

## Ny wok-blanding med en eksotisk smaksprofil inspirert av Østen!



Wok Taste Exotic med blant annet den gode rammkåstangjen.



God mat skaper god stemning!

### Wok Taste Exotic

Her er en ny fargerik og smakfull wok-blanding. Den er rask å lage til. Råvarene er hostet og innfryst mens de er på sitt aller ferskeste slik at du får det beste utgangspunktet for videre bearbeiding. Med tilberedning i wokpanne gir varmebehandlingen denne delikate mixen en crispy opplevelse. Vi har gitt

blandingen en asiatisk-inspirert smaksprofil. Dette gjør denne løsfryste blandingen meget anvendelig som garnityr til både fisk, kylling, kjøtt eller skaldyr. Den kan også serveres som en egen grønn rett, gjerne med litt brød til.

**6 kg (3 x 2 kg). Findus vnr. 97956**  
Anbefalt porsjonsstørrelse: etter behov  
80 g gir 75 porsjoner



EPD 1 572 544

#### TILBEREDNING

Tilberedningstider og temperaturer varierer med ulike typer ovner og mengde produkt. Ta derfor utgangspunkt i kjernetemperatur hvor produktet er ferdig til servering ved 70 °C. Produktet tilberedes fra dypfryst tilstand.

- Pann: Wokes/freses i varm panne med nøytral olje i ca 4 min til produktet er gjennomvarmt.
- Konveksjon/Kombiovn: Stekes i bakk i ovn ved 200 °C i ca 12 min. Rør i blandingen av og til.
- Kombidamp: Dampes på 98°C i ca 4 min.

Produktet er ferdig smakstilsatt ved servering som garnityr. Ved bruk som grønnsaker i wok tilsettes saus etter smak.

#### INGREDIENSER

Oransje og gul gulrot, sukker snap pea/brytsukkererter, vannkåstanger, vann, salt, krydder (bl.a. gurkemeie, løk, hvitløk, paprika), vegetabilsk olje, aroma (inneholder bl.a. egg), modifisert stivelse, druesukker, melkeprotein og stabilisator (E415).

#### NÆRINGSINNHOOLD

100 g ferdig vare gir ca. 190 kJ (45 kcal) og inneholder 1,5 g protein, 7,5 g karbohydrater, 1,0 g fett. Saltinnhold: 0,8 %

#### VED INTOLERANSER – INNEHOLDER

Gluten	-	Melkeprotein	ja
Egg	ja (aroma)	Soyaprotein	ja (soyaoilje)



Findus kjøper aldri med viten og vilje fisk som har blitt fanget, landet eller oppdrettet illegalt. Vi vil aktivt markedsføre bruken av sertifiserte bærekraftige arter og vi innsier behov for stadig forbedringer i både fiskeri- og akvakultursektoren. Findus bruker sin markedsposisjon til å oppmuntre til aktiv deltakelse og gjennomføring av forskning i fangstsektoren og akvakulturen. Vi engasjerer oss hele tiden i åpen dialog med de parter som naturlig hører til innen våre fag- og produktområder. Vi i Findus er åpne når det gjelder merking av våre fiskeprodukter. Findus baserer sine innkjøpsbeslutninger for fisk på spesielle utvalgsriterier som tydelig definerer forståelsen av ansvarlig innkjøp.



Nakkellullet er det svenske Livsmiddelsverks symbol som brukes på produkter med lavt innhold av fett, sukker og salt, samt høyt innhold av kostfiber. Merket er nå også godkjent av norske myndigheter for bruk i Norge f.o.m. ca. 1. mai 2009. Det er en stor fordel for kjøkkene også her, å raskt kunne identifisere sunnere produkter.



MSC-merket betyr at fisken kommer fra et fiskeri som er sertifisert etter The Marine Stewardship Councils miljøkrav for et veldevet og bærekraftig fiske. Produkter merket med MSC gir trygghet for kjøkkensjefen i form av en sporbarhet fra «båt til tallerken» eller fra «oppdrett til tallerken» Findus støtter ETI og SA 8000 og deres etiske retningslinjer for innkjøp og handel.



