

Our mixed inspiration



fra

Mette Munk®

Bake-off

10 ÅR MED TIDSLØS INSPIRATION!

I 10 år har vi delt idéer, opskrifter og inspiration med udgangspunkt i det, vi brænder for – godt håndværk og gode smagsoplevelser. Gennem årene er magasinerne blevet fyldt med sæsonens trends, kreative opskrifter og klassiske favoritter. På tidslinjen kan du tage et kig tilbage på rejsen, scanne QR-koderne og genbesøge alle udgivelserne. Vi håber, de fortsat vil inspirere.

2017

Spis brød til!

Første magasin i rækken. Her finder du gode brød-tips og sprøde idéer til sandwich.



2019

Den grønne tråd - fra rest til råvare!

Gode idéer til hvordan du kan forvandle dit madspild til lækre retter og bedre økonomi.



2021

Hands on!

Mette Munk på road-trip til udvalgte kunder - klar til at inspirere og ikke mindst lade os inspirere af dem.



2018

Agenda - meet & eat!
Inspiration til kunder som tilbyder mødeforplejning - hele dagen igennem.



2020

All you need is love... and a good sandwich!
Magasinet med alt hvad du behøver til en god sandwich - godt brød, lækker fyld og praktisk indpakning.

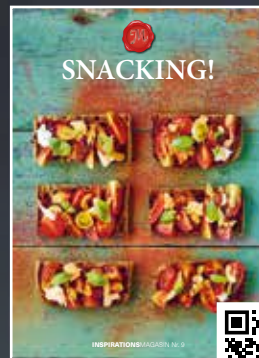


2023

Vi er gået total toast!
Masser af trendy
toastopskrifter.
Både simple, luksus
og søde varianter.

2025

Snacking!
Få en masse idéer til
finger food og snacks
inspireret af Norden,
Sydeuropa og forskel-
lige højtider.



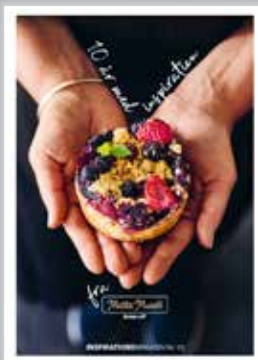
2022

Smagen af Danmark!
Vores fortolkning af
det danske madland-
skab - unikke danske
råvarer og traditionel-
le opskrifter.



2024

Fra plain til pomp
& pragt!
Det store croissant-
magasin - kreative
idéer til hvad helt al-
mindelige croissanter
kan forvandles til.



2026

10 år med inspiration
fra Mette Munk!
Vores kunders favorit-
ter over de sidste 10
år - brug dem på nye
måder eller find en ny
brødfavorit.

KUNDERNES DARLINGS!

Nogle produkter har en helt særlig plads i vores sortiment. Her kan du se et udvalg af de brød og wienerbrød, som har været med os i længst tid - i mindst de sidste 10 år og som vores kunder bliver ved med at holde af.

MUNKEBOLLEN - EN EVIG FAVORIT



Café munkebolle med urter

Urter på toppen og spinat indeni giver denne bolle masser af smag og et super flot ydre.

Varenr. 604494

Vægt 105g – 28 stk. pr. karton

TIL DEN SUPER SPRØDE SANDWICH



Thyra stykke

Thyra er et sprødt og smagfuldt sandwichstykke. Et mørkt, stenovnsbagt brød, tilsat ekstra hør- og sesamfrø for en dybere, sødere smag.

Varenr. 604533

Vægt 110g – 30 stk. pr. karton

ALL-ROUND BRØDMIX



Rustikke madbrød, mix

Mix af rustikke, stenovnsbagte madbrød. Indeholder 2 stk. Gorm rustikt landbrød, 3 stk. Thyra rustikt landbrød, 3 stk. Santino landbrød med tørret tomat, 2 stk. Santino landbrød med spinat og urter.

