

— KokkeStærke —

Under Værker

— by Schulstad —

STJERNESKUD
anno 2017 er
lavet på surdej!

GROFT SAGT:
Vi ELSKER
brød med mere
struktur

Sans for
FINESSER til
tjenerens fordel

**SIGNATUR
SURDEJ**
med mere end
2½ år på BAGen

Håndværk til Håndværk



Velkommen til

Menustærkt Bagværk

– fremstillet og udviklet af håndværksstærke BAGmænd.
Et ildsjæle-team af stolte Bagermestre og Svende,
eksperimenterende produktudviklere, sensorikere,
nytænkende kokke og trendspottende menumagere.
Vores udgangspunkt er naturens råvarer plus bagerfaglige
grundteknikker, og vi kalder det:

Menu Talk

med Appeal, Karakter og Stemning
lige ud af brødposen.

KokkeStærke UnderVærker
løfter menuen.

Med mere appeal, mere
karakter og mere stemning!

Vores **bagværk** er gjort
menustærkt for at gøre det
mere dig og mere **menustyle**.
Det betyder, mere **APPEAL**
gennem visuelle menu-
inspirationer, mere kant og
KARAKTER på et ambitiøst
restaurantniveau – til gavn for
den gode **STEMNING** dine
gæster nyder at opleve, når de
spiser hos dig. Gør dig derfor
klar til at forkæle dine gæster
morgen, middag, aften
og derimellem...

Derfor er sortimentet inddelt, på en døgnvenlig
måde, med en mission om at løfte menuen
og forkæle dine gæster med

Menustærkt Bagværk til

MORGENkortetside 06

FROKOST- & TAVLEkortet..side 18

AFTENmenuerside 36

KAFFEelskereside 50

GLUTENFRIE gæster.....side 54

ØKOfans.....side 58

DIY med **RÅDEJ**side 62

MUSTHAVE TIL MORGEN- SULTNE OG GASTRO TURISTER!

Det bugner med **REJSELYSTNE TURISTER** med særlig interesse for danske kulinariske **OPLEVELSER**. Det forpligter på menuen, og kalder på godt håndværk, også når det gælder ”**DANISH PASTRY**”. Forkæl alle sanser med den **KARAKTERISTISKE** og **KNASENDE** kontrastfornemmelse, der opstår når **24 LAG** sender **100% SPRØDE** og mundvandsgivende vibes til menukortet.



Menu Style

København**er**birkes
& Spandauer
med turistappeal
– serveret med
morgenkærligt te-shot
af iskold mango-te med ingefær!

EARLYBIRD KOMPLET, SÅ FUGLENE SYNGER!

Menu Style

Himmerrigs-Brunch til 2:

