

Ekte Spansk Paella

Rik på smak, farger
og tradisjon



www.findus.no



Gode råvarer, god fagkunnskap



Paella

Paella er noe av det mest spanske som finnes. Retten har sin opprinnelse rundt elva Albufera nær den spanske byen Valencia. Her har spanjolene dyrket ris i hundrevis av år. Opprinnelig var Paella fattigmanskost. Nå er retten en favoritt verden over. I Paellaens hjemby Valencia finnes det fremdeles "regler" for når og hvor en Paella skal inntas. Det skal skje utendørs midt på dagen, i skyggen av et fikentre eller noen vinranker. For Paella er kraftkost og derfor den perfekte innledning på en god siesta. Hos oss er denne "regelen" noe upraktisk å følge. De reglene som gjelder tilberedningen er imidlertid greie. Den aller viktigste er at risen skal være av typen liten grøttris, altså rundkornet. Det er ristypen som dyrkes lokalt i Paellaland og det er den ristypen som også vi benytter.



Tett på kokken

Alt i en panne!

Paellaen blir ofte tilberedt over ild eller gassbluss på stranden. Ute smaker den fantastisk, men den smaker også utmerket innendørs.

Ingrediensene er kokt ris, kyllingfilet, tomat, renskårne fileter av Alaska Pollock, løk, chorizo pølse og selvsagt mye godt krydder. Pannen er viktig når man skal tilberede Paella på autentisk måte. Den skal

være vid og passe dyp. Åpen flamme er det aller beste. Men det viktigste er å spre varmen til hele pannens underside. De færreste kjøkken har ekte, dype paellapanner. En stor stekepanne med høye kanter gjør nytten og er akkurat stor nok til Paella for fire.

Finn Hugo Olsen
Finn Hugo Olsen, Fagsjef



Kylling, fisk, skalldyr, pølse og løk gir en smaks kraftig basis for nye spennende retter



FAKTA 74881

Spansk Paella
EPD 1209 337

6 kg (løsfrost i innerpose)



Tilberedning

Tilberedes fra dypfrost tilstand til 70° C kjernetemperatur.

Ca-tider som gjelder full ovn:

Konveksjonsovn 150° C 25-30 min.

Kombiovn/Varmluft 150° C 25-30 min.

Mikrobølgeovn (750W) 2 min.

I panne, bruk olje. Varmes over middels varme.

Ingredienser

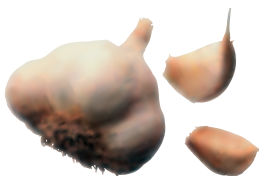
Kokt ris, kyllingfilét 10%, tomat, renskårne fileter av Alaska Pollock 6,5%, vann, løk, chorizo pølse 4%, [storfe kjøtt, grise kjøtt, grise fett, salt, melkesukker, druesukker, krydder (bl.a. muskatnøtt) stabiliseringsmiddel (E450), aroma, farge (E120), konserveringsmiddel (E250), antioksidant (E300)], erter, paprika, reker 3%, salt, krydder (bl.a. hvitløk), vegetabilsk olje, melkesukker, fiske-ekstrakt, stivelse, druesukker, aroma, farge (E160c, E100), sukker og gjærekstrakt. Saltinnhold: 1,4%

Næringsinnhold

100 g ferdig vare gir ca. 460 kJ (110 kcal), og inneholder ca. 7 g protein, 16 g karbohydrat, 2 g fett.

Ved inntoleranser - inneholder

Gluten	-
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	-
Laktose	0,2 g/100 g



Kylling, fisk, skalldyr, pølse og løk gir en smaks kraftig basis for nye spennende retter

Miksen av utvalgte ingredienser gir deg en stor mengde variasjonsmuligheter. Sammensetninger av sviner kjøtt, storfe kjøtt, sjømat, grønnsaker, forskjellige krydder og ris vil alltid kunne bli en spennende smaksopplevelse. Her er det fritt fram for den kreative kokken!

Fra lapskaus til Jambalaya.
La ukens meny bli en smakfull
reise til mange land.



Pasta-pytt Italia

8 x 1,5 kg
Pr. krt. 12,0 kg – Findus 7867
EPD.vnr.: 459 859



Ingredienser

Makaroni, erter, paprika, mais, løk, vann, karbonadekjøtt 10% (storfekjøtt, skummet melk, potet, løk, potetmel, potetflak, salt og krydder), champignon, tomat, tomatpuré, potet- terninger, potetmel, skummetmelkpulver, potetflakes, salt, tørket løk, krydder og hvitløkpulver.



Lapskaus - *gir 12 kg ferdig lapskaus

4 x 1,5 kg*
Pr. krt. 6,0 kg – Findus 7865
EPD.vnr.: 677 641



Ingredienser

Potetterninger 34%, karbonadekjøtt 17% (storfekjøtt, skummet melk, potet, løk, potetmel, potetflak, salt og krydder), gulrotskiver 14%, potetflak, purre, selleri, kålrot, løk, vann, buljongpulver, salt, fargestoff (karamell) og krydder.



Pytt-i-panne

8 x 1,5 kg
Pr. krt. 12,0 kg – Findus 7862
EPD.vnr.: 459 867



Ingredienser

Poteter, karbonadekjøtt 25% (storfekjøtt, skummet melk, potet, løk, potetmel, potetflak, salt og krydder), løk, vegetabilsk fett, gjærekstrakt, druesukker, smaksforsterker (natriumglutamat), krydder og maisstivelse.



Ris-pytt Jambalaya

1 x 5 kg
Pr. krt. 5,0 kg – Findus 5582
EPD.vnr.: 484 899



Ingredienser

Kokt ris 41%, kyllingfilet 8,5%, stekt løk (løk, vegetabilsk olje), krydderpølse 7% [oksekjøtt, oksefett, vann, stivelse, røkaroma, salt, krydder, sukker, hvitløkspulver, oregano, fargestoff (E120)], stangselleri, rød paprika, delvis herdet vegetabilsk olje, tomatpuré, purre, kokt villris, salt, gjærekstrakt, druesukker, løkpulver, krydder, tomatpulver, sukker, hvitløk, vineddik, fargestoff (sukkerkulør, betkaroten), urtekrydder, aroma, grønnsakekstrakt (gulrot, purre, persille), krydderekstrakt, oksekjøttekstrakt og stabilisator (E500, E331). 17% grønnsaker.



Lasagne i porsjon, 160 g

Pr. krt. 6,4 kg
Findus 7691
EPD.vnr.: 674 960



Ingredienser

Tomater, vann, skummet melk, storfekjøtt 12%, durum- hvetemel, løk, gulrot, modifisert stivelse, ost, vegetabilsk olje, stivelse, eggehvitpulver, salt, brunt sukker, urte- krydder, hvitløk, storfebuljong, aroma og krydderekstrakt.