



# Sommerens nyheter

gir gode, enkle og varierende retter

Årets sommerlansering inneholder mange ulike og spennende retter for ditt kjøkken. Du finner blant annet Fisk Thai som er vårt nyeste tilskudd innenfor fiskefilet med topping. I tillegg til denne lanserer vi en Miniboulett laget på soyabønner, en Fiskegrateng med laks og broccoli og Grønnsaklasagne. Vi ønsker med dette dere alle en riktig smakfull sommer.



*god fagkummskap - gode måltidsløsninger*

# Fisk Thai 160 g



Vi er stolte av vår nye fiskefilet med saus på toppen, laget helt uten bruk av tilsetningsstoffer. Typisk thailandsk krydring og sprø grønnsaker sammen med seiens rike smak gjør denne retten til en moderne fiskefilet med topping. Den er mild og rund, men samtidig interessant for smaksløkene enten den serveres i kantine, på hotell eller institusjon, både som lunsj eller til middag.



## Fisk Thai, 160g

Findus 94336

5,12 kg - 2 x 2,56 kg

2 x 16 x 160 g

32 porsjoner à 160 g.

Fiskeinnhold 71%.



EPD 2333 193

## TILBEREDNING

Tilberedningstider og temperaturer varierer fra ulike ovner og mengder. Ta derfor utgangspunkt i kjernetemperatur hvor produktet er ferdig for servering ved 70° C. Tilberedes fra dyppfrost tilstand.

## Konveksjonsovn

175° C

Ca. 20 min.

## Kombiovn Varmluft og damp

175° C

Ca. 20 min.

## INGREDIENSER

Renskarne fileter av sei (*Pollacius virens*) 71%, vann, tomater, vegetabilsk olje, kokosmelkpulver, paprika, vannkastanje, gulrot, ananas, hvetemel, rød currypasta (hvitløk, rød chili, sitrongress, salt, thai chili, galanga, kaffir limeblad, fennikel, koriander), salt, limeblad, stivelse, løk, sesamolje, hvitløk, sukker, melkeprotein, gjær, hvitpepper og chilieksrakt. Salt 0,6%.

## NÆRINGSINNHOLD PR 100 G

Energi	500 kJ
	120 kcal
Protein	15 g
Karbohydrat	2,5 g
- hvorav sukkerarter	0,8 g
Fett	5,5 g
- hvorav mettet fett	2,8 g
Kostfiber	0,3 g
Natrium	0,2 g

## VED INTOLERANSE

### - INNEHOLDER

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	-
Laktose	<0,1 g/100 g

# Findus fiskefilet med topping

Findus fiskefilet med topping finnes nå i syv forskjellige varianter og alle holder godt på varmen. Nå er alle laget etter Findus Null-visjon som betyr at de er frie for tilsetningsstoffer. Det betyr at vi blant annet har fjernet modifisert stivelse og gjærekstrakter.



**Fisk Bali**  
2 x 16 x 160 g

Krt. 1 x 5,12 kg  
EPD 436 584



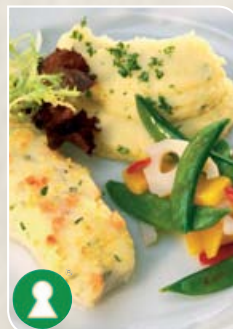
**Fisk Caribbean**  
2 x 16 x 160 g

Krt. 1 x 5,12 kg  
EPD 881 094



**Fisk PrimaVera  
(Hoki)** 2 x 16 x 160 g

Krt. 1 x 5,12 kg  
EPD 179 887



**Fisk PrimaVera  
(Sei)** 48 x 100 g

Krt. 1 x 4,8 kg  
EPD 347 013



**Laks m/spinat og hollandaise**  
32 x 160 g

Krt. 1 x 5,12 kg  
EPD 864 637



**Torsk m/sitron**  
64 x 100 g

Krt. 1 x 6,4 kg  
EPD 507 186



# Miniboulett

Våre nye Minibouletter er små soyabaserte boller, de er svenskproduserte og fri for smaksforsterkere. I oppskriften er det verken gluten, melkeprotein eller laktose. Soyabønnen er rik på protein som er livsviktig for oss og er et godt alternativ til det vi får i oss fra fisk og kjøtt.

