



*Backen ist eure
Leidenschaft?
Unsere auch!*

Produktentwickler Gunnar Ragnarsson ist
gelernter Bäcker – in dritter Generation!



Wir sind Bäcker.

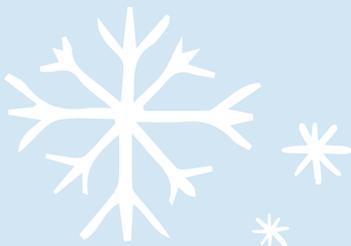
Wir sind Schulstad Bakery Solutions.
Wir wissen, was Ihre Kunden wünschen.



Im Jahr 1880 gründete der Namensgeber unseres Unternehmens, Viggo Schulstad, in Kopenhagen seine Bäckerei. In den Folgejahren revolutionierte er mit großer Akribie die Produktion von Backwaren und setzte damit einen Standard, der sich noch heute bei Schulstad Bakery Solutions widerspiegelt. Unser Produktsortiment umfasst dänisches Feingebäck, französische Spezialitäten sowie Brote für viele Gelegenheiten. Was alle diese Back-Spezialitäten vereint: **ihr herausragender Geschmack und ihre Premium-Qualität.**

Jetzt profitieren Sie davon: Wir bieten Ihnen eine feine Auswahl ausgesuchter Gebäcke, mit denen Sie Ihr Sortiment attraktiv erweitern – mit allen Handling-Vorteilen, die tiefgekühlte Backwaren auszeichnen.

*TK-Gebäcke:
die Vorteile für Sie*



- **Frische auf Vorrat:** jederzeit einsetzbar
- **Vielfalt auf Lager:** Sie entscheiden, an welchen Wochentagen oder zu welchen Zeiten Sie Ihr Angebot offenfrisch erweitern – ganz individuell
- **100 % Handling-Sicherheit:** Die Gebäcke lassen sich ganz einfach und absolut sicher aufbacken bzw. nur auftauen – auch von ungelernten Kräften
- **100 % Kalkulationssicherheit** und genaue Portionierbarkeit der Mengen
- **100 % verlässliche Produktqualität:** Dafür steht die Marke Schulstad Bakery Solutions

Unsere Gebäcke: unvergleichlicher Premium-Genuss

Wir bieten Ihnen – und damit Ihren Kunden – Gebäcke, die zweierlei auszeichnet: Erstens handelt es sich um bewährte Spezialitäten, die bereits in anderen Märkten sehr erfolgreich sind. Und zweitens sind es Feingebäcke und Brote, die Sie – auch wenn Sie natürlich selbst ein Handwerkskünstler sind – nur mit erheblichem Zeitaufwand in Ihrer eigenen Produktion herstellen könnten.

Unsere Gebäcke, die traditionell mit viel Sorgfalt und (Teig-)Ruhe hergestellt werden und die dadurch mit unvergleichlichem Premium-Genuss überzeugen, stellen wir Ihnen auf den nächsten Seiten ausführlich vor.

MUSTERBOX BESTELLEN

Möchten Sie unsere Premium-Gebäcke probieren? Dann fordern Sie Ihre Musterbox an, Infos auf der Rückseite.



Das ist drin in der Musterbox:

Danish Pastry (Mini Danish Selection);
French Pastry (Pain au chocolat (75 g), Croissants: Butter (gebogen und Jumbo), Mehrkorn, Schinken-Käse, Haselnuss-Schoko, Marzipan, Vanillecreme, Aprikose); **Brot** (alle Sorten)

