

Spennende nyheter fra mange land!



Sprøbakt Fiskerullade Cheddar - 147317

5,12 kg
32 x 160 g
Sprøbakt Fiskerullade med cheddar og krydderurter. Panert, forstekt



EPD 1281 518

Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand. Tidene er ca. tider og gjelder for en full ovn. Varmes til kjernetemperatur er 70° C

| | | |
|-----------------|--------|------------|
| Konveksjonsovn | 175° C | 20-25 min. |
| Kombiovn u/damp | 175° C | 20-25 min. |
| Frityr | 140° C | 15-20 min. |

Ingredienser

Rensede fileter av Alaska Pollack (51%), hvetemel, vann, vegetabilsk olie, modifisert stivelse, cheddarostpulver 0,9%, fløtepulver, stivelse, salt, maltodextrin, gjær, hvetegluten, sukker, bakepulver (E340, E500), paprika, sennepulver, krydder (bl.a. hvitløk og muskatnøtt), gjærekstrakt, gressløk og smøraroma.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca 920 kJ (220 kcal), og inneholder ca. 12 g protein, 20 g karbohydrater og ca. 10 g fett.

Ved intoleranser - inneholder:

| | |
|--------------|----|
| Gluten | Ja |
| Melkeprotein | Ja |
| Egg | - |
| Soyaprotein | - |



SteinbitBrochette - 58978

3 kg
Ca. 50 x 60 g
Anbefalt porsjonsstørrelse: 2 spyd til 1 porsjon à 120 g. Gir ca. 25 porsjoner pr. krt.



EPD 1277 912

Tilberedning

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

| | | |
|-------------------------|--------|------------|
| Konveksjonsovn m/damp | 98° C | 6-8 min. |
| Konveksjonsovn/Varmluft | 175° C | 10-12 min. |
| Kombiovn | 140° C | 10-12 min. |

Bruk perforert GN Stekepanne/grill: 3 - 4 min. på hver side. Kan med fordel tines først.

Ingredienser

Strimler av renskårne, glasserte steinbitfileter (Anarhichas minor). Fisket i Det Nordøstlige Atlanterhavet.

Næringsinnhold pr 100 g

100 g ferdig vare gir ca 400 kJ (95 kcal), og inneholder ca. 18 g protein, 0,1 g karbohydrat hvorav sukkerarter 0 g, ca. 2,5 g fett (hvorav mettet fett 0,5 g), kostfiber 0 g og natrium 80 mg.

Ved intoleranser - inneholder:

| | |
|--------------|----|
| Gluten | Ja |
| Melkeprotein | Ja |
| Egg | - |
| Soyaprotein | - |



Bacalao Lofoten - 83421

10 kg (4 x 2,5 kg)



EPD 1278 712

Tilberedning

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

| | | |
|-------------------------------|--------|------------|
| Konveksjonsovn/Dampkoking | 98° C | 50-55 min. |
| tint | 150° C | 20-25 min. |
| Kombiovn/Varmluft (uten pose) | 150° C | 17-20 min. |
| Mikrobølgeovn (750W) | 300 g | 3 -4 min. |

Uåpnet kokepose å 2,5 kg dampkokes i perforert 1/1-GN form i konveksjonsovn (kokeprogram).

Posens innhold (tint) kan også legges over i 1/1-GN form for oppvarming på varmluft. Bruk da lokk. Rør om av og til. Bacalaoen kan også varmes opp i kjele om ønskelig, da med svak varme og forsiktig omrøring. Finn den tid som er riktig for ditt tilberedningsutstyr.

Ingredienser

Klippisk av torsk 26%, potet 22%, tomat, løk, paprika, tomatpuré, ekstra virgin olivenolje, grønn oliven, salt, sukker, hvitløk, Stabilisator (E410, E412) og krydder.

Saltinnhold: 1%.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir 460 kJ (95 kcal), og inneholder ca. 7 g protein, 7,5 g karbohydrater og ca.5,5 g fett.

Ved intoleranser - inneholder:

| | |
|--------------|---|
| Gluten | - |
| Melkeprotein | - |
| Egg | - |
| Soyaprotein | - |

Spennende nyheter fra mange land!