Dette er norske myndighetenes nye offisielle logo for økologiske produkter. Logoen er en garanti for at minst 95% av varens ingredienser, som har sitt utspring fra jordbruk, er økologisk og at produktene stemmer overens med det offentlige inspeksjonssystemets regelverk. Ø-merket gjør det lett å velge ekte økologisk, og det er din garanti for at varene du handler er produsert på en naturlig og bærekraftig måte.



## Tett på kØkkem

Måltidet er spisegjestens høydepunkt. Tidspunktet for påfyll, nytelse og matglede – alene, med familie, venner eller kollegaer. Har du lyst å servere noe nytt? En meningsmåling gjort av bransjen konkluderer med at Findus vurderes blant de aller beste på nyheter. Vi følger opp og serverer her flere inspirerende produkter som bidrar til at du kan tilby dine gjester mer matglede med nye, gode og spennende måltidsløsninger direkte fra ditt kjøkken.

Vi utvikler varegruppene videre samtidig som vi tenker konsepter i takt med trender og etterspørsel. Sunnhet, helse og økologi er viktige egenskaper rundt godt kosthold og dette tar vi hensyn til i vår produktutvikling.

Wok Taste Exotic- en fargerik og smakfull Wok blanding som også egner seg som en selvstendig vegetar-rett eller som garnityr.

Økologisk Pizza – Findus er først på markedet! En smakfull og trendy Pizza som i tillegg har en bunn som er laget på speltmel. Server dine gjester en Pizza utenom det vanlige gjerne sammen med en hvitløksdressing og salat.

Steinbitburger, en saftig og delikat burger med mange serveringsmuligheter. Varm, kald, påsmurt – middag eller lunsj.

Fish Burger. Kanskje verdens beste? Smak selv. Markedet etterspør mer fisk. Vi har løsningen for en burger- variant!

Vårt Smoothies-konsept. Smoothies på en meget enkel og rasjonell måte. En sunn drikk full av energi, antioksidanter og smak. Vi har blandet alle ingrediensene for deg. Det du trenger er en blender, eplejuice og 1 minutt av din arbeidsdag.

Findus har som mål å inspirere til gode måltidsvaner. Vi lover variert og spennende hverdagsmat basert på gode råvarer med enkel tilberedning. Et perfekt utgangspunkt for gode løsninger i en travelt arbeidsdag på kjøkkenet.

Har du lidenskap for mat som du vil dele med meg? Ring meg gjerne eller send en epost til: [ingvild.bohm-pedersen@no.findus.com](mailto:ingvild.bohm-pedersen@no.findus.com)

Se flere tips og ideer på vår nett side!



Les mer om nyhetene på [www.findusfoodservice.no](http://www.findusfoodservice.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 04. E-mail: [findus.foodservices@no.findus.com](mailto:findus.foodservices@no.findus.com)



## Spennende nyheter

Årets første nyheter er inspirert av smakfull sunnhet! Vi setter alle pris på det gode måltidet. Om det enten er i hyggelig samvær med familie, venner eller kolleger, eller for ren energipåfyll. Du kan nå servere begge deler – en sunn og deilig smoothie for de i farten eller en smakfull og saftig steinbitburger for den med god tid og god smak. Nå lanserer vi hele 9 nyheter som alle gir variasjonsmuligheter til din meny. Alle produktene er sunne, god på smak og lett å kombinere til hele retter. Vi håper på denne måten å gi deg inspirasjon til å servere dine spisegjester noe nytt og spennende. Vel bekomme!



