

To nyheter
**Laks og litt
luksus**



Gode råvarer, god fagkunnskap



Fakta om verdens sunneste fisk:

- Laksen er i dag Norges friskeste husdyr
- Produksjonen av laks i 2004 var 540 000 tonn, og norsk laks eksporteres nå til over 100 land
- Omega-3 fett er sunt og laks inneholder mye av disse essensielle fetttsyrene
- Spiser man fet fisk som laks to ganger i uken, får man tilstrekkelig med Omega-3 fettsyrer
- Bruken av antibiotika i laks er redusert med 98 % mellom 1997 og 2004
- Legemidler som benyttes i norske oppdrettsanlegg er alle EU-godkjente i forhold til internasjonal matvaretrygghet
- Fiskeridirektoratet og Mattilsynet fører streng kontroll og overvåker laksen som slaktes i henhold til godkjente regulativer med fokus på laks som matvare

Tett på kokken.

Mariner Findus LakseBrochette i honningmarinade eller urte- og hvitløksmarinade. Stek eller grill spydene et par minutter på hver side.

Legg Findus pasjons- og papayamarinerte grønnsaker på en salatseng.

Server med Findus laksespyd og f. eks kyllingspyd og en exotisk saus med honning.

Finn Hugo Olsen
Finn Hugo Olsen, Fagsjef



Findus har levd med laks i årtier

Norsk laks har alltid vært blant våre viktigste produkter. Derfor har vi fulgt utviklingen i oppdrettsnæringen meget nøye. Nå kan vi fastslå at denne laksen er Norges friskeste husdyr og faktisk verdens sunneste fisk. Fra 1997 og fram til i dag er produksjonen tidoblet. Norsk spisskompetanse innen oppdrettsnæring er også eksportert til andre land som f. eks. Chile, Skottland

og USA. Det som var et luksusmåltid tidligere er i dag et rimelig og kjerne-sunt måltid for folk flest. Den fete laksen er rik på Omega-3 fettsyrer – det såkalt gode fettet. Forskning har vist at Omega-3 har positiv virkning på mange forskjellige sykdommer i tillegg til hjerte- og karsykdommer.

Det er også bra for kroppen at laksen inneholder viktige næringsstoffer som vitamin A og D, jod og selen.

Historien om den norske laksen er eventyrlig og laksen blir nå eksportert over store deler av kloden. EU og Japan er de viktigste markedene. Heldigvis beholder vi nok av verdens sunneste fisk til å dekke norske bord til laksemiddag. Vi har utviklet 7 smakfulle lakseretter som er enkle å tilberede på et storkjøkken. To av disse rettene er helt nye. Du kan trygt sette laks på menyen, og vi føler oss trygge på at dine gjester vil sette pris på både smak og utseende. Så kommer helsegevinsten som en god bonus.



Røkt laksecarpaccio

Legg et par skiver Røkt laksefilet på en tallerken. Drypp over olivenolje og balsamico. Dryss deretter over rødløk, reddiker og bladpersille som hakkes fint. Sitronskall og litt sort kvernet pepper til slutt.



Nå har vi laks på 7 **smakfulle måter!**



Spansk suppe med laksespyd

Mariner Findus LakseBrochette i honningmarinade eller urte- og hvitløksmarinade. Stek eller grill spydene et par minutter på hver side.

Suppe – 10 pors á 2,5 dl.

Findus Ratatouille med tomat saus (EPD 963 124) - 800 g
Grønnsaksbuljong, ferdig – 1,6 l
Pastasaus/krydret tomat saus – 250 g
Safran, støtt – 1 g
Reker med eller uten skall.

Bland Rataouille, grønnsaksbuljong og pastasaus i en gryte.

Kokes opp – trekkes i 5 min.

Tilsett safran og smak til med salt. Tilsett reke like før servering.



Krydderbakt laksefilet

EPD.vnr.: 551 739

Findus 8776

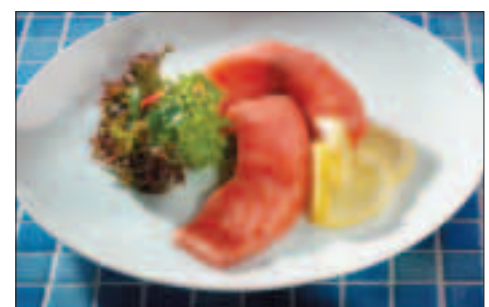
Pr. krt. 5,75 kg



Urte- og hvitløksmar. laksefilet, 1,0-1,3 kg

EPD.vnr.: 551 754

Findus 8777. Pr. krt. 5,75 kg



Kokelaks, enkeltfryst, 75 g

EPD.vnr.: 509 885

Findus 292385. Pr. krt. 5 kg



Laks m/spinat og hollandaise, 160 g

EPD.vnr.: 864 637

Findus 4541. Pr. krt. 5,12 kg



LAKSEBUTTERFLY, NATURELL

Nyhet!



LakseButterfly, 125 g

LakseButterfly er trimmet, benfri laksefilet av Salmo Salar. Vi har ryggvendt den doble fileten, og beholdt skinnen på for lettere å holde "sommerfugl"-formen ved tilberedning. Dette gir klassisk laks en delikat presentasjonsform ved anretning og servering. Produktet passer til både damping, steking og grilling. Kan også serveres kald – delt, som forrett eller på buffet.

FAKTA - 30622

EPD 1 012 095

5,0 kg (40 stk. x 125 g, uglassert vekt)
Anbefalt porsjonsstørrelse, 1 stk. à 125 g.
Gir 40 porsjoner pr. krt.



Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand. Ca.-tider som gjelder full ovn:

Kombiovn/varmluft	175°C	12-15 min.
Konveksjonsovn	175°C	12-15 min.
Stekepanne/grill		3-4 min. på hver side

Ingredienser

Renskårne fileter av laks (Salmo Salar) med skinn. Oppdrettet i Norge/Chile.

Næringsinnhold

100 g ferdig vare gir ca. 680 kJ (160 kcal), og inneholder ca. 18 g protein, 0 g karbohydrat og 10 g fett.

Ved intoleranser - inneholder

Gluten:	-	Egg:	-
Melkeprotein:	-	Soyaprotein:	-

LAKSEBROCHETTE, NATURELL

Nyhet!



LakseBrochette, 60 g

LakseBrochette er et elegant laksespdyd med unikt design – rene kunsthåndverket. Skiver av laks er skåret i lange, smale remser som så varsomt er trødd på trespyd. Spydene med den kunstnerisk foldede laksen er ikke bare dekorative, men de er også lette og raske å tilberede. Kan med fordel marineres før tilberedning. Serveres som hovedrett, smårett, til suppe eller til buffet.

FAKTA - 83847

EPD 1 012 103

3,0 kg (50 x 60 g, uglassert vekt)
Anbefalt porsjonsstørrelse, 1 stk. à ca 60 g.
Gir 50 porsjoner pr. krt.



Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand. Ca.-tider som gjelder full ovn:

Kombiovn/varmluft	175°C	10-12 min.
Konveksjonsovn	175°C	10-12 min.
Stekebord/grill		2-3 min på hver side.

Ingredienser

Biter av renskårne filèer av laks (Salmo Salar). Oppdrettet i Norge/Chile

Næringsinnhold

100 g ferdig vare gir ca. 680 kJ (160 kcal) og inneholder ca.: 18 g protein, 0 g karbohydrat og 10 g fett.

Ved intoleranser - inneholder

Gluten:	-	Egg:	-
Melkeprotein:	-	Soyaprotein:	-