Danish Pastry

➔ S. 4-9



French Pastry

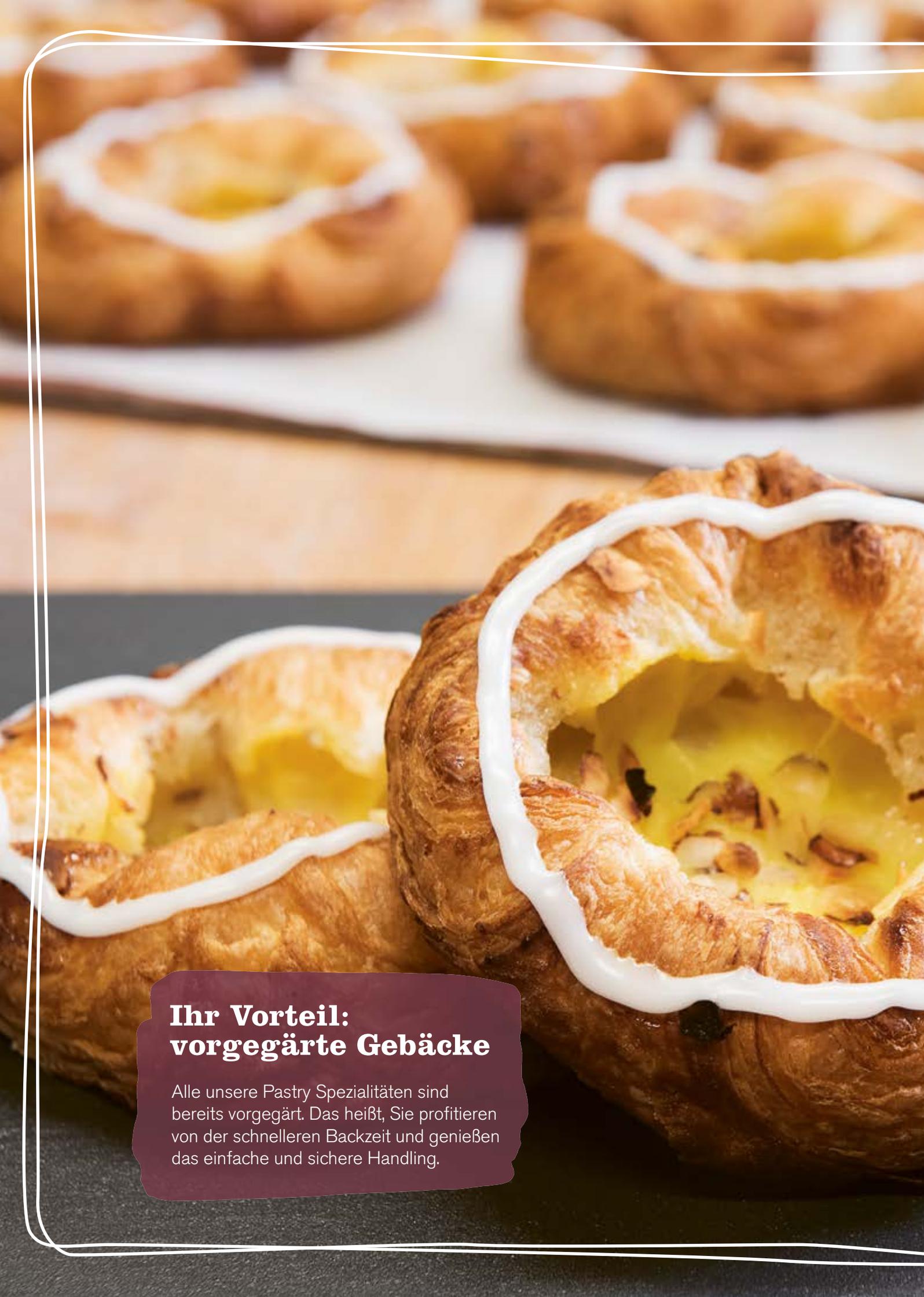
➔ S. 10-15



Brot

➔ S. 16-19





Ihr Vorteil: vorgegärte Gebäcke

Alle unsere Pastry Spezialitäten sind bereits vorgegärt. Das heißt, Sie profitieren von der schnelleren Backzeit und genießen das einfache und sichere Handling.

