

## Gressløksaus

*En ny saus som gir matglede til fisk, fugl, og mye annet.*



Denne sausen er våre kokker stolte av. Den er anvendelig til mye, men likevel særegen og god i smaken. Sausen er laget i små, dypfrysede biter slik at det er lett å beregne riktig mengde. Den passer perfekt til fisk og sjømat, men vi har testet den på mye og den er også god til fugl og kjøtt. Når du har smakt den selv, tror vi du vil være enig i at den kan brukes i de fleste former for matlaging. Enklere, raskere og så god, i riktig mengde – er neppe mulig.

### Gressløksaus - 5545

4,0 kg (2 x 2 kg)  
Anbefalt porsjonsstørrelse:  
1 dl (50 g dypfrysede biter).  
Gir ca. 80 porsjoner pr. krt.  
4 kg dypfrysede sausebiter gir 4,2 liter saus.  
1 liter dypfrysede sausebiter gir 5 dl saus.



EPD 1480 466

### Tilberedning

Gryte eller vannbad: Varme sausen under omrøring.  
Mikrobølgeovn (750W): Varm 50 g i ca. 1 min.  
Om sausen skulle "skille" seg, tilsett litt kaldt vann under omrøring og sausen blir jevn igjen.

### Ingredienser

Vann, skummetmelk, smør, modifisert stivelse, gressløk, vegetabilsk olje, løk, salt, sitronjuicekonsentrat, stabiliseringsmiddel (E410, E412), fiskepulver, gjærekstrakt, druesukker, krydderekstrakt og farge (E160a). Saltinnhold 1,6%.

### Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca. 600 kJ (140 kcal), og inneholder ca. 1 g protein, 4 g karbohydrater og 14 g fett.

### Ved intoleranser - inneholder:

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

## Tett på kokken.

Årets beste fiskehistorie er at vi endelig kan lansere ørret på vår meny. Derfor slår vi til med hele tre nye ørret-varianter. De tre variantene dekker et meget bredt spekter av bruksmuligheter, fra garnityr og tapas til de lekreste middager. Du kan dampe, steke, trekke eller woke. Og du kan servere ørret hele året, ikke bare som tradisjonell sommermat. Laksebølgen har tatt av ganske kraftig det siste året. Nå får man til og med laks på McDonalds. Vi tror det neste er ørretbølgen. En bedre kombinasjon av sunn og vel-smakende mat som er stinn av Omega-3 tror vi neppe finnes. Og hvis vi kokker bruker litt tid på kreativitet i tillegg til selve matlagingen, er det lite som slår de nye rettene i denne brosjyren.

*Finn Hugo Olsen*  
Finn Hugo Olsen, Fagsjef



## Den allsidige ørreten

Her er fisken som trives i de aller fleste selskap. Her er fisken som kan tilberedes på nesten alle kokekunstens måter. Den er full av Omega-3, rød og lekker - og den har et navn som gir vann i munnen, ørret! Haler, kuber eller fritti, det er fritt frem for mange helt forskjellige gleder på bordet, både store og små.

## Anvendelse

Ørret omsettes fersk eller dypfrost i skiver, filet eller som hel fisk. Ørretfileten kan kaldrøkes eller varmrøkes, sukkersaltes eller spekes. Ørret passer godt til svært mange typer retter: rå til sushi og sashimi, kokt, stekt og grillet. Den er utmerket i wok- og gryteretter. Kald- og varmrøkt ørret kan også brukes som pålegg eller i salater, pasta eller andre kombinasjoner.



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



© 2014 Findus AS



www.findus.no



**Gode råvarer, god fagkunnskap**

## Ørrethaler

Renskårne, glasserte halestykker.  
Sunt og deilig!



Endelig har vi ørret på menyen. Nå kan du servere denne delikate sommerfisken hele året. Våre 3 nye varianter er helt benfrie. Ørrethalene er glasserte og rike på Omega-3. Tilberedes i egen kraft, rett fra dypfryst tilstand. Skinnen er beholdt slik at du får det lekke, sprøstekte resultatet ved steking. Du kan også dampe, grille eller bake halene. Server gjerne med kokte poteter, agurksalat og rømme. Eller lag et festmåltid i en fart med din egen kreative vri.

Ørrethaler, 80 -100 g - 69526

5,0 kg (5 x 1 kg)  
Ca. 80 -100 g pr. stk. uglassert vekt  
Anbefalt porsjonsstørrelse: 2 stk. gir 160-200 g  
Gir ca. 28 porsjoner pr. krt.