god fagkunnskap - gode måltidsløsninger

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

## SMOOTHIE MED YOGHURT

Smoothie er blitt populært som en sunn kraftdrikk med mye frukt og bær og kan serveres i mange anledninger. Nå får du endelig en ferdig smoothie-blanding med yoghurt. Vi klargjør ingrediensene og lar disse løsfryses ved hurtiginnfrysning. Frukt og bær gir kroppen viktige næringsstoffer som blant annet vitaminer og antioksidanter. Den eneste tilberedning du trenger å gjøre er å blande Findus Smoothie sammen med juice. Med 30-60 sek. i blender kan du servere dine gjester en frisk, sunn og energirik drikk på et øyeblikk. Du kan velge mellom to varianter avhengig av hvor mange frukter og hvor mye sunnhet du vil servere – to eller tre av Fem om Dagen blir det fort.



Smoothie, blåbær bringebær og kamom, jordbær og kamom

### Smoothie av blåbær, bringebær og banan med yoghurt

**4,8 kg (12 poser x 0,4 kg). Findus vnr. 97791.**  
Anbefalt porsjonsstørrelse 2 dl ferdig blanding.  
1 pose gir ca. 1 liter ferdig smoothie eller 5 porsjoner á 2 dl.  
1 kartong gir 60 porsjoner á 2 dl.



EPD 1 567 643

Inneposene er merket med tilberedningsanvisning.

#### TILBEREDNING

Produktet tilberedes fra dypfryst tilstand. Hell posens innhold (400 g) i en blender og tilsett 5 dl eplejuice. Annen fruktjuice kan brukes for variasjon i smak. Kjør blandingen til en glatt puré i ca 1 min. Serveres i glass eller beger av engangsemballasje beregnet for smoothies. Oppbevares/anrettes i disk med kjøll gjerne på knust is.

#### INGREDIENSER

Blåbær, bringebær, banan, vann, yoghurtpulver (skummetmelk, yoghurtkultur), glukosesirup, sukker, stabilisatorer (E412, E415), modifisert stivelse og antioksidant (E330).

#### NÆRINGSINNHOOLD

100 g tørr vare (uten tilsatt juice) gir ca. 276 kJ (66 kcal) og inneholder 1,9 g protein, 13,0 g karbohydrater hvorav sukkerarter 9,9 g, 0,4 g fett hvorav mettet fett 0,06 g, kostfiber 2 g og natrium 0 g.

#### VED INTOLERANSER – INNEHOLDER

Gluten	-	Melkeprotein	ja
Egg	-	Soyaprotein	-

### Smoothie av jordbær og banan med yoghurt

**4,8kg (12 poser x 0,4 kg). Findus vnr. 64171.**  
Anbefalt porsjonsstørrelse 2 dl ferdig blanding.  
1 pose gir ca. 1 liter ferdig smoothie eller 5 porsjoner á 2 dl. 1 kartong gir 60 porsjoner á 2 dl.



EPD 1 567 635

Inneposene er merket med tilberedningsanvisning.

#### TILBEREDNING

Produktet tilberedes fra dypfryst tilstand. Hell posens innhold (400 g) i en blender og tilsett 5 dl eplejuice. Annen fruktjuice kan brukes for variasjon i smak. Kjør blandingen til en glatt puré i ca. 30-60 sek. Serveres i glass eller beger av engangsemballasje beregnet for smoothies. Oppbevares/anrettes i disk med kjøll gjerne på knust is.

#### INGREDIENSER

Jordbær, banan, vann, yoghurtpulver (skummetmelk, yoghurtkultur), glukosesirup, sukker, stabilisatorer (E412, E415), modifisert stivelse og antioksidant (E330)

#### NÆRINGSINNHOOLD

100 g tørr vare (uten tilsatt juice) gir ca. 280 kJ (67 kcal) og inneholder 1,7 g protein, 13,9 g karbohydrater hvorav sukkerarter 9,5 g, 0,2 g fett hvorav mettet fett 0,05 g, kostfiber 1 g og natrium 0 g.

#### VED INTOLERANSER – INNEHOLDER

Gluten	-	Melkeprotein	ja
Egg	-	Soyaprotein	-



Deilige fiskesteiker som kan serveres med fargerike grønnsaker. En sikker vinner!