Minicroissant
med Brie, salat og rabarber

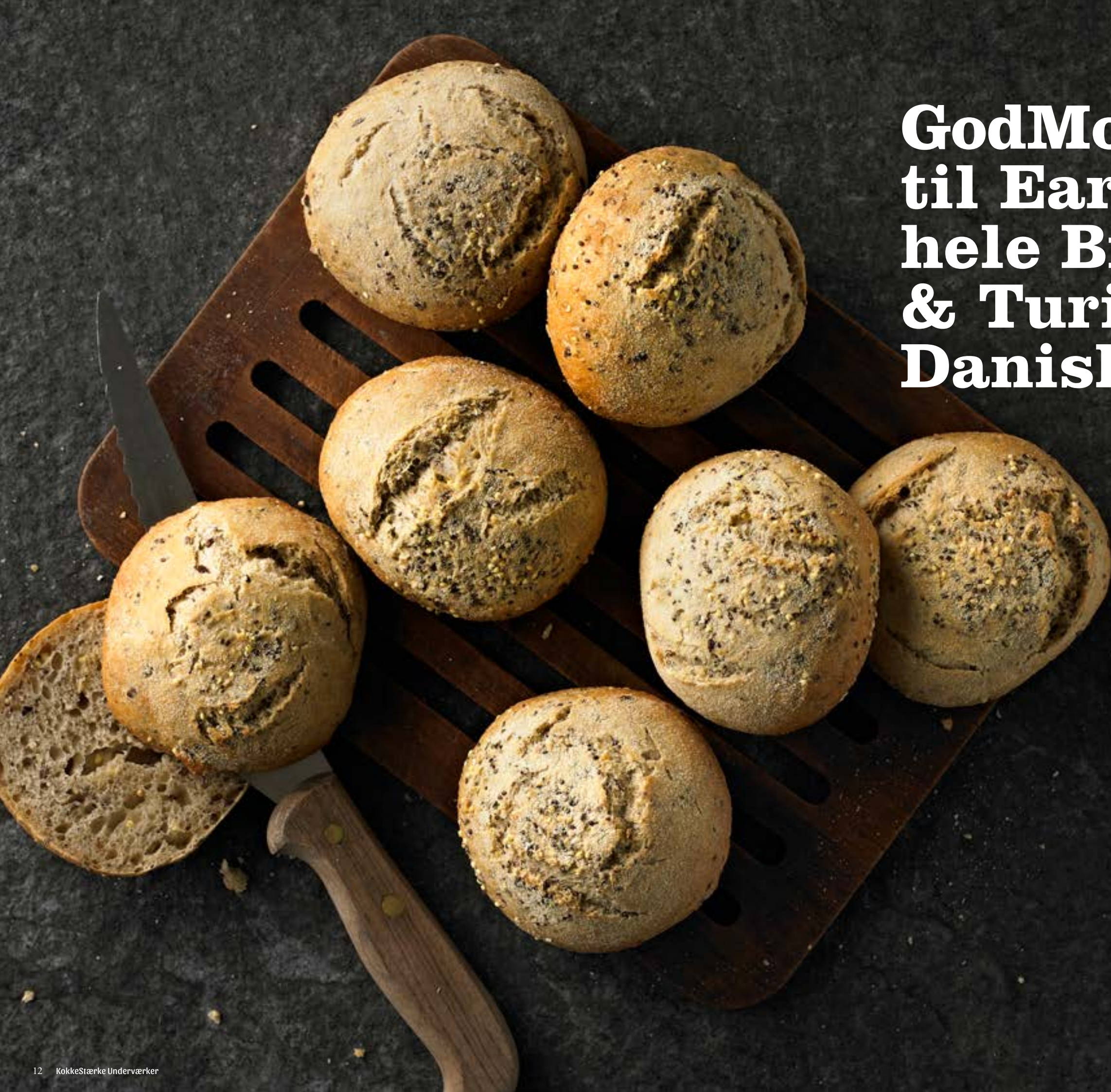
RugGranola
på skyryoghurt

Brunchpølse
på spyd

Blødkogt æg

Morgenstykke
til æblekompot, Nutella & smør på sten

Morgenjuice
a la Champagne



GodMorgenBrød til Earlybirds, hele BrunchBrød & Turist elsket Danish Pastry

Her finder du et mildt og
MORGENKÆRLIGT udvalg af

Morgenstykker
Birkesfryd
Croissanter
Wienerbrød

som fx

Spandauere
Superflotte Buffetbrød

til skær-selv for dine gæster ved fx

brunchbuffeter og
morgen-selvhentere.

Gør det nemt
for din morgen-tjener!

Menustærkt Bagværk



Varenr: 50150080

Surdejsstykke

Bag og server

Bages direkte fra frost. Bages 11 min. ved 190°C.
Klar til servering efter ca. 15 minutter.

Vægt pr. stk. ca. 75 g / Stk. pr. karton 40



Frost



Klargøring



Bagning



Varenr: 50150081

Surdejsgræskarstykke

Bag og server

Bages direkte fra frost. Bages 11 min. ved 190°C.
Klar til servering efter ca. 15 minutter.

Vægt pr. stk. ca. 75 g / Stk. pr. karton 40



Frost



Klargøring



Bagning



Varenr: 50150092

Groft Surdejsstykke m. chia og hirsefrø

Bag og server

Bages direkte fra frost. Bages 11 min. ved 190°C.
Klar til servering efter ca. 15 minutter.

Vægt pr. stk. ca. 75 g / Stk. pr. karton 40



Frost



Klargøring



Bagning



Varenr: 50150075

Birkesfryd

Bag og server

Tages direkte fra frys og afbages i forvarmet ovn.
Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C.

Vægt pr. stk. ca. 90 g / Stk. pr. karton 35



Frost



Klargøring



Bagning


Varenr: 50000095
Buffetbrød, lys
Bag og server

Tages direkte fra frys. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C.

