



Findus



Årets
leverandør
2010*

Sunne og smakfulle retter

for inspirerende måltidsløsninger til deg og dine spisegjester

Høstens lansering er sammensatt av nyheter som vi tror vil være med å inspirere ditt kjøkkens lidenskap til mat. Den er både tradisjonell og sikker, men også ny, modig og oppfinnsom. Våre råvarer er naturlige, ekte og bærekraftige. Vi ønsker å gjøre matlagingen enklere og sunnere for deg, og blant våre nyheter vil du få mulighet til å lage mye godt og nytt til menyen din.



god fagkummskap - gode måltidsløsninger

* NorgesGruppens pris som Årets ASKO-leverandør 2010.

Seifilet Gourmet 130 g

Bærekraftig gourmetfilet i riktig størrelse



Vår nye kraftige ryggfilet av sei kommer fra et MSC-godkjent fiskeri, det vil si at fiskeriet tilfredsstillende de miljøkrav MSC stiller til et veldrevet og bærekraftig fiske. Gourmetfileten er skinn- og beinfri, løsfrysnet og den er rik på protein og B-12 vitaminer. En tradisjonsrik middagservering du kan velge å dampe, koke, panere, steke eller gratinere.

TILBEREDNING

Tilberedes fra dypfrysnet tilstand. Kokes i egen kraft under lokk i konveksjonsovn, uten lokk i kombiovn. Ca-tider. Tidene gjelder full ovn.

Konveksjonsovn	Kombiovn/Varmluft	Kombiovn/Varmluft
175° C	98° C	72° C
30 - 35 min.	10 - 12 min	15 - 20 min

Serveringsklar ved kjernetemperatur på 60° C. Valg av temperatur, metode og mengde påvirker tilberedningstiden.

INGREDIENSER

Renskårne fileter av sei (*Pollachius virens*). Fisket i Nordøstatlanteren (Barents hav). MSC-godkjent se www.msc.org.

NÆRINGSINNHOLD PR 100 G

Energi	370 kJ
	90 kcal
Protein	20 g
Karbohydrat	-
- hvorav sukkerarter	-
Karbohydrat/Laktose	-
Fett	0,9 g
- hvorav mettet fett	0,1 g
Kostfiber	-

Seifilet Gourmet, 130g
Findus v. nr 3617
5 kg - Ca. 34 - 43 stk./krt.
Ca. 130 g +/- 15 g pr. stk.,
Uglassert vekt



EPD 2406 395



Ny, ren fiskemat fra markedslederen

– akkurat slik nordmenn liker den

Fiskemat er norsk mattradisjon med en lang historie som god hverdagsmat på middagsbordet. Det å lage kaker, boller eller pudding var en god måte å få brukt hele fangsten på og man fikk variasjon på menyen. I dag er fiskemat som rett stadig mer populær og myndighetene anbefaler folk å øke fiskeinntaket. Stadig flere har tilgang til varm lunsj i kantine og fiskemat har fått sin renessanse servert på nye måter og med spennende tilbehør.

All fiskemat fra Findus er nå fri for tilsetningsstoffer. Vi har laget to nye godbiter basert på kolje som hovedråstoff. Kolje/hyse egner seg godt i fiskematproduksjon på grunn av sin gode bindingsevne. Fisken er en god proteinkilde og inneholder også vitamin B12, pyridoksin og selen. Den har også et gunstig forhold mellom natrium og kalium. Begge produktene er helt frie for tilsetningsstoffer og de er også glutenfrie.



Koljekake, 60 g

Ekte, fiskekake med fin størrelse og god smak

INGREDIENSER

Fisk 51%, (kolje/hyse 15% Melanogrammus aeglefinus), helmelk, potetmel, stivelse, rapsolje, salt, vegetabilsk protein (soya), krydder (bl.a muskat, hvitløk), purre, persille, rismel og konsistensmiddel (guarckjernemel, sorbitol di-og trifosfat).

VED INTOLERANSE

- INNEHOLDER

Gluten	-
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	Ja

Koljekake, 60 g

Findus v. nr 96 099

4,8 kg – 2 x 2,4 kg

Anbefalt porsjons-

størrelse: 120 g.

Gir 40 porsjoner pr. krt.



EPD 2414 936

NÆRINGSINNHOOLD PR 100 G

Energi	580 kJ
	140 kcal
Protein	10 g
Karbohydrat	9 g
-hvorav sukkerarter	2 g
-hvorav laktose	1,8g
Fett	5,5 g
-hvorav mettet fett	2 g
Kostfiber	1 g
Natrium	0,6 mg
Saltinnhold	1,5%



Koljeburger, 120 g

En stor fiskeburger - ekte, ren og smakfull

INGREDIENSER

Fisk 59% (kolje/hyse 31% Melanogrammus aeglefinus), helmelk, purreløk, potetmel, stivelse, rapsolje, grillmel (rismel, risekstrakt, druesukker), fløtepulver, salt, vegetabilsk protein (soya), krydder (bl.a. muskat), eggehvitepulver og konsistensmiddel (sorbitol, di-og trifosfat).

VED INTOLERANSE

- INNEHOLDER

Gluten	-
Melkeprotein	Ja
Egg	Ja
Soyaprotein	Ja

Koljeburger, 120 g

Findus v. nr 90 550

4,8 kg – 2 x 2,4 kg

Anbefalt porsjons-

størrelse: 120 g.

Gir 40 porsjoner pr. krt.



EPD 2415 032

NÆRINGSINNHOOLD PR 100 G

Energi	640 kJ
	150 kcal
Protein	11 g
Karbohydrat	10 g
-hvorav sukkerarter	2 g
-hvorav laktose	1,6g
Fett	7 g
-hvorav mettet fett	2,5 g
Kostfiber	1 g
Natrium	0,6 mg
Saltinnhold	1,5%

TILBEREDNING KOLJEKAKE/-BURGER

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 fryst tilstand.

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

Kombidamper

Legges i bakker (perforerte/hull). 98 °C ca. 15 min.

Konveksjon-/kombiovn

Legges i bakker. 180 °C 12-15 min.

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. Tilstett koljekakene/-burgerne. La dem trekke (ikke koke) til de er gjennomvarme.

Nye panerte fiskefileter

Et sunnere alternativ

Våre nye fiskefileter har en ny og sunnere panering. Dette er et lettere alternativ til den klassiske sprøbakte paneringen på fiskeprodukter. Det finnes mange løsninger i våre to nye varianter, med både ny fisk og forskjellige størrelser. Nyhetene er fremtidens fiskeprodukter for et hvert kjøkken som ønsker å ha fokus på sunnere valgmuligheter for sine spisesteder.

Lettpanert sei med persille og sitron, 75 g

Populær fisk med tradisjonell, sunn panering

Vi har valgt å bruke fine fileter av sei som er litt mindre i størrelsen. Disse er vendt i mel og krydderblanding med sitron og persille, og får dermed en fin balanse mellom panering og fiskeinnhold. Seifiletet er forfritert i rapsolje og har et fiskeinnhold på 74 %.

TILBEREDNING

Tilberedes fra dypfryst tilstand. Ca-tider. Tidene gjelder full ovn.

Konveksjonