

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

RUGBRØD

kernen i

DE GRØNNE SPISEOPLEVELSER



Sundhed

Mæthed

Tekstur

Smag

RUG

en

BÆREDYGTIG AFGRØDE

Rug er en udbytterig og hårdfør kornart, som dyrkes på bæredygtig vis i Danmark - med lavest muligt forbrug af energi, vand og gødning.

Rugbrød har været en vigtig del af den danske madkultur i århundreder - og skal også være det i fremtiden. For rugbrød er blandt de fødevarer, der har det laveste klimaaftryk*. Derfor giver det mening, når du serverer velsmagende, mættende og sundt rugbrød for dine gæster. Og i takt med at du skruer op for det grønne på menuen, er rugbrødet med til at sikre fylde, tekstur og smag, fordi det er rigt på både protein, fuldkorn og fibre.

*Kilde: Den store klimadatabase, Concito, 2024.
Et rugbrød fra et dansk bageri har et klimaaftryk på 0,81 CO₂e pr. kg.
<https://denstoreklimadatabase.dk>

CONCITO-SKALA

Spidskål	0,26
Appelsin	0,53
Æble	0,58
Rugbrød, fuldkorn	0,81
Hvedebrød	0,94
Æg	0,98
Pasta	1,73
Makrel	2,89
Kylling	3,26
Grisekød	4,70
Ris	4,70
Frosne rejer	8,80
Lammekød	32,22
Oksekød	61,04

Måleenhed: Kg CO₂
ækvivalenter pr. kg produkt

Dansk, kompromisløst rugbrød

Vi har bagt rugbrød siden vores grundlægger, Viggo Schulstad, åbnede sit første bageri i 1880. I dag bager vi alle vores rugbrød på vores danske bagerier i Pandrup og Avedøre. Vi bager rugbrød af vores egen rugsurdej, af dansk rug, som er dyrket af landmænd, der alle lever op til vores høje kvalitetskrav. Kornet maler vi på vores egen mølle i Vejle, som er 100 % drevet af vindenergi.

BEDRE SPISEOplevelser MED RUGBRØD

Sundhed

Sundhed og mæthed

De officielle Kostråd opfordrer os til at spise mere fuldkorn og fibre. Rugbrød er en god kilde til begge dele. Samtidig er rugbrødets høje andel af kostfibre og langsomt fordøjelige kulhydrater med til at give en langvarig mæthedsfølelse og god fordøjelse. Rugbrød bidrager desuden med protein, vitaminer, mineraler og antioxidanter.

Mæthed

Smag

Smag og spiseoplevelse

De fleste forbinder rugbrødet med en karakteristisk dyb, kompleks og ofte nøddeagtig smag. Men i et bredt udvalg af rugbrød kan smagen variere meget. Det er afhængigt af ingredienser og bageteknik, om brødet befinder sig i den syrlige, mere neutrale eller endda sødmefulde ende af skalaen. Desuden er rugbrød karakteriseret ved en tæt og kernerig krummestruktur, som giver en god mundfølelse og tekstur i det samlede måltid.

Tekstur



SE VORES
RUGBRØD HER



RUGBRØDET PÅ DEN GRØNNE TALLERKEN

Rugbrødet er en del af løsningen, når du vil servere flere planterige måltider – hvor mæthed og gode spiseoplevelser er i højsædet. Smørrebrødet er en klassisk favorit, som du kan servere helt traditionelt, eller du kan gøre smørrebrødet til én af dine grønne signaturretter. Har du en rest rugbrød, kan du nemt tænke det ind i nye retter eller riste brødet og bruge det som tilbehørsbrød eller knasende sprødt drys på både salte og søde serveringer.



Rug-panini med halloumi, mynteyoghurt, figner og honning

Smørrebrød



Rugbrødssandwich



Grøn grød med rugdrys



Kombinationen af tradition, smag, sundhed og alsidighed gør rugbrødet til et af danskernes foretrukne valg, som kan gå til alle dagens måltider. Faktisk er det hele 40 % af danskerne, der spiser rugbrød dagligt*.

Pesto med rugknas



Stegt fisk med rugbrødscrumble

Jordbær-mascarpone med sød rugbrødscrumble



*Kilde: Fuldkornspartnerskabet, Megafon 2024

SIGNATURBRØD FANØ

I SKIVER OG BAGEPOSE



Signaturbrød Fanø er udviklet i samarbejde med Jacob Nislev Mortensen fra Restaurant Fajancen på Fanø. Med udgangspunkt i den vestjyske natur og Fanøs historie og traditioner har Signaturbrød Fanø fået en helt unik og karakterfuld smagsprofil – hvor havtornpuré, solsikkekerner, græskarkerner og sort peber giver brødet en kompleks smagsprofil.

Rugbrødet er drysset med græskarkerner på toppen og solsikkekerner på siderne, som er med til at give rugbrødet et lækkert, rustikt udtryk.



LÆS MERE OM
SIGNATURBRØD-SERIEN

Signaturbrød Fanø i skiver og bagepose

226922, ca. 750 g

En karton består af 9 poser med 1 stk. i hver. Der er ca. 18 skiver i et rugbrød. Eget til veganere.

