

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

# RUGBRØD

BAGT I DANMARK



# EKSPERT PÅ RUGBRØD

## Skabt med pionerånd

I 1896 introducerede vores grundlægger Viggo Schulstad verdens første maltsyrede rugbrød og ændrede danskernes brødvaner for altid. Lige siden har vi arbejdet på et fundament af kvalitet, innovation og ekspertise – og haft den mission at tilbyde vores kunder markedets bedste rugbrød.

## Dansk rugbrød uden stråforkortere

Vores rugbrød er bagt i Danmark på vores egen rugsurdej, lavet på dansk rug, dyrket af landmænd, der alle lever op til vores høje kvalitetskrav. De har særligt fokus på bæredygtighed og kornet, der leveres til vores bageri i Pandrup, er dyrket uden stråforkortere. På bageriet i Pandrup er de rugbrødseksperter, og kornet er malet på vores egen mølle i Vejle, som er drevet 100% af vindenergi.

Det betyder noget for miljøet, men også for det brød, du serverer. Omtanke, ansvar og god smag i hver en skive rugbrød.



**GOD SAMVITTIGHED PÅ MENUEN**  
RUGBRØD ER BLANDT FØDEVARERNE MED LAVEST KLIMAAFTRYK\*

Kilde: Klimavenlige madvaner, Concito, april 2019

## Tid og håndværk

Det kræver tid og godt håndværk at bage kompromisløst rugbrød. Eksempelvis står kerner ofte i blød 4-5 timer, inden de tilsættes rugbrødsdejen. Bageriet arbejder cirkulært med alle rugbrødsdeje og sikrer konstant, at dejen har rette temperatur, hævnning og smag.

Originale opskrifter, tilsat en god portion passion og brødnørderi – det, mener vi, er vejen til godt rugbrød.

“VI UDNYTTER HVER EN KRUMME  
- FX GENBRUGER VI RUGBRØDSENDERNE  
OG BRUGER DEM I DEJEN TIL NYE BRØD.  
DET GØR BARE RUGBRØDET ENDNU BEDRE”

Bager & Brødnørd, Henrik Hemmingsen

# FRA SMØRREBRØD

Smørrebrød har et utal af kombinationsmuligheder, og fantasien kan slippes løs – fra de klassiske til nyfortolkninger. Det alsidige rugbrød betyder, at du aldrig brænder inde med brødrester. Det er god køkkenøkonomi!



# TIL RUGBRØDSSANDWICH

En velsmagende rugbrødssandwich er en lækker, sund frokost, som samtidig lægger en god bund og er nem at tage med "to go".

## RUGBRØD FORBINDES MED

- #1 MÆTTENDE
- #2 FULDKORN
- #3 SUNDHED

Kilde: Opeep! Analyse 13.08.21

## RUGBRØD & SUNDHED

Kostrådene opfordrer os til at spise mere fuldkorn og flere fibre, og her er rugbrødet en rigtig god og nem måde at få dækket behovet. Det anbefales, at man spiser minimum **75 g fuldkorn** pr. dag, så med et par skiver rugbrød er man godt på vej. Udover at give **mæthed**, så giver rugbrødet også en god **mavefornemmelse** – tarmene er ganske enkelt glade for rugbrød, hvilket bl.a. skyldes indholdet af **fibre** i fuldkorn. Fuldkorn rummer desuden **vitaminer, mineraler** og andre sundhedsfremmende stoffer. Hvis man gerne vil vælge det sundeste rugbrød, anbefales det, at man går efter det grønne **nøglehulslogo** og det orange **fuldkornsmærke**.



# OG FYLDIG SALAT

Brug dine rugbrødsrester, fx som sprøde brødkrums i lækre salater. Det giver salaten umami, sprødhed og fylde – og så giver rugbrødet altid den ekstra, gode mæthedsfornemmelse.

# DANMARK RUNDT MED SMØRREBRØD

Hos Schulstad Bakery Solutions har vi passion for det gode rugbrød og de mange muligheder, brødet har.

I Danmark rundt med smørrebrød giver 6 af vores kunder deres bud på kompromisløst smørrebrød – fra innovativ kartoffelmad på Samsø til velsmagende hønsesalat i Odense. Hent e-bog og få masser af inspiration på brødbaren.dk

## Find inspiration i Brødbaren

Du kan servere smørrebrød på talrige måder – fra det klassiske til nyfortolkninger, og netop de mange muligheder betyder, at du med smørrebrød på menuen rammer mange kunders smag.

På vores blog Brødbaren kan du hente inspiration til smørrebrød, se alle vores brød, læse historier fra branchen og finde nye opskrifter.



