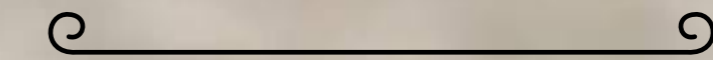
Vægt pr. stk. ca. 40 g / Stk. pr. karton 100



For dig der har brug for sødt til kaffekortet...

en kagebid på frokosttallerkenen, praktisk picnic-kage eller simpelt-
hen har SøndagsKagebord? Så byder vi på et lille kaffematchende
sortiment af muffins og chokoladetætte brownies, der fx er velegnet
til at smagsætte og pirre med iscreme, bær, ganacher, mousse,
ristede peanuts, havsalt, vilde urter osv.

BAGVÆRK TIL KAFFE ELSKERE



**Søde islæt til kageborde,
Picnics eller AfternoonTea**

Menustærkt Bagværk



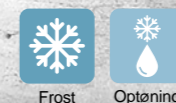
Varenr: 74008027

Blåbær muffin, single pakket

Tø & Server

De færdigbagte Muffins skal blot optøs ca. 1 time før servering. Kan dog med fordel lunes i 2-3 min. før servering.

Vægt pr. stk. ca. 82 g / Stk. pr. karton 35



Frost Optøning



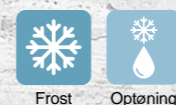
Varenr: 74008026

Chokolade muffin, single pakket

Tø & Server

De færdigbagte Muffins skal blot optøs ca. 1 time før servering. Kan dog med fordel lunes i 2-3 min. før servering.

Vægt pr. stk. ca. 82 g / Stk. pr. karton 35



Frost Optøning



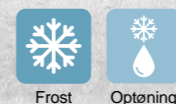
Varenr: 80477

Brownie

Tø & Server

De færdigbagte produkter er klar til brug efter optøning.

Vægt pr. stk. ca. 69 g / Stk. pr. karton 32



Frost Optøning



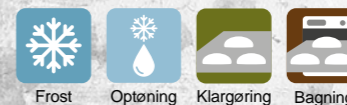
Varenr: 74008024

Muffindej m. chokolade

Tø & Bag

Chokolade Muffindej optøs natten over i køleskabet. Bages i muffinforme med en diameter på 80 mm. Andre størrelser kan også bruges. Bages i varm-luftsovn ved 190°C i ca. 18 min. Dog kan bagetiden variere alt efter hvilke størrelse form der anvendes. Dejen kan også bruges til: Sandkage, lagkage, tærtebund, popcakes og cupcakes.

Vægt pr. stk. ca. 2000 g / Stk. pr. karton 4



Frost Optøning Klargøring Baging



Menu Talk

MED ELLER UDEN GLUTEN

GLUTEN er melets **PROTEIN**, og det findes i kornsorter som hvede, rug og byg. Gluten er det stof, der gør en god dej **ELASTISK** og **SMIDIG**. I bagværk giver gluten en stærk elasticitet, der gør, at luftigheden bevares og ikke kan undslippe gennem dejen. Ved bagning **KOAGULERER** gluten, og bagværket holder sin form, også efter afkøling og indfrysning.

NÅR MENUEN SKAL VÆRE FREE FROM GLUTEN

Naturligvis har vi match til tidstrenden om glutenfrie menukort. Vi ved, det kan være en ekstra stor udfordring at bage uden gluten, fordi det let bliver tørt og smuldret.

Derfor har vi en high-end glutenfri serie, vi kalder 'special selected for glutenfrees' – det er gæstfrit, det er glutenfrit, og der er både salte og søde varianter at forkæle med!



GLUTENFRIEgæster

Menustærkt Bagværk



GLUTENFRIEgæster

Varenr: 40650010

Glutenfri flerkornsrundstykke

Tø & Server

Produktet er klar til brug efter optøning. Fjern folien og bag max 5 min. ved 190°C i varmluftsovn, hvis der ønskes en sprød skorpe. Husk at bruge bagepapir, hvis produkterne bages på samme plader som almindelige brød med gluten.

Vægt pr. stk. ca. 60 g / Stk. pr. karton 36



Varenr: 1201075

Glutenfri burgerbolle

Tø & Server

Produktet er klar til brug efter optøning. Fjern folien og bag max 5 min. ved 190°C i varmluftsovn, hvis der ønskes en sprød skorpe. Husk at bruge bagepapir, hvis produkterne bages på samme plader som almindelige brød med gluten.

