

Fish Rolls

Ferdige Koke-i-pose løsninger

Flere valgmuligheter med laks

Fish Rolls ruller frem!

Det er mange grunner til at våre fiske-
rullader har blitt så populære. Det viktigste
er naturligvis smaken, her er havets rikdom
utnyttet på sitt mest kreative med en herlig
blending av fisk, urter, krydder, kremer,
grønt og oster. Samtidig er variasjons-
mulighetene enorme.

Etter en enkel tilberedning er det bare å
bruke fantasien. Her er mulige forretter,
snacks, garnityr, her er det du måtte ønske
å servere til mange forskjellige anledninger.
Fish Rolls er en fryd for øyet og en glede
for ganen.



Fiskerullade Julienne, 145 g
83811 (Alaska Pollock)

5 kg
(35 x 145 g)
EPD 978 296



Fiskerullade Kreta, 150 g
50727 (Alaska Pollock)

4,5 kg
(ca. 30 x 150 g)
EPD 1 105 873



Lapskaus m/salt kjøtt, lys
88643 (Storfe)

10 kg (4 x 2,5 kg)
Pakket i kokeposer
EPD 1 415 173



Klippfiskgryte Senja
88770 (Torsk)

10 kg (4 x 2,5 kg)
Pakket i kokeposer
EPD 1 415 231



Bacalao Lofoten
83421 (Torsk)

10 kg (4 x 2,5 kg)
Pakket i kokeposer
EPD 1 278 712



Koljerullade m/hvitløkscrème, 140 g
63190

5 kg
(ca. 35 x 140 g)
EPD 1 582 998



Lakserullade m/broccolicrème, 140 g
92008

5 kg
3 x 12 stk. à 140 g
EPD 1 582 634



Sprb. Fiskerullade Cheddar, 160 g
147317 (Alaska Pollock)

5,12 kg
(ca. 32 x 160 g)
EPD 1 281 518



Laksesuppe
88777

10 kg (4 x 2,5 kg)
Pakket i kokeposer
EPD 1 414 986



Fiskesuppe m/scampi
88580 (Sei)

10 kg (4 x 2,5 kg)
Pakket i kokeposer
EPD 1 415 132



Det er de ferske og nøye utvalgte
råvarene som er hemmeligheten.
De ferdige rettene pakkes i kokeposer som
straks blir nedfrys. For kjøkkenet ditt er det
bare å varme opp posene med damp i
kombiovn eller i kokende vann. Kan god
mat tilberedes så enkelt? Nå kan den det!
Klar, ferdig, kokt!
Hemmeligheten i disse nye rettene ligger
i valg av råvarer og håndteringen av disse.
Ingrediensene gjennomgår en meget
skånsom kjøkkenbehandling med minimal
om-røring slik at vi får med oss det meste
og det aller beste av smak, næring og
struktur. Spesielt viktig
er dette for rettene hvor
potet naturlig inngår.



Tett på kokken.

Findus har fått ny fagsjef!

Det er en glede å presentere meg selv som ny Fagsjef i Findus Foodservices. Jeg er utdannet kokk ved Oslo Kolk og stuert skole med fagbrev fra 1989. Min yrkeserfaring har jeg fra hotell, restaurant og kantine-kjøkken, og som produktutvikler og kjedekontakt i storkjøkkenmarkedet. Mitt mål som fagsjef i Findus er å gjøre hverdagen på kjøkkenet enklere for deg. Det vil bli å være å bistå med matfaglig kompetanse rundt bruk av våre produkter, og i arbeidet med å gi deg inspirasjon for meny og brukertips til nyhetslanseringer, kampanjer, aktiviteter m.m. Jeg deltar i et team som arbeider for at du som bruker råvarer fra Findus skal oppleve oss som en profesjonell og matnyttig samarbeidspartner som har gode råvarer og god fagkunnskap, for en god og rasjonell hverdag i ditt kjøkken. Vi kan skreddersy løsninger for din arbeidsplass om du er tilknyttet kjede eller ikke. Er det noe du lurar på, erfaringer du vil dele med oss, forslag til forbedringer, så ta kontakt med din lokale Findus konsulent eller kontakt meg direkte på tlf.: 950 72 488 eller mail ingvald.bohm-pedersen@no.findus.com eller via www.findusfoodservice.no