Du er altid velkommen til at kontakte os for rådgivning om, hvordan du sammensætter dit udvalg af rugbrød og optimerer din forretning.



**Else Marie Christensen**  
Distriktschef  
Nord-/Midtjylland &  
Djursland  
Mobil: 29 21 64 75  
else.marie.christensen@  
lantmannen.com

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

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

**John Ibsen**  
Distriktschef Sydsjælland,  
Nord-/Midt- & Syd-  
Sjælland, Lolland Falster  
& Bornholm  
Mobil: 23 68 51 12  
john.ibsen@  
lantmannen.com

**Pia Løvgren Sørensen**  
Distriktschef  
Sjælland Øst & hovedstaden  
Mobil: 40 44 95 25  
pia.lovgren.sorensen@  
lantmannen.com



# RUGBRØDMEDBREDDE

Vi har skabt et sortiment af rugbrød med bredde, hvor hvert brød har sin egen gode smag, størrelse og funktion, så du altid har mulighed for at finde netop det rugbrød, der passer til din menu. Med vores Signatur-serie har vi skabt 3 rugbrød, hver med sine særlige smage og ingredienser. Vi har naturligvis også vores velkendte og vores økologiske rugbrød, alle rige på smag og med stor forskellighed.



**73%**  
MENER AT KUNNE  
SMAGE, NÅR RUGBRØDET  
ER NYBAGT

Kilde: Opeep Analyse 13.08.21

## FORM & DRYS

Skal det være smalt, bredt, skiveskåret eller rustikt? Vores rugbrød har mange former, længder og smage. De forskellige drys er med til at give ekstra variation til smagsoplevelse og udtryk.



## KRUMME & SMAG

Uanset om du ønsker et rugbrød med mange eller få kerner, lyst eller mørkt, tæt eller let krumme, med ekstra fokus på smagen eller på sundhed, så har vi et stort udvalg, der passer til ethvert behov.



Se vores rugbrødsguide på [schulstadbakerysolutions.dk](http://schulstadbakerysolutions.dk) og find brødet til din menu.

## SKIVESKÅRET & I BAGEPOSE

Vi har gjort det ekstra nemt at bage rugbrød. Flere af vores rugbrød bages nemlig i bagepose, der giver et ekstra saftigt rugbrød. Samtidig er de skiveskårede, hvilket er tidsbesparende, og du får ensartede skiver.