Server Miniboulett som småplukk fra buffeten, i salater og baguetter, pytter, grønne retter eller som pizza-topping. Les mer om bruksområder under Tett-på-kokken.

Vi i Findus legger ned mye energi på vårt bidrag til det grønne bordet, og konseptet Green Meals består av gode og varierte vegane og grønne retter. Med alt fra ferdige grønnsakbiffer til eksotiske hvetekornssalater, finner du alltid gode alternativer.

## Minibouletter

Findus 17238

3 kg, Ca 3 g/stk.

Ca 75 porsjoner à 40 g, ca. 13 stk.

Ca 60 porsjoner à 50 g, ca. 16 stk.

Ca 50 porsjoner à 60 g, ca. 20 stk.



EPD 2332 815



## TILBEREDNING

Tilberedningstider og temperaturer varierer fra ulike ovner og mengder. Ta derfor utgangspunkt i kjernetemperatur hvor produktet er ferdig for servering ved 70° C. Tillages fra dyppfryst.

### Konveksjonsovn med damp

150° C

Ca. 10-14 min.

### Konveksjonsovn/kombiovn

170° C

Ca. 5 min

### Panne

Stekes i varm panne med litt rapsolje i ca. 3 - 4 min.

### Kjele

Dampes i kjele på rist med litt vann i bunn til produktet er gjennomvarmt.

## INGREDIENSER

Soyaprotein, vegetabilsk olje, gulrot, eggehvitpulver, stivelse, salt, protein-hydrolysat, fruktusukker, krydder (inkl. muskat) og løkpulver. Salt: 1,9 %.

# Green Meals

= Grønn rett  
Kan inneholde melk, egg, ost.

= Vegan rett  
Uten melk, egg, ost.



green meals

### VED INTOLERANSE

#### - INNEHOLDER

Gluten	-
Melkeprotein	-
Egg	Ja
Soyaprotein	Ja

### NÆRINGSINNHOLD PR 100 G

Energi	800 kJ
	190 kcal
Protein	17 g
Karbohydrat	8 g
Fett	10 g



**Broccolimedaljong**  
ca. 66 x 60 g

Krt. 1 x 4,0 kg  
EPD 189 902



**Couscouspytt**  
6,0 kg

Krt. 1 x 6,0 kg  
EPD 933 358



**Grønn hvetekornssalat**  
2,0 kg

Krt. 4 x 8,0 kg  
EPD 2 151 496



**Gulrotmedaljong**  
ca. 66 x 60 g

Krt. 1 x 4,0 kg  
EPD 519 991



**Hveteornspilaff**  
5,5 kg

Krt. 1 x 5,5 kg  
EPD 965 640



**Quinoa, rårispilaff m/  
soltørkede tomater** 3 x 2 kg

Krt. 1 x 6,0 kg  
EPD 1 925 635



**Falafel**  
ca. 266 x 15 g

Krt. 1 x 4,0 kg  
EPD 933 119



**Miniboulett**  
1000 x 3 g

Krt. 1 x 3,0 kg  
EPD 2332 815



**Rød hveteornssalat med  
eple og tranebær** 5 x 2 kg

Krt. 1 x 10 kg  
EPD 2254 134



# To nye gastronom-tilpassede ferdigretter

Våre nye ferdigretter i 1/2 GN-former gir deg og ditt kjøkken flere enkle og gode måltidsløsninger akkurat når du trenger det. Rettene har rask tilberedningstid og er lite arbeidskrevende å klargjøre for servering.

## Fiskegrateng med laks og broccoli

Nå kan du servere en god fiskegrateng med hjemmelaget preg basert på laks som fiskeråstoff. I tillegg til makaroni bruker vi broccoli som fargerik, smakfull og næringsrik grønnsak. Dette er den første gratengen med rapsolje og helt uten tilsetningsstoffer. Den er enkel å utporsjonere og blir et sunt alternativ for ditt kjøkken.