Danish Pastry

Backkunst aus dem Norden

Zarte Plunder- und Kopenhagener Gebäcke für einen unvergleichlichen Genuss. Begeistern Sie Ihre Kunden mit unseren exklusiven Danish-Pastry-Spezialitäten – und genießen Sie dabei alle Handling-Vorteile.



So easy ist die Zubereitung:

- Legen Sie die Pastries mit jeweils 5 cm Abstand voneinander auf die mit Backpapier belegten Backbleche in den vorgeheizten Ofen (190 °C)
- Backzeit: 18 Minuten (Minis: 15 Minuten)
- Pastries 15 Minuten lang bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann individuell dekorieren

Premium-Gebäcke
individuell
veredeln

Maple Pecan Plait

95 g
pro Stück



Leichter, herrlich knuspriger Teig, tolle Optik und außergewöhnliche Zutaten. Dieses dänische Feingebäck ist mit köstlichem Ahornsirup gefüllt und hat ein Topping aus knackigen Pekannüssen.

Im Karton enthalten sind 2 Beutel Sirup zum Dekorieren

Artikelnummer	42008237D
EAN Karton	5701536801493
Beutel / Karton	4
Stück / Beutel	12
Karton / Lage	8
Karton / Palette	2 x 56 (Doppelstockpalette)
Palettenhöhe	2 x 1088 mm (inkl. Palette)
MHD	11 M (ab Produktion)
Aufbewahrung	Bei -18 °C oder kälter



Beide Maple Pecan Plait bekommen Sie mit einem Glasurbeutel. Schneiden Sie ein kleines Loch in den Glasurbeutel und halten Sie diesen beim Veredeln ca. 5 cm über die Gebäcke.



Mini Maple Pecan Plait

42,5 g
pro Stück



Die Mini-Ausgabe dieses feinen Backwerks: ideal als kleines Häppchen zum Kaffee, zum Frühstück und für den süßen Genuss zwischendurch.

Im Karton enthalten sind 2 Beutel Sirup zum Dekorieren

Artikelnummer	44001714D
EAN Karton	5701536802155
Beutel / Karton	5
Stück / Beutel	24
Karton / Lage	8
Karton / Palette	2 x 56 (Doppelstockpalette)
Palettenhöhe	2 x 1088 mm (inkl. Palette)
MHD	11 M (ab Produktion)
Aufbewahrung	Bei -18 °C oder kälter



Mini Cinnamon Swirl

43 g
pro Stück



Mini-Zimtschnecken nach Kopenhagener Art. Ein fein-zartes Gebäck, das in Ihrer Theke überzeugt und das Sie nach Wunsch individuell veredeln können.

Im Karton enthalten sind 2 Beutel Zuckerglasur zum Dekorieren

Artikelnummer	44001717U
EAN Karton	05701536802186
Beutel / Karton	5
Stück / Beutel	24
Karton / Lage	8
Karton / Palette	96
Palettenhöhe	1590 mm (inkl. Palette)
MHD	11 M (ab Produktion)
Aufbewahrung	Bei -18 °C oder kälter

Mini Apple Coronet

43 g
pro Stück



Nicht nur zur Apfelsaison eine spannende Abwechslung, sondern das ganze Jahr eine Bereicherung für Ihr Angebot: Das Mini-Plunderteiggebäck mit köstlicher Apfelfruchtfüllung passt hervorragend als kleiner Begleiter zur Kaffeespezialität.

Im Karton enthalten sind 2 Beutel Zuckerglasur zum Dekorieren

Artikelnummer 44001719
EAN Karton 5701536803336
Beutel / Karton 5
Stück / Beutel 24
Karton / Lage 8
Karton / Palette 96
Palettenhöhe 1758 mm (inkl. Palette)
MHD 11 M (ab Produktion)
Aufbewahrung Bei -18 °C oder kälter



Mini Vanilla Crown

43 g
pro Stück



Die Krönung für Ihr trendiges Feingebäck-Angebot: Kopenhagener Gebäck mit köstlicher Puddingcreme mit Vanillegeschmack.

