

## Nye Fish Grillers

Det beste fra  
storhavet er  
blitt trendy





Her er proteiner, vitaminer, mineraler, gode fettsyrer, alt samlet i den gode norske fiskematen.

## Tett på kokken.

*Findus Fiskepudding kan serveres både kald og varm, dampet eller stekt. Fiskepuddingen kan serveres både til frokost, lunsj, middag, kvelds- og i selskapsmenyer.*

*Her følger noen forslag til bruksområder hvor Findus Fiskepudding kan inngå:*

### *Forretter/småretter*

*Supper, tarteletter, skjell, baguette, vol-Au-Vent, canapé, snitter, smørbrød og toast.*

### *Middagsretter*

*Som dampet/stekt fiskepudding eller som garnitur i fiskegruter.*

### *Buffetbord*

*Som garnitur i cabareter til både lunsj og middag.*

*Finn Hugo Olsen*

Finn Hugo Olsen, Fagsjef



## Fiskematen – Norges nasjonalmat i generasjoner

Vi er så heldige å ha et rikt spiskammer fullt av friske, sprellende fiskeslag langs hele vår langstrakte kystlinje. Fisk er fortsatt en av de viktigste basisråvarer i kostholdet vårt, men blir så altfor ofte undervurdert som bidragsyter av gode næringsstoffer.

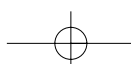
Havets råvarer og delikatesser er glimrende leverandører av høyverdig protein som gir kroppen viktige byggematerialer. De er god kilde for tilførsel av vitaminer, mineraler og riktige fettsyrer som alle er med på å forebygge sykdommer og gi god helse.

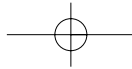
Det finnes en rekke fiskeslag som bidrar til å gi store variasjonsmuligheter. Dessuten finnes det mange tilberedningsmetoder å velge i.

Fiskematen er en norsk spesialitet som er utviklet over lang tid. Kystbefolkning som var avhengig av både jordbruk og fiske kunne ofte risikere at det skortet på annen mat slik at fisken ble redningen for å overleve. I perioder hvor det handlet om å finne variasjonsmåter å servere fisk på, lærte man seg å lage "retter" av fisk hvor det var mulig å

både utnytte råstoffet og variere kostholdet i større grad. Etter hvert som tilberedningsredskapene ble bedre, kunnskapen vokste og ble mer tilgjengelig, ble det mulig å lage både grove og finere fiskefarser og "kaker", "boller" og "pudding" kom fram på middagsbordet.

Den industrielle fiskematproduksjonen skjøt for alvor fart i etterkrigsårene og tok utgangspunkt i gamle, gode oppskrifter basert på fersk fisk som råstoff. Dette gir best bindeevne. I dag har fiskematen en solid posisjon på den norske storkjøkkenmenyen som middagsmat. Men det er også mulig å tilbyd fiskemat til andre bordsetninger som for eksempel til frokost, som pålegg, til lunsj eller til kvelds. Seneste tilvekst på menyen fra Findus fiskemat er Fish Grillers. Denne, sammen med fiskeboller, dekker inn det stadig økende behovet for fiskeløsninger som kan serveres som småretter eller inngå som plukkmat på de nye suksessfulle tapas-buffetene.





## Historisk mat på nye, trendy måter!



**Fiskekarbonader med ost, her anrettet med eksotisk mix.**



**Lunsgjestens fiskematspyd**

Enklere kan det neppe gjøres; cherytomat, aubergine, fiskeboller, squash, fiskekake og sjampinjong tres på et lite trespyd.



**Sjøfrisk salat med sesamfrø**

Sildekaker og fiskepudding skjæres i terninger, og blandes sammen med pillede reker, letrømme, yoghurt naturell, salt, pepper, litt sitron og hakket hvitløk.



**Italiensk fisketallerken**

En vanlig fiskekake smaker ekstra godt sammen med et italiensk foccaciabrød med oliven. Anrettet med noen tomatskiver, hjertesalat, reddik og vårløk.