Vægt pr. stk. ca. 350 g / Stk. pr. karton 15


Frost



Klargøring



Bagning


Varenr: 50000096
Buffetbrød mørk
Bag og server

Tages direkte fra frys. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C

Vægt pr. stk. ca. 350 g / Stk. pr. karton 15


Frost



Klargøring



Bagning


Varenr: 4561
Rustikt landbrød gigant
Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 750 g / Stk. pr. karton 14


Frost



Optøning



Klargøring



Bagning


Varenr: 80216
Mini Spandauer m. creme SG
Bag og server

Tages direkte fra frys og afbages i en forvarmet ovn. Bages i 15 min. i varmluftsovn ved 190°C. Produkterne afkøles i 15 min. inden dekoration. Bagte produkter bør spises indenfor 24 timer efter bagning.

Vægt pr. stk. ca. 43 g / Stk. pr. karton 120


Frost



Klargøring



Bagning



Pyntning


Varenr: 52700040
Mini Thebirkes m. remonce SG
Bag og server

Tages direkte fra frys og afbages i en forvarmet ovn. Bages i 15 min. i varmluftsovn ved 190°C. Bagte produkter bør spises indenfor 24 timer efter bagning.

Vægt pr. stk. ca. 36 g / Stk. pr. karton 112


Frost



Klargøring



Bagning


Varenr: 17904001
Smørcroissant
Bag og server

Produkterne bages frosne i forvarmet ovn på 170–190°C i ca. 21 min. Ovne varierer, så om nødvendigt tilpas tiden indenfor de angivne bage-temperaturer. Lad produkterne køle let af før servering. Produkterne kan også optøs i 15 min. forud for bagning.

Vægt pr. stk. ca. 70 g / Stk. pr. karton 48


Frost



Klargøring



Bagning


Varenr: 17305000
Mini mix Croissant
Mini Croissant Abrikos, Mini Croissant Hasselnødder og Chokolade, Mini Croissant med marcipan
Bag og server

Produkterne bages frosne i forvarmet ovn ved 170-190°C i ca. 15 min. Ovne varierer, så om nødvendigt tilpas tid og temperatur indenfor de angivne bage-temperaturer. Lad produkterne køle let af før servering. Produkterne kan også optøs i 15 min. forud for bagningen. Vær opmærksom på at croissant-dej tør hurtigt op.

Vægt pr. stk. ca. 43 g / Stk. pr. karton 108


Frost



Klargøring



Bagning


Varenr: 21860000
Pain au chocolat
Bag og server

Produkterne bages fra frossen stand i forvarmet ovn ved 170-190°C i ca. 21 min. Ovne varierer, så tilpas tiden indenfor de angivne bage-temperaturer. Lad produkterne køle let af før servering. Produkterne kan også optøs i 15 min. forud for bagningen.

Vægt pr. stk. ca. 70 g / Stk. pr. karton 48


Frost



Klargøring



Bagning

RUG RYKKER

Menu Talk

RUG i rugbrød er **KORNETS KONGE**. Det mætter, ser indbydende ud og emmer af **DANSK MADKULTUR** før, nu og fremadrettet. Gå planken ud og server klassiske og **NYFOR-TOLKEDE VERSIONER** – fx som **FROKOSTPLANKER**. Brug fx tendensen om den moderne og fuldkornsrigtige måde og **BYG OP** på **HELE SKIVER RUGBRØD**.

GROFT SAGT VI ELSKER BRØD MED MERE STRUKTUR

Menu Style

Frokostplanke
med smørrebrød

'Sol over Gudhjem'
Rugbrød med sild og rå æggeblomme

'TatarRugbrød'

PANDE SERVERET PROTEIN POWER

Menu Style

Pandeserveret
Rugbrødsomelet
med smørristet rugbrød
og sennepsmayo

HUSETS FROKOST BURGER

Menu Style

Grill-ristet Brioche
pakket med roastbeef – stegt foiegras
– reduceret kompot
sprød grønt & et stæk glaze



DIREKTE FRA STENOVNEN GIVER GOD KARMA

Menu Talk

SMAGEN AF GOD SKORPE

Så lagde du igen vejen forbi ”gode gamle MAILLARD”, der handler om BRUNINGSREAKTIONEN, som dannes på brødværkets skorpe, når kulhydrater KARAMELLISERER gennem reaktion med proteiner ved opvarmning. Det er PRÆCIS dét, der giver skorpen KARAKTERFULD SMAG.

