



Findus



Spennende nyheter

for varierte og velsmakende retter hver dag

Årets første lansering inneholder flere spennende nyheter for inspirerende måltidsløsninger. Her finner du blant annet en mindre variant av den populære Fish'n Chips-fileten. Den nye varianten har samme gode Findus-kvalitet og kommer også fra Grimsby. I tillegg lanserer vi nå, som markedets første, Babypoteter med skall fra våre potetdyrkere i Sør-Norge. Sammen med disse nyhetene følger også ferskfrost Urtekrydder Provençale og Rød hvetekornsalat med eple og tranebær. Vi håper våre nyheter inspirerer deg og ditt kjøkken til gode måltidsløsninger for dine spisegjester.



god fagkummskap- gode måltidsløsninger

Fish'n Chips Gourmetfilet, medium 125 g

– ny, mindre variant



Etter suksessen med lansering av Fish'n Chips original gourmetfilet i stor størrelse (167 g) har mange brukere innen kantiner og institusjoner ønsket en mindre porsjon. Derfor tilbyr vi nå en mediumvariant (125 g) som er en god, panert fisk som gir den genuine engelske følelsen. Også denne varianten er laget i engelske Grimsby hvor kunnskap og erfaring med original Fish'n Chips-produksjon er lang og god. For dere som ønsker å servere den på tradisjonell engelsk måte serveres fisken med ertestuing, rikelig med malteddik, pommes frites og med tartarsaus ved siden av. Fastfood-versjonen kan serveres i avisapapir med pommes frites og vineddik eller sammen med spennende brødløsninger som Fish'n Bread. Raskt, enkelt og kjempegodt!



Finnes nå
i to
størrelser

3 kg - ca. 24 x 125 g

Findus v.nr. 45 075

Anbefalt porsjonsstørrelse:

1 gourmetfilet



EPD nr. 2253 268

TILBEREDNING

Tilberedes fra dyperfrost tilstand. For beste resultat anbefales fritering i olje (gunstig i rapsolje). Ferdig ved kjernetemperatur på 70 °C.

Konveksjonsovn

220° C

10 – 15 min

Frityr

180° C

ca. 5 min

INGREDIENSER

Renskårne fileter* 52 %, hvetemel, vegetabilsk olje, vann, stivelse, salt, maismel, bakepulver (E450, E500, E503), sennepspulver, druesukker, aroma, skummetmelkpulver, krydder, fargestoffer (gurkemeie, paprikaekstrakt), pepper-ekstrakt og stabiliseringsmiddel (E414).

*Fiskearten i dette produkt framgår av forkortningen på etiketten:

AP= Alaska Pollock (Theragra chalcogramma)

H= Kolje (Melanogrammus aeglefinus)

NÆRINGSINNHOLD

100 g ferdig vare gir ca. 980 kJ (230 kcal) og inneholder 11 g protein, 14 g karbohydrater, hvorav sukkerarter 2,6 g, 15 g fett hvorav mettet fett 2,8 g, 1,3 g kostfiber og 0,36 g natrium. Salt 0,9 %.

VED INTOLERANSER

– INNEHOLDER

Gluten Ja

Melkeprotein Ja

Egg -

Soyaprotein -

Laktose <0,1 g/100 g



Krt. 1 x 4,0 kg
Findus v.nr. 34 144
EPD nr. 2028710



Fish'n Chips Gourmetfilet, 167 g

Babypoteter med skall

- liten potet med store muligheter



Findus er først ute med ferskfroste hele, små poteter med skall. Denne rustikke potetvarianten med skall blir stadig mer etterspurt og for at ditt kjøkken skal få en kortreist råvare har våre potetdyrkere i Sør-Norge dyrket frem poteter som er egnet for denne bruk. De er vasket, blansjert og fryst, kjøkkenet ditt trenger kun å gjøre noe varmebehandling før servering. Potetene krydres etter eget ønske. Tilsett gjerne rapsolje og Findus nye Urteblanding Provençale. Stekes eller dampes som godt tilbehør til middagen. Disse potetene er meget robuste og lette å porsjonere ut og kan serveres enten varme eller kalde. De tåler godt å stå i varmeskap, men blir kanskje aller best som partypotet - sprøstekt og urtekrydret fra panne sammen med fisk eller kjøtt i a la carte-sammenheng.

6 kg (3 x 2 kg)

Findus v.nr. 95 303

TILBEREDNING

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

Følgende tider anbefales:

Konveksjon/kombiovn: Ha potetene i lave bakker med litt rapsolje. Strø over grovt salt og stek fra fryst tilstand på 200 °C i ca. 10 -15 min.

Kombidamper: Kokes ferdig fra fryst tilstand i hullbakk på damp 98 °C i ca. 10 min.

Kjele: Dampes/varmes i kjele med rist i bunnen. Fyll på med vann så det dekker over risten. Damp potetene til de er gjennomvarme og møre.

Panne: Stekes med litt rapsolje under stadig omrøring på medium varme til potetene er gjennomvarme og møre.

INGREDIENSER

Blansjerte poteter med skall.

NÆRINGSINNHOLD

100 g ferdig vare gir ca. 340 kJ (80 kcal) og inneholder 1,9 g protein, 17 g karbohydrater, hvorav sukkerarter 1,7 g, 0,1 g fett, hvorav mettet fett 0 g, 1,6 g kostfiber, 0 mg natrium.



EPD nr. 2257 855

VED INTOLERANSER

– INNEHOLDER

Gluten -

Melkeprotein -

Egg -

Soyaprotein -

Rød hvetekornssalat med eple og tranebær

- grønn matglede til stadig flere gjester



Det finnes ingen grenser for grønne retter, hverken geografisk eller når det kommer til kreativitet og inspirasjon. Mulighetene er mange - og alle vil ha dem.