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



Nyheter!
Findus
lanserer 6 nyheter
- fra gourmetskåren
fiskefilet til
kålrotstappe



Sprb. Fiskerullade m/broccolicrème, 80 g
97928 (Sei)

5 kg
(ca. 62 x 80 g)
EPD 1 581 602



Sprb. Fiskerullade Mexicali, 80 g
87492 (Alaska Pollock)

5 kg
(ca. 62 x 80 g)
EPD 1 581 610



Det er fyllet som gjør fiske-
rullader til en unik
smaksopplevelse.
I vår Kreta rullade kjenner du den friske,
greske smaken av fetaost.
I andre varianter finner du cheddar, broccoli,
hvitløkscrème og mye annet utvalgt snadder.
Så sunt, så delikat og så godt.



Norsk laks - et gullkantet eventyr

Norsk laks har alltid vært blant våre
viktigste produkter. Derfor har vi fulgt
utviklingen i oppdrettsnæringen meget
nøye. Nå kan vi fastslå at denne laksen
er Norges friskeste husdyr og faktisk
verdens sunneste fisk. Det som var et
luksusmåltid tidligere er i dag et rimelig
og kjernesunt måltid for folk flest.

Den fete laksen er rik på Omega-3 fett-
syrer - det såkalt gode fett.
Forskning har vist at Omega-3 har
positiv virkning på mange forskjellige
sykdommer i tillegg til hjerte-
og karsykdommer, så vi kan trygt
konstatere at laks er sunt året rundt!



Kokelaks i stk. u/skinn og ben, 75 g
272385

5 kg (ca. 67 x 75 g)
EPD 509 885



Laks m/spinat og hollandaise, 160 g
4541

5,12 kg (2 x 16 x 160 g)
EPD 864 637



Laksebrochette, 60 g
83847

3 kg (50 x 60 g)
EPD 1 012 103



Laksefilet, krydderbakt, 1,0 - 1,5 kg pr. filet
8776

Ca. 5,75 kg (5 fileter)
EPD 551 739



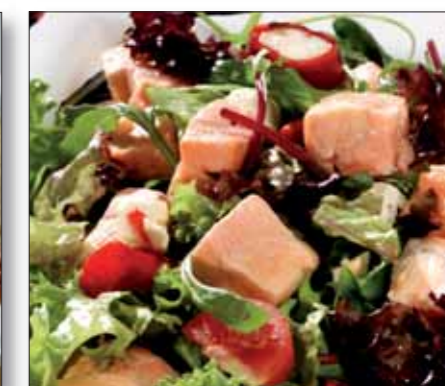
Laksefilet, rokt/skiveskåret 1,0 - 1,5 kg pr. stk.
272 351

Ca. 5,75 kg (5 fileter)
EPD 970 962



Urte-/hvitløksmør, 1,0-1,5 kg pr. filet
8777

Ca. 5,75 kg (5 fileter)
EPD 551 754



Laksekuber, 14 g
88510

5 kg (5 x 1 kg) - 357 stk.
EPD 1 625 524



Vi har fra før utviklet 7 smakfulle lakse-
retter som er enkle å tilberede.
Med Findus laksesortiment kan du nå
velge bredt i måltidsløsninger. De spen-
ner fra enkle, kalde småretter, som ny-
skåren salat med laksekuber, woker, til
snitter eller smørbrød med røkelaks
eller laksespyd på grill. Du kan også
lage en rekke smakfulle middager hvor
laksen er midtpunktet i retten. Dessuten
finnes det mange tilberedningsmetoder
å velge i for å skape ytterligere varia-
sjon for dine spisegjester.
I tillegg lanserer vi nå 2 laksenyheter:
Sprøbakt Lakserullade m/broccolicrème
og Lakseporsjoner. Du kan trygt sette
laks på menyen, og vi føler oss trygge
på at dine kunder vil sette pris på de
valgmulighetene.