Nasi Goreng - 5581

5 kg (1 x 5 kg) løsfrost
Ris med kyllingstykker og grønnsaker, ferdigstekt



EPD 1280 981

Tilberedning

Varmes fra dypfryst tilstand til 70° C kjernetemperatur. Tidene er ca. tider og gjelder for en full ovn.

| | | |
|----------------------|--------|------------|
| Konveksjonsovn | 150° C | 25-30 min. |
| Kombiovn u/damp | 150° C | 25-30 min. |
| Mikrobølgeovn (750W) | 250 g | 2 min. |

Ingredienser

Kokt ris (41%), kyllingekjøtt (18%), hvitkål, gulrot, purreløk, delvis herdet vegetabilsk olie, soyasaus (med hveteprotein), salt, krydder, vineddik, paprika, sukker, gjærekstrakt, løkpulver, aroma, stabilisator (E331, E500), smaksforsterker (E635), krydderekstrakt og fargestoff (betakaroten). 33% grønnsaker.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca 580 kJ (140 kcal), og inneholder ca. 5 g protein, 17 g karbohydrater og ca. 5,5 g fett.

Ved intoleranser - inneholder:

| | |
|--------------|----|
| Gluten | -* |
| Melkeprotein | - |
| Egg | - |
| Soyaprotein | Ja |

*Hveteproteinet inneholder ikke gluten.



Wok med nudler - 13124

Vekt 3 kg (2 x 1.5 kg)



EPD 1281 468

Tilberedning

Tilsett saus og evt. kjøtt eller fisk. Tilbered i ovn, i stekepanne eller i wok.

Ingredienser

Kokt pasta (durumhvetemel, vann), broccoli, rødløk, gulrot, paprika og suger snap peas/brytsukkerter.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca 380 kJ (90 kcal), og inneholder ca. 3,5 g protein, 18 g karbohydrat og ca. 0,5 g fett.

Ved intoleranser - inneholder:

| | |
|--------------|----|
| Gluten | Ja |
| Melkeprotein | - |
| Egg | - |
| Soyaprotein | - |
| Laktose | - |



Fiskefigurer panerte - 81573

Vekt 5,5 kg
Ca 220 x 25 g



Anbefalt porsjonsstørrelse:

3 stk. – 75 g gir 73 porsjoner pr. krt.
4 stk. – 100 g gir 55 porsjoner pr. krt.
5 stk. – 125 g gir 44 porsjoner pr. krt.

EPD 1250 166

Tilberedning

Tillages fra dypfryst. Ca-tider. Tidene gjelder full ovn.

| | | |
|-------------------|--------|------------|
| Konveksjonsovn | 225° C | 12-15 min. |
| Kombiovn/Varmluft | 225° C | 12-15 min. |
| Frityr | 180 g | 2 - 4 min. |

Ingredienser

Fiskekjøtt av torsk 59%, hvetemel, vegetabilsk olje, vann, stivelse, maismel, salt, stabiliseringsmiddel (E461, E415), gjær og krydder. Salt 1,3 %.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca 860 kJ (210 kcal), og inneholder ca. 10 g protein, 19 g karbohydrat - hvorav sukkerarter 0,9 g, ca. 10 g fett - hvorav mettet fett 3,8 g, kostfiber 1,5 g og natrium 0,5 g.

Ved intoleranser - inneholder:

| | |
|--------------|----|
| Gluten | Ja |
| Melkeprotein | - |
| Egg | - |
| Soyaprotein | - |
| Laktose | - |



En ny meny.

Mye smak
fra mange land.



Les mer om nyhetene på www.findus.no

Sammensetningen av ingredienser i produktet kan bli endret, les derfor alltid ingredienslisten på pakningens etikett. Ved spørsmål kontakt Findus Norge AS, Matforvaltning Division Foodservices, Postboks 423, 1373 Asker. Tlf.: 66 85 40 00. Fax.: 66 85 40 01. E-mail: findus.foodservices@no.findus.com



Tett på kokken.

Vi håper og tror at denne menyen kan være til ny inspirasjon.

Vi har tillatt oss å være litt lekne og hentet spennende retter fra mange land. Men først og fremst har vi utviklet en tanke som vi tror på. Vi tror ikke at du som kokk skal bruke for mye tid på å hakke løk og bearbeide råvarer. Vi tror at din tid skal flyttes nærmere bordet og gjesten og alt det kreative som kan gjøre et måltid til en opplevelse. Derfor er mange av disse rettene nesten ferdige – men bare nesten. De mangler en siste profesjonell touch, og det er den som er forskjellen på et måltid og en matopplevelse.