Men her kan vi faktisk ikke dy os for at inspirere dig til at trykke ”MAILLARDSPEEDEREN” lidt mere i bund, når du fx griller eller rister dit brød før det serveres, smøres eller anrettes.

Menu Style

StenovnsSandwich

lavet på Cafébolle med Ramsløg
Fyld af svampe-aioli, skiver af
grillet højreb, syltet rødløg & salat

Rodfrugtfritter

Rugbrød til frokostplanker Stenovnsbrød til tapas, salater, sandwich- og burgerjoints.

En god frokost kræver godt rugbrød

– ikke mindst som underværk for rigtig dansk smørrebrød, silden og solen over Gudhjem. Derfor har vi samlet en kokkeudvalgt serie af kernespækkede rugbrødsvarianter.

Italiensk-inspireret helbrød, der er bagt i stenovn og som går godt til tapas for 2, fyldige salater, frokostanretninger og cremede supper. En hyldest til det nynordiske køkken med ”nordiske gude-brød”, der er lavet på hvede, byg og rug – stenovnsbagt og perfekt til fx grillet pariserbøf på nordisk vis med råsyltet rødbede.

Og naturligvis et Bagværk, der egner sig til dine Singleserverede BurgerJoints, Lækre Caféboller og Fyldige Frokostsandwich.

Menustærkt Bagværk



Varenr: 50000082

Cafébolle m. chili, skåret

Tø & Server

Optøs på en bageplade ved stuetemperatur i ca. 1 time eller i plastpose natten over på køl. Produkterne er herefter klar til servering. Kan bages max 5 min. ved 190°C i varmluftsovn.

Vægt pr. stk. ca. 100 g / Stk. pr. karton 35



Frost



Optøning



Klargøring



Varenr: 50000083

Cafébolle m. ramsløg, skåret

Tø & Server

Optøs på en bageplade ved stuetemperatur i ca. 1 time eller i plastpose natten over på køl. Produkterne er herefter klar til servering. Kan bages max 5 min. ved 190°C i varmluftsovn.

Vægt pr. stk. ca. 100 g / Stk. pr. karton 35



Frost



Optøning



Klargøring



Varenr: 50000079

Fuldkorns Cafébolle m.chia og hirsefrø, skåret

Tø & Server

Optøs på en bageplade ved stuetemperatur i ca. 1 time eller i plastpose natten over på køl. Produkterne er herefter klar til servering. Kan bages max 5 min. ved 190°C i varmluftsovn.

Vægt pr. stk. ca. 100 g / Stk. pr. karton 46



Frost



Optøning



Varenr: 4448

Thor

Tø & Bag

Tages direkte fra frost og bages i 11 min. ved 190°C varmluft i forvarmet ovn.

Vægt pr. stk. ca. 110 g / Stk. pr. karton 50



Frost



Klargøring



Bagning

Varenr: 4447

Balder

Tø & Bag

Tages direkte fra frost og bages i 11 min. ved 190°C varmluft i forvarmet ovn.

Vægt pr. stk. ca. 110 g / Stk. pr. karton 50



Varenr: 4453

Loke

Tø & Bag

Tages direkte fra frost og bages i 11 min. ved 190°C varmluft i forvarmet ovn.