Gode råvarer, god fagkunnskap

www.findus.no

Vi utvider valgmulighetene innen 3 av våre suksessfulle konsepter, med 2 muligheter i hver. Bli kjent med de 6 nyhetene!

Lakseporasjoner, 70-80 g

En nyhet i fortellingen om laks på menyen!

Det kan være utfordrende å servere like biter med laks til mange gjester samtidig med hele laksefileter som utgangspunkt. Vi har nå løst dette på en elegant måte til en fornuftig pris med våre nye og like store Lakseporasjoner. Myndighetene maner til økt servering av fiskeprodukter utifra helse, sunnhet og økende popularitet blant folk i alle aldre. Omega 3 er naturlig tilstede i laks – kort sagt mange gode grunner for å servere denne nyheten som matcher de fleste garnityrer enten til lunsj eller middag.



Lakseporasjoner, 70-80 g - 51088

5 kg (ca. 66 x 75 g), uglassert vekt.
Anbefalt porsjonsstørrelse: 150 g
Gir 33 porsjoner
EPD 1 685 171



Tilberedning

Kokes fra dyppryst tilstand i egen kraft, under lokk i konveksjonsovn, uten lokk i kombiovn.
Velg tilberedning i forhold til den rett råvaren skal brukes inn i.
Ca-tider som gjelder full oven

Konveksjonsovn	175° C	25 - 30 minutter
Kombiovn, kokeinnstilling	98° C	8 - 10 minutter
Kombiovn, kokeinnstilling	72° C	12 - 15 minutter

Ingredienser

Laksefilet (60% renskåren filet, 40% laksekjøtt) (salmo salar).
Oppdrettet i Norge/Chile.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca. 800 kJ (190 kcal), og inneholder ca. 19 g protein, 0 g karbohydrater og 13 g fett, hvorav 2,6 g mettet fett, kostfiber 0 g, natrium 0 g.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	-
Melkeprotein	-
Egg	-
Soyaprotein	-

Lettsaltet torskfilet Gourmet

En velkjent klassiker i ny "drakt"

Nå kan du servere dine gjester den beste delen av torskfilet som lettsaltet. Dette er den populære gourmet-biten som er både skinn og benfri, og nå saltet opp til et smakfullt nivå. Tradisjonsrik middagsservering med delikate og jevne fiskestykker på ca. 130 g.

Er lettsaltet torsk den norske nasjonalretten? Vi vet ikke, men vi vet at den er noe av det mest populære man kan servere. Når vi nå har valgt ut den mest populære benfrie biten og saltet den litt, vet vi at du har en ny vinner på bordet.



Lettsaltet torskfilet Gourmet, ca. 130 g - 63185

5 kg (ca. 38 x 130 g +/- 15 g pr. stk.), uglassert vekt.
Anbefalt porsjonsstørrelse: 1 stk. à 130 g.
Gir 38 porsjoner pr. krt.
EPD 1 663 202



Tilberedning

Kokes fra dyppryst tilstand i egen kraft, under lokk i konveksjonsovn, uten lokk i kombiovn.
Ca-tider som gjelder full oven:

Konveksjonsovn, under lokk	175° C	25 - 30 minutter
Kombiovn, kokeinnstilling	98° C	10 - 12 minutter
Kombiovn, kokeinnstilling	72° C	15 - 20 minutter

Produktet er ferdig ved kjernetemperatur på ca. 65°C

Ingredienser

Renskåre loins av torskfileter (Gadus macrocephalus), glasserte, salt. Saltinnhold 1,5%
Fisket i FA 061 Stillehavet.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca. 310 kJ (75 kcal), og inneholder ca. 17 g protein, 0 g karbohydrater og 0,7 g fett, hvorav mettet fett 0,1 g, kostfiber 0 g, natrium 0 g.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	-
Melkeprotein	-
Egg	-
Soyaprotein	-

Sprøbakt Seirullade m/løkstuung

En ny smak i serien av fiskerullader!