Finn Hugo Olsen
Finn Hugo Olsen, Fagsjef

www.findus.no



Gode råvarer, god fagkunnskap

Sprøstekt Fiskerullade Cheddar

Mild og fin i smaken, flott på tallerkenen.



Nå har vi utvidet det populære fiskerullade-sortimentet med en ny, kreativ variant. En fiskefilet med saus inni er panert på lekreste vis. Den er innbakt i en sprøbakt, gylden panering og tar seg flott ut på tallerkenen. Cheddarosten gjør smaken mild og fin og gir særpreg. Krydderurter setter en fin spiss på det hele. Fiskerullade Cheddar fortjener en plass på ditt middagsbord.

The great taste of England.

Cheddarost er en fin, gammel engelsk tradisjon. Cheddar, crackers and tea, da er du i et ekte engelsk hjem. Nå får den prøve seg sammen med panerte Alaska Pollock. Jolly good!



SteinbitBrochette

Årets fangst på menyen!
Hvit, fast, flott og utrolig god på spyd.



Vi utvider vår fornemme Brochette-familie med et nytt spyd. Her kommer det en fast, hvit fisk som er vakkert anrettet på trespyd. Nå kan du servere både laks og scampi på spyd, i kombinasjoner eller hver for seg. Uansett blir det delikate og dekorative fisketallerkener som man får vann i munnen av. Du velger selv om du vil dampe eller marinere og steke før servering. Mye av jobben er gjort slik at du kan bruke din tid og dine talenter på å sette en personlig spiss på rettene.

Fin norsk fisk på fransk manér.

Steinbit er noe av det fineste vi har i havet. I kombinasjon med franske Brochette-tradisjoner, blir det en fiskerett som det er vanskelig å motstå. Bon appetit!



Bacalao Lofoten

En internasjonal klassiker
tilpasset norske ganer.



Det er på høy tid at også nordmenn oppdager delikatessen Bacalao som er så høyt elsket i mange land. Denne nye retten kommer fra Lofoten, men den tilberedes etter portugisisk skikk og bruk med grønn oliven. Du får den ferdig i 2,5 kg kokeposer. Det kan ikke bli enklere å glede dine gjester med en populær klassiker.

En norsk nasjonalskatt i Portugal.

Ingen kjøper mer klippfisk fra Norge enn portugiserne. Der sier man at en god hustru må kunne tilberede bacalao på minst 98 forskjellige måter.



Nasi Goreng

Stekt ris, kylling og grønt.
En fargerik favoritt verden over.



Nasi Goreng er en verdenskjent risrett med opprinnelse i Indonesia. Den er basert på ferdigstekt ris med kyllingstykker og grønnsaker. Her har du en sunn og god kontinental rett som kan spises som den er, eller serveres sammen med annet egnet tilbehør. Den trives spesielt godt sammen med salat, ananas eller brød. Uansett er du raskt ferdig og kan sette frem en sunn og delikat rett i fristende farger. Den kommer løsfrost i stor pose.

Smak og spenning fra Indonesia.

Retten har spredd seg fra hundrevis av indonesiske øyer til hele verden. Den er sunn, mild i smaken og spennende.



Ny WOK med nudler og grønt.

Serveres alene eller i godt selskap.



Vi har tatt et skritt videre når det gjelder wokblanding som tilbehør til både fisk og kjøtt. Her får du pastaen sammen med de gode grønnsakene slik at du bare skal tilsette saus og annet tilbehør du måtte ønske. Vi har kokt pastaen al dente slik at den fremstår perfekt sammen med de smakfulle grønnsakene i blandingen. Bruk den gjerne som kreativ garnityr til fisk og kjøtt.

Sunt og smakfullt fra Thailand.

Thailand er berømt for sitt gode og sunne kjøkken. Rettene er oftest lette og lekre, slik som Wok med nudler.



Panerte fiskefigurer

Nå blir barna glade i fisk!



Alle foreldre vet hvor vanskelig det kan være å få barna til å spise fisk når utesteder besøkes. Ikke nå lenger! Her er barnas nye fiskevalg på menyen. Her går spisingen som en lek, med havets egne former. Fisken kommer i form av sjøstjerner, fisker og båter. Da oppdager barna hvor godt den panerte fisken smaker!

Fisker og små redningsskøyter fra Norge.

Denne gangen har vi ikke glemt barnas behov på menyen. Dette er sunt, gøyalt og kjempegodt.

