

Laksen finner nye, spennende veier!



Lakseburger - 19514

Vekt 4,8 kg (2 x 2,4 kg)
Antall porsjonsstørrelse: Ca 40 x 120 g.
Anbefalt porsjonsstørrelse:
1 stk. à 120 g. Gir ca. 40 porsjoner pr. krt.



EPD 1369 289

Tilberedning

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

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

Finn den tid som passer best for ditt tilberedningssystem.

Ingredienser

Fisk 49% (laks 55%), melk, stivelse, potetmel, purre, soyaolje, grillmel (hvetemel, vann, gjær, vegetabilsk olje, salt sukker), modifisert stivelse, salt, krydder (inkl. muskatblomme og paprika), smaksforsterker (natriumglutamat), fortykningsmiddel (guarkjerner), stabilisator (E452), aroma og surhetsregulerende middel (ascorbinsyre). Saltinnhold: 1,4%

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca 560 kJ (130 kcal), og inneholder ca. 10 g protein, 9,5 g karbohydrat hvorav 0,5 g sukker. Fett 6,5 g hvorav 2,5 g mettet fett, 2,5 g kostfiber og 0,6 g Natrium.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	-



LakseGrillers - 90324

5,4 kg (6 x 900 g)
Antall porsjonsstørrelse: Ca 270 x 20 g.
Anbefalt porsjonsstørrelse:
6 stk. à 20 g. Gir ca. 45 porsjoner pr. krt.



EPD 1369 263

Tilberedning

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

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

Finn den tid som passer best for ditt tilberedningssystem.

Ingredienser

Fisk 49% (laks 55%), melk, stivelse, potetmel, purre, soyaolje, grillmel (hvetemel, vann, gjær, vegetabilsk olje, salt sukker), modifisert stivelse, salt, krydder (inkl. muskatblomme og paprika), smaksforsterker (natriumglutamat), fortykningsmiddel (guarkjerner), stabilisator (E452), aroma og surhetsregulerende middel (ascorbinsyre). Saltinnhold: 1,4%

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca 560 kJ (130 kcal), og inneholder ca. 10 g protein, 9,5 g karbohydrat hvorav 0,5 g sukker. Fett 6,5 g hvorav 2,5 g mettet fett, 2,5 g kostfiber og 0,6 g Natrium.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	-

Rask mat kan også være delikat!



Steinbit Fritti - 90350

5 kg (5 x 1 kg)
Antall: ca 334 x 15 g.
Anbefalt porsjonsstørrelse:
Porsjoneres etter behov



EPD 1369 164

Tilberedning

Tilberedes fra dypryst tilstand.

Konveksjonsovn 200° C 10-12 min.
Kombiovn/Varmluft 200° C 10-12 min.
Frityr 180° C 3-4 min.

Finn den tid som passer best for ditt tilberedningssystem.

Ingredienser

Steinbit (Anarhichas minor/Lupus) 51%, hvetemel, vann, vegetabilsk olje, stivelse, salt, sukker, skummetmelk-pulver, mysepulver, bakepulver (E450, E500) og gjær. Saltinnhold 1,2%

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir 1020 kJ (240 kcal), og inneholder ca. 11 g protein, 16 g karbohydrater hvorav 4 g sukker, 15 g fett hvorav 6,8 g mettet fett, 0,5 g kostfiber og 0,5 g Natrium

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	-



Spanske Grillgrønnsaker - 84234

6 kg
4 x 1,5 kg
80 porsjoner à 75 g.



EPD 1369 156

Tilberedning

Varm fra dypryst tilstand til 70° C kjernetemperatur. Ca-tider. Tidene gjelder for en full ovn.

Konveksjonsovn 200° C 10-15 min.
Kombiovn/varmluft 200° C 10-12 min.
Mikroovn 200 g 3 min.
Stekepanne Varm med litt olje, smak til med salt.

Ingredienser

Gul gulrot, orange gulrot, rød paprika, aubergine, zucchini, løk og vegetabilsk olje.
Gulrotene er forvellet, øvrige grønnsaker er grillet eller fritert.

Næringsinnhold pr 100 g

100 g ferdig vare gir ca 320 kJ (75 kcal), og inneholder ca. 1 g protein, 6 g karbohydrat og 5,5 g fett.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	-
Melkeprotein	-
Egg	-
Soyaprotein	-



Bami Goreng - 5584

4 kg
20 porsjoner à 200 g.
16 porsjoner à 250 g.
13 porsjoner à 300 g.
Pasta og grønnsakspytt med stekt kjøtt.



EPD 1369 297

Tilberedning

Varm fra dypryst tilstand til 70° C kjernetemperatur. Ca-tider. Tidene gjelder for en full ovn.

Konveksjonsovn 200° C 15-20 min.
Kombiovn u/damp 200° C 15-20 min.
Mikroovn (750W) 250 g 2 min.

Finn den tid som passer best for ditt tilberedningssystem.

Ingredienser

Kokt pasta 41% (vann, durumhvetemel), storfekjøtt 20%, grønnsaker 34% (bønner, gulrot, purreløk, vannkaste, bambusskudd), vegetabilsk olje, soyaolje, salt, sukker, koriander, hvitløkspulver, gjærekstrakt, druesukker, løk-pulver, farge (sukkerkulør, betakaroten), herdet vegetabilsk olje, pepper, krydderekstrakt (bl.a. selleri), aromaemne, smaksforsterker (E621, E635), sukker, stivelse og maltekstrakt. Saltinnhold 1,5%.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca 600 kJ (140 kcal), og inneholder ca. 6 g protein, 19 g karbohydrater og 4,5 g fett.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	Ja
Melkeprotein	-
EGG	-
Soyaprotein	Ja



Tett på kokken.

