

*Bagergårdens rugbrød*

# En hyldest til smørrebrødet



*Kohberg*

Vi er bagere

*Bagergårdens rugbrød*

## Dansk kvalitet og godt håndværk

Den helt rigtige surdej er vejen til det gode rugbrød, og vores rugsurdej er vores stolthed og en bagetradition, der bliver ved med at fungere.

Vores rugbrød ville ikke smage, som det gør uden vores kompetente bagere.

De kender råvarerne godt og tager den tid, der er nødvendig, så vi altid kan levere en ensartet kvalitet. Det gode rugbrød kommer nemlig af en lang proces, hvor mange parametre skal passe sammen.

Det kræver mennesker frem for maskiner at bage virkelig godt brød, og det er kærligheden til det gode håndværk, som er hele vores omdrejningspunkt.

Hos Kohberg er rugbrød vores stolthed, og Bagergårdens rugbrød er ingen undtagelse. Vores Bagergårdens-serie består af seks forskellige varianter, hvor saftighed og friskhed er kernen. De er udviklet med afsæt i de professionelle køkkeners behov. Det gælder både i form af opskrift og emballage.

Alle seks varianter er bagt med surdej og mel fra korn, der er dyrket, høstet og malet i Danmark. Og så er tre af varianterne endda økologiske.



**Bagergårdens**

**RUSTIKT**

4,5%  
36%  
8,8%  
1450 g

**Bagergårdens**

**SOLSIKKE**

6,6%  
36%  
8,4%  
1450 g

**Bagergårdens**

**MØRKT**

0,8%  
43%  
8,0%  
1450 g

**Bagergårdens**

**KERNERIGT**

13%  
36%  
7,6%  
1200 g

**Bagergårdens**

**SMØRREBRØDET**

11%  
29%  
9,7%  
1200 g

**Bagergårdens**

**KLASSISK**

2,6%  
25%  
7,0%  
1450 g

Så lækkert,  
at det burde  
ligge øverst



*Nyhed til frokostbordet*

## **Bagergårdens Smørrebrødet**

Smørrebrødet oplever ny storhedstid – det er en uundgåelig del af den danske kulinariske identitet. Men ingen smørrebrød uden rugbrød.

Efterspørgsel på premium rugbrød er steget markant de seneste år, og derfor har vi udviklet et nyt rugbrød, som en tilføjelse til 'Bagergårdens' serien.

Ifølge forbrugere, skal et premium rugbrød være mørkt, med masser af synlige kerner. Være saftigt indeni og hårdt udenpå. Skal opleves groft og mættende.

Vores nye rugbrød, Bagergårdens Smørrebrødet, er netop dét.

Et mørkt rugbrød bagt med de lækreste bløde kerner og med en mild, nøddeagtig smag. De mange synlige kerner, giver et indbydende farvespil.

En perfekt skive til de danske smørrebrødsanretninger.



Dansk smørrebrød oplever en ny storhedstid, og det hylder Kohbergs bagere med et nyt lækkert rugbrød. Bagergårdens Smørrebrød er fyldt med synlige kerner, der giver et virkelig indbydende farvespil. Smagen er mild og nøddeagtig takket være den høje andel af poppede rugkerner, solsikke og gule hørfrø. Bagergårdens Smørrebrød kan således bære selv de største klassikere som sild, tatar og lun leverpostej – både til hverdag og højtider.