Varenr. 604550

Vægt: 400-450g – 10 stk. pr. karton

EN GOD START PÅ DAGEN



Skagenslap

Stor, original Skagenslap med smagfuld fuldkornshvedemel og en luftig krumme. Sprød skorpe. Toppet med birkes og sesamfrø. Solsikkekerner i bunden. Kan med fordel bages med bunden opad.

Varenr. 604466

Vægt 90g – 35 stk. pr. karton

AUTENTISK OG DANSK



Thebirkes

Stor og sprød thebirkes toppet med blå birkes og fyldt med sød og karamelliseret remonce.

Varenr. 608040

Vægt 90g – 48 stk. pr. karton

EN HØJT ELSKET KLASSISKER



Høj snegl

Flot, høj snegl i sprød og luftig wienerbrødsdej fyldt med dejlig aromatisk kanelremonce. Skal bages i bagering for ekstra højde.

Varenr. 608009

Vægt 112g – 36 stk. pr. karton

DARLINGS PÅ NYE MÅDER!

Kundernes darlings er et levende billede på det, der kendetegner Mette Munk.

Det er produkter med en stærk tradition og en plads i kundernes hverdag - men også klassikere som kan få nyt liv igen og igen gennem nye serveringer og anvendelser.

Lad dig inspirere til, hvordan du kan servere de velkendte darlings på nye måder og skabe glæde hos dine kunder.



FISH & CHIPS SANDWICH



Kuller paneres i øldej og friteres.

Munkebolle med urter smøres med sauce tatare og fyldes derefter med kuller, grov ærtepuré, sprøde kartofler (evt. pommesteg) og ærteskud.

604494 Munkebolle med urter

Prøv også:



604497

Surdejs munkebolle



604493

Munkebolle, chili



604492

Munkebolle, fuldkorn



604491

Munkebolle, italiensk



604490

Munkebolle, gulero



TAPAS

Bruschetta med skinke: Rist skiver af Gorm landbrød og top med kogt, italiensk skinke, frisk mozzarella, tørret tomat og karse.

Pocket Sandos: Skær en tyk skive af bagt Thyra landbrød og lav en lomme deri. Fyld med krydrede, stegte østershatte, let syltede rødløg og persille samt piment mayo.

Spicy vaffel: Skær Santino landbrød med spinat og urter i skiver. Fyld nduja og mozzarella imellem to skraver brød. Bag i vaffeljern og top med hot honey.

Snackstænger: Daggammelt Santino landbrød med tørret tomat skæres i stave og pensles med olie. Top nogle af dem med parmesan, andre omvikles med serrano og alle tørres i ovn. De sidste tørrede omvikles med mortadella efter bagning. Serveres med saltet citrondip og tomatpesto.

604550 Rustikke madbrød mix

Prøv også:



605909

Surdejsbrød mix



604565

Planetbrød mix



LOADED SANDWICH TO GO



Thyra stykke fyldes med masser af pastrami, ost, tomat, grillet squash, syltet peberfrugt og tomatmayo. Giv den en tur i paninijern inden den pakkes i papir og deles. Klar til at tage med på farten.

604533 Thyra stykke

Prøv også:



604532
Gorm stykke



604530
Valdemar fuldkorn stykke



THEBIRKES PÅ PIND



Thebirkes optøes og deles i to. Sæt en ispind i hver del og bag dem i et vaffeljern. Servér med 3 slags chokocreme og evt. råsyltede bær.

608040 Thebirkes

Prøv også:



608073
Mini thebirkes





CREME-SNEGL

Optø Høj snegl let. Lav en fordybning, fyld kagecreme heri og bag sneglen. Dekoreres efter afkøling med brun glasur og tørrede blomster.

608009 Høj snegl

CRUMBLE-SNEGL

Høj snegl toppes med råsyltede bær og crumbledej og bages. Drys med flormelis efter afkøling.

608009 Høj snegl



NEW YORKER SNEGL

Høj snegl lægges i bagering (Ø 9 cm & H 4 cm), herefter lægges bagepapir og en bageplade oven på - bages i 21-23 minutter.