Vægt pr. stk. ca. 110 g / Stk. pr. karton 50



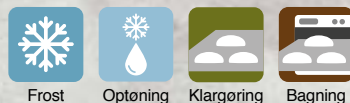
Varenr: 4451

Thor rustik landbrød, grov

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 450 g / Stk. pr. karton 20



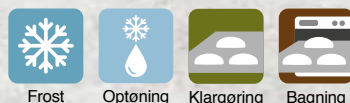
Varenr: 4450

Balder rustik landbrød

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 450 g / Stk. pr. karton 20



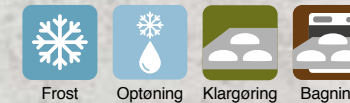
Varenr: 4455

Loke rustik landbrød m. græskarkerner

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 450 g / Stk. pr. karton 20



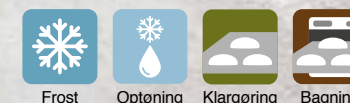
Varenr: 4452

Odin rustik landbrød m. oliven

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 450 g / Stk. pr. karton 20



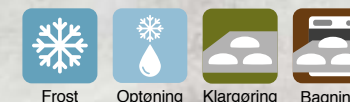
Varenr: 50100014

Filone, grov

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 483 g / Stk. pr. karton 10



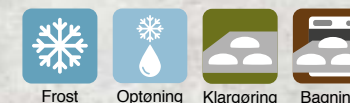
Varenr: 80498

Filone Havre

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 635 g / Stk. pr. karton 8





Varenr: 71700520

Økologisk rugbrød Multigrain

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 1/2 døgn ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 25 min. i varmluftsovn ved 160°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 790 g / Stk. pr. karton 12



Frost



Optøning



Klargøring



Bagning



Varenr: 80324

Solsikkerugbrød

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 1/2 døgn ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 25 min. i varmluftsovn ved 175°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 1100 g / Stk. pr. karton 8



Frost



Optøning



Klargøring



Bagning

FROKOST- & TAVLEkortet

Varenr: 80303124

Grove Buffalo Burgerboller, skåret

Tø & Bag

Optøs i 3-4 timer i lukket pose ved stuetemperatur. Bages ved 200°C (varmluft 180°C) i ca. 2 min.

Vægt pr. stk. ca. 90 g / Stk. pr. karton 48



Frost



Optøning



Bagning

Varenr: 80303132

Buffalo Burgerboller, skåret

Tø & Server

Optøningstid i pose 4 timer, i karton 6 timer.

Vægt pr. stk. ca. 90 g / Stk. pr. karton 48



Frost



Optøning

Varenr: 58701014

Brioche Burgerbolle

Tø & Bag

Optøs i 3-4 timer i lukket pose ved stuetemperatur. Bages ved 200°C (varmluft 180°C) i ca. 1-2 min.

Vægt pr. stk. ca. 110 g / Stk. pr. karton 24



Frost



Optøning



Klargøring



Bagning

Varenr: 1502

Brioche Burgerbolle, glaseret, skåret

Tø & Server

Lad brødene ligge i et lag og optø i ca. 1 time ved stuetemperatur før tilberedning.

Vægt pr. stk. ca. 72 g / Stk. pr. karton 48



Frost



Optøning



Klargøring

KOM GODT FRA START MED STARTERS

”Undervurder **ALDRIG** bagværkets betydning for den **TOTALE SPISEOplevelse** fra start til slut og derimellem!”. Byd dine gæster velkommen med indbydende ”gæstebud” som Appetizere, Smagfulde Brødkurve, Lækre Tapenadebrød, Sprøde Bruschetta-Bites, eller hvad med et Umamisat ”CheeseTwist on Cocktail” som din næste SnackAdventure.





Menu Style

KuvertBrød

med Krasbørstige smørvarianter
fx pisket smør med peberrod
& gin-smør med kværnet enebærkorn



Menu Style

Twister af rådej
med rogn, fraiche og dild
En indbydende appetitvækker!

Menu Style

ChevreChaud
som dessertost, gratineret gedeost
på grillet brød med brændte valnødder
& rosmarinhonning



Menu Style

Suppe til Natmad
med sprødt Kuvertbrød

LATE NIGHT FOOD



SURDEJ PÅ MENUEN

Menu Talk

Brød bagt på surdej giver en STÆRK KRUMMESTRUKTUR, en SYRLIG SMAGSDYBDE og en FUGTGIVENDE KONSISTENS, der får surdejsbrød til at holde sig FRISK i lang tid.

Vores SIGNATUR-SURDEJ har mere end 2,5 år på bagen – opskriften er naturligvis hemmelig, men vi kan afsløre, at den er sammensat af hvedemel, rugmel, durum og 3 forskellige surdejskulturer. Det giver en afbalanceret og nuanceret smag, en mild syrlighed og en sej og blank krummestruktur, der gør det til en helt særlig sanseoplevelse.

At bage med surdej er den autentiske, oprindelige og naturlige vej til bagværk af høj kvalitet.