Laks på to nye måter gir deg større tilgjengelighet!

Nå kan du by gjestene dine på god fiskemat gjort på verdens sunneste fiskeslag. Laksen inneholder det positive omega-3 fett, og dermed også mye av de essensielle fettstoffer som er så bra i et sunt kosthold. I tillegg innhold av vitamin A og D, samt jod og selen. De nye lakseproduktene kan serveres både kalde og varme, dampet eller stekt. LakseGrillers kan serveres både til frokost, lunsj, middag, kvelds- og i selskapsmenyer. Dette blir en ny favoritt også for barnas meny. Tapas, fingermat – ja, her kan du få lov til å bruke fingrene i fatet!

Finn Hugo Olsen, Fagsjef



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, Mattforum Divisjon Foodservices, Postboks 423, 1373 Asker. Tlf.: 66 85 40 00. Fax: 66 85 40 01.
E-mail: findus.foodservices@no.findus.no



Gode råvarer, god fagkunnskap

Rask mat
på sitt aller beste!



Det er ferdige retter som vokser mest på menyene. Dette skyldes ikke bare at tilberedningen er så enkel, men like mye at vi som kokker bruker mer tid på komposisjon av garnityrløsninger. Valg av tilberedningsmetode og anretning får mer fokus og tid. Dermed blir måltidet fort en mer smakfull matopplevelse for gjestene som bespises. Nå har vi utviklet 5 nye, fristende løsningsforslag som du kan tilberede på ulike måter – på få minutter. Så kan du bruke tiden på det du kan best. Det er jo gjestenes gunst som skal vinnes.

Finn Hugo Olsen
Finn Hugo Olsen, Fagsjef

Nesten ferdige retter. Bare tilsett litt fantasi!



Lakseburger, 120 g

Like godt som rask kioskmatt eller sunn laksemiddag.

Nå kan du servere en skikkelig fiskematburger basert på laks som hovedingrediens. Fiskemat er tradisjonsmat oftest servert som middag, men blir stadig mer populært også som burgermat for sultne folk i farten. Her kan du nå velge en 120g lakseburger med grov, god tekstur og et reall hjemmelaget utseende. Den kan serveres som en klassisk middagsløsning, eller lages som en sunn burgerløsning med grovt brød. By på god laksesmak og en ny kilde for omega-3 inn i kosten! Skal kun varmes før servering.



LakseGrillers, 20 g

Suksessen FishGrillers er kommet som glad laks.

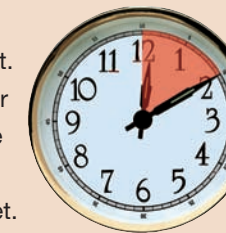
Fiskemat med laks som hovedingrediens finner du i våre nye LakseGrillers. Suksessen FishGrillers brukes nå på alt fra barnehagemiddag til en selvfølgelig plass på frokostbuffeter på landets fineste hoteller. Her kommer en god oppfølger basert på laks. Her får man Grillers med god laksesmak og dessuten omega-3 inn i kosten. Fiskemat som varegruppe blir stadig mer populær, og kan serveres i de fleste sammenhenger hvor mat skal inntas. Den nye LakseGrilleren skal kun varmes opp før servering, enkelt, greit og godt.



Steinbit Fritti, ca 15 g

Biten av filét. Endelig en hvit fisk som tapas eller fastfood.

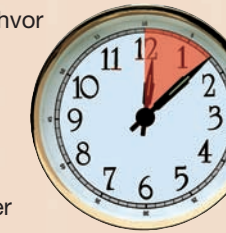
Steinbit Fritti er laget av biten av filét. Bitene er innbakt i en kjempegod beignetørre. Den inngår i fingermatkonseptet samme med de øvrige seafood-produktene fra Findus. Endelig finnes det en hvit fisk som tapas eller fast food i liten størrelse. Bitene er 15-20 g og kan fint serveres alene sammen med en dip-saus eller sammen med pommes strips som en god smårett. Spør etter vårt attraktive serveringsbeger med sjøfriskt Seafood Deli design. Disse er enkle å fylle for operatøren. Spise gjesten får et godt grep om begeret. Lett å holde eller stadig på bordkanten – enten retten inntas inne eller ute, sittende eller stående.



Spanske Grillgrønnsaker

Nye delikate kutt i smaksrik blanding.

Endelig kommer det en ny grillert grønnsakblanding. Nå har den fått andre delikate kutt og snitt på grønnsakene, og en dekorativ og fargerik komposisjon. Spanske grillgrønnsaker er en smakfull blanding av smaksrike ingredienser hvor noen er grillert. Dette gir kulinariske assosiasjoner til den spanske landsbygden hvor den varme solen er med å sette sin spesielle karakter. Blandingen er ferdig til å varme for servering, og kan brukes sammen med både fisk og kjøtt. Pakket i merkede innerposer á 1,5 kg.



Bami Goreng

Hele Asias lapskaus er klar for Norge.

Bami Goreng er en klassisk pastarett med asiatisk opprinnelse. Den er basert på ferdig kokt pasta innblandet grønnsaker og storfekjøtt. Blant grønnsakene finner du både vannkaster og bambusskudd. Retten har god metningsverdi og kan utmerket anrettes alene, eller sammen med salat og brød. Kan serveres som "slow food" på tallerken eller som "fast food" i beger. Kommer som løstfrost i stor pose og kan mengdetilberedes etter behov. Uansett hva du velger av servering er tilberedningen av Bami Goreng raskt ferdig og klar for dine gjester.

