



Linköpingsknäcke

med gubbröra (5-6 pers)

4 ägg
1 ask ansjovisfiléer, ca 125 gr.
1 dl. creme fraiche
2 msk. finhackad rödlök
2 msk. hackad gräslök
1 krm. salt
1 krm. svartpeppar
1 dillkvist
röd stenbitsrom

Koka äggen 8-10min, skala & hacka dem. Hacka ansjovisen och blanda försiktigt samman alla ingredienserna till en röra. Fördela ut röran på knäckebröden och dekorera med stenbitsrom, rödlöksringar & dill.

Linköpingsknäcke

tradition & nytänkande

På Gyllen bageri i Linköping värnar vi om de traditionella bakverken samtidigt som vi i hög grad är med och skapar de nya.

Linköpingsknäcke lanserades hösten 2006 och blev direkt en succé. Kanske beror det på det nyttiga innehållet, det kompakta formatet eller så är det helt enkelt den goda smaken som varit avgörande.

nyttigt & gott

Knäckebrödet bakas hantverksmässigt i bageriet i Hackefors utanför Linköping. Den goda smaken kommer från fröer som linfrö, sesamfrö och smakrika solroskärnor och den relativt höga temperaturen i ugnen ger fröerna en lätt rostad smak. Det finns inget tillsatt socker eller fett, det enda fett som används är från fröernas egna oljeinnehåll, bl.a linfrö som även bidrar med omega 3. Ett riktigt lågt GI värde skapas tack vare kombinationen av fullkornsdinkelmjöl, surdeg & de rikliga fröinnehållet.

Effektiv distribution

I Östergötland levererar vi själva direkt till ett antal restauranter, gårds- & delikatessbutiker & samarbetar sedan med flera distributörer för att på ett så effektivt sätt som möjligt nå ut till våra återförsäljare.

Polfärskt med starka varumärken som Korvbrödsbagaren, Gillekakor, Polarbröd m.fl förser tex. daglivaruhandeln med knäckebröd från sitt lager i Linköping & *Martin Olsson* når genom sina cashar & egna bilar ut till återförsäljare i hela landet. Dessutom samarbetar vi med ytterligare några *lokala distributörer*

i Stockholm,
Skåne och
Sörmland.





Dinkelsnacks

-ännu en storsäljare

När vi bakar Dinkelsnacks delar vi varje skiva Linköpingsknäcke i 4 mindre bitar. Småbitarna kryddar vi sedan med flingsalt eller salladskrydda och skapar på så sätt de populära snacksen.

Dinkelsnacks (med eller utan fyllning) är ett utmärkt tilltugg före, under eller efter en lyckad middag !

Produkter



200gr. art.nr 14301

Linköpingsknäcke

Fullkornsdinkelmjöl, linfrö, sesamfrö, solroskärnor, salt, surdeg av råg, jäst



5000gr. art.nr 14303

Restaurantpack

Linköpingsknäcke i storpack för restauranter, hotell & storkök.



100gr. art.nr 14310 (flingsalt), 14311 (italian), 14312 (kummin-sesam)

Dinkelsnacks

Linköpingsknäcke i snackstorlek, Finns i 3 varianter med olika kryddor.



120gr art.nr 14320

Chokladbiscotti m. nötter

Vetemjöl, socker, choklad, ägg, rostade hasselnötter, bakpulver, jäst.



150gr art.nr 14321

Mandelbiscotti m. kanel

Vetemjöl, veg. margarin, ägg, socker, farinsocker, mandelsplitt, bakpulver, kanel.



150gr art.nr 14322

Dinkelbiscotti m. havre

Fullkornsdinkelmjöl, havregryn, grädde, smör, socker, ägg, bakpulver, kardemumma.



100gr art.nr 14330

Kesokex

Vetemjöl, havregryn, filmjolk, veg. margarin, keso, socker, salt, bakpulver.



150gr, art.nr 14340 (mandel), 150gr, art.nr 14341 (dinkel)

Pepparkakor

"Tjocka", gammeldags pepparkakor i 2 varianter, en bakad på fullkornsdinkelmjöl och en med mandelbitar i.



Säsongsprodukter

Till jul bakar vi knäckebröd med kummin & kryddnejlika, vi gör även saffransbiscotti & flera olika sorters kakor.



Östgötamat
Ditt lokala bageri
i Östergötland

GYLLEN Bageri

Gyllen Linds Bageri AB,
Molijsväg 21, 589 41 Linköping
013-164575 www.gyllenbageri.se