**Steinbitfristelse**

Fres grønnsaker som squash, gulrøtter, rødløk, vårløk og aubergine i litt olje. En steinbitkake deles i to og fylles med litt kjøvel og timian.



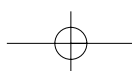
**Mac Seikarbonade**

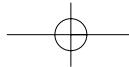
Seikarbonadene er lagt mellom grove brix med gresskarfrø. Et lite trespyd holder alt sammen. Salat, cherytomat og løkskiver gir smak og flotte farger.



**Fiskeboller med vårsaus**

Romano- og hjertesalat gir en fin "seng". Anrettet fiskebollene på et brød med litt smak, f.eks en ostebolle. Vårsausen lager du av litt letrømme, yoghurt naturell, hakket dill eller gressløk, salt, pepper og litt sitron helles over fiskebollene. Pynt med tomater og vårløk.





## FISH GRILLERS



**Nyhet!**

### Fish Grillers, 20 g

Sunt smågodt for enhver anledning. I vår kjærlighet til fiskematen har vi tatt fram det aller beste av kunnskap for å lage denne etterspurte fiskematløsningen til storkjøkkenmarkedet. Vår oppskrift er velprøvd og meget populær. Her framstår den som en liten, stekt fiskekake på ca. 20g. Denne størrelsen kan serveres og inntas ved de fleste anledninger og måltider. Nå kan du servere både sunt og godt, som stort eller smått. Fish Grillers tåler det meste av garnityr, helt fra de tradisjonelle grønnsaksblandinger til de mer spenstige tilbehør og sauser som nå serveres på tapas-buffetene. Nyheten vil fort kunne bli den nye favoritten på ditt spisesteds Barne-Meny.

### FAKTA - 58738

#### EPD 1 106 079

5,4 kg (6 x 0,9 kg - ca. 270 stk. á 20 g)

Anbefalt porsjonsstørrelse: Porsjoneres etter behov

3 stk. gir ca. 81 porsjoner pr. krt.

4 stk. gir ca. 61 porsjoner pr. krt.

5 stk. gir ca. 49 porsjoner pr. krt.



### Tilberedning

Tilberedes fra dyperfrost tilstand til 70°C kjernetemperatur. Tilsett eventuelt litt fiskekraft som fuktighet eller varmes i saus. Ca-tider som gjelder full ovn:

Konveksjonsovn m/damp	175°C	10-15 min.
Kombiovn/kombidamp	175°C	10-15 min.
Steking i panne i smør eller olje	Svak varme	10-12 min.

### Ingredienser

Helmelk, seifilet 36%, løk, soyaoilje, modifisert stivelse, stivelse, grillmel (hvetemel, vann, gjær, vegetabilsk olje, salt, sukker, askorbinsyre), purre, salt, krydder (bl.a. muskat og selleri), fortykningsmiddel (guarkjerner), smaksforsterker (natriumglutamat), antiklumpemiddel (E470, E554) og aroma. Saltinnhold 1,3%.

### Næringsinnhold

100 g ferdig vare gir ca. 530 kJ (125 kcal) og inneholder ca.: 9,0 g protein, 5,0 g karbohydrat og 8,0 g fett.

### Ved intoleranser - inneholder

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

## PRØV OGSÅ VÅRT ØVRIGE FISKESORTIMENT



Fiskeboller, 25 g

5,4 kg - Findus 7455  
EPD.vnr.: 507 046



Fiskekaker, 50 g

5 kg - Findus 7459  
EPD.vnr.: 507 087



Fiskekarbonader m/ost, 80 g

5,04 kg - Findus 7436  
EPD.vnr.: 513 093



Sildekaker, 50 g

5,1 kg - Findus 7453  
EPD.vnr.: 680 587



Steinbitkaker, 80 g

4,8 kg - Findus 7621  
EPD.vnr.: 883 140



Seikarbonader, 60 g

5 kg - Findus 7434  
EPD.vnr.: 496 018



Fiskepudding, 1 kg

10 kg - Findus 7461  
EPD.vnr.: 944 348



[www.findus.no](http://www.findus.no)

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](mailto:findus.foodservices@no.findus.com)