Im Karton enthalten sind 2 Beutel Zuckerglasur zum Dekorieren

Artikelnummer 44001715U
EAN Karton 05701536802162
Beutel / Karton 5
Stück / Beutel 24
Karton / Lage 8
Karton / Palette 96
Palettenhöhe 1590 mm (inkl. Palette)
MHD 11 M (ab Produktion)
Aufbewahrung Bei -18 °C oder kälter



Crowns mit Füllungen sind typisch für die dänische Backhandwerkstradition!



BESTELLEN?

Sie möchten bestellen oder unsere Musterbox anfordern? Infos dazu finden Sie auf der Rückseite dieser Broschüre

Mini Danish Selection

43 g
pro Stück

Die Top Five unserer Kopenhagener Spezialitäten in einem Karton: Je 24 Stück von Mini Raspberry Crown, Mini Maple Pecan Plait, Mini Cinnamon Swirl, Mini Vanilla Crown und Mini Apple Coronet.

Im Karton enthalten sind 2 Beutel Zuckerglasur und 1 Beutel Sirup zum Dekorieren

Artikelnummer	44001720U
EAN Karton	05701536805101
Beutel / Karton	5
Stück / Beutel	24
Karton / Lage	8
Karton / Palette	96
Palettenhöhe	1782 mm (inkl. Palette)
MHD	11 M (ab Produktion)
Aufbewahrung	Bei -18 °C oder kälter



Der Handling- Vorteil für Sie

Unsere French Pastry Gebäcke sind bereits vorgegärt. Einfach ca. 15 Minuten auftauen lassen und dann ca. 21 Minuten bei 170–190 °C backen – fertig für den Verkauf.



French Pastry

Französische Finesse in Spitzenqualität

Croissants sind sicher kein ganz neues Thema für Sie. Aber die Qualität unserer Croissants hebt sich von allen vergleichbaren ab. Die Gründe dafür: der Bestandteil echter französischer Butter, die wir verwenden und die lange Teigruhe, die es den Gebäcken erlaubt, ihr einzigartiges Aroma zu entwickeln.



Ob man schmeckt, dass unsere French Pastries von Spezialisten aus der Heimat des Croissants gemacht werden? Immerhin werden diese Backkunstwerke in Belgien zu 70 % von Franzosen hergestellt!

Bestimmt schmecken Sie dieses Savoir-vivre heraus ...

Schicht für Schicht Hochgenuss

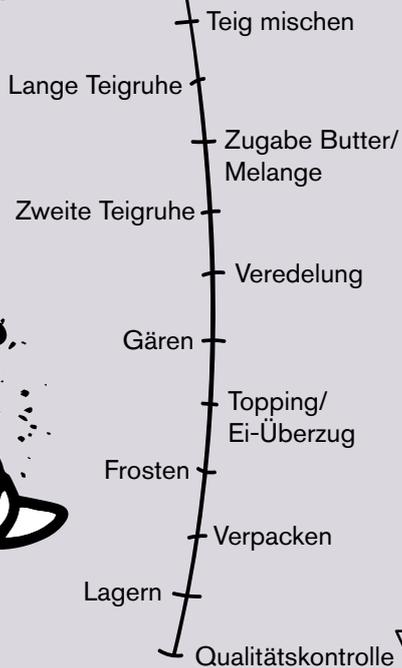
INFO

Unsere Croissants werden genauso klassisch gebacken, wie Sie es selbst tun würden. Mit guter Butter, Schicht für Schicht. Das ist Handwerkskunst auf allerhöchstem Niveau.



