



Text på kokken



Findus-fabrikken i Grimsby produserer nå en engelsk storselger som vi lanserer på det norske markedet. Produktet består av en hel filet med sprø og luftig panering, slik en ekte fish'n chips filet skal være. Du velger selv om du vil servere med genuint tilbehør, som ertestuing laget av Findus grønne delikate erter, malteddik, rustikke poteter og tartarsaus. Eller som den gjenkjennbare varianten i avispapir med pommes frites og vineddikk. Uansett så er det raskt og enkelt for deg og kjempegodt for de du serverer!

Findus har lang erfaring med hermetisering av vegetabiliske råvarer og kjenner godt til fordelene ved produksjon av disse. Vi ønsker å utvikle oss med nye produkter innen denne varegruppen og lanserer derfor en variant poteter i en mindre størrelse. Små, delikate poteter som tar seg pent ut ved servering.

For å få en annerledes variant med Fish'n Chips Gourmetfilet kan du servere med stekte småpoteter og våre nye Sautegrønnsaker med asparges og mango. Oppskriftene finner du på www.findusfoodservice.no under Tett på kokken – Velbekomme med matfaglig hilsen fra Ingvild.

Fish'n Chips original gourmetfilet

Nå kan vi tilby alle våre kunder en skikkelig god panert fisk med genuin engelsk følelse. Produktet består av en hel filet med sprø og luftig panering, slik en ekte Fish'n Chips filet skal være. For den som ønsker å servere den på tradisjonell engelsk restaurantmåte, serveres fisken med malteddik, rustikke pommes frites og tartar-saus ved siden av. Fastfood-varianten serveres i avispapir med pommes frites og vineddikk. Raskt, enkelt og kjempegodt!



god fagkummskap- gode måltidsløsminger



Les mer om nyhetene på 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 01. E-mail: findus.foodservices@no.findus.com



Fish'n Chips Gourmetfilet

Opprinnelsen

Fisk og chips (pommes frites) har begge en relativt lang historie som mat i England. Den opprinnelige matretten pescado frito, deigdyppet frityrkott fisk i planteolje, kom til Nederland og England med de spanske og portugis-iske sjøfarerne på 1600 og 1700-tallet. Denne matretten ble etter hvert populær blant folk i London og i det sørøstlige England. I mellomtiden blir handelen med frityrstekte, "opphakkede" poteter utviklet i Nord-England. Vi vet ikke sikkert når og hvor fisken og poteten ble samlet til Fish'n Chips slik man kjenner den i dag. Den første Fish'n Chips Shop vi kjenner til ble åpnet i London i 1860. Det vanligste fiskeslaget til Fish'n Chips i det sørlige Storbritannia er torsk. I nord blir det brukt kolje. Noen foretrekker også fisk hvor skinnnet er beholdt på.



4 kg (ca 24 x 167 g) Findus v.nr. 34144
Anbefalt porsjonsstørrelse: 1 gourmetfilet



EPD 2 028 710

TILBEREDNING

Tilberedes fra dypfryst tilstand. For beste resultat anbefales fritering i olje. Ferdig ved kjernetemperatur på 70 °C.

Produktet tilberedes fra fryst tilstand.
Frityr: Friteres ved 180 °C i ca. 5-6 minutter.
Konveksjonsovn: 225 °C i ca. 10-15 min.

INGREDIENSER

Renskarne filéer* 52 %, hvetemel, vegetabilsk olje, vann, stivelse, salt, maismel, bakepulver (E450, E500, E503), sennepspulver, aroma, druesukker, skummetmelkpulver, krydder, fargestoffer (gurkemeje, paprika-ekstrakt), pepper-ekstrakt og stabiliseringsmiddel (E414).

*Fiskearten i dette produkt framgår av forkortningen på etiketten:

AP= Alaska Pollock (Theragra chalcogramma)

H= Kolje (Melanogrammus aeglefinus)

PA= Pangasius (Pangasius hypophthalmus)

NÆRINGSINNHOOLD

100g ferdig vare gir ca. 960 kJ (230 kcal) og inneholder 12 g protein, 15 g karbohydrater og 13 g fett. Salt 1 %

VED INTOLERANSER - INNEHOLDER

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	-

Serveringstips

I Storbritannia blir Fish'n Chips vanligvis servert med salt og eddik. De bruker gjerne malt-eddik eller "onion vinegar" (løkeddik, laken fra glass med syltet løk). Ofte bruker man noe som kalles "non-brewed condiment" – en blanding av eddiksyre og vann med tilsatt karamell for farge – i stedet for ekte malteddik.

