

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

ØKOLOGISK BRØD

ØKO
BAGT I
DANMARK



BRØDET ER DIN VEJ TIL MERE ØKOLOGI

Med økologisk brød som løftestang hæver du nemt din øko-grad. Vores økologiske brød er til dig, der vil kræse for dine gæster med brød af bedste kvalitet og smag - til alle måltider.



4 ØKO FAVORITTER



Økologisk    

Mørk Durumbolle m. kerner

Mørk, økologisk durumbolle bagt med poppede durumkerner og solsikkekerner. Malten og fuldkornsmelet giver brødet en flot, mørk farve, som står i fin kontrast med hvedemelet på toppen. Brødet har en blid og sødmefuld eftersmag, som er meget populær hos mange. Lækker krumme med langt bid.

225147 · Ca. 60 g · Antal pr. krt.: 70 stk.



Økologisk    

Durumbolle m. blå birkes

Økologisk durumbolle med en dejlig, balanceret smag - med sødme fra havregrynene og syrlighed fra surdejen. Den høje andel af durummel er med til at skabe en skøn, elastisk krumme og det populære lange bid. De blå birkes på toppen giver brødet et flot, krakeleret udseende.

225145 · Ca. 60 g · Antal pr. krt.: 70 stk.



Økologisk    

Durumbolle

Økologisk durumbolle med en dejlig, balanceret smag med sødme fra havregrynene og syrlighed fra surdejen. Den høje andel af durummel er med til at skabe en skøn, elastisk krumme og det populære, lange bid.

225144 · Ca. 60 g · Antal pr. krt.: 70 stk.



Økologisk    

Kernebolle

Økologisk kernebolle bagt med spirede, fermenterede rugkerner og hørfrø. Brødet har en sødmefuld eftersmag fra de spirede rugkerner, som balanceres af syrligheden fra hvedesurdejen og saltet. Dejlig, elastisk krumme med et langt bid.

225146 · Ca. 60 g · Antal pr. krt.: 70 stk.

DÆK HELE BORDET MED DANSK BAGT ØKOLOGI



Øko multigrain i skiver og bagepose, ca. 18 skiver



26354 · Ca. 790 g · 12 stk.
Optøet: 30 min. ved maks. 100°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Økologisk rugbrød multigrain



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

Økologisk gulerodsbrød



80230 · Ca. 550 g · 10 stk.
Optøet: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Soft Sandwichbolle, øko, skåret



216822 · Ca. 120 g · 46 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Økologiske Mørke Landstykker, skåret



50000068 · Ca. 112 g · 46 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Økologisk Sub m. drys, skåret



200833 · Ca. 140 g · 42 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Burgerbolle ØKO m. sort sesam, skåret



223182 · Ca. 95 g · 50 stk.
Tø og server
Holdbarhed: 12 mdr.

Hos Schulstad Bakery Solutions finder du et stort udvalg af økologiske brød til alle serveringer i løbet af en dag.

[Se alle vores økologiske brød - klik her.](#)

ØKO
ØKO
ØKO

ØKOLOGI FRA MORGEN TIL AFTEN?

Vores serie af økologiske boller passer perfekt i en varieret brødkurv på morgenbuffeten. Du kan også udvælge nogle af øko-bollerne og bruge dem som kuvertbrød til forretter, de lune serveringer eller en sprød salat.





BAGT I
VEST
JYLLAND



FEM DANSKE BAGERIER

Vores danske historie går tilbage til 1880, hvor pioneren Viggo Schulstad åbnede sit første bageri og skabte grundstenene til den danske brødkultur. Pionerånden er stadig en del af Lantmännen Unibakes DNA. Både når det gælder udvikling af kompromisløst bagværk, og når vores landmænd arbejder med innovative dyrkningsmetoder af korn i samarbejde med møllerne.

ØKOLOGISK MEL FRA EGEN MØLLE

Kornet til vores hvedemel bliver dyrket i Danmark og Sverige, inden vi maler det på vores egen mølle i Vejle, der er 100% drevet på vindenergi. Melet er vores største og vigtigste råvare, og derfor udvælger vi kornet med omhu, så vi opnår den bedste kvalitet og bageevne.

VI GØR ØKOLOGISK BRØD TIL DIN SUCCES ...



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, Syddjylland &
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