Menu Style

StarterSnacks
Surdejsbaguette a la Bruschetta

Menu Style

SurdejsStjernes kud på
Rustikt brød
med spirende surdejskerner
Pankopaneret torsk
med hvidvinsdampede
limfjordsmuslinger og krebsemayo

Menustærkt Bagværk

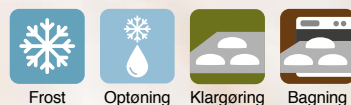
Varenr: 23507411

Speltbrød, mørkt

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 11 min. i varmluftsovn ved 190°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 500 g / Stk. pr. karton 12



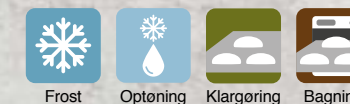
Varenr: 50150091

Surdejs Sandwich m. spirede kerner, skåret

Tø & Server

Optøs på en bageplade ved stuetemperatur i ca. 1 time eller i plastpose natten over på køl. Produkterne er herefter klar til servering. Kan bages max. 2 min ved 190°C i varmluftsovn.

Vægt pr. stk. ca. 120 g / Stk. pr. karton 42



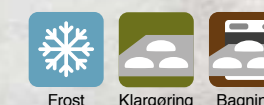
Varenr: 50150082

Surdejsbaguette ca. 35 cm

Bag og server

Bages direkte fra frost, ca. 11 min. ved 190°C. Klar til servering efter ca. 15 min.

Vægt pr. stk. ca. 250 g / Stk. pr. karton 22



Varenr: 50000088

Rustik kuvertbrød, lys

Tø & Server

Optøs på en bageplade ved stuetemperatur i ca. 1 time eller i plastpose natten over på køl. Produkterne er herefter klar til servering. Kan bages max. 2 min ved 190°C i varmluftsovn.

Vægt pr. stk. ca. 40 g / Stk. pr. karton 100



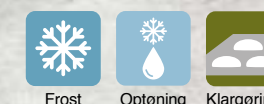
Varenr: 50000087

Rustik kuvertbrød, grov

Tø & Server

Optøs på en bageplade ved stuetemperatur i ca. 1 time eller i plastpose natten over på køl. Produkterne er herefter klar til servering. Kan bages max. 2 min ved 190°C i varmluftsovn.

Vægt pr. stk. ca. 40 g / Stk. pr. karton 100



For dig der har brug for sødt til kaffekortet...

en kagebid på frokosttallerkenen, praktisk picnic-kage eller simpelt-
hen har SøndagsKagebord? Så byder vi på et lille kaffematchende
sortiment af muffins og chokoladetætte brownies, der fx er velegnet
til at smagssætte og pirre med iscreme, bær, ganacher, mousse,
ristede peanuts, havsalt, vilde urter osv.

BAGVÆRK TIL KAFFE ELSKERE

Søde islæt til kageborde,
Picnics eller AfternoonTea

Menustærkt Bagværk



Varenr: 74008027

Blåbær muffin, single pakket

Tø & Server

De færdigbagte Muffins skal blot optøs ca. 1 time før servering.
Kan dog med fordel lunes i 2-3 min. før servering.

Vægt pr. stk. ca. 82 g / Stk. pr. karton 35



Frost



Optøning



Varenr: 74008026

Chokolade muffin, single pakket

Tø & Server

De færdigbagte Muffins skal blot optøs ca. 1 time før servering.
Kan dog med fordel lunes i 2-3 min. før servering.

Vægt pr. stk. ca. 82 g / Stk. pr. karton 35



Frost



Optøning



Varenr: 80477

Brownie

Tø & Server

De færdigbagte produkter er klar til brug efter optøning.

Vægt pr. stk. ca. 69 g / Stk. pr. karton 32



Frost



Optøning



Varenr: 74008024

Muffindej m. chokolade

Tø & Bag

Chokolade Muffindej optøs natten over i køleskabet. Bages i muffinforme med en diameter på 80 mm. Andre størrelser kan også bruges. Bages i varm-luftsovn ved 190°C i ca. 18 min. Dog kan bagetiden variere alt efter hvilke størrelse form der anvendes. Dejen kan også bruges til: Sandkage, lagkage, tærtebund, popcakes og cupcakes.

