



# Каталог продукции



Мы — профессионалы  
в производстве замороженных  
хлебобулочных изделий  
и выпечки



1 Одна из крупнейших  
хлебопекарных  
компаний в Европе


---

2 Международная  
технологическая  
экспертиза

---

3 Стабильно высокое  
качество

Развивайте ваш  
бизнес с ассортиментом  
Шульстад!



**Выпечка Шульстад**  
**Просто работать, легко удивлять**

Настоящие европейские круассаны  
и слоеная датская выпечка шоковой  
заморозки для кофеен, пекарен и ресторанов

**Мы делаем булочки,  
вы — удивляете гостей**

Мягкие ароматные булочки  
для бургеров и хот-догов:  
простор для творчества  
и уверенность в качестве





## Кленовый пекан –

хит продаж  
во всём мире

С кленовым  
сиропом  
и орешками  
пекан




## Круассаны

### Круассаны классические



**Круассан  
на сливочном  
масле**

 70 г • 64 шт  
арт. 17903001



**Круассан  
на сливочном  
масле**

 85 г • 42 шт  
арт. 221188  
60 г • 52 шт  
арт. 221334

### Круассаны мини



**Круассан  
сливочный  
мини**

30 г • 150 шт  
арт. 18903001



**Круассан  
с шоколадом  
и фундуком  
мини**

45 г • 108 шт  
арт. 221328

### Круассаны сливочный микс



**Круассан  
сливочный  
микс**

70 г • 48 шт  
арт. 21850000/  
21853002



**Круассан  
сливочный  
микс мини**

30 г • 150 шт  
арт. 22260000/  
22263002

### Круассаны с сытными начинками



**Круассан  
с сыром**

95 г • 48 шт  
арт. 222117



**Круассан  
с сыром  
и ветчиной**

95 г • 48 шт  
арт. 26690001/  
26693002



**Круассан  
с шоколадом  
и фундуком**

 95 г • 64 шт  
арт. 21823001



**Круассан  
с миндалем**

95 г • 48 шт  
арт. 221351



**Круассан  
с абрикосом**

90 г • 48 шт  
арт. 26880000/  
26883002

# Датская выпечка

Розаны/  
Дэниши



**Розан  
с абрикосом**

98 г • 48 шт  
арт. 5713



**Розан  
с яблоком**

98 г • 48 шт  
арт. 6098



**Розан  
с ванильным  
кремом**

98 г • 48 шт  
арт. 5758




**Шоколадно-  
ореховый  
дэниш**

 91 г • 60 шт  
арт. 222102

Кленовый  
пекан



**Кленовый пекан  
глазированный**

 98 г • 48 шт  
арт. 52100024



**Кленовый  
пекан**

95 г • 48 шт  
арт. 80169



**Кленовый  
пекан миди**

76 г • 64 шт  
арт. 80951




**Кленовый  
пекан миди**

42 г • 120 шт  
арт. 80220

Улитки



**Улитка  
с корицей**

 87 г • 48 шт  
арт. 5738



**Улитка  
с карамелью  
и орехами**

91 г • 48 шт  
арт. 80310



**Улитка  
с корицей миди**

43 г • 120 шт  
арт. 18313002

Творожная  
начинка



**Конверт  
с лимоном**

88 г • 48 шт  
арт. 80634



**Плетенка  
с творогом  
миди**

71 г • 64 шт  
арт. 80953

Наборы  
мини




**Датский  
набор мини**

 43 г • 120 шт  
арт. 80510



**Набор мини  
«Фруктовая  
фантазия»**

 42 г • 100 шт  
арт. 216864



*Декор в коробе  
с датской выпечкой*

## Булочки для бургеров

### Классика



#### С кунжутом

**ХИТ**  
100 мм  
52 г • 48 шт  
арт. 1601

114 мм  
75 г • 30 шт  
арт. 3193

125 мм  
82 г • 24 шт  
арт. 1648



#### Классическая

100 мм  
52 г • 48 шт  
арт. 1462

125 мм  
82 г • 24 шт  
арт. 3014



#### Тройная с кунжутом

100 мм  
75 г • 24 шт  
арт. 4255

### Гурмэ



#### Бриошь XL

**NEW**  
100 мм  
60 г  
арт. 217213

125 мм  
89 г  
арт. 217212



#### Черная

**ХИТ**  
125 мм • 89 г • 24 шт  
арт. 3249



#### Мультизлаковая

125 мм  
87 г • 24 шт  
арт. 215501