### Fiskegrateng m/laks og broccoli

Findus 33912

6 kg, 3 x 2 kg - 1/2 GN-form

Anbefalt porsjonsstørrelse: 200 g.

Gir 10 porsjoner pr. form.

Gir 30 porsjoner pr. krt.



EPD 2333 185

### TILBEREDNING

Tilberedningstider og temperaturer varierer fra ulike ovner og mengder. Ta derfor utgangspunkt i kjernetemperatur hvor produktet er ferdig for servering ved 70° C. Tilberedes fra dypfryst. Stekes uten lokk. Ca-tider som gjelder full ovn:

### Konveksjonsovn

180° C

Ca. 45 min.

### Kombiovn/Varmluft

180° C

Ca. 45 min.

### INGREDIENSER

Stillehavslaks\* (oncorhynchus gorbusha) 20%, skummet melk, egg, broccoli 10%, makaroni (durumhvetemel, vann), rapsolje, risstivelse, kavring (hvetemel, vann, salt, gjær, sukker), ost 1%, krydder (inkl. muskat), salt, druesukker, gulrot- og løkpulver, pastinakk og pepperekstrakt. Salt 1%. \* Fisken er fanget i den nordlige delen av Stillehavet.



### VED INTOLERANSE

#### - INNEHOLDER

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	Ja
Soyaprotein	-

### NÆRINGSINNHOLD PR 100 G

Energi	560 kJ
	130 kcal
Protein	9 g
Karbohydrat	12 g
- hvorav sukkerarter	2,8 g
Fett	5 g
- hvorav mettet fett	0,8 g
Kostfiber	1,2 g
Natrium	0,4 g

## Fakta om soyabønner

Soyabønner er rik på fett og protein. Fettet inneholder en stor andel enumettet og flerumettede fettsyrer. Det er disse fettsyrene som reduserer risikoen for hjerte- og karsykdommer og tilhører den type fett vi bør spise noe mer av.

Soyabønner er en plante i erteblomstfamilien, de blir også kalt belgvekster. Bønner generelt er svært næringsrike, men soyabønner er spesielt næringsrike, og er et populært og omdiskutert alternativ for dem som er opptatt av å spise sunt.

Som andre vegetabiler inneholder heller ikke soyabønner kolesterol. Å spise soyaprodukter kan være et bra alternativ å komplettere kosten på enten spisegjestene er altspisende eller går for grønne retter med tanke på helsebringende egenskaper og fordeler.

# Grønnsaklasagne

Vår nye grønne lasagne er et godt og rimeligere alternativ til kjøtt- og fiskelasagne. Lasagnen er laget på ferske pastablader og inneholder rikelig med grønnsaker mellom lagene. Den ser hjemmelaget ut og kan serveres som den er eller sammen med salat og brød. Perfekt i kantine og på institusjoner, men passer også godt inn på koldtbordets varmtbuffet.

## Grønnsaklasagne

Findus 746

9,4 kg

4 x 2,35 kg - 1/2 GN-form

Anbefalt porsjonsstørrelse: 235 g.

Gir 10 porsjoner pr. form.

Gir 40 porsjoner pr. krt.



EPD 2333 201

## TILBEREDNING

Tilberedningstider og temperaturer varierer fra ulike ovner og mengder. Ta derfor utgangspunkt i kjernetemperatur hvor produktet er ferdig for servering ved 70° C. Tilberedes fra dypfryst. Stekes uten lokk.

## Konveksjonsovn

180° C

Ca. 45 min.

## Kombiovn/Varmluft

180° C

Ca. 45 min.