Nå har du en ny måte å servere klassikeren Seibiff med løk på. Her har vi laget en god løkstuung som er fyllet i denne nye rulladen fra Findus. Et middagsprodukt som i særklasse er enkleste måte å tilberede for servering. Verken løkskrelling, kutting eller rennende øyne.

Det er bare å servere smakfull sprøbakt seirullade med løkstuung med egnet tilbehør. Dette er en virkelig god nyhet!



Sprøbakt Seirullade m/løkstuung, 160 g - 63186

5,12 kg (ca. 32 x 160 g)
Anbefalt porsjonsstørrelse: 1 stk. à ca. 160 g.
Gir 32 porsjoner pr. krt.
EPD 1 650 472



Tilberedning

Tilberedes fra dyppryst tilstand. Tidene er ca. tider og gjelder for en full oven.

Konveksjonsovn	175° C	20 - 25 minutter
Kombiovn, varmluft	175° C	20 - 25 minutter

Fisken er ferdig når den har en kjernetemperatur på 70° C. Risikoen for at fyllet flyter ut øker ved for lang tilberedning. Hviles 3-5 min. før servering for god varmesirkulering.

Ingredienser

Sei (Pollachius virens) 45 %, hvetemel, melk, vann, løk 8 %, vegetabilsk olje, salt, smør, stivelse, ris- og maismel, modifisert stivelse, fete, melkeprotein, sukker, gjær, sitronjuice, stabilisator E464 og krydder. Saltinnhold: 1,2 %. Fisket i Nordøst Atlanteren.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca. 790 kJ (190 kcal), og inneholder ca. 11 g protein, 17 g karbohydrater hvorav sukkerarter 0,5 g, 9,5 g fett hvorav 3,1 g mettet fett, kostfiber 3 g og natrium 0,5 g.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	-

Sprøbakt Lakserullade m/broccolicrème

Laks – nå også i rulladeform!

Laks blir stadig mer populær som råstoff, nå også blant ungdom og unge voksne. Kantiner etterspør fylte panerte rødfisk-produkter som har en porsjonsstørrelse som passer inn i lunsjkonseptene. Her får du nå en ny rulladeløsning basert på laks som fiskeslag. Vi har valgt å fylle denne med suksessfyllet broccolicrème som smaker godt og samtidig løfter fram laksen i en fin balanse mellom den sprø panaden og fyllet. En ideell nyhet for bespisninger i forbindelse med lunsj, ungdom på skoler med mat-servering eller i andre sammenhenger.



Sprøbakt Lakserullade m/broccolicrème, 80 g - 89670

5 kg (ca. 62 x 80 g)
Anbefalt porsjonsstørrelse: 1 stk. à 80 g.
Gir ca. 62 porsjoner pr. krt.
EPD 1 650 480



Tilberedning

Forvarmet oven 200° C. Produktet serveres på et forvarmet stekebrett.

Konveksjonsovn	200° C	17 minutter
Kombiovn, varmluft	200° C	17 minutter

Fisken er ferdig når den har en kjernetemperatur på 70° C. Risikoen for at fyllet flyter ut øker ved for lang tilberedning. Hviles 3-5 min. før servering for god varmesirkulering.