Viel Zeit für viel Genuss: Damit unsere Gebäcke ihren herausragenden Geschmack entwickeln, durchlaufen Sie ganz in Ruhe zahlreiche Schritte in einem sorgfältigen Produktionsprozess:

Eingang, Überprüfung,
Lagerung der Rohstoffe



Butter-Croissant, gerade

70 g
pro Stück



Hergestellt mit echter Butter (20,6 %). Mit der geraden Form auch perfekt zum Belegen für Ihr Snack-Geschäft.

Artikelnummer	17210000
EAN Karton	541305600653
Beutel / Karton	2
Stück / Beutel	24
Karton / Lage	8
Karton / Palette	80
Palettenhöhe	2040 (inkl. Palette)
MHD	12 M (ab Produktion)
Aufbewahrung	Bei -18 °C oder kälter

Butter-Croissant, gebogen

70 g
pro Stück



Ein klassisches gebogenes Croissant, hergestellt mit echter Butter (20,6 %). Zum Frühstück und auch zum Belegen.

Artikelnummer 17900000
EAN Karton 5413056006646
Beutel / Karton 2
Stück / Beutel 24
Karton / Lage 8
Karton / Palette 80
Palettenhöhe 2040 mm (inkl. Palette)
MHD 12 M (ab Produktion)
Aufbewahrung Bei -18 °C oder kälter

Butter-Croissant, gebogen

90 g
pro Stück



Die XL-Version des Croissants, hergestellt mit echter Butter (20,6 %). Zum Frühstück und auch zum Belegen.

Artikelnummer 17910009
EAN Karton 5413056016270
Beutel / Karton 2
Stück / Beutel 18
Karton / Lage 8
Karton / Palette 80
Palettenhöhe 2040 (inkl. Palette)
MHD 12 M (ab Produktion)
Aufbewahrung Bei -18 °C oder kälter

Mehrkorn-Croissant, gerade

75 g
pro Stück



Mit Roggenflocken, Leinsamen und Sonnenblumensaat bestreut. Bestens zum Belegen für Vollwert-Snacks.

Artikelnummer 26420000
EAN Karton 5413056033239
Beutel / Karton 1
Stück / Beutel 48
Karton / Lage 8
Karton / Palette 80
Palettenhöhe 2040 (inkl. Palette)
MHD 12 M (ab Produktion)
Aufbewahrung Bei -18 °C oder kälter

Schinken-Käse- Croissant, gerade

95 g
pro Stück



Einer der beliebtesten Snacks. Mit holländischem Maasdamer und belgischem Schinken gefüllt, zusätzlich mit Käse dekoriert.

Artikelnummer 26690001
EAN Karton 5413056033703
Beutel / Karton 2
Stück / Beutel 24
Karton / Lage 8
Karton / Palette 80
Palettenhöhe 2040 (inkl. Palette)
MHD 9 M (ab Produktion)
Aufbewahrung Bei -18 °C oder kälter

Pain Chocolat

75 g
pro Stück



Schokoladenbrötchen mit echter Butter gebacken und dunkler belgischer Schokolade gefüllt. Fantastisch zarter Genuss!

Artikelnummer 17920000
EAN Karton 5413056005854
Beutel / Karton 2
Stück / Beutel 24
Karton / Lage 8
Karton / Palette 80
Palettenhöhe 2040 (inkl. Palette)
MHD 9 M (ab Produktion)
Aufbewahrung Bei -18 °C oder kälter

Jumbo Pain Chocolat

90 g
pro Stück



Die XL-Version des klassischen Schoko-Brötchens. Mit echter Butter gebacken und dunkler belgischer Schokolade gefüllt.

Artikelnummer 17890008
EAN Karton 5413056032089
Beutel / Karton 2
Stück / Beutel 21
Karton / Lage 8
Karton / Palette 80
Palettenhöhe 2040 (inkl. Palette)
MHD 9 M (ab Produktion)
Aufbewahrung Bei -18 °C oder kälter

Haselnuss-Schoko-Croissant, gerade

95 g
pro Stück



Mit feiner Haselnuss-Schoko-Füllung und edlem Schokoladen-Topping. Ein klassisches französisches Frühstücksgebäck.