Vægt pr. stk. ca. 100 g / Stk. pr. karton 20



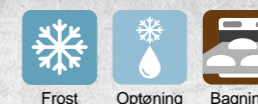
Varenr: 332105

Glutenfrit sandwichstykke

Tø & Server

Produktet er klar til brug efter optøning. Fjern folien og bag max 5 min. ved 190°C i varmluftsovn, hvis der ønskes en sprød skorpe. Husk at bruge bagepapir, hvis produktet bages på samme plader som almindelige brød med gluten.

Vægt pr. stk. ca. 120 g / Stk. pr. karton 30



SÆT GODE SIGNALER OG STILSIKRE ØKOAFTRYK DIREKTE PÅ KORTET

Flere og flere restauranter vægter økologien højt og skilter endda med økologiske spisemærker af guld, sølv eller bronze. Her er økologisk bagværk med til at give **økologien et ekstra løft**. Vi har derfor samlet et samvittighedsfuldt og økologistærkt sortiment, dine gæster simpelthen bare vil bemærke.



Menustærkt Bagværk



Varenr: 85214

Økologisk Focaccia m. multigrain

Tø & Bag

Bages fra optøet tilstand i 4-6 min ved 190°C i varmluftsovn

Vægt pr. stk. ca. 100 g / Stk. pr. karton 50



Frost

Optøning

Klargøring

Baging



Varenr: 71700520

Økologisk rugbrød multigrain

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 1/2 døgn ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 25 min. i varmluftsovn ved 160°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 790 g / Stk. pr. karton 12



Frost

Optøning

Klargøring

Baging



Varenr: 85213

Økologisk Focaccia m. rosmarin

Tø & Bag

Bages fra optøet tilstand i 4-6 min ved 190°C i varmluftsovn

Vægt pr. stk. ca. 100 g / Stk. pr. karton 50



Frost

Optøning

Klargøring

Baging



Varenr: 5000068

Økologiske Mørke Landstykker

Tø & Server

Økologiske Mørke Landstykker har en saftig og åben krumme med store luft-huller. Skorpen er ekstra sprød, fordi brødet er bagt i stenovn. Brødene er bagt af durum, groft rugmel, solsikkefrø, hørfrø og byg malt. Optøs på en bageplade ved stuetemperatur i ca. 1 time eller i plastpose natten over på køl. Produkterne er herefter klar til servering. Kan bages 3 min. ved 190°C i varmluftsovn.

Vægt pr. stk. ca. 112 g / Stk. pr. karton 46



Frost

Optøning

Klargøring



Varenr: 80230

Økologisk gulerodsbrød

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 550 g / Stk. pr. karton 10



Frost

Optøning

Klargøring

Baging

Der er mange gode grunde til at vælge vores formbare rådeje og ud-rullede rådejsplader. De skal bare optøes, formes, hæve og bages – og så er der friskbagt brød til dine kunder. Det er nemt, og du kan samtidig give bagværket dit eget præg.

RÅDEJE MED NATURLIGE FRIHEDS- GRADER

SKAB DINE EGNE HELT FORMIDABLE BRØD

Gå freestyle og ad libitum med rådeje og skab dit helt eget bagværk, fyldt med Appeal, Karakter og Stemning. Det er KNEAD-FREE, det er DIY og FREESTYLE.

Gør fx. rådeje og rådejsplader til: kobberbagte grydebrød og rugbrød, indbagte grøntsager, madtærter eller supper 'en croûte' (dvs. i en skal af brød/med låg af brød), skab urtebagte kuvertbrød, sammenbagte delebrød, eller overrask med hjemmebagte 'brødposebrød', når du single-serverer med brød på siden.

Menu Style

Bagt grydebrød
singleportionerede dyppe-brød
serveret til fx 'one pots' a la
Boeuf Bourguignon

Menu Style

GrøntsagsQuiche

Lagt på grønne salater
Goma-dressing
& lilla skovsyre

FROKOST- & TAVLEkortet

Menustærkt
Bagværk

Varenr: 200510

Dejplade

Rådej

Optø dejpladen på køl natten over eller tildækket ved stuetemperatur i 4 timer. Efter optøning formes dejen, før den lægges på bageplade med bagepapir. Lad dejen hæve under plastik til dobbelt størrelse i ca. 2 timer ved stuetemperatur. Fjern plastikken og sæt dit bagværk i ovnen. Bagetiden er afhængig af, om du former rådejen til boller, brød eller baguette mv. Ved bagning af brød anbefales en forvarmet ovn på 250°C. Sæt brødet i ovnen og skru temperaturen ned til 220°C og tilsæt eventuelt damp i 5 sekunder. Bagetiden er ca. 15-18 minutter.

