

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

# SANDWICH



TRENDS

TIPS

NYHEDER

**GOD  
FORRETNING  
OG GLADE  
KUNDER**

# Premium er vejen til bedre indtjening

Kunderne er mere kræsne end tidligere. De ved, hvad de vil have og forventer unikke smagsoplevelser. Kan du tilbyde det, de ønsker, vil de gerne betale mere til gavn for din forretning.

## FLERE KRAV TIL KVALITETEN



COOL  
FACTS



SIGER:

”NÅR JEG KØBER EN SANDWICH I EN BUTIK, FØLER JEG, AT ALLE BUTIKKER TILBYDER ET LIGNENDE UDVALG.”

Kunderne nævner bl.a., at de gerne ser flere sandwich, der er sundere, etnisk inspirerede, vegetariske, veganske og glutenfri.

## FØLG MED!

Bedre ingredienser, spændende smagsretninger – nye måder at gøre tingene på. Madscenen forandrer sig hele tiden. Følg med i de forskellige tendenser og tilbyd dine kunder en kvalitet, de ikke får alle andre steder.

# 71%\*

ER VILLIGE TIL AT  
BETALE MERE FOR EN  
KVALITETSSANDWICH

Mange kunder nævner, at det der bl.a. gør en sandwich til en kvalitets-sandwich er smag, friskhed, det visuelle udtryk, bæredygtige ingredienser og mulighed for tilpasning. Det har også betydning, at den bliver produceret på en bæredygtig måde og at den har sundheds- og ernæringsmæssige fordele.

## #1 ÆRLIGE INGREDIENSER

Hvad er der i og hvor kommer det fra? Det spørgsmål stiller mange kunder, før de køber mad. 54%\* mener, at friske grøntsager er vigtigst, når de ønsker en sund og næringsrig sandwich. Derfor er det fx oplagt at synliggøre de friske grøntsager, så kunden kan se, hvad der kommer i sandwichen. Derudover er det vigtigt at fremhæve, når ingredienser er uden tilsætningsstoffer, brødet bagt med fuldkorn eller er vegansk.



## #2 PLANTEBASERET

Mange kunder efterspørger i dag et alternativ til kød. Det er en kundegruppe, der i lighed med veganere er meget bevidste om de valg, de træffer og hele 41%\* ønsker at prøve plantebaseret kød. Prøv fx at erstatte kød med jackfruit, seitan (plantebaseret med struktur som kød), temphe (soyaprodukt), falafel, tofu og portobellosvampe, som alle er gode alternativer i en lækker sandwich.



## #3 GLOBALE SMAGE

I takt med at dine kunder rejser mere, vender de også hjem med anderledes smagsoplevelser og lysten til at prøve noget nyt. 51%\* siger, at de gerne så flere sandwich med nye eller unikke smage og ingredienser – og 42%\*, at de er mere tilbøjelige til at prøve nye og unikke smage i sandwich fremfor andre typer måltider. Disse tal vidner om, at dine kunder er forandringsparate, og selvom 36%\* stadig foretrækker kylling gælder det også om at vinde nye kunder. Derfor er tiden måske inde til at overveje dit udvalg.

## #4 MORGENMAD & BRUNCH

Morgenmad og brunch er værdsat af de fleste, og de ingredienser vi forbinder med disse måltider er populære – fx skinke, pølse og ost eller æg, som er perfekte i en sandwich. Hele 62%\* af dine kunder overvejer at købe morgenmadssandwich/bagels og især bagels matcher kundernes ønske om brødtype til morgenmadssandwich. Tænk derfor morgenmad og brunch ind i dine sandwichserveringer.



# Sammensætning og opbygning betyder alt

### FYLD

Husk at matche fyldet med brødet. Et vandholdigt fyld kan med fordel lægges mellem det mere "tørre" fyld, så du undgår, at brødet suger væsken. Vælg store kødstykker i stedet for små, så kødet ikke falder ud.

### BRØD

Brødet samler det hele! Vælg derfor et brød, der passer til smagskomponenterne i dit fyld og til kundens spisesituation.

**HOLD SANDWICHEN SPRØD, FRISK OG FULD AF SMAG!**

En sandwich, der er godt komponeret er god sandwich arkitektur og resulterer i den bedste smag og i, at fyldet ikke falder ud.



# Brug fyld til at skabe karakter

Kombiner det gode brød med det lækreste fyld. Tænk i nye smagsnuancer og tekstur, der kan give dine sandwich ekstra karakter.