SIGNATURBRØD GILLELEJE HAVN

NU OGSÅ I
SKIVER OG
BAGEPOSE



Det populære Restaurant Gilleleje Havn rugbrød i skiver og bagepose er skabt i samarbejde med restauratør og kok Annette Bylov Sørensen. Rugbrødet har en skøn, mørk farve og er bagt med poppede durumkerner, som bidrager til den fyldige smag og krummens teksturrige bid. Gilleleje-rugbrødet i skiver og bagepose er perfekt til dig, der ønsker nem håndtering og ensartede skiver til f.eks. buffetbrød eller smørrebrød.

Signaturbrød Restaurant Gilleleje Havn i skiver og bagepose

226921, ca. 750 g

En karton består af 12 poser med 1 stk. i hver. Der er ca. 18 skiver i et rugbrød. Eget til veganere.

ØKO KERNEFRYD

I SKIVER OG BAGEPOSE ELLER SOM HELBRØD

I samarbejde med Kornkammeret har vi udviklet det smagfulde Økologisk Kernefyrd Rugbrød. Kernefyrd er bagt på økologisk, dansk rugmel og smækfyldt med økologiske kerner og hørfrø, der giver krummen en skøn,

afbalanceret smag og et godt, saftigt bid. Kernefyrd rugbrødet har en størrelse, der gør skiverne helt perfekte til smørrebrød og på morgen- og frokostbuffeten.

Økologisk Kernefyrd Rugbrød

226905, ca. 700 g

En karton består af 12 poser med 1 stk. i hver.
Egnet til veganere.

Økologisk Kernefyrd Rugbrød i skiver og bagepose

226906, ca. 700 g

En karton består af 12 poser med 1 stk. i hver.
Der er ca. 18 skiver i et rugbrød. Egnet til veganere.



FÅ HJÆLP TIL AT VÆLGE DIT RUGBRØD

Er du på jagt efter et økologisk eller fuldkornsmærket rugbrød? Uanset hvilke egenskaber, der betyder mest for dig, har vi rugbrødet.



Økologisk Kernefyrd

226905 · Ca. 700 g · 12 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C



Økologisk Kernefyrd

i skiver og bagepose · ca. 18 skiver
226906 · Ca. 700 g · 12 stk.
Optøet: 30 min. ved maks. 100°C



Signaturbrød Fanø

i skiver og bagepose · ca. 18 skiver
226922 · Ca. 750 g · 9 stk.
Optøet: 30 min. ved maks. 100°C



Signaturbrød Gilleleje Havn

i skiver og bagepose · ca. 18 skiver
226921 · Ca. 750 g · 12 stk.
Optøet: 30 min. ved maks. 100°C



Signaturbrød Gilleleje Havn

26364 · Ca. 750 g · 12 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C



Signaturbrød Bryghus Møn

26397 · Ca. 700 g · 12 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C



Klosterbrød

80203 · Ca. 1100 g · 8 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C



Kernesund

80204 · Ca. 1100 g · 8 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C



Solsikkerugbrød

80324 · Ca. 1100 g · 8 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C



Softkernerugbrød m. solsikke

71700500 · Ca. 740 g · 12 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C



Softkernerugbrød

26123 · Ca. 900 g · 8 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C



Økologisk Rugbrød Multigrain

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



Softkerne Solsikke

i skiver og bagepose · ca. 18 skiver
26095 · Ca. 740 g · 12 stk.
Optøet: 30 min. ved maks. 100°C



Fuldkornsrugbrød med græskarkerner

i skiver og bagepose · ca. 18 skiver
26118 · Ca. 1060 g · 9 stk.
Optøet: 40 min. ved maks. 100°C



Klosterbrød

i skiver og bagepose · ca. 28 skiver
26108 · Ca. 1325 g · 8 stk.
Optøet: 40 min. ved maks. 100°C



Økologisk Rugbrød Multigrain

i skiver og bagepose · ca. 18 skiver
26354 · Ca. 790 g · 12 stk.
Optøet: 30 min. ved maks. 100°C



Solsikkerugbrød

i skiver og bagepose · ca. 27 skiver
222568 · Ca. 1100 g · 8 stk.
Optøet: 40 min. ved 100°C



Gourmetbrød

80345 · Ca. 608 g · 12 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C



Rugbrød (rådej)

8097 · Ca. 1000 g · 10 stk.
Se håndtering på schulstadbakerysolutions.dk



I SKIVER OG BAGEPOSE

RÅDEJ



SE OG LÆS MERE OM
VORES RUGBRØD HER.



FÅ EN POSE MED RUGBRØDSNYHEDERNE

Brug QR-koden til at bestille en pose til dit professionelle køkken.



Se vores bageguide-videoer, og få et perfekt resultat hver gang.



LYT MED, OG BLIV KLOGERE PÅ BÆREDYGTIGHED OG GRØN OMSTILLING ...

Podcasten er udviklet i Cateringforum - hvor vi, i Lantmännen Unibake, samarbejder med Royal Greenland, Danish Crown og Flensted.

SCAN OG LYT HER



Podcast

Hvordan lyder bæredygtighed i dine ører?



Lyt med, og få konkrete råd, du kan bruge i hverdagen



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

Jacob Jensen
Salgskonsulent
Hovedstaden & Nordsjælland
Mobil: 21 34 37 40
jacob.jensen@lantmannen.com

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

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

Pia Løvgren Sørensen
Distriktschef
Hovedstaden, Øst-/Sydsjælland & Bornholm
Mobil: 40 44 95 25
pia.lovgren.sorensen@lantmannen.com

