

— KokkeStærke —

Under Værker

— by Schulstad —

**Brød med
en stærk
SIGNATUR**



NYHED
Økologisk
kuvertbrød
Varenr. 200841



Serveringsforslag

Starterbrød

Kom godt fra start

Restaurantbesøg og starterbrød hører sammen. Så hvorfor ikke lade brødet tage scenen mens din gæster venter?

Eller lad brødet være til nydelse gennem hele måltidet – lyst som mørkt.



1. Ostekugler af rygeost



2. Luftig pisket smør



3. Iskoldt revet smør



4. Brunet smør

Signaturbrød

Intet smørrebrød uden et smagfuldt rugbrød

Signaturbrødet er bagt med poppende durumkerner, der giver en god smag, et flot rustikt udseende og et fast saftigt bid.

Perfekt til det kolde bord om det er klassisk smørrebrød, eller som her med et strejf af fornyelse og en stor kærlighed til den danske frokostspise.



NYHED
Signaturbrød Gilleleje Havn
Varenr. 26364



Signaturbrød

Fra den ene pioner til den anden

Signaturbrød er udviklet og bagt af mennesker, som brænder for håndværket og den gode smag. Ligesom Viggo Schulstad, der i 1897, udviklede det maltsyrenede rugbrød til danskerne.

Bag lanceringen Signaturbrød står to ægte rugbrødsentusiaster: kok og restauratør Annette Bylov Sørensen, der gennem 10 år har bagt rugbrød til gæsterne i Restaurant Gilleleje Havn, og Schulstads egen produktudvikler og bager Henrik Hemmingsen. De har sammen bagt og smagt sig til en helt ny udgave af det traditionsrige, mørke rugbrød.



Läntmannen Unibake,
Oensvej 28, Hatting, DK-8700 Horsens,
tlf.: 7628 5000, www.schulstadbakerysolutions.dk

— KokkeStærke —

Under Værker

— by Schulstad —

Fristende starterbrød i godt selskab

...server dem med det samme
og lad smørret, osten og creme
fraichen smelte på det lune brød.

Førsteelskeren fra Fyn

1.

Ostekugler af rygeost
– drysset med friske urter

Syrlige noter

2.

Luftig pisket smør
med syre fra kefir

3.

Iskoldt revet smør med
limesaft, skal og flagesalt

Kontraster

4.

Brunet smør rørt
med Shitaki-svampe

Læs mere om vores nyheder på bagsiden

— KokkeStærke —

Under Værker

— by Schulstad —



NYHED – Øko kuvertbrød lys i bagepose

Økologisk stenovnsbagt kuvertbrød med durumhvedemel. Smagfuldt kuvertbrød i kvadratisk format med sprød rustik skorpe og saftig krumme. Pakket i praktisk bagepose, som sikrer, at kuvertbrødet bevarer fugt og saftighed i krummen efter afbagning. Bageposen giver tilmed en nemmere håndtering.

200841 · ca. 35 g · 80 stk. (4 poser af 20 stk.)
Bag fra frost – 10 minutter ved 190°C



NYHED – Kuvertbrød lys

Stenovnsbagt kuvertbrød med durumhvede. Smagfuldt kuvertbrød i kvadratisk format med sprød rustik skorpe og saftig krumme.

214689 · ca. 35 g · 75 stk.
Bag fra frost – 10 minutter ved 190°C



NYHED – Kuvertbrød mørk

Mørkt stenovnsbagt kuvertbrød med durumhvede- og fuldkornsrugmel samt solsikkekerner og hørfrø. Smagfuldt kuvertbrød i kvadratisk format med sprød rustik skorpe og blød krumme.

214690 · ca. 35 g · 75 stk.
Bag fra frost – 10 minutter ved 190°C

— KokkeStærke —

Under Værker

— by Schulstad —

Signaturbrød til enhver smag

...bagt med poppede durumkerner,
der giver en god smag, et flot rustikt
udseende og et delikat bid.

Lige til at sætte på kortet.

Svømmer med rødderne

Syltet laks med røgede
bolsjebeder, karsecreme
og ristede jordskokker

Råt for usødet

Tartar med brændt
blomme, syltede gulerod, kapers
og peberrodsmayonaise

Morfars kolonihave

Stærk ost med sød
romlage, marinerede vindruer,
æbler, og hindbær

Læs mere om vores nyheder på bagsiden

— KokkeStærke —

Under Værker

— by Schulstad —



NYHED – Signaturbrød Gilleleje Havn

Signaturbrød Gilleleje Havn er et flot mørkt rugbrød med god og fyldig smag, bagt med poppede durumkerner der giver en god smag, et flot udseende og et særligt godt bid.

26364 · ca. 750 g · 12 stk.

Brødet skal optøs før det bages

– 25 minutter ved 160°C