Skab også dine egne signatur-ingredienser, som du kan bruge på tværs af dine sandwich. Få nemme og lækre ideer på [schulstadbakerysolutions.dk](http://schulstadbakerysolutions.dk)



**SÆT  
FOKUS  
PÅ DIT  
FYLD!**



## GRØNT

Brug friske grøntsager og krydderurter. Snit lidt ad gangen, så de beholder sprødhed og smag. Når det grønne får ekstra plads og opmærksomhed, oplever kunderne dine sandwich som ekstra friske og indbydende.



## OST

Skal der ost i sandwichen, så husk at vælge en ost, der supplerer de øvrige smagskomponenter. Oste som fx Gruyère, Asiago, Brie, Muenster, Provolone og Havarti er gode oste i både kolde og varme sandwich.



## SPREAD

Brug hjemmelavede spreads til at differentiere sandwichen og fuldende den samlede smagsoplevelse.

Det kan være alt fra mayo, chilipasta, cremet tapenade og pikant relish til fetacreme eller pesto, der kan skabe nye, spændende smagskombinationer.

**36%\***

**MENER, AT ALLE ELEMENTER I SANDWICH-ARKITEKTUREN ER LIGE VIGTIGE.**

\* Kilde: Opeopl Analyse 21.02.2019

# En premium sandwich starter med et godt brød

Brødet er en vigtig del af smagsoplevelsen og skal samtidig passe til fyldet. Derfor er vores sortiment bredt – her ser du et lille udvalg af vores mest succesfulde premium sandwichbrød.

### LYSE LANDSTYKKER CA. 108 G

Lyse Landstykker har en aromatisk smag af durum og et mildt strejf af surdej. Brødet har en saftig og åben krumme med store lufthuller. Skorpen er ekstra sprød, fordi brødet er stenovnsbagt.



(50000035)

### MØRKE LANDSTYKKER CA. 108 G

Mørke Landstykker er bagt af durum, groft rugmel, solsikkefrø, hørfrø og bygmalt. Brødet har en saftig og åben krumme med store lufthuller, og skorpen er ekstra sprød, fordi brødene er bagt i stenovn.



(50000041)

### CIABATTA MULTIGRAIN, CA. 100 G

Italiensk inspireret brød med en lækker, saftig krumme og luftig struktur. Bagt på hvedemel, rugsurdej og mannagryn. Toppet med solsikkekerner, grønskarkerner, sesamfrø og havreflager, som tilsammen giver et flot udseende og en delikat smag.



(61655)

### CHILISTYKKER, SKÅRET, TØ & SERVER, CA. 105 G

Vores Chilistykker har en tæt krumme og en blød skorpe. Bagt med chili og basilikum og topping af barbecue krydderblanding med chili, oregano og hvidløg.



(214980)

# 75%\*

VIL GERNE KUNNE  
VÆLGE MELLEM FOR-  
SKELLIGE SANDWICH-  
STØRRELSER

### SURDEJSSANDWICH M. SPIREDE KERNER, SKÅRET, TØ & SERVER, CA. 120 G

Sandwichbrød bagt på spirede kerner og vores signatur-surdej. De spirede kerner giver sandwichbrødet et strejf af sødme, som går godt sammen med smagen fra surdejen. Bagt i stenovn, hvilket skaber den saftige krumme og sprøde skorpe.



(50150091)

# Altid frisk, smagfuld & sprød

Når du har smurt de lækreste sandwich, er det også vigtigt at få dem præsenteret, håndteret og pakket på bedste vis. Det er altafgørende for spiseoplevelsen.

## PRÆSENTATION

Kunderne er meget opmærksomme på, hvad der er i deres sandwich. Sørg for gode tekster, der beskriver indhold og smag – og vær forberedt, så du kan svare på spørgsmål om ingredienserne.

## HÅNDTERING

Hvornår og hvordan skal sandwichen spises? En sandwich "on the go" spises ofte med det samme under bevægelse, og derfor skal den være let at holde på. Tænk også på hvilket fyld, du vælger og på mængden af både fyld og spread/dressing. For meget fyld falder nemt ud, og for meget spread/dressing kan være en ulempe, hvis sandwichen først skal spises senere, da brødet suger væsken.

## INDPAKNING

Pak dine sandwich, så de passer til spisesituationen. Skal kunden have sandwichen med på farten, er det vigtigt, at den pakkes, så den også er nem at spise.

Delikat Hvide Bagel, landskinke, Danbo, honning-/sennepsmayo & agurkerelish.



Smagfuld Ciabatta  
Multigrain, kylling, bacon,  
karrymayo & bagte tomater.