## Sei-loins MSC

Nå kan du servere dine gjester det beste stykket av seifiletet vel vitende om at råstoffet kommer fra et MSC-godkjent fiskeri i Barentshavet. Stykkene kuttes av den fineste delen av seiryggen og blir jevne i størrelsen. Resultatet muliggjør jevnere og mer delikate utporsjoneringer på tallerkenen. MSC-merkingen av denne rike protein og B12-vitaminkilden innebærer at vi kan garantere at:

- Mengden fisk som kan fanges skal være tilpasset slik at hav og sjø ikke overfiskes
- Eventuell påvirkning på andre fiskearter, marine pattedyr og havbunn skal minimeres
- Gjeldende regler og metoder skal anvendes for å opprettholde ett langsiktig, bærekraftig fiskeri

5 kg (Ca 60 g - 100 g pr bit, uglassert vekt).  
Findus vnr. 94979  
Anbefalt porsjonsstørrelse, 2 stk gir ca. 160 g  
gir 31 porsjoner pr. kartong.



EPD 1 759 885

### TILBEREDNING

Tilberedning: Tilberedes fra dypfryst tilstand. Trekkes i sin egen kraft under lokk i konveksjonsovn, uten lokk i kombiovn. Ca-tider som gjelder full oven.

Konveksjonsovn	175°C	30 - 35 min
Kombiovn; Koke/damp	98°C	10 - 12 min
Kombiovn; Koke/damp	72°C	15 - 20 min

### INGREDIENSER

Renskarne fileter av sei\* (Pollachius virens).  
Fisket i det nordøstlige Atlanterhavet.

\*Dette produktet kommer fra et fiskeri som er sertifisert ifølge Marine Stewardship Councils miljøkrav for et velskjøtt og bærekraftig fiskeri. [www.msc.org](http://www.msc.org)

### NÆRINGSINNHOLD

100 g ferdig vare gir ca. 370 kJ (90 kcal) og inneholder 20 g protein, 0 g karbohydrater, 0,9 g fett hvorav mettet fett er 0,1 g, kostfiber 0 g og natrium 0 g

MSC-symbol  
MML-C-1103 (MSC sertifiseringsnummer/certification number)  
[www.msc.org](http://www.msc.org)



Her får du en ekte, grov og fiskerik burger med mye steinbit!

## Steinbitburger, 120 g

Fiskemat er blant nasjonalrettene innen det norske hverdagskjøkkenet, en sikker måltidsløsning og klassisk middagsmat over hele landet. Findus har allerede det bredeste sortimentet å velge fra, og vår nye steinbitburger kjennetegnes med ekstra høyt innhold av fisk og steinbit. Den er smaksatt med purre for å gi en ekstra spiss på smakskombinasjonene. Her kan du servere en ekte, kjøttfull fiskeburger som kan anvendes på flere måter. Bruk den som lunsjrett, middag, pålegg eller burger og server gjerne nye og sunnere fast-food løsninger.

4,8 kg (2 X 2,4 kg). Findus vnr. 67333  
Anbefalt porsjonsstørrelse 1 stk. à 120 g  
gir 40 porsjoner pr. kartong.



EPD 1 757 962

### TILBEREDNING

Tilberedningstider og temperaturer varierer med ulike typer ovner og mengde produkt. Ta derfor utgangspunkt i kjernetemperatur hvor produktet er ferdig for servering ved 70° C. Produktet tilberedes fra dypfryst tilstand.

Kombidamper: Legges i bakker (perforerte/hull). Dampes på 98° C i ca 15 minutter.

Konveksjon-/kombiovn: Legges i bakker. Stekes ved 180° C i ca 15 minutter. Panne: Stekes i smør eller matolje på svak varme. Skru ned varmen, legg på lokk og varmes ferdig på ettervarme. Kraft/vann: Kok opp fiskekraft. Tilsett steinbitburgerne. La dem trekke (ikke koke) til de er gjennomvarme.

