



To nye
**Scampi-
fristelser**



Gode råvarer, god fagkunnskap



Scampi fisker vi utenfor Thailand!

- Thailand har en 2.500 km lang og meget fruktbar kystlinje
- Kjent for sitt eksotiske kjøkken med varme, vakre, sunne og smaksglade råvarekomposisjoner
- Findus har hatt fabrikk i Thailand i over 20 år
- I 1997 bygget vi en helt ny fabrikk
- Vår fabrikk produserer reker, calamare, baby octopus (akkar), muslinger, cuttelfish og thai scallop
- Fabrikken er sertifisert og produksjonen er underlagt meget streng kontroll for helse og hygiene

Tett på kokken

Scampi på 1,2,3

Thai-kjøkkenet overrasker med kombinasjoner av salt, søtt og syrlig. Aromatiske krydder som koriander, thaipepper, hvitløk, chili, mynte, sitronmelisse. Mye urter og lite salt går igjen.

Frisk ingefær brukes med begeistring i det thailandske kjøkken. Og Nam Pla (fiskesaus) er et must i matlagingen. En variant av denne kryddersausen kan du lage på følgende måte.

I foodprosessor has 5 ansjosfileter, 5 ss ansjoskraft, 5 ss soyasaus og 10 ss vann som kjøres sammen.

Finn Hugo Olsen, Fagsjef

Lette eksotiske retter som sprudler av **Sunnhet!**

Norsk kosthold har endret seg dramatisk i det siste tiåret. Nordmenn reiser så mye at det som tidligere var fremmedartet og rar mat, i dag er helt normalt å servere. Scampi er en av våre nye favoritter. Disse store rekene smaker da også helt utrolig godt. De beste fant vi utenfor Thailand. Thailand er i dag verdens største leverandør av scampiprodukter til verdensmarkedet. I dag er 70% oppdrett og 30% sjøfanget. Utifra vår fiskeripolitikk og miljøperspektiv har Findus valgt å bruke scampi som er sjøfanget.



Vår produksjon er bygget opp rundt dette og vi har fabrikkens strategisk plassert ved denne rike kystlinjen. Når man koker scampi, krymper den ca. 33 % av den opprinnelige størrelsen. Derfor er størrelse så viktig for scampi.

Hver eneste scampi blir nøye klassifisert etter størrelse. Systemet er nokså sinnrikt, men det sikrer en jevn og høy kvalitet. Hode og skall utgjør faktisk hele 50 % av scampiens størrelse og vekt. Både rå og kokte scampi uten hode blir kategorisert i forhold til antall pr. pund. Scampi er ernæringsmessig bra – mager og rik på Omega-3 og vitaminer.

Det er ikke tilfeldig at den Thailandske meny er verdensberømt og ettertraktet. Med to nye delikate muligheter kan du nå tilby dine gjester enda flere originale retter med fisk og skalldyr, kombinert med grønnsaker og interessante sauser, enten du woker, koker eller griller maten.



Fisherman's Platter
20 x 200 g
EPD.vnr.: 552 075
Findus 4645. Pr. krt. 4,0 kg



Det er mye godt å lage med **Sjømat!**



Calamare Fritti, 4 x 2 kg
EPD.vnr.: 114 611
Findus 4629
Pr. krt. 8 kg



Scampi Fritti, 5 x 1 kg
EPD.vnr.: 829 036
Findus 462736
Pr. krt. 5,0 kg



Reker, pillede singelfryst, 2 x 2 kg
EPD.vnr.: 422 964
Findus 469329 - Pr. krt. 4,0 kg



Innbakt Sei, 90 x 55 g (til Fish'n chips),
EPD.vnr.: 848 226
Findus 136383 - Pr. krt. 5,0 kg



SCAMPI NATURELL



Nyhet!

Scampi Naturell

Scampi naturell er viltfangede, blansjerte varmtvannsreker uten skall foredlet på Findus-fabrikken i Thailand. Størrelsen er 100/200 lbs/pund (454g). Klare til bruk etter varmebehandling. Krydres etter behov. Perfekte som ingrediens i matlaging hvor sjømat naturlig inngår. Scampien kan med fordel inngå i salater, coctails, til smørbrød og i baguetter, i suppe eller tilsatt i wok-blandinger.

FAKTA - 20856

EPD 1 030 626

5,0 kg (5 x 1,0 kg, uglassert vekt)
Porsjoneres etter behov



Tilberedning

OBS! Scampi Naturell krever tilberedning. Tilberedes fra dypfryst tilstand til 70°C kjernetemperatur. Stekes i stekepanne eller på grill med litt olje eller margarin på middels varme i 4-6 minutter.

Ingredienser

Indonesiske reker (metapenaeus ensis)
Fisket i Det indiske hav.

Næringsinnhold

100 g ferdig vare gir ca. 410 kJ (100 kcal), og inneholder ca. 20 g protein, 0,9 g karbohydrat og 1,5 g fett.

Ved intoleranser - inneholder

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

SCAMPI FRITTI PROVENCALE



Nyhet!

Scampi Fritti Provencale

Scampi Fritti Provencale er løsfryste kjempereker som er innbakt i en sprø og pikant krydret deig med smak av "provensalsk" og litt hvitløk. Forstekt i vegetabilsk olje, ferdig for steking eller fritering. Serveres primært varme, men kan også serveres kalde – etter varmebehandling. En nyhet med mange kombinasjonsmuligheter som f. eks. egen rett eller "plukkmat" på restaurant, gatekjøkken eller pub. Produktet produseres på vår fabrikk i Thailand.

FAKTA - 462706

EPD 1 030 410

5,0 kg (5 x 1,0 kg)
Posjoneres etter behov



Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand til 70°C kjernetemperatur. Ca.-tider som gjelder full ovn.

Frityr	180 g	3-4 min.
Konveksjonsovn	200°C	15-20 min.
Kombiovn/varmluft	200°C	15-20 min.

Fin den tiden som passer for ditt tilberedningsutsyr.

Ingredienser

Indonesiske reker 51% (Metapenaeus ensis), hvetemel, maismel (maizenna), vegetabilsk olje, bakepulver (E450, E500), salt, hvitløk, løkpulver, krydder (bl. a. selleri), persille, smaksforsterker (natriumglutamat) og sukker. Saltinnhold 1,1%.

Næringsinnhold

100 g ferdig vare gir ca. 840 kJ (200 kcal) og inneholder ca.: 9 g protein, 16 g karbohydrater og 11 g fett.

Ved intoleranser - inneholder

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

Sammensetningen av ingredienser i produktet kan bli endret, les derfor alltid ingredienslisten på pakningens etikett.

Ved spørsmål kontakt Findus Norge AS, Matforum Divisjon Foodservices, Postboks 423, 1373 Asker. Tlf.: 66 85 40 00. Fax.: 66 85 40 01. E-mail: findus.foodservices@no.findus.com