Artikelnummer 21820000
EAN Karton 5413056019578
Beutel / Karton 2
Stück / Beutel 24
Karton / Lage 8
Karton / Palette 80
Palettenhöhe 2040 (inkl. Palette)
MHD 12 M (ab Produktion)
Aufbewahrung Bei -18 °C oder kälter

Marzipan-Croissant, gerade

95 g
pro Stück



Mit feiner Mandel-Füllung und Mandel-Topping. Zum Frühstück, zum Kaffee, für unterwegs.

Artikelnummer 21830000
EAN Karton 5413056019585
Beutel / Karton 2
Stück / Beutel 24
Karton / Lage 8
Karton / Palette 80
Palettenhöhe 2040 (inkl. Palette)
MHD 12 M (ab Produktion)
Aufbewahrung Bei -18 °C oder kälter



Gefüllte Croissants erweitern Ihr Frühstücksangebot und eignen sich natürlich ebenso als Begleiter zu Kaffee-Spezialitäten, bei Ihnen im Café und für das To-go-Geschäft.



Vanillecreme-Croissant, gerade

95 g
pro Stück



Mit echter Butter und feiner Konditoreisahne.
Mit Maisgrieß bestreut.

Artikelnummer 23630000
EAN Karton 5413056023148
Beutel / Karton 2
Stück / Beutel 24
Karton / Lage 8
Karton / Palette 80
Palettenhöhe 2040 (inkl. Palette)
MHD 12 M (ab Produktion)
Aufbewahrung Bei -18 °C oder kälter

Aprikosen-Croissant, gerade

95 g
pro Stück



Mit echter Butter und feiner Aprikosenfüllung.

Artikelnummer 28070000
EAN Karton 5413056035486
Beutel / Karton 2
Stück / Beutel 24
Karton / Lage 8
Karton / Palette 80
Palettenhöhe 2040 (inkl. Palette)
MHD 12 M (ab Produktion)
Aufbewahrung Bei -18 °C oder kälter

BESTELLEN?

Sie möchten bestellen oder unsere
Musterbox anfordern? Infos dazu finden
Sie auf der Rückseite dieser Broschüre



Der Handling- Vorteil für Sie

Unsere Brot-Spezialitäten sind bereits fertig gebacken. Sie brauchen sie nur noch auftauen zu lassen (ca. 30 Minuten für die Vikings) und schon können Sie sie verarbeiten. Auf Wunsch auch ganz kurz aufbacken oder auftoasten.

Brot

Herzhaftes Spezialitäten, außergewöhnliche Formen

Die Welt des Brotes ist unendlich. So viele Formen, so viele Varianten, so viel Genuss von morgens bis abends! Wenn Sie Ihr Sortiment mit ganz besonderen Broten erweitern möchten, dann empfehlen wir Ihnen unsere handwerklich gefertigten Spezialitäten.



Unter der Marke Pastridor sind unsere Brot-Spezialitäten in vielen europäischen Ländern höchst erfolgreich. Dieser Markenqualität können Sie also besten Gewissens vertrauen.

Ciabatta

170 g
pro Stück



Mit feinem Olivenöl extra gebacken. Softe Kruste und handwerkliche Optik, 26 cm lang. Fertig zum Backen: ca. 6 Minuten bei 170–190 °C.

Artikelnummer	15880004
EAN Karton	5413056012548
Beutel / Karton	1
Stück / Beutel	45
Karton / Lage	4
Karton / Palette	28
Palettenhöhe	1870 (inkl. Palette)
MHD	12 M (ab Produktion)
Aufbewahrung	Bei –18 °C oder kälter

Viking Bread eckig

30 g
pro Stück



Sie bevorzugen eckige Sandwiches? Dafür eignet sich diese Sauerteig-Brotplatten-Variante hervorragend.