"Scraps", eller små biter av fisk – stekt med røre – er også populære blant noen kunder. Tilgangen på "scraps" er naturlig nok størst mot slutten av dagen.

Populære sauser som blir brukt er: ketsjup, karrisaus, tartarsaus, remulade, majones eller brun saus.

Annet tilbehør kan være ertestuing, grønne erter, syltet løk, syltede egg, loff og smør.

Se meny forslag og tips for tilberedning på www.findusfoodservice.no under Tett på kokken – eller ta kontakt med din lokale Findus-konsulent.

Sautégrønnsaker med aspargesbønner og mango



Ny, fargerik sautégrønnsaksblanding!

Vi lanserer en ny fargerik sautégrønnsaksblanding som består av robuste og smakfulle grønnsaker. Det beste resultatet får du ved å steke/sautere/woke på høy varme i panne eller ovn. Blandingen holder seg sprø og bevarer fargen lenger også ved varmhoding. Den kan brukes som salatgrønnsak, i wok, som vegetar- rett eller som tilbehør til kjøtt, fisk eller fugl. Smakes til med woksau, urter eller krydder.

6 kg (3 x 2 kg)
Findus v.nr. 63408



EPD 2 028 272

TILBEREDNING

Tilberedes fra dypfryst tilstand.
Fres grønnsakene i olje til ønsket utseende. Smak til med salt.

INGREDIENSER

Aspargesbønner 25 %, vannkastanjer, gulrøtter, paprika, mango 10 % og grønn hvitløk.
Alle grønnsakene er forvellet.

NÆRINGSINNHOOLD

100g ferdig vare gir ca. 170 kJ (40 kcal) og inneholder 1,5 g protein, 7 g karbohydrater, hvorav sukkerarter 4,7 g, 0,2 g fett, hvorav mettet fett 0,04 g, kostfiber 2,6 g og natrium 0,002 g.

VED INTOLERANSER - INNEHOLDER

Gluten	-
Melkeprotein	-
Egg	-
Soyaprotein	-

Hermetiske poteter – små, delikate og ferdige til bruk

Netto vekt: 9,25 kg
Drenet vekt: 6,2 kg
Findus v.nr. 91813



EPD 2 028 447

TILBEREDNING

Hell av laken og skylt potetene i kaldt vann før bruk. Varmes enten opp med damp i kombiovn v/ 98 °C, kan stekes/brunes i panne ved middels til sterk varme eller bakes i ovn. Krydres etter behov. Kan også varmes i mikrobølgeovn.
Potetene kan brukes kalde da de er ferdigkokte.

INGREDIENSER

Poteter, vann, salt, konserveringsmiddel (E-211), surhetsregulerende middel (E-509) og antioksydant (E-300). Saltinnhold: 0,7 %

NÆRINGSINNHOOLD

100g ferdig vare gir ca. 290 kJ (70 kcal) og inneholder 1,5 g protein, 15 g karbohydrater, hvorav sukkerarter 0,7 g, 0,1 g fett, hvorav mettet fett 0 g, kostfiber 2,3 g og natrium 0,26 g.

VED INTOLERANSER - INNEHOLDER

Gluten	-
Melkeprotein	-
Egg	-
Soyaprotein	-



Nye, delikate, ferdigkokte folva-poteter klare til bruk etter skylting!

Findus følger med i tiden, og lanserer nye anvendelige poteter på boks. Nå er sortert Folva-potet tilgjengelig – her som delikate små og lett anvendelige for kjøkkenet, ferdig skrelt og klare. De er ferdigkokte og klare til bruk etter skylting. De kan serveres varme eller kalde, krydres etter eget ønske, stekes eller dampes, brukes i salater, grønnsaksblandinger eller som tilbehør til middagen. De er meget robuste og lette å porsjonere ut – tåler godt å stå i varmeskap, men blir kanskje aller best som selskaps-poteter – sprøstekt og urtekrydret fra panne, til fisk eller kjøtt i a la carte-sammenheng. Hermetisering gir inntil 4 års holdbarhet på frostfritt lagringssted - med andre ord alltid tilgjengelig og lett anvendelig!