SIGNATURBRØD

<p><b>Signaturbrød Gilleleje Havn</b> 26364 · Ca. 750 g · 12 stk. Optøet: 25 min. ved 160°C</p>	<p>Et flot, mørkt rugbrød med god og fyldig smag, bagt med poppede durumkerner, der giver en god smag, et flot udseende og et særligt godt bid.</p>		
<p><b>Signaturbrød Bryghus Møn</b> 26397 · Ca. 700 g · 12 stk. Optøet: 25 min. ved 160°C</p>	<p>Det mørke rugbrød er bagt med malte rugkerner, lagt i blød i koncentreret kirsebærjuice og derefter tilført et strejf af lakrids. Smagen er fyldig med mørke noter.</p>		
<p><b>Signaturbrød Sol over Gudhjem</b> 26443 · Ca. 750 g · 12 stk. Optøet: 25 min. ved 160°C</p>	<p>Et unikt brød med en karakteristisk smag af urteagtige noter, let bitterhed og fedme fra den koldpressede rapsolie fra Bornholm samt en let syrlighed fra surdej.</p>		
<p><b>Klosterbrød</b> 80203 · Ca. 1100 g · 8 stk. Optøet: 25 min. ved 160°C</p>	<p>Godt dansk alsidigt rugbrød. Sødme fuld med let syre og fin eftersmag. Sprød skorpe med drys af valset havre. Saftig krumme med god skærbarhed.</p>		
<p><b>Kernesund</b> 80204 · Ca. 1100 g · 8 stk. Optøet: 25 min. ved 160°C</p>	<p>Et traditionelt rugbrød bagt med rugsurdej, rugkerner og hørfrø. Mild smag, ikke for mange kerner samt let lys krumme.</p>		
<p><b>Solsikkerugbrød</b> 80324 · Ca. 1100 g · 8 stk. Optøet: 25 min. ved 160°C</p>	<p>Et saftigt rugbrød fyldt med bl.a. rugkerner og solsikkefrø. Brødet er bagt med rugsurdej, hvilket giver den helt rigtige rugbrødssmag.</p>		
<p><b>Softkernerugbrød m. solsikke</b> 71700500 · Ca. 740 g · 12 stk. Optøet: 25 min. ved 160°C</p>	<p>Et blødt og lækkert rugbrød med en mild smag, bagt på rugsurdej. Saftige rugkerner, hørfrø og solsikkefrø giver bid i brødet og afrunder smagen.</p>		
<p><b>Softkernerugbrød</b> 26123 · Ca. 900 g · 8 stk. Optøet: 25 min. ved 160°C</p>	<p>Smagfuldt og saftigt – bagt med sigtet rugmel, rugsurdej, rugkerner, solsikkefrø og hørfrø og drysset med rugflager.</p>		
<p><b>Økologisk Rugbrød Multigrain</b> 71700520 · Ca. 790 g · 12 stk. Optøet: 25 min. ved 160°C</p>	<p>Et mørkt rugbrød, der smager skønt af græskarkerner, solsikkefrø og hørfrø. Det saftige brød egner sig også godt til sandwich.</p>		
<p><b>Softkerne Solsikkerugbrød</b> (i skiver og bagepose) 26095 · Ca. 740 g · 12 stk. · Optøet: 30 min. ved maks. 100°C</p>	<p>Et blødt og lækkert rugbrød med en mild smag. Saftige rugkerner, hørfrø og solsikkefrø giver et godt bid og afrunder smagen, som også understreges af rugsurdej.</p>		
<p><b>Fuldkornsrugbrød med græskarkerner</b> (i skiver og bagepose) 26118 · Ca. 1060 g · 9 stk. · Optøet: 40 min. ved maks. 100°C</p>	<p>Et mørkt rugbrød bagt med fuldkornsrugmel, rugkerner, rugsurdej, solsikkefrø, hørfrø og græskarkerner. Brødet er bagt i en bred form, så skiverne er også velegnede til rugbrødssandwich.</p>		
<p><b>Klosterbrød</b> (i skiver og bagepose) 26108 · Ca. 1325 g · 8 stk. Optøet: 40 min. ved maks. 100°C</p>	<p>Et klassisk dansk rugbrød bagt med rugsurdej og rugkerner. Surdejen er vores egen, og den opfriskes med vand og mel og modner i 12 timer.</p>		
<p><b>Økologisk Rugbrød Multigrain</b> (i skiver og bagepose) 26354 · Ca. 790 g · 12 stk. · Optøet: 30 min. ved maks. 100°C</p>	<p>Et smagfuldt, økologisk rugbrød bagt af fuldkornsrugmel og rugsurdej og mange lækre kerner, bl.a. rugkerner, hørfrø og græskarkerner.</p>		
<p><b>Gourmetbrød</b> 80345 · Ca. 608 g · 12 stk. Optøet: 11 min. ved 190°C</p>	<p>Et lækkert brød bagt med rugmel, rugsigtemel og hvedekerner. Den mørke rug kombineret med hvedemel giver et let og smagfuldt brød med blød krumme og sprød skorpe.</p>		
<p><b>Kernefyrd Rugbrødssandwich</b> 220028 · Ca. 100 g · 72 stk. Skåret. Tø og Server</p>	<p>Et forskåret, kernespækket brød bagt af rugmel og fuldkornshvedemel. Dejen er tilsat rugkerner, hørfrø, solsikkefrø og bygmaltekstrakt, og brødene er drysset med havregryn.</p>		
<p><b>Græskarkernerugbrød</b> (rådej) 80322 · Ca. 1000 g · 10 stk. Se håndtering på <a href="http://brødbaren.dk">brødbaren.dk</a></p>	<p>En rådej rørt på surdej med rugmel, solsikkefrø, gulerødder, græskarkerner og bygmaltekstrakt. De søde gulerødder giver et dejligt modspil til surdejen og det kraftige rugmel.</p>		
<p><b>Rugbrød</b> (rådej) 8097 · Ca. 1000 g · 10 stk. Se håndtering på <a href="http://brødbaren.dk">brødbaren.dk</a></p>	<p>Rådej rørt på surdej med rugkerner, rugmel, rugsigtemel og bygmaltekstrakt. Dejen har mange anvendelsesmuligheder – både til hele rugbrød, skolerugbrød eller sandwichboller.</p>		

SKIVER & BAGEPOSE

RÅDEJ

• Bagt på vores bageri i Pandrup

• Bagt i Danmark

Alle rugbrød har en holdbarhed på 12 mdr. · Rådej har en holdbarhed på 6 mdr.

VI GØR DET  
NEMT SE BAGEGUIDES  
PÅ [BRØDBAREN.DK](http://BRØDBAREN.DK)