Vår nye røde hvetekornsbaserte salat kan serveres enten varm eller kald, alene eller sammen med for eksempel fisk og saus. Denne nyheten er fargerik, smakfull og meget anvendelig for et hvert kjøkken. I tillegg til kokt durumhvetekorn har vi løftet innholdet i salaten med grillet paprika, mais, tomat, eple og tranebær. Salaten kan inngå i vegan kost.

10 kg (5 x 2 kg)
Findus v.nr. 67 642
50 porsjoner à 200 g
33 porsjoner à 300 g



VED INTOLERANSER
- INNEHOLDER

Gluten	Ja
Melkeprotein	-
Egg	-
Soyaprotein	-

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.

Følgende tider anbefales hvor produktet tilberedes fra fryst tilstand. Kan også tines og serveres avkjølt uten at produktet varmebehandles, da retten er klar for servering i salatbar og lignende.

Kombidamper: Varmes i bakk m/lokk på damp på 98 °C i ca. 15 min. Rør i blandingen av og til.

Konveksjon/Kombiovn: Varmes i lave bakker m/lokk i ovn ved 175 °C i ca. 25-30 min. Rør i blandingen av og til.

Panne: Stekes med litt rapsolje i ca. 4-5 minutter under omrøring. Senk temperaturen etter halve tiden.

Kjele: Dampes/varmes forsiktig i panne eller kjele med litt vann i bunnen til produktet er gjennomvarmt. Rør om av og til.

INGREDIENSER

Grillet paprika 17 % (paprika, solsikkeolje), durumhvetekorn 15 %, mais, tomat, eple 10 %, spinat, broccoli, grillet tomat (tomat, sukker, vann, salt E 509), tranebær 3 %, solsikkeolje, sitronskall, salt, hvitløk, persille, sukker og svartpepper. Salt 0,5 %.

NÆRINGSINNHOOLD

100 g ferdig vare gir ca. 400 kJ (90 kcal) og inneholder ca. 2,7 g protein, 15,2 g karbohydrat hvorav sukkerarter 5,9 g, 1,8 g fett hvorav mettet fett 0,2 g, 2,4 g kostfiber og 0,2 g natrium.



Urtekrydder Provençale

- fem ferskfryste krydder i samme blanding

Vår nye urteblanding er så godt som fersk! Kjøkkenet ditt får nå en ferdig urteblanding bestående av fem ulike krydderplanter som er tilgjengelig hele året. Den er høstet, prosessert og ferskfryst i rett øyeblikk når plantene er på sitt aller beste. Hvis du bruker urter som smaksforsterker i din matlagning trenger du ikke å ha planter med jord på kjøkkenet. Vi har rensset, blandet og hakket - og du sparer tid og slipper svinn fra visne urteplanter. La den herlige duften av blant annet basilikum, rosmarin, og kjørvæl spre seg på kjøkkenet!

700 g (20 x 35 g)
Findus v.nr. 3218



TILBEREDNING

Brukes best fra dypfryst tilstand. EPD nr. 2254 142
Bør ikke fryses etter opptining.
Tint krydderblanding oppbevares på kjøll inntil 3 dager.

INGREDIENSER

Hakket basilikum, oregano, rosmarin, timian og kjørvæl.
Alle urtene er forvellet.

NÆRINGSINNHOOLD

100 g ferdig vare gir ca. 160 kJ (35 kcal) og inneholder 2,5 g protein, 2,5 g karbohydrater hvorav sukkerarter 0,7 g, 0,6 g fett hvorav mettet 0,3 g og 6 g kostfiber.

KRYDDERTIPS:

Perfekt til kalde sauser, pastasaus og dressinger.
God som smaksforsterker på poteter, i kjøttretter, potetmos, og risotto. Løfter smaken i supper, gryter og paier.





Text på kokkem

Har du fortsatt ikke hatt mulighet til å servere dine gjester Findus Fish'n Chips? Nå byr vi på flere løsninger og utvider vårt originale konsept med en størrelse på 125 g. Produktet har samme genuine smak med sprø og luftig panering slik en ekte Fish'n Chips-filet skal ha. Hva med å tilby gjestene dine et enkelt og raskt måltid i farta som Fish'n Bread?

Vi har flere oppskrifter for smak og kombinasjoner som du finner under Tett på kokken på www.findusfoodservice.no.

Sammen med Fish'n Chips medium følger også tre andre flotte nyheter.

En av disse er ferskfryste Babypoteter med skall. Enkelt, raskt og godt og gjestene dine får til enhver tid nystekte poteter. For å gi potetene en smak av Provence kan vi nå også tilby deg friske urter rett fra fryseren! Vi har hakket og ferskfryst en blanding av fem forskjellige urter og pakket dem i en praktisk eske. Blandingen kan brukes som krydder og smak til alle matretter hvor urter inngår. Ta opp ønsket mengde og den er klar til bruk med en gang!

Vi forsterker også vårt Green Meals-sortiment med en Rød hvetekornsalat. En frisk og syrlig blanding med smak av epler og tranebær. Perfekt som garnityr til fisk, kjøtt og kylling eller som en vegetarrett.

Har du planer om å endre ditt menykart? Da håper jeg våre nyheter kan inspirere deg til å sette Fish'n Chips-filet med urtebakte poteter og hvetekornsalat på menyen.

Velbekomme - med matfaglig hilsen fra Ingvild



Ingvild



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