SE LÆKRE  
OPSKRIFTER  
ONLINE  
SCHULSTADBAKERY-  
SOLUTIONS.DK

# Tre nye bagels med mange muligheder

Bagels er brødet med hullet i midten, og de runde brød er populære i store dele af verden. Med vores nye bagel-sortiment, findes en bagel til ethvert fyld – og for enhver smag.

## HVEDE

Tø & server, ca. 150 g



#1  
NYHED

Vores Hvede Bagel er mild og lækker. Dens sødme er en god kontrast til et fyld med masser af smag. (214882)

## MULTI-KERNE

Tø & server, ca. 150 g

Skal det knase sprødt og godt, så vælg vores Multikerne Bagel. Toppet med hørfrø, solsikkekerner, sesamfrø og græskarkerner der giver de lækreste ristede smagsnoter. Bl.a. bagt med fuldkornshvedemel. (214883)

#2  
NYHED



## CHILI/CHEDDAR

Tø & server, ca. 150 g

Skal brødet smage af mere, så prøv vores Chili/Cheddar Bagel. Bagt med jalapeno, toppet med cheddarost og chiliflager. (214884)



#3  
NYHED



# Velkendte og smagfulde brød – på tallerkenen og “on the go”

I sandwichsortimentet vælges bagels ofte pga. deres lækre smag og bid, men også fordi de er nemme at spise og tage med på farten.

Vores lækre bagels er alle bagt efter original opskrift og langtidshævet. De kendetegnes ved, at de bevarer friskheden og den saftige konsistens i krummen længe efter optøning. De 3 lækre bagels er klar til servering efter optøning, men kan også bages 5 min. ved 180 grader eller varmes i toaster.



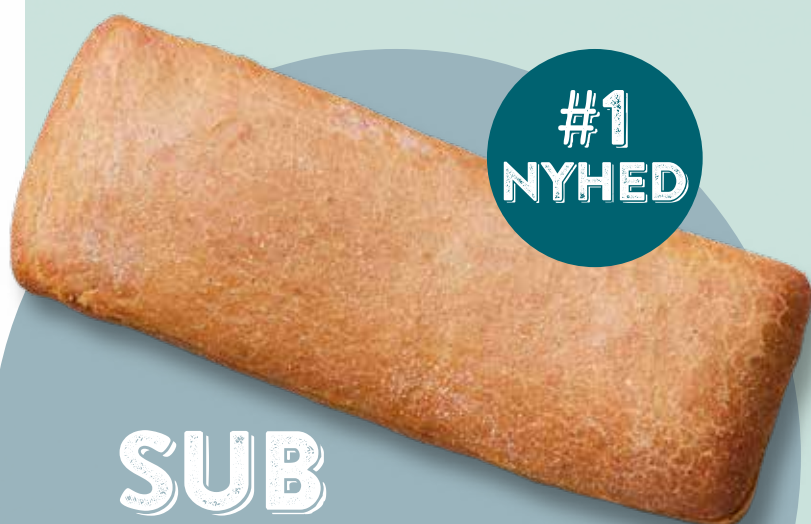
**20%\*** VÆLGER BAGEL,  
SOM DERES  
FORETRUKNE BRØDTYPE TIL  
SANDWICH.

(Ud af 11 mulige brød.)

**DET TAGER  
12 TIMER AT  
SKABE DEN  
PERFEKTE  
BAGEL**

# To nye subs fuldender alle behov

Subs er populære! De smager godt og er nemme at spise. Derfor har vi udvidet vores subsortiment med to nyheder, så dine kunder nu får mulighed for at nyde SUB Mørk Brioche med sart sødme eller SUB Rug med saftig rugsmag.



#1  
NYHED

SUB  
MØRK  
BRIOCHE

**Skåret, tørt & server, ca. 140 g**  
Blød og saftig krumme med sart sødme. Stenovnsbagt med smør. Perfekt i klap-rister som giver flot karamelliseret skorpe. (214409)



#2  
NYHED

SUB  
RUG

**Skåret, tørt & server, ca. 140 g**  
Saftig og fin krumme uden kerner. Stenovnsbagt med vores signatur surdej og fuldkornsrugmel. Brødstrukturen giver en mættende sandwich som er nem at spise. (214410)

# Subs er skabt til den gode spiseoplevelse “on the go”

**TÆT KRUMME  
BLØD SKORPE  
KORT BID**

**NEM AT  
HOLDE OM &  
LET AT SPISE**

**PERFEKT SOM  
SANDWICH &  
PANINI**

**TØ & SERVER  
FRISK OP TIL  
12 TIMER**



Vores subsortiment favner bredt og har noget for enhver smag. Se produktoversigt på næste side.