EPD 1469 956

### Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand i egen kraft, uten lokk i kombiovn, men under lokk i konveksjonsovn. Tidene er ca. tider og gjelder for full ovn.

|                          |          |               |
|--------------------------|----------|---------------|
| Konveksjonsovn           | 175° C   | 20-25 min.    |
| Kombiovn/Kokeinnstilling | 98° C    | 10-12 min.    |
| Kombiovn/Kokeinnstilling | 72° C    | 15-20 min.    |
| Stekepanne/grill         | 2-3 min. | på hver side. |

### Ingredienser

Renskårne, glasserte halestykker av ørret (*Onchorhynchus mykiss*) med skinn. Saltinnhold: 0,2 %. Oppdrettet i Norge/Chile.

### Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca. 540 kJ (130 kcal), og inneholder 21 g protein, 0 g karbohydrater og 5 g fett hvorav mettet fett 1,5 g. Natrium 0,1 g.

### Ved intoleranser - inneholder:

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

## Ørretkuber

Dampes, stekes, trekkes eller wokes  
til nydelig garnityr!



Her er det sunne og smakfulle garnityret til supper, gryter, wokretter, pastaretter og gryteretter. Kubene er renskårne, like store biter av ørret, og har den perfekte størrelsen for å fremstå delikat på enhver tallerken. Tilberedes rett fra dypfryst tilstand. Gode for matgleden, gode for hjertet. Bruksmulighetene er nesten uten grenser, her kan du la din fagkunnskap og fantasi gå hvilke veier du vil. Det er på tide at vår fine ørret får en større plass på norske menyer.

Ørretkuber, 14 g - 69494

5,0 kg (5 x 1 kg)  
14 g pr. stk. uglassert vekt  
Anbefalt porsjonsstørrelse: etter behov



EPD 1469 964

### Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand som garnityr til supper, gryter, wokretter, gryteretter, pastaretter etc. Velg tilberedning i forhold til den rett råvaren skal brukes i. Ørretkubene kan dampes, trekkes, stekes, wokes etter kjøkkenets ønske.

Finn tid og temperatur som er mest hensiktsmessig i forhold til ditt tilberedningsutstyr.

|                          |       |           |
|--------------------------|-------|-----------|
| Kombiovn/Kokeinnstilling | 98° C | 7-9 min.  |
| Kombiovn/Kokeinnstilling | 72° C | 9-11 min. |

### Ingredienser

Renskårne, glasserte kuber av ørret (*Onchorhynchus mykiss*), 97%. 3% saltløsning. Saltinnhold: 0,2%. Oppdrettet i Norge/Chile.

### Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca. 780 kJ (190 kcal), og inneholder 19 g protein, 0 g karbohydrater og 12 g fett hvorav mettet fett 3,5 g. Natrium 0,08 g.

### Ved intoleranser - inneholder:

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

## Ørret Fritti

Friterte ørretfileter  
som gir vann i munnen!



Nå er det på tide at ørreten får bli med på tapas og fastfood-bølgen. Her får du små, lekre filetbitar på ca. 20 gram. De er innbakt i en beignet røre som smaker kjempegodt til ørret. Du kan fint servere filetene alene sammen med en dip saus. Dersom du bruker pommes strips som tillegg, får du en sunn og god smårett. I dag handler det ikke så mye om å bli mett. Dagens kunder er like opptatte av at maten skal være spennende, smaksrik og se lekker ut. Her kommer Ørret Fritti inn som en velkommen nykommer på et fristende bord.

Ørret Fritti, 20 g - 95352

5,0 kg (5 x 1 kg)  
Ca. 250 x 20 g



EPD 1469 980

### Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand. Tidene er ca. tider og gjelder for full ovn.

Tilberedning i frityr anbefales

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

### Ingredienser

Ørret (*Onchorhynchus mykiss*) 51 %, hvetemel, vann, vegetabilsk olje, maisstivelse, sukker, salt, skummetmelkpulver, mysepulver, bakepulver (E450, E500) og gjær. Saltinnhold: 1,0 %. Oppdrettet i Norge/Chile.

### Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca. 1210 kJ (290 kcal), og inneholder 11 g protein, 18 g karbohydrater hvorav 5 g sukker. 19 g fett hvorav 8 g mettet fett. Kostfiber 0,7 g. Natrium 0,5 g.

### Ved intoleranser - inneholder:

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

## Innbakt laks

Nå blir Fish'n Chips  
gourmetmat!



Du kjenner vår innbakte sei. Her går vi opp et hakk og lanserer innbakt laks. Den er laget med halvparten tempura panering og halvparten laks. Du kan tilberede den i frityr eller kombiovn. Det gir deg bredere bruksmuligheter. Lakseølgen stiger. Det gjør fastfood bølgen også. Vi kombinerer laks og potet på en ny og velsmakende måte. Mange vil si at dette er rene gourmet maten! Med både sei og laks i innbakt variant har du nå en større bredde i din fastfood fiskemeny med både hvit og rød fisk.

Innbakt laks, 55 g - 94449

5,0 kg (5 x 1 kg)  
Ca. 90 x 55 g  
Anbefalt porsjonsstørrelse: 2 stk. à 55 g.  
Gir 45 porsjoner pr. krt.