#### Бриошь

**ХИТ**  
100 мм  
55 г • 48 шт  
арт. 3262

125 мм  
84 г • 24 шт  
арт. 200991



#### Солнечная

114 мм  
72 г • 30 шт  
арт. 4261

## Булочки для хот-догов

### Датские



#### Чили (под заказ)

60 г • 54 шт  
арт. 210657



#### Ржаная (под заказ)

60 г • 54 шт  
арт. 210659



#### С кунжутом

**ХИТ**  
60 г • 36 шт  
арт. 3256



#### Мультизлаковая (под заказ)

60 г • 54 шт  
арт. 210658



#### Классическая

60 г • 36 шт  
арт. 3257

40 г • 84 шт  
арт. 3175

### Французские



#### Классическая

**ХИТ**  
60 г • 40 шт  
арт. 17



#### Большая

**NEW**  
110 г • 32 шт  
арт. 23358



## Булочки для сэндвичей



#### По-деревенски (под заказ)

70 г • 48 шт  
арт. 3225



#### Панини

**ХИТ**  
100 г • 36 шт  
арт. 3220



#### Чили

130 г • 24 шт  
арт. 4221

### Чиабатта



#### Биг сэндвич

**ХИТ**  
130 г • 36 шт  
арт. 3195



#### Прямоугольная

70 г • 40 шт  
арт. 3211



#### Квадратная (под заказ)

70 г • 48 шт  
арт. 3201

# Хотите купить нашу продукцию?

1

Оставьте заявку на нашем сайте [www.lantmannen-unibake.ru](http://www.lantmannen-unibake.ru)

2

Скачайте список дистрибьюторов на нашем сайте [www.lantmannen-unibake.ru](http://www.lantmannen-unibake.ru)

3

Позвоните нам **+7 (495) 763 0724**

Присоединяйтесь к нам в соцсетях и узнавайте больше о бургерах, трендах и лучших рецептах!



Schulstadbakery\_russia



Schulstadbakery\_russia



Schulstadrus

## Информация о продукции

### БУЛОЧКИ

Срок годности замороженных булочек — 9 месяцев. Хранить при температуре -18°C в закрытом пакете.

#### Размораживайте и подавайте!

Размораживать 20 минут при температуре от +16 до +25°C в закрытом пакете. Срок годности после разморозки — 3 суток.

Для достижения лучшего результата обжарьте половинки булочки на гриле со стороны разреза.

### ВЫПЕЧКА

Срок годности замороженной выпечки смотрите на этикетке. Хранить при температуре -18°C в закрытом пакете.

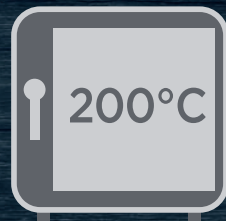
#### Выпекайте и подавайте!

Подробную инструкцию по выпеканию смотрите на этикетке продукта.

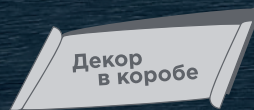
Выпеченный продукт хранить при температуре от +15 до +25°C и употребить в течение 24 часов.

## Инструкция по выпеканию

### Шаг 1. Разогреть печь



### РАЗМОРОЗИТЬ ДЕКОР\*



- ✓ Положите на печь
- ✓ В горячей воде

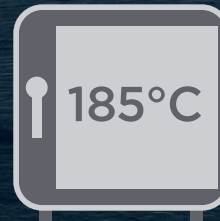
\* Только для датской выпечки

### ШАГ 2. Выложить изделия



- ✓ Разместить на бумаге по краям противня
- ✓ Оставить расстояние между изделиями 5 см
- ✗ Края бумаги не должны загигаться при выпекании
- ✗ Изделия не должны прилипнуть друг к другу

### ШАГ 3. Выпекать! Изменяйте температуру, но не время выпекания



от 85 г — 18 минут  
от 70 г — 17 минут  
от 40 г — 15 минут



от 95 г — 21 минут  
от 40 г — 15 минут

Круассаны перед выпеканием разморозить 15 минут

### ШАГ 4. Декорировать! Сахарный сироп наносите на горячую выпечку, остальные виды декора — на остывшую

#### ВИДЫ ДЕКОРА



Сахарная глазурь



Сахарный сироп (кленовый и лимонный)



Шоколадная глазурь



Сахарная пудра

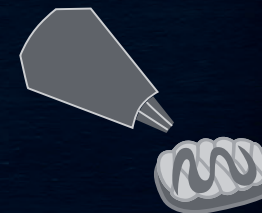
#### НА ГОРЯЧУЮ



#### Сахарный сироп

- ✓ Кленовый сироп для кленового пекана
- ✓ Лимонный сироп для конверта с лимоном

#### НА ОСТЫВШУЮ



Сахарная пудра, шоколадная и сахарная глазурь