## INGREDIENSER

Skummet melk, pastaplater (vann, durumhvetemel, hvetestivelse, eggehvitpulver, salt, vegetabilsk olje), vann, tomater, ost, zucchini, gulrot, mais, blomkål, vegetabilsk olje, modifisert stivelse, løk, kålrot, pastinakk, hvetemel, salt, basilikum, hvitløk, stivelse, hvitløkspulver, gjærekstrakt, druesukker, løkpulver, krydderekstrakt, og grønnsakekstrakt (gulrot, purreløk, persille). Salt 1,1%



## VED INTOLERANSE

### - INNEHOLDER

Gluten:	Ja
Melkeprotein:	Ja
Egg:	Ja
Soyaprotein:	-

## NÆRINGSINNHOLD PR 100 G

Energi	500 kJ 120 kcal
Protein	4,5 g
Karbohydrat	13 g
- hvorav sukkerarter	2 g
Karbohydrat/Laktose	0,2 g
Fett	5,5 g
- hvorav mettet fett	2,3 g
Kostfiber	0,8 g

# Ferdigretter i form

Våre ferdigretter er ideelle å servere i perioder med ferieavvikling eller helger med lite bemanning, ved sykdom eller hvis ditt kjøkken trenger enkle og effektive løsninger som smaker godt. Selv om det er "ferdige" retter er det fullt mulig, og til og med ønskelig, at ditt kjøkken tilfører sitt særpreg på rettene som serveres gjennom valg av tilbehør og anretning til spisegjestene. Disse vil være gode alternativ som retter til varmtbuffeten både på hotell, i kantinen eller kafeteria.



"Vi har vunnet to sølvmedaljer i NM for Sjømatprodukter. Vi anbefaler deg også disse til din meny."



Broccoligrateng m/skinke  
3 x 2 kg

Krt. 1 x 6,0 kg  
EPD 520 395



Bacalao Lofoten (torsk)  
4 x 2,5 kg

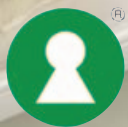
Krt. 1 x 10 kg (kokepose)  
EPD 1 278 712



Fiskegrateng m/makaroni (torsk)  
3 x 2 kg

Krt. 1 x 6,0 kg  
EPD 507 210





Symbolet Fish for life betyr at fisken oppfyller Findus 10 prinsipper for ansvarlig innkjøp av fisk. For å gjøre det enkelt og tydelig for deg som kunde kommer våre nye pakninger til å bli merket med Fish for life. Da vet du at fisken du serverer er en fisk som kan følges hele veien tilbake til det hav eller oppdrett den kommer i fra i henhold til prinsippet om sporbarhet. Les mer om det og de andre ni prinsippene fisken oppfyller på [www.findusfoodservice.no](http://www.findusfoodservice.no).



Ingvild

## Tett på kokken

Vårens nyheter fra Findus er på plass hos din grossist. Vi fornyer og utvider våre konsept innen fiskefilet med topping, ferdigretter og Green Meals.

Fisk Thai har en spenstig og moderne topping med smak fra Thailand, krydret med blant annet sitrongress som gir den karakteristiske smaken. Produktgruppen Fiskefilet med topping har vært i vårt sortiment i lang tid, men har nå fått en ansiktsløftning og produktene er nå frie for tilsetningsstoffer. Enkelt å tilberede og enkelt å utporsjonere. Server dine gjester et smakfullt måltid med fisk på tallerken. Jeg har laget forslag på mange kombinasjoner som du finner på [www.findusfoodservice.no](http://www.findusfoodservice.no) under Tett på kokken.

Fiskegrateng med laks og broccoli og Grønnsaklasagne er det nye tilskuddet innen ferdigretter. Laks og broccoli i skjønn forening, leveres i 1/2 GN-form, enkelt å servere, perfekt for varmholding og er en kjent smak for alle og enhver. Sett Grønnsaklasagne som en ren vegetarrett på menyen eller hva med å lage en temadag med vår populære Green Meals-serie, hvor denne lasagne går inn i konseptet? Sammen med vår nyhet Minibouletter, som er små boller laget på soyabønner, har du mange produkter og kombinasjoner å velge i. Avtal med din Findus-konsulent så skreddersyr vi en kampanjemeny for deg og ditt kjøkken.

Ha en fantastisk god sommer med matfaglig hilsen fra Ingvild!



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 01. E-mail: [findus.foodservices@no.findus.com](mailto:findus.foodservices@no.findus.com)