Vægt pr. stk. ca. 2000 g / Stk. pr. karton 4



Frost



Optøning



Klargøring



Bagning

Menu Talk

MED ELLER UDEN GLUTEN

GLUTEN er melets **PROTEIN** og det findes i kornsorter som hvede, rug og byg. Gluten er det stof, der gør en god dej **ELASTISK** og **SMIDIG**. I bagværk giver gluten en stærk elasticitet, der gør, at luftigheden bevares og ikke kan undslippe gennem dejen. Ved bagning **KOAGULERE** gluten, og bagværket holder sin form, også efter afkøling og indfrysning.

NÅR MENUEN SKAL VÆRE FREE FROM GLUTEN

Naturligvis har vi match til tidstrenden om glutenfrie menukort. Vi ved, det kan være en ekstra stor udfordring at bage uden gluten, fordi det let bliver tørt og smuldret.

Derfor har vi en high-end glutenfri serie, vi kalder ”special selected for glutenfrees” – det er gæstfrit, det er glutenfrit og der er både salte og søde varianter at forkæle med!



Menustærkt Bagværk

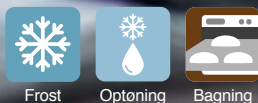
Varenr: 332105

Glutenfrit Sandwichstykke

Tø & Server

Produktet er klar til brug efter optøning. Fjern folien og bag max 5 min. ved 190°C i varmluftsovn, hvis der ønskes en sprød skorpe. Husk at bruge bagepapir, hvis produktet bages på samme plader som almindelige brød med gluten.

Vægt pr. stk. ca. 120 g / Stk. pr. karton 30



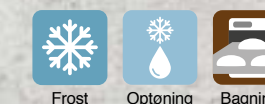
Varenr: 40650010

Glutenfri flerkornsrundstykke

Tø & Server

Produktet er klar til brug efter optøning. Fjern folien og bag max 5 min. ved 190°C i varmluftsovn, hvis der ønskes en sprød skorpe. Husk at bruge bagepapir, hvis produkterne bages på samme plader som almindelige brød med gluten.

Vægt pr. stk. ca. 60 g / Stk. pr. karton 36



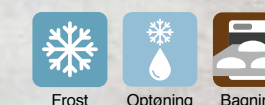
Varenr: 1201075

Glutenfri Burgerbolle

Tø & Server

Produktet er klar til brug efter optøning. Fjern folien og bag max 5 min. ved 190°C i varmluftsovn, hvis der ønskes en sprød skorpe. Husk at bruge bagepapir, hvis produkterne bages på samme plader som almindelige brød med gluten.

Vægt pr. stk. ca. 100 g / Stk. pr. karton 20



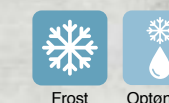
Varenr: 1104004

Glutenfri Sandkage-muffin

Tø & Server

Produktet er klar til brug efter optøning. Optøs ca. 1 time før servering.

Vægt pr. stk. ca. 80 g / Stk. pr. karton 20



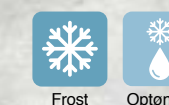
Varenr: 1104005

Glutenfri Brownie

Tø & Server

Produktet er klar til brug efter optøning. Optøs ca. 1 time før servering.

Vægt pr. stk. ca. 70 g / Stk. pr. karton 20



SÆT GODE SIGNALER OG STILSIKRE ØKOAFTRYK DIREKTE PÅ KORTET

Flere og flere restauranter vægter økologien højt og skilter endda med økologiske spsemærker af guld, sølv eller bronze. Her er økologisk bagværk med til at give **økologien et ekstra løft**. Vi har derfor samlet et samvittighedsfuldt og økologistærkt sortiment, dine gæster simpelthen bare vil bemærke.





Menustærkt Bagværk



Varenr: 71700520

Økologisk rugbrød Multigrain

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 1/2 døgn ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 25 min. i varmluftsovn ved 160°C. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Vægt pr. stk. ca. 790 g / Stk. pr. karton 12



Frost



Optøning



Klargøring



Bagning



Varenr: 85213

Økologiske Focacciaboller m. rosmarin

Tø & Bag

Bages fra optøet tilstand i 4-6 min ved 190°C i varmluftsovn

Vægt pr. stk. ca. 100 g / Stk. pr. karton 50



Frost



Optøning



Klargøring



Bagning



Varenr: 85214

Økologiske Focacciaboller m. multigrain

Tø & Bag

Bages fra optøet tilstand i 4-6 min ved 190°C i varmluftsovn

Vægt pr. stk. ca. 100 g / Stk. pr. karton 50



Frost



Optøning



Klargøring



Bagning

Der er mange gode grunde til at vælge vores rådej. Den skal bare optøes, formes, hæve og bages – og så er der friskbagt brød til dine kunder. Det er nemt, og du kan samtidig give bagværket dit eget præg.