EPD 1470 616

### Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand. Tidene er ca. tider og gjelder for full ovn.

Tilberedning i frityr anbefales

|                   |        |            |
|-------------------|--------|------------|
| Konveksjonsovn    | 225° C | 12-15 min. |
| Kombiovn/Varmluft | 225° C | 12-15 min. |
| Frityr            | 180° C | 3-5 min.   |

### Ingredienser

Rensket laksefilett 51% (*Salmo salar*), hvetemel, vann, vegetabilsk olje, maisstivelse, ost, gulrot, vegetabilsk olje, stivelse, pastinakk, kålrot, egghvitpulver, gul gulrot, salt, løk, sukker, urtekrydder, hvitløkspulver, gjærekstrakt, druesukker, aromaemne, grønnsakssekstrakt (gulrot, purreløk og persille) og krydderekstrakt.

### Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca. 1100 kJ (260 kcal), og inneholder 13 g protein, 15 g karbohydrater hvorav 4 g sukker. 17 g fett hvorav 7,5 g mettet fett. Kostfiber 1,5 g. Natrium 0,5 g.

### Ved intoleranser - inneholder:

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

## Porsjonslasagne Verona

En grønn og gylden lasagne  
til din nye høstmeny. Kjøttfri!



Her lanserer vi en kjøttfri lasagne med perfekt smaksbalanse mellom fyll og pasta. Du lager den lett enten du har få eller mange gjester. Dette er et kreativt og smakfullt alternativ innen småretter. Rimelig er det også. Fyllet er både sunt og godt og lagene mange. Serveres gjerne med litt nyskåret salat og en skive baguetteløff eller to. Verona-lasagnen kan også brukes som en tilvekst sammen med det øvrige Green Meals sortimentet fra Findus.

Porsjonslasagne Verona, 160 g - 3407

6,4 kg  
40 x 160 g  
40 porsjoner à 160 g, 1 st  
20 porsjoner à 320 g, 2 st



EPD 1474 238

### Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand. Tidene er ca. tider og gjelder for full ovn.

Varmes til kjernetemperatur 70° C

|                              |        |            |
|------------------------------|--------|------------|
| Konveksjonsovn               | 200° C | 40-45 min. |
| Kombiovn/kombiovninnstilling | 225° C | 25-30 min. |

### Ingredienser

Tomater, vann, skummetmelk, durumhvetemel, kokte bryggryn, modifisert stivelse, ost, gulrot, vegetabilsk olje, stivelse, pastinakk, kålrot, egghvitpulver, gul gulrot, salt, løk, sukker, urtekrydder, hvitløkspulver, gjærekstrakt, druesukker, aromaemne, grønnsakssekstrakt (gulrot, purreløk og persille) og krydderekstrakt.

### Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca. 520 kJ (130 kcal), og inneholder ca. 4,5 g protein, 17 g karbohydrater, 4,5 g fett og saltinnhold: 1,6%

### Ved intoleranser - inneholder:

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

## Wienett Fingers

Tapasølgen har fått  
en sprø nykommer!



Du kjenner Wienettene fra Findus-familien. I mer enn 30 år har den vært et høydepunkt på middagsbordet innen norsk storhusholdning. Nå kan du også servere en god, sprøbakt tapasvariant. Tapas serveres til stadig flere anledninger med varianter innen sjømat, grønnsaker og kjøtt. Våre nye Wienett Fingers hører hjemme på enhver tapasbuffet. Den gjør seg også som en delikat liten tallerkenrett for barn og voksne. Wienett Fingers er laget etter den samme gode, klassiske oppskriften som våre andre wienettprodukter. Vel bekomme!

Wienett Fingers, 25 g - 95341

5,0 kg (1 x 5 kg)  
200 x 25 g  
Anbefalt porsjonsstørrelse: 6 x 25 g  
Gir 33 porsjoner pr. krt.



EPD 1471 143

### Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand. Tidene er ca. tider og gjelder for full ovn.

|                   |        |          |
|-------------------|--------|----------|
| Konveksjonsovn    | 180° C | 5-7 min. |
| Kombiovn/Varmluft | 180° C | 5-7 min. |
| Frityr            | 180° C | 2-3 min. |

### Ingredienser

Kjøtt 34% (svin og storfe), vann, hvetemel, ost 15%, vegetabilsk olje, hvetestivelse, salt, kasienat, hvete fiber, potetflak, egghvitpulver, svorpulver, smaksforsterker (natriumglutamat) skummetmelkpulver, krydder og gjær. Saltinnhold: 1,9 %

### Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca. 1100 kJ (260 kcal), og inneholder 14 g protein, 22 g karbohydrater hvorav sukkerarter 1 g, 13 g fett, hvorav 6,5 g mettet fett, kostfiber 0,6 g og natrium 0,8 g.

### Ved intoleranser - inneholder:

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