Vægt pr. stk. ca. 1000 g / Stk. pr. karton 8



Nyhed



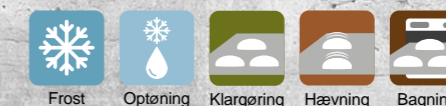
Varenr: 8053

Groft landbrød (rådej)

Rådej*

Optø produkterne tildækket med plastik i ca. 180 min. ved stuetemperatur eller natten over på køl. Hæves i 45-60 min. i raskeskab (ved 35°C og fugt 75%RF) eller tildækket med plastik et lunt sted, indtil de er 3 x størrelse. Sæt produkterne i en 230°C varm ovn, og sænk temperaturen til 190°C. Bag produkterne 35 min. med damp de første 30 sek. og lukket ventil de første 15 min.

Vægt pr. stk. ca. 750 g / Stk. pr. karton 12



Varenr: 8020

Franskbrød (rådej)

Rådej*

Optø produkterne tildækket med plastik i ca. 180 min. ved stuetemperatur eller natten over på køl. Hæves i 45-60 min. i raskeskab (ved 35°C og fugt 75%RF) eller tildækket med plastik et lunt sted, indtil de er 3 x størrelse. Sæt produkterne i en 230°C varm ovn, og sænk temperaturen til 190°C. Bag produkterne 35 min. med damp de første 30 sek. og lukket ventil de første 15 min.

Vægt pr. stk. ca. 675 g / Stk. pr. karton 12



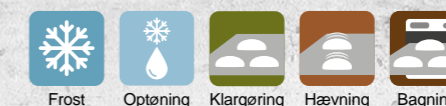
Varenr: 80320

Gulerodsbrød (rådej)

Rådej*

Optø produkterne tildækket med plastik i ca. 180 min. ved stuetemperatur eller natten over på køl. Hæves i 45-60 min. i raskeskab (ved 35°C og fugt 75%RF) eller tildækket med plastik et lunt sted, indtil de er 3 x størrelse. Sæt produkterne i en 230°C varm ovn, og sænk temperaturen til 190°C. Bag produkterne 35 min. med damp de første 30 sek. og lukket ventil de første 15 min.

Vægt pr. stk. ca. 675 g / Stk. pr. karton 12



Varenr: 80322

Græskarkerne rugbrød (rådej)

Rådej*

Optø produkterne tildækket med plastik i ca. 240 min. ved stuetemperatur eller natten over på køl. Hæves i 45-60 min. i raskeskab (ved 35°C og fugt 75%RF) eller tildækket med plastik et lunt sted, indtil de er 2 x størrelse. Sæt produkterne i en 200°C varm ovn, og sænk temperaturen til 160°C. Bag produkterne 75 min. med damp de første 30 sek. og lukket ventil de første 15 min.

Vægt pr. stk. ca. 1000 g / Stk. pr. karton 10



* Rådejen på dette billede er hævet.