Skivestørrelse 9,5 x 8 cm



**Rugbrød med surdej  
& 42% frø og kerner**



Sortiment

# Bagergårdens varianter

Nyhed



## Bagergårdens Smørrebrødet

26 skiver

Varenr. 10001411

Vægt pr. ps. 1200 g

Stk. pr. kolli: 8



## Bagergårdens Kernerigt

26 skiver

Varenr. 10000977

Vægt pr. ps. 1200 g

Stk. pr. kolli: 8



## Bagergårdens Klassisk

27 skiver

Varenr. 10012200

Vægt pr. ps. 1450 g

Stk. pr. kolli: 8





### Bagergårdens Øko Rustikt

27 skiver

Varenr. 10000661

Vægt pr. ps. 1450 g

Stk. pr. kolli: 8



### Bagergårdens Øko Solsikke

27 skiver

Varenr. 10021000

Vægt pr. ps. 1450 g

Stk. pr. kolli: 8



### Bagergårdens Øko Mørkt

27 skiver

Varenr. 10134000

Vægt pr. ps. 1450 g

Stk. pr. kolli: 8



*Rugbrød til de professionelle køkkener*

## **Bagergårdens serien**

En serie af rugbrød bagt på surdej, hvor du får bløde og spisevenlige brød med smørbare skiver. Ned til 1% fedt, op til 55% fuldkorn og op til 9% fibre.

Skivestørrelsen er 9,5 x 9,5 cm på de store varianter, og 9,5 x 8 cm på de to mindre varianter.

Alle varianter er tydelige markeret i forskellige farver, uanset hvordan posen vender. Der er hurtig afkodning af datomærkning, antal skiver og mærkninger på forsiden af posen.

**Op til 9 dages holdbarhed**

**Blødt, lækkert og saftigt**

**Udviklet af fagfolk til fagfolk**

## Vidste du, at...

Surdejens grundlæggende elementer er vand og mel. I takt med at dejen iltes og modnes, dannes en sur kultur af mælkesyrebakterier, eddikesyrebakterier og gærsvampe, der alle findes naturligt i melet. Når en surdej er perfekt, bidrager den med den helt rette smag, hæveevne og karakter til brødet. Det kræver evner og viden at vurdere, hvornår en surdej er på sit bedste stadie, og det er den viden, der gør Kohbergs brød til noget helt unikt.

Inspiration til dit smørrebrød

# Grillet Rugbrødssandwich



Find opskriften på [kohberg.dk/foodservice](http://kohberg.dk/foodservice)



*Brød på nye måder*

**Giv dit dags gamle brød nyt liv**

Kohberg hack

# Rugbrødschips

## INGREDIENSER

- ☐ 1 Bagergårdens Rugbrød
- ☐ 800 ml vand
- ☐ 100 g. flagesalt
- ☐ 2 spsk. paprika
- ☐ 2 spsk. timian
- ☐ 2 spsk. rosmarin
- ☐ 50 g. hakkede græskarkerner

## Fremgangsmåde

- 1 Bræk brødet i stykker og smuldre det i en skål. Tilføj vand over brødet og vend det rundt.
- 2 Kom rugbrødet i en foodprocessor og tilføj ekstra vand. Blend det til en grød, og tilføj lidt rosmarin og timian.
- 3 Halvér grøden på to bageplader med bagepapir, og smør det tyndt ud.
- 4 Drys med paprika, rosmarin, hakkede græskarkerner og flagesalt.
- 5 Bag i forvarmet ovn ved 110°C. i ca. 1,5 til 2 timer.
- 6 Lad det afkøle og bræk derefter i de ønskede stykker.



Scan QR-koden og find masser af tips og tricks til dine serveringer.

# Ønsker du hjælp til dit sortiment?

Vi står altid klar med råd og vejledning til netop dine ønsker og behov.



**Rikke Glad**

Account Manager

Telefon: 27 61 80 57

Mail: rigl@kohberg.com



**Camilla Holder**

Key Account Manager

Telefon: 28 26 10 26

Mail: chol@kohberg.com



**Lars Sinding**

Key Account Manager

Telefon: 21 56 85 29

Mail: lasi@kohberg.com



**Jette Thyrrestrup Buus**

Business Unit Manager

Telefon: 27 25 64 79

Mail: jtbu@kohberg.com

Kohberg Bakery Group A/S | Foodservice, Instore & Convenience  
+45 73 64 64 00 | Foodservice@kohberg.com | Kohberg.dk/foodservice



Vi er bagere