Artikelnummer	16300000
EAN Karton	5413056016218
Beutel / Karton	1
Stück / Beutel	150
Karton / Lage	4
Karton / Palette	60
Palettenhöhe	1950 mm (inkl. Palette)
MHD	12 M (ab Produktion)
Aufbewahrung	Bei –18 °C oder kälter

Viking Thinbread

80 g
pro Stück



Luftig, locker, lecker! Diese Weizenbrotplatte eignet sich besonders für Wraps- und Rollo-Varianten.

Artikelnummer	16320000
EAN Karton	5413056016232
Beutel / Karton	4
Stück / Beutel	10
Karton / Lage	8
Karton / Palette	96
Palettenhöhe	1590 mm (inkl. Palette)
MHD	12 M (ab Produktion)
Aufbewahrung	Bei –18 °C oder kälter

Viking Bread rund

55 g
pro Stück



Ein schwedischer Klassiker ganz neu bei uns im Sortiment! Die Sauerteig-Brotplatte mit luftigem Teig ist für vielfältige süße und herzhaft Beläge geeignet.

Artikelnummer	16320000
EAN Karton	7312200030811
Beutel / Karton	12
Stück / Beutel	6
Karton / Lage	4
Karton / Palette	60
Palettenhöhe	2010 mm (inkl. Palette)
MHD	12 M (ab Produktion)
Aufbewahrung	Bei –18 °C oder kälter

Die Vikings kommen



TIPP

Mit unseren Viking-Spezialitäten profilieren Sie sich als Anbieter außergewöhnlicher Kreationen. Die Vorteile sprechen für sich: Das Handling ist denkbar einfach, die Variationen dagegen sind unendlich. Das gibt Ihrem Snack-Geschäft einen neuen Drive.

Wir sind für Sie da!

Sales Manager



Marcus Rinn

Sales Manager Deutschland,
Österreich, Schweiz

Mobil: 0176 11 66 33 83
marcus.rinn@lantmannen.com

Account Manager



Ruben Schäfer

Account Manager Schweiz

Mobil: 0151 11 66 33 58
ruben.schafer@lantmannen.com

Technical Advisor



Lars Schmidt

Nord/Ost

Mobil: 0176 11 66 33 44
lars.schmidt@lantmannen.com

Key-Account Manager



Sascha Meurer

KAM Foodservice

Mobil: 0151 11 66 33 06
sascha.meurer@lantmannen.com



Frank Issing

Süd/West

Mobil: 0176 11 66 33 81
frank.issing@lantmannen.com



Steffen Giebel

KAM Bakery

Mobil: 0176 1166 33 58
steffen.giebel@lantmannen.com

Außendienst / Account Manager



Stefan Forbrig

Mobil: 0151 11 66 33 72
stefan.forbrig@lantmannen.com



Mecklenburg-Vorpommern
Brandenburg
Berlin
Sachsen-Anhalt
Sachsen
Thüringen



Marc D'Agostino

Mobil: 0151 11 77 33 59
marc.dagostino@lantmannen.com



Nordrhein-Westfalen
Hessen
Rheinland-Pfalz
Saarland



Stephan Sieker

Mobil: 0176 11 66 33 82
stephan.sieker@lantmannen.com



Schleswig-Holstein
Niedersachsen
Bremen
Hamburg



Christopher Wagner

Mobil: 0151 11 66 33 04
christopher.wagner@lantmannen.com



Baden-Württemberg
Bayern
Österreich



Bernd Burmeister

Account Manager Industrie

Mobil: 0151 11 66 33 09
bernd.burmeister@lantmannen.com

Industrie
national / international

Customer Service:

Mo-Do: 8-12 Uhr & 13-16 Uhr (Fr bis 14 Uhr)

Telefon Zentrale: +49 (0) 421 - 83 00 44
Telefax Zentrale: +49 (0) 421 - 83 00 4-314