Menustærkt
Bagværk

SORTIMENT

MORGENkortet



Surdejsstykke

50150080 · 75 g · 40 stk.
11 min. ved 190°C



Surdejsgræskarstykke

50150081 · 75 g · 40 stk.
11 min. ved 190°C



Groft Surdejsstykke
m. chia og hirsefrø

50150092 · 75 g · 40 stk.
11 min. ved 190°C



Birkesfryd

50150075 · 90 g · 35 stk.
11 min. ved 190°C



Buffetbrød, lys

50000095 · 350 g · 15 stk.
11 min. ved 190°C



Buffetbrød mørk

50000096 · 350 g · 15 stk.
11 min. ved 190°C



Rustikt landbrød gigant

4561 · 750 g · 14 stk.
11 min. ved 190°C



Mini Spandauer
m. creme SG

80216 · 43 g · 120 stk.
15 min. ved 190°C



Mini Thebirkes
m. remonce SG

52700040 · 36 g · 112 stk.
15 min. ved 190°C



Smørcroissant

17904001 · 70 g · 48 stk.
21 min. ved 170-190°C



Mini mix Croissant

17305000 · 43 g · 108 stk.
15 min. ved 170-190°C



Pain au chocolat

21860000 · 75 g · 48 stk.
21 min. ved 170-190°C

FROKOST- & TAVLEkortet



Cafébolle m. chili,
skåret

50000082 · 100 g · 35 stk.
Tø og server



Cafébolle m. ramsløg,
skåret

50000083 · 100 g · 35 stk.
Tø og server



Fuldkorns Cafébolle m.
chia og hirsefrø, skåret

50000079 · 100 g · 46 stk.
Tø og server



Thor stykke

4448 · 110 g · 50 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



Thor rustik landbrød,
grov

4451 · 450 g · 20 stk.
11 min. ved 190°C



Balder rustik landbrød

4450 · 450 g · 20 stk.
11 min. ved 190°C



Loke rustik landbrød
m. græskarkerner

4455 · 400 g · 20 stk.
11 min. ved 190°C



Filone, grov

50100014 · 483 g · 10 stk.
11 min. ved 190°C



Filone Havre

80498 · 635 g · 8 stk.
11 min. ved 190°C



Økologisk rugbrød
multigrain

71700520 · 790 g · 12 stk.
25 min. ved 160°C



Solsikkerugbrød

80324 · 1100 g · 8 stk.
25 min. ved 175°C



Grove Buffalo
burgerboller, skåret

80303124 · 90 g · 48 stk.
2 min. ved 200°C



Buffalo burgerboller,
skåret

80303132 · 90 g · 48 stk.
2 min. ved 200°C



Brioche burgerbolle

58701014 · 110 g · 24 stk.
2 min. ved 200°C



Brioche burgerbolle,
glaseret, skåret

1502 · 72 g · 48 stk.
Tø og server

AFTENmenuer



Speltbrød, mørkt

23507411 · 500 g · 12 stk.
11 min. ved 190°C



Surdejs Sandwich m. spirede kerner, skåret

50150091 · 120 g · 42 stk.
Tø & Server



Surdejsbaguette ca. 35 cm

50150082 · 250 g · 22 stk.
11 min. ved 190°C



Rustik kuvertbrød, lys

50000088 · 40 g · 100 stk.
Tø & Server



Rustik kuvertbrød, grov

50000087 · 40 g · 100 stk.
Tø & Server

KAFFEelskere



Blåbær muffin, single pakket

74008027 · 82 g · 35 stk.
Tø & Server



Chokolade muffin, single pakket

74008026 · 82 g · 35 stk.
Tø & Server



Brownie

80477 · 69 g · 32 stk.
Tø & Server



Muffindej m. chokolade

74008024 · 2000 g · 4 stk.
18 min. ved 190°C

GLUTENFRIE gæster



Glutenfri flerkornsrundstykke

40650010 · 60 g · 36 stk.
Tø & Server



Glutenfri burgerbolle

1201075 · 100 g · 20 stk.
Tø & Server



Glutenfrit sandwichstykke

332105 · 120 g · 30 stk.
Tø & Server

ØKOfans



Økologisk Focaccia m. multigrain

85214 · 100 g · 50 stk.
4-6 min. ved 190°C



Økologisk rugbrød multigrain

71700520 · 790 g · 12 stk.
25 min. ved 160°C



Økologisk Focaccia m. rosmarin

85213 · 100 g · 50 stk.
4-6 min. ved 190°C



Økologiske Mørke Landstykker

50000068 · 112 g · 46 stk.
Tø & Server



Økologisk gulerodsbrød

80230 · 550 g · 10 stk.
11 min. ved 190°C

DIY med RÅDEJ



Groft landbrød (rådej)

8053 · 750 g · 12 stk.
Hæv, bag, server



Franskbrød (rådej)

8020 · 675 g · 12 stk.
Hæv, bag, server



Gulerodsbrød (rådej)

80320 · 675 g · 12 stk.
Hæv, bag, server



Græskarkerne rugbrød (rådej)

80322 · 1000 g · 10 stk.
Hæv, bag, server



Dejplade (rådej)

200510 · 1000 g · 8 stk.
Hæv, bag, server

Nyhed

Velkomme til

Menustærkt Bagværk

