

Her finder du oversigten over 7-Eleven nye brødsortiment fra Jalm&B

- og historien om hvordan de er upcyclet

RUGBRØDSBOLLE ØKOLOGISK	Økologisk rugbrødsbolle med kerner, frø, surdej og nordisk rugmel. Dejen fermenteres i 24 timer med overskydende ølgær fra Whitelabs, der producerer gær til mikrobryggerier, inden bollerne toppes med solsikke- og græskarkerner. Rugbrødsbollen har en afstemt balance fra rugens naturlige bitterhed, fedmen i kernerne og sødme fra maltsirup.
GULERODSBOLLE ØKOLOGISK	Økologisk gulerodsbolle bagt med nordisk mel, solsikkekerner og overskydende gulerodspulp, der upcycles når Frankly Juice har presset juice af skæve gulerødder. Gulerodsbollen har smag fra gulerødderne og deres naturlige sødme.
KERNE ARTISANBOLLE ØKOLOGISK	Økologisk bolle bagt som i mikrobagerierne med nøje udvalgt lokalt korn, ølandshvede fra Samsø, overskydende gulerodspulp fra Frankly Juice og hævet på surdej. Vi fermenterer dejen i 24 timer med kerner og korn, og håndskærer dejen til bollerne. Kerne Artisanbollen er toppet med sesam og hvedeflager, og har en saftig krumme og syrlige smagsnoter fra surdejen.
SESAM ARTISANBOLLE ØKOLOGISK	Økologisk bolle bagt efter mikrobageriernes principper. Dejen hæver på surdej, overskydende valle fra økomejeriet Naturmælk, og er koldhævet i 24 timer. Melet er nordisk, dejen håndskåret til boller og bagt ved 300 grader. Sesambollen har en saftig krumme og afstemt syrlighed fra mælkesyren i surdejen

GRÆSKARRUNDSTYKKE ØKOLOGISK	Økologisk græskarrundstykke bagt med en blanding af surdej, nordisk mel, havreflager samt overskydende valle fra osteproduktionen hos økomejeriet Naturmælk og havrepulp fra produktionen af havredrik. Dejen fermenterer på køl i 24 timer og toppes med græskarkerner. Græskarrundstykket har sødme fra havren og syrlige noter fra surdejen.
HÅNDVÆRKER ØKOLOGISK	Økologisk håndværker bagt med nordisk mel, surdej og overskydende valle fra økomejeriet Naturmælk. Dejen fermenterer i 24 timer. Håndværkeren har en mild syrlighed og blød krumme.
SKAGENSLAP ØKOLOGISK	Jalm&B's version af den klassiske skagenslap. Rundstykket har en velkendt lys og sej krumme, og er vendt i sesam, birkes og solsikkekerner for at give de karakteristiske nødde-toner. Dejen er blandet med en kombination af surdej, nordisk mel og upcyclet overskydende valle fra økomejeriet Naturmælk, som sammen giver både sødme og syrlighed.
LYST SANDWICHBAGUETTE ØKOLOGISK	Økologisk, lyst, stenovnsbagt sandwichbaguette med nordisk mel, surdej og overskydende valle fra økomejeriet Naturmælk. Den lyse sandwichbaguette har en sprød skorpe fra bagningen i stenovnen, en saftig krumme og en mild afrundet syrlighed fra kombinationen af surdejen og den upcyclede valle
GROFT SANDWICHBAGUETTE ØKOLOGISK	Økologisk, grov, stenovnsbagt sandwichbaguette med kerner og flager, nordisk mel, surdej samt overskydende korn fra Aurion og fra brygningen af økologisk øl fra Agrain i Danmark, som er blevet upcyclet. Den grove sandwichbaguette har en sprød skorpe, saftig krumme og smagen af danske korn og kerner