Bagepapir og bageplade tages af og sneglene bages yderligere 4-5 minutter.

Fyld og top med konditor-creme med pistacie, drys med nødder og pynt med kirsebær.

608009 Høj snegl





NYE FAVORITTER!

Er det tid til at føje noget nyt til dit brøduvalg? Måske kunne en af disse sprøde lækkerier blive endnu en favorit for dig og dine kunder.

MORGENBRØD MED NORDISK SURDEJ



Surdejsboller mix

Mix af koldt- og langtidshævede (18 timer) surdejsboller. Indeholder: Surdejsbolle øland, Surdejsbolle kerner og Surdejsbolle sesam.

Varenr. 606004

Vægt 100g – 42 stk. pr. karton

BRØD MED BÆLG- FRUGTER OG SURDEJ



Surdejs munkebolle

Lækker sandwichbolle med bælgfrugter, rugsurdej og fuldkornshvedemel. Masser af smag og en luftig, saftig krumme. Flot topping med sorte sesam.

Varenr. 604497

Vægt 100g – 28 stk. pr. karton

LÆKKERT SANDWICH- BRØD UDEN GLUTEN



Glutenfri mørk sandwich med kerner

Luftigt og kernerigt mørkt sandwichstykke bagt med både solsikkekerner, gule og brune hørfrø samt græskar-kerner.

Varenr. 7591

Vægt 90g – 16 stk. pr. karton

VÆLG DIN NYE FAVORIT!

Hvad enten du allerede kender Mette Munks produkter godt eller ser vores sortiment for første gang, så håber vi, at du finder en ny favorit til dit brøduvalg hos os. Udforsk vores idéer til hvordan du kan bruge tre potentielle favoritter.



CÆSAR-SANDWICH

Panér kyllingebryst og fritér det. Lav en cæsardressing og vend denne i romainesalat. Saml sandwichen og husk masser af parmesan.

604497 Surdejs munkebolle

Prøv også:



604494

Munkebolle, urter



604493

Munkebolle, chili



604492

Munkebolle, fuldkorn



604491

Munkebolle, italiensk



604490

Munkebolle, gulerod





CHOPPED CHEESE BURGER

Kebab, bløde løg og stykker af ost mixes sammen på en pande og fyldes i smørstegt Surdejs burgerbolle. Top med tomat og mikrogrønt - f.eks. radisespirer.

604515 Surdejs burgerbolle

Prøv også:



604514

Burgerbolle, rustik



604512

Burgerbolle, fuldkorn



604513

Burgerbolle, gourmet



7581

Glutenfri burgerbolle





GLUTENFRI GOURMET SANDWICH

Steg et confiteret grisebryst. Smør Glutenfri mørk sandwichbrød med BBQ, top med grisebryst, gul frisée, rød mizuna og hakkede flæskesvær.

7591 Glutenfri sandwich mørk med kerner

Prøv også:



7581

Glutenfri burgerbolle





MEXI STYLE

Lav din favorit chili con carne og jævn den. Fyldes i Surdejsbolle med kerner og toppes med tortillachips og grillet padron. Servér med tomat-salsa til.

606001 Surdejsbolle med kerner



ITALIAN STYLE

Smør underbollen af Surdejsbolle øland med pesto, derefter tynde skiver af cantaloup melon, parmaskinke, balsamico glace og pinjekerner. Serveres med pesto til.

606003 Surdejsbolle øland





INDIAN STYLE

Marinér kylling i tikka masala og steg denne. Smør Surdejsbolle sesam med raita og top med kylling, koriander (både alm. og skud) samt sesam. Overbollen pensles med smør og persille. Hertil serveres raita.

606002 Surdejsbolle sesam



*Surdejs sandwich
Italian style*



Mere info:



Se alle
vores sprøde
produkter
her!

Mette Munk®

Bake-off

Mette Munk A/S | Gøteborggade 3-5 | 5000 Odense C | Telefon: 70 20 23 71 | www.mettemunk.dk