



### Sandwichguiden – et værktøj til forretningsoptimering

Potentialet i, at vi spiser flere sandwicher hen over dagen, er til at få øje på, hvad enten du driver en kantine, café eller en takeaway-forretning. Dertil kommer, at vi også i Danmark går markant oftere ud og spiser mere takeaway end tidligere. Flere måltider ude kalder alt andet lige på en større variation i tilbuddene og mulighed for at kunne træffe individuelle valg.

Det får du gode bud på i sandwichguiden fra Schulstad Bakery Solutions. Her finder du nyheder, inspiration og værktøjer til forretningsoptimering. Den klæder dig på med viden om relevante forbruger- og fødevareretrends, nye koncepter og produkter, lækre og inspirerende opskrifter, gode historier og cases, som kan give mod og lyst til at prøve noget nyt.

*Flere oplysninger kan fås hos Thomas Carlé Svensson, brand manager, Schulstad Bakery Solutions, mail: thomas.svensson@lantmannen.com, Tlf. 76 28 50 00.*



# Alkoholrit svendestykke

Ølhuset TeeDawn, der brygger øl med mindre alkohol og kalorier, introducerer nu en alkoholfri gourmetøl målrettet de kræsne forbrugere og restauranter

Interessen for øl med mindre alkohol er i stærk vækst, og mange af de bedre restauranter har efterlyst en naturlig gourmetøl uden alkohol. TeeDawn – hvis stærkeste øl tidligere var på blot 2,7 procent – besluttede sig derfor for – tilbage i 2015 – at kortlægge DNA'et for den perfekte alkoholfri gourmetøl. Mere end 50 alkoholfri øl fra ind- og udland er blevet smagt, testet, scoret og kommenteret for at afdække, hvorfor alkoholfri øl næsten aldrig lykkes. Gennemgående beskrev smagspanelet de alkoholfri øl som vandede, tynde, sødlige, øllebrødsagtige, metalliske, flade og kedelige. Hertil kommer, at en del af dem er tilsat sukker og aromaer. På det grundlag satte TeeDawn sig for at skabe en 100 procent naturlig øl, hvor ingredienserne flyder sammen til én helhed med en lang eftersmag.

### God smag uden alkohol

Mange gange undervejs har man været tæt på at opgive, fortæller grundlægger Henrik Wiese om den svære tilblivelse:

- Alkohol bidrager med både smag, fylde og viskositet, så jo mindre alkohol, desto sværere er det at skabe en positiv smagsoplevelse. Vi knækkede først koden, da vi teamede op med et hold sydtyske brygnørder, der nyder status som verdens bedste alkoholfri bryggere. Det kræver tålmodighed, nænsomhed, blødt kildevand, gode råvarer og et avanceret maskineri at få det til at lykkes, men pludselig var den dér, og så tænker man, at det har været hele rejsen værd. Resultatet blev en alkoholfri Gentle Lager, som han beskriver som firmaets ultimative svendestykke, og det første bryg er blevet taget særdeles vel imod på nogle af landets bedste restauranter.

*Flere oplysninger:  
TeeDawn  
Tlf. 40 27 79 76*



*TeeDawn lav-alkoholiske øl har fået et nyt familiemedlem, Gentle Lager, der er en alkoholfri gourmetøl. Foto*