# SANDWICH VARIANTER

## DE FIRKANTEDE



**Solstykker, skåret**

30406518 · Ca. 130 g · 36 stk.  
Tø og server



**Chilistykker, skåret**

30406508 · Ca. 130 g · 36 stk.  
Tø og server



**Fuldkornschilistykke, skåret**

30406511 · Ca. 117 g · 40 stk.  
Tø og server



**Urtestykker, skåret**

30406528 · Ca. 130 g · 36 stk.  
Tø og server



**Lyse fuldkornsstykker m. havsalt, skåret**

30406547 · Ca. 130 g · 36 stk.  
Tø og server



**Græskærkerne Sandwich**

50000048 · Ca. 130 g · 40 stk.  
Fra frost: 11 min. ved 190°C



**Kernefyrd Rugbrøds-sandwich, skåret**

26092 · Ca. 100 g · 72 stk.  
Tø og server



**Lyse landstykker**

50000035 · Ca. 108 g · 40 stk.  
Fra frost: 11 min. ved 190°C



**Mørke landstykker**

50000041 · Ca. 108 g · 40 stk.  
Fra frost: 11 min. ved 190°C



**Økologiske Mørke Landstykker, skåret**

50000068 · Ca. 112 g · 46 stk.  
Tø og server



**Glutenfrit sandwichstykke**

332105 · Ca. 120 g · 30 stk.  
Tø og server



**Skumring® Fuldkornslandestykke**

50000052 · Ca. 111 g · 40 stk.  
Fra frost: 11 min. ved 190°C



**Surdejs Sandwich m. spirede kerner, skåret**

50150091 · Ca. 120 g · 42 stk.  
Tø og server



**Thor stykke**

4448 · Ca. 110 g · 50 stk.  
Fra frost: 11 min. ved 190°C



**Balder stykke**

4447 · Ca. 110 g · 50 stk.  
Fra frost: 11 min. ved 190°C



**Ciabatta Multigrain**

61655 · Ca. 100 g · 65 stk.  
Fra frost: 11 min. ved 190°C



**Mørk Sub m. drys, skåret**

200832 · Ca. 140 g · 42 stk.  
Tø og server



**Økologisk Sub m. drys, skåret**

200833 · Ca. 140 g · 42 stk.  
Tø og server



**Sub Rug, skåret**

214410 · Ca. 140 g · 52 stk.  
Tø og server



**Sub mørk brioche, skåret**

214409 · Ca. 140 g · 42 stk.  
Tø og server



**Skole-gnaverugbrød**

30206542 · Ca. 70 g · 70 stk.  
Tø og server



**Sandwich wrap**

29700036 · Ca. 65 g · 84 stk.  
Fra frost: 30 sek. ved 230°C, toaster

**TÆT KRUMME OG BLØD SKORPE**



**Chilistykker, skåret**

214980 · Ca. 105 g · 44 stk.  
Tø og server

## DE KANTEDE



**Sandwich trekant m. gulerod, skåret**

80403 · Ca. 110 g · 30 stk.  
Tø og server



**Sandwich trekant, grov, skåret**

80405 · Ca. 110 g · 30 stk.  
Tø og server



**Trekant grov, skåret**

8516 · Ca. 100 g · 50 stk.  
Tø og server



**Rustic Sandwich, lys, skåret**

50000085 · Ca. 115 g · 35 stk.  
Tø og server



**Rutik Sandwich, grov, skåret**

50000086 · Ca. 115 g · 35 stk.  
Tø og server

# DE RUNDE



**Cafébolle,  
skåret**

50000080 · Ca. 100 g · 35 stk.  
Tø og server



**Cafébolle  
m. sesam, skåret**

50000081 · Ca. 100 g · 35 stk.  
Tø og server



**Cafébolle  
m. ramsløg, skåret**

50000083 · Ca. 100 g · 35 stk.  
Tø og server



**Cafébolle  
m. skyr, skåret**

50000090 · Ca. 100 g · 35 stk.  
Tø og server



**Surdejs Cafébolle,  
skåret**

50150083 · Ca. 100 g · 35 stk.  
Tø og server



**Økologisk Cafébolle,  
skåret**

50000092 · Ca. 100 g · 46 stk.  
Tø og server



**Sandwich rustic  
durum**

50000053 · Ca. 144 g · 40 stk.  
Fra frost: 11 min. ved 190°C



**Sandwichbolle  
rustic durum grov**

50001000 · Ca. 144 g · 25 stk.  
Fra frost: 11 min. ved 190°C