RÅDEJE MED NATURLIGE FRIHEDS- GRADER

SKAB DINE EGNE HELT FORMIDABLE BRØD

Gå freestyle og ad libitum med rådeje og skab dit helt eget bagværk, fyldt med Appeal, Karakter og Stemning. Det er KNEAD-FREE, det er DIY og FREESTYLE. Gør fx rådeje til; Kobberbagte Grydebrød og Rugbrød, Grøntsager, Madtærter eller Supper, bagt en croûte ("i en skal af brød/med låg af brød"), Urtebagte Kuvertbrød, Sammenbagte Delebrød, eller overrask med hjemmebagte "Brødposebrød", når du single-serverer med brød på siden.

Menu Style

Bagt grydebrød
singleportionerede dyppe-brød
serveret til fx 'one pots' a la
Boeuf Bourguignon

3-i-1 OSTE & DESSERT TALLERKEN

Menu Style

Petit fours

Comté Toast med vild honning
Arme Riddere med kanelis
Bærganache på bagt chokorådej

Menu Style

GrøntsagsQuiche

Lagt på grønne salater
Goma-dressing
& lilla skovsyre

FROKOST- & TAVLEkortet

Menustærkt
Bagværk

Varenr: 8053

Groft landbrød (rådej)

Rådej

Optø produkterne tildækket med plastik i ca. 180 min. ved stuetemperatur eller natten over på køl. Hæves i 45-60 min. i raskeskab (ved 35°C og fugt 75%RF) eller tildækket med plastik et lunt sted, indtil de er 3 x størrelse. Sæt produkterne i en 230°C varm ovn, og sænk temperaturen til 190°C. Bag produkterne 35 min. med damp de første 30 sek. og lukket ventil de første 15 min.

Vægt pr. stk. ca. 750 g / Stk. pr. karton 12



Frost



Optøning



Klargøring



Hævning



Bagning

Varenr: 8020

Franskbrød (rådej)

Rådej

Optø produkterne tildækket med plastik i ca. 180 min. ved stuetemperatur eller natten over på køl. Hæves i 45-60 min. i raskeskab (ved 35°C og fugt 75%RF) eller tildækket med plastik et lunt sted, indtil de er 3 x størrelse. Sæt produkterne i en 230°C varm ovn, og sænk temperaturen til 190°C. Bag produkterne 35 min. med damp de første 30 sek. og lukket ventil de første 15 min.

Vægt pr. stk. ca. 675 g / Stk. pr. karton 12



Frost



Optøning



Klargøring



Hævning



Bagning

Varenr: 80320

Gulerodsbrød (rådej)

Rådej

Optø produkterne tildækket med plastik i ca. 180 min. ved stuetemperatur eller natten over på køl. Hæves i 45-60 min. i raskeskab (ved 35°C og fugt 75%RF) eller tildækket med plastik et lunt sted, indtil de er 3 x størrelse. Sæt produkterne i en 230°C varm ovn, og sænk temperaturen til 190°C. Bag produkterne 35 min. med damp de første 30 sek. og lukket ventil de første 15 min.

Vægt pr. stk. ca. 675 g / Stk. pr. karton 12



Frost



Optøning



Klargøring



Hævning



Bagning

Varenr: 80322

Græskarkerne Rugbrød (rådej)

Rådej

Optø produkterne tildækket med plastik i ca. 240 min. ved stuetemperatur eller natten over på køl. Hæves i 45-60 min. i raskeskab (ved 35°C og fugt 75%RF) eller tildækket med plastik et lunt sted, indtil de er 2 x størrelse. Sæt produkterne i en 200°C varm ovn, og sænk temperaturen til 160°C. Bag produkterne 75 min. med damp de første 30 sek. og lukket ventil de første 15 min.

Vægt pr. stk. ca. 1000 g / Stk. pr. karton 10



Frost



Optøning



Klargøring



Hævning



Bagning



Velbekomme til

Menustærkt Bagværk