Ingredienser

Laks (Salmo salar) 45,6 %, hvetemel, ost 11%, broccoli 9 %, vann, vegetabilsk olje, salt, stivelse, ris- og maismel, modifisert stivelse, stabilisator E464, E500, krydder, melkeprotein, sukker, sennep (sennepsfro), eddik, salt, sitronsyre, gjær og sitronfiber. Saltinnhold: 1,5 %.
Oppdrettet i Norge og Chile

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca. 1110 kJ (270 kcal), og inneholder ca. 13 g protein, 17 g karbohydrater hvorav 5,1 g sukkerarter, 17 g fett hvorav 5 g mettet fett, 0,7 g kostfiber og 0,4 g natrium.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	-

Viltblanding

En "vill blanding" med herlig rosenkål!

Høsten er også høysesong for middager i naturens tegn. Det er mye fokus på fisk og vilt. En fargerik viltblanding basert på jevn rosenkål, kvartertskåret gulrot og jevne blomkål-buketter er her klar for menyen. Råvarene er foredlet for videre lagring for bruk mens de er på sitt aller beste. Grønnsakene er høstet, vasket, kuttet og sortert for blanchering. Alt i riktig rekkefølge og på rett tid i forhold til å ta vare på næringsinnhold og smak på en best mulig måte for bruk på ditt kjøkken. Viltblandingen kan tilberedes på flere måter. Kanskje aller best som smørampet.



Viltblanding - 63191

6 kg (3 x 2 kg)
Anbefalt porsjonsstørrelse: 100 g.
Gir 60 porsjoner pr. krt.
EPD 1 662 725



Tilberedning

Tilberedes fra dyppryst tilstand i kokende, lettsaltet vann gjerne tilsatt litt smør. Trekkes i ca. 3-4 min.

Ingredienser

Rosenkål, gulrot og blomkål-buketter.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca. 142 kJ (33 kcal), og inneholder ca. 2,6 g protein, 3,6 g karbohydrater hvorav sukkerarter 3,4 g, 0,03 g fett og 6,6 mg natrium.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	-
Melkeprotein	-
Egg	-
Soyaprotein	-

Kålrotstappe

Koke-i-pose konseptet har fått et nytt medlem!

Kålrot er en gammel kulturplante som har vært dyrket i Norge siden midten av 1600-tallet. Den er spesielt næringsrik og en god C-vitamin kilde, og har derfor også blitt kalt Nordens appelsin – og har vært et viktig bidrag til norsk kosthold lenge før vi fikk importerte sitrusfrukter. Kålrotstappe har tradisjonelt blitt benyttet til julematen og annen festmat, men passer også godt til hverdagsretter av fisk og kjøtt. Det tar ganske lang tid å lage kålrotstappe selv når man skal skrelle, skive og koke kålroten. Derfor er Findus sin kokede kålrotstappe klar på et øyeblikk og er et enkelt og raskt alternativ. Findus kålrotstappe er primært laget av kålrot dyrket fram med stolthet under midnattsolens lys i Nord-Norge.



Kålrotstappe, - 97231

10 kg (4 x 2,5 kg)
Anbefalt porsjonsstørrelse: 100 g. Gir 100 porsjoner pr. krt.
Pakket i kokeposer.
EPD 1 662 758



Tilberedning

Tilberedes fra dyppryst tilstand til 70 °C kjernetemperatur. Ca-tider som gjelder full oven.

Konveksjonsovn/dampkoking	98° C	23 - 26 minutter
---------------------------	-------	------------------

Uåpnet kokepose à 2,5 kg dampkokes i perforert 1/1-GN form i kombiovn (kokeprogram). Uåpnet kokepose kan også legges i kjele med kokende vann i 20 - 25 min.
Posens innhold (tint) kan også varmes opp i kjele på svak varme og forsiktig omrøring.

Ingredienser

Kålrot (78 %), potet, gulrot, margarin (vegetabilsk olje, melk, salt, emulgator E322, farge E 160A og aroma) salt, sukker, krydder og stabilisator E410, E412. Saltinnhold 1,2%.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca. 170 kJ (40 kcal), og inneholder ca. 1,0 g protein, 6 g karbohydrater og 1,5 g fett.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	-
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	soyalecetin i margarin