Produktet er ferdig stekt. Kan derfor tines natten over på kjøll og serveres kalde på smørbrød eller lignende.

### INGREDIENSER

Fisk 60% (steinbit, kolmule), helmelk, purreløk, potetmel, stivelse, vegetabilsk olje, grillmel (hvetemel, vann, gjær, vegetabilsk olje, salt, sukker) salt, modifisert stivelse, krydder (bl.a. muskat), eggehvitepulver og hvitløk. Saltinnhold: 1,5 %.

### NÆRINGSINNGSINNHOLD

100 g ferdig vare gir ca. 780 kJ (185 kcal) og inneholder 9,5 g protein, 10 g karbohydrater - hvorav sukkerarter 4 g, 12 g fett - hvorav mettet fett 3,5 g, kostfiber 1,4 g og natrium 0,6 g.

### VED INTOLERANSER - INNEHOLDER

Gluten	ja	Melkeprotein	ja
Egg	ja	Soyaprotein	-



Kanskje er vår nye, innbakte fiskeburger verdens beste!

## Innbakt fiskeburger, 120 g

Vår nye innbakte fiskeburger er noe av det aller beste vi har utviklet for det norske storkjøkkenet. Denne rektangulære tempurapanerte seiburgeren går rett inn i et hvert serveringskonsept. Du kan tilberede den på flere måter. Kjøkkenet kan servere denne gobiten som fish 'n chips, som "in hand food" eller med grovt eller fint brød som burger. Fisk har aldri vært sunnere, og det spises stadig mer fisk i flere anledninger. Sørg for at dine gjester har valgmulighetene på ditt spisested. Menyvalget er ditt og vi har fiskeproduktene for de aller fleste ønsker og behov. Fisk er sunt året rundt.

6 kg (5 x 1,2 kg). Findus vnr. 86834  
Anbefalt porsjonsstørrelse 1 stk. à 120 g  
gir 50 porsjoner pr. kartong.



EPD 1 758 705

### TILBEREDNING

Tilberedningstider kan variere med ulike typer ovner og med mengde produkt. Ta derfor utgangspunkt i kjernetemperatur hvor produktet er ferdig for servering ved 70° C. Produktet tilberedes fra dypfryst tilstand.

Frityr: Stekes i frityr 180° C i ca 4-5 minutter. Konveksjon-/kombiovn: Legg fiskeburgere på bakebrett/bakk (perforerte). Stekes i forvarmet ovn på 200° C i ca 15 minutter.

### INGREDIENSER

Renskarne fileter av sei (57 %), hvetemel, vegetabilsk olje, stivelse, salt, skummet melkepulver, sukker, mysepulver, bakepulver (E450, E500) og gjær. Saltinnhold: 1,0 %.

### NÆRINGSINNHOLD

100 g ferdig vare gir ca. 855 kJ (204 kcal) og inneholder 11,4 g protein, 18 g karbohydrater hvorav sukkerarter 3,2 g, 9,6 g fett hvorav mettet fett 4,1 g, kostfiber 1,2 g og natrium 0,4 g.

### VED INTOLERANSER - INNEHOLDER

Gluten	ja	Egg	-
Melkeprotein	ja	Soyaprotein	-



Her er mer enn 95% av ingrediensene økologisk, og pizzaen er kjempagodt!



## Økologisk Pizza med speltbunn

Pizza som måltidsløsning blir brukt i mange sammenhenger. Ofte blir den servert i festlige eller populære spisesituasjoner. De fleste liker pizza og kanskje særlig ungdom. Nå kan du servere sunn, økologisk pizza med speltmel i bunnen til mange spisegjester på samme tid. Vår nye pizza er GN 1/1 tilpasset slik at du kan utnytte og fylle hele ovnskammeret. Du velger selv hvilken bitsstørrelse du vil dele pizzaen opp i. Det at alle ingredienser er økologiske gjør denne pizzaen til et ekstra godt valg for deg både med hensyn til utseende, smak og ditt kjøkkens miljøengasjement.

7,5 kg (6 x 1,25 kg). Findus vnr. 97156  
Pizza, økologisk - GN 1/1 tilpasset. Anbefalt bitstørrelse 125 g - som gir 10 biter pr. pizza.



EPD 1 760 982

### TILBEREDNING

Tilberedningstider og temperaturer varierer med ulike typer ovner og mengde produkt. Produktet tilberedes fra dypfryst tilstand.

Konveksjon/kombiovn: Legges på rist eller bakebrett (perforert). Stekes i forvarmet ovn på 200° C i ca. 8 minutter.

### INGREDIENSER

Mel\* (hvete-, sammalt hvete og rug), ost\*, vann, tomatpurè\*, purreløk\*, mais\*, tomat\*, oksekjøtt\* og fett\*, salt, gjær, hvetegluten\*, vegetabilsk olje\*, tørket løk\*, potetmel\*, sukker\*, krydder\*, sukkerkuler\*, emulgator (E270, E322) og melbehandlingsmiddel (alfa amylase og E300). Saltinnhold 1,2%.

\*= økologiske ingredienser

### NÆRINGSINNHOLD

100 g ferdig vare gir ca. 970 kJ (230 kcal) og inneholder 11 g protein, 22 g karbohydrater - hvorav sukkerarter 4,6 g, 11 g fett - hvorav mettet fett 6,8 g, kostfiber 3,7 g og natrium 0,5 g.

### VED INTOLERANSER - INNEHOLDER

Gluten	ja	Melkeprotein	ja
Egg	ja	Soyaprotein	ja (soyaolje)

# Bondens søken etter bedre produkter har resultert i 2 nye potetopplevelser!



Fritering i ren, vegetabilsk olje og med skallet på, fremhever best rustikke!

Ermet løve er moderne "potetbønde" i 7. generasjon på løve gård i Vestfold

Det å spise poteter med skallet på er stadig mer vanlig hos et moderne publikum!

## Pommes Frites, rettkuttet med skall

9 kg (5 x 1,8 kg). Findus vnr. 66050  
Anbefalt porsjonsstørrelse: 100 g  
Gir 90 porsjoner pr. prt.  
Kuttet i 10x10 mm.



EPD 1 759 877

### TILBEREDNING

Tilberedningstider og temperaturer varierer med ulike typer ovner og med mengde produkt. Produktet tilberedes fra dypfryst tilstand.

Frityr: Friteres ved 180° C i ca 3 - 4 min. Konveksjons-/kombiovn: Legg potetene i et tynt lag i perforert/hull bakk. Stekes i forvarmet ovn på 230° C til gylden farge

### INGREDIENSER

Potet (10 x 10 millimeter) og vegetabilsk olje

### NÆRINGSINNHOLD

100 g ferdig vare gir ca. 590 kJ (140 kcal) og inneholder 2,5 g protein, 24 g karbohydrater, 4 g fett.

## Potetbåter med skall

10,8 kg (6 x 1,8 kg). Findus vnr. 66047  
Anbefalt porsjonsstørrelse: 100 g  
Gir 108 porsjoner pr. prt.



EPD 1 759 869

### TILBEREDNING

Tilberedningstider og temperaturer varierer med ulike typer ovner og med mengde produkt. Produktet tilberedes fra fryst tilstand.

Frityr: Friteres ved 180° C i ca 3 - 4 min. Konveksjons-/kombiovn: Legg potetene i et tynt lag i hullbakk. Stekes i forvarmet ovn på 230° C til gylden farge.

### INGREDIENSER

Potet og vegetabilsk olje

### NÆRINGSINNHOLD

100 g ferdig vare gir ca. 670 kJ (160 kcal) og inneholder 2,5 g protein, 26 g karbohydrater, 5 g fett.