

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

NAAANTA



NAAN + PITA
NAAANTA

FRA TO STORE
KLASSIKERE TIL ÉN
ENDNU STØRRE
SUCCES



NYHED



NAANTA

SKABT AF ALT DET BEDSTE
FRA NAAN OG PITA

Naanta kombinerer det klassiske
naanbrøds delikate smag
og rustikke udtryk med
pitabrødets vel-
kendte lomme.

RUSTIKT
UDSEENDE

SPRØD &
ELASTISK
SKORPE

BLØD KRUMME

FANTASTISK
SMAG

Varenr: 221327, 80 g.

Ingen tilsætningsstoffer.
Egnet til veganere.

**NEM AT
HÅNDTERE!**

Optø Naanta på en bageplade ved
stuetemperatur i ca. 1 time eller
i en plastpose natten over på køl.

Kan med fordel lunes ved 190°C i
varmluftsovn inden servering.

KNÆK, FYLD OG SERVÉR

Naanta er bagt som firkanter med et "knæk" på midten, så den er nem for dig at knække, fylde og servere som en pita. Du slipper for at skære, intet brød går til spilde, og krummen forbliver fugtig.

EN KARTON BESTÅR
AF 1 POSE MED
15 FIRKANTER MED ET
"KNÆK" PÅ MIDTEN

ET NEMT "KNÆK"



PITA



FLADBROD

**ÉT BRØD
MANGE
MULIGHEDER**

Naanta giver dig, med kun
ét brød, masser af nye
muligheder på
din menu.



TAPASBRØD



PANINI

FÅ KOKKEN
RASMUS BUNDGAARDS BEDSTE NAANTA-TIPS

Naanta var en af de største stjerner på madscenen på SMUKfest 2022, hvor glade festivalgæster smagte nyheden for første gang.

Nu får du Rasmus Bundgaards tre lækre Naanta-opskrifter, som du kan sætte på menuen allerede i dag.

"Naanta er et fantastisk brød. Det smager godt, det er nemt at arbejde med, og så er der et hav af måder, du kan bruge Naanta på," siger Rasmus Bundgaard.

Scan koden og se de lækre Naanta-opskrifter.



NUL MADSPILD MED NAANTA

Brød er heldigvis en af de råvarer, du kan bruge til sidste krumme – fx når du tænker det ind i nye retter som kilden til mæthed eller som knas i en salat. Men brødet kan også være dit udgangspunkt, når du har rester af grøntsager eller kødretter.

NAANTA LØFTER DINE RÆSTER

Brug Naanta som et madbrød eller en pizzabund, når du har rester og lun det i ovnen. Dine gæster vil elske det, og du minimerer dit madspild.



BOOK ET ARBEJDSMØDE MED OS



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 & Sydjylland
Mobil: 20 12 69 25
lotti.kaibinger@
lantmannen.com



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



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