**Focaccia sandwich-  
bolle, skåret**

80571 · Ca. 100 g · 32 stk.  
Tø og server



**Økologisk Focaccia  
m. rosmarin**

85213 · Ca. 100 g · 50 stk.  
Fra frost: 4-6 min. ved 190°C



**Økologisk Focaccia  
m. multigrain**

85214 · Ca. 100 g · 50 stk.  
Fra frost: 4-6 min. ved 190°C



**Sub sandwich  
m. drys, skåret**

200831 · Ca. 110 g · 46 stk.  
Tø og server

**BAGT EFTER  
ORIGINAL  
OPSKRIFT**

**NYHED**

**Hvede Bagel**

214882 · Ca. 150 g · 42 stk.  
Tø og server

**NYHED**

**Multikerne Bagel**

214883 · Ca. 150 g · 42 stk.  
Tø og server

**NYHED**

**Chili/Cheddar Bagel**

214884 · Ca. 150 g · 42 stk.  
Tø og server

# DE AFLANGE



**Rustic Grov Baguette,  
375 g**

50000501 · Ca. 375 g · 12 stk.  
Fra frost: 11 min. ved 190°C



**Baguette Rustic  
Durum**

80645 · Ca. 391 g · 14 stk.  
Fra frost: 11 min. ved 190°C



**Baguette  
mørk**

8001 · Ca. 420 g · 25 stk.  
Fra frost: 11 min. ved 190°C



**Baguette  
ca. 57 cm**

15444000 · Ca. 420 g · 18 stk.  
Fra frost: 15-18 min. ved 190°C



**Baguette  
ca. 20 cm**

15494000 · Ca. 135 g · 45 stk.  
Fra frost: 15-18 min. ved 190°C



**Baguette Multigrain  
ca. 26 cm**

36050 · Ca. 150 g · 40 stk.  
Fra frost: 11 min. ved 190°C



**Baguette Parisienne,  
grov, ca. 58 cm**

4112 · Ca. 440 g · 20 stk.  
Fra frost: 11 min. ved 190°C

# Find masser af inspiration online

På vores website og i vores nyhedsbrev finder du lækre opskrifter, spændende artikler, interessante nyheder og trends fra hele verden. Her kan du også læse inspirerende historier om kollegaer i branchen,

fx hvordan Anettes Sandwich med et klart koncept og benhårdt arbejde har skabt en sandwich succes. Se mere og tilmeld dig vores nyhedsbrev på [schulstadbakerysolutions.dk](http://schulstadbakerysolutions.dk)

**”** Hos Anettes Sandwich vælger ca. 20% af kunderne at spise i cafeen, mens 80% vælger take away. Udbuddet af sandwichsteder i en by som Aarhus er stort, og det betyder, at det kræver noget ekstra at skille sig ud fra mængden.

Niels J. Rasmussen, Anettes Sandwich



**Kontakt en af vores distriktschefer, som gerne rådgiver om, hvad vi kan gøre for din forretning.**



**Else Marie Christensen**  
Distriktschef  
Mobil: 29 21 64 75  
[else.marie.christensen@lantmannen.com](mailto:else.marie.christensen@lantmannen.com)

**Bente Bach Simonsen**  
Distriktschef  
Mobil: 21 15 74 12  
[bente.simonsen@lantmannen.com](mailto:bente.simonsen@lantmannen.com)

**Lotti Kaibinger**  
Distriktschef  
Mobil: 20 12 69 25  
[lotti.kaibinger@lantmannen.com](mailto:lotti.kaibinger@lantmannen.com)

**John Ibsen**  
Distriktschef  
Mobil: 23 68 51 12  
[john.ibsen@lantmannen.com](mailto:john.ibsen@lantmannen.com)

**Kenn Olsen**  
Distriktschef  
Mobil: 51 28 01 41  
[kenn.olsen@lantmannen.com](mailto:kenn.olsen@lantmannen.com)

**Pia Løvgren Sørensen**  
Distriktschef  
Hotel, Restaurant og Café  
Mobil: 40 44 95 25  
[pia.lovgren.sorensen@lantmannen.com](mailto:pia.lovgren.sorensen@lantmannen.com)

**Jeanette Müller**  
Convenience  
Mobil: 29 40 71 48  
[jeanette.muller@lantmannen.com](mailto:jeanette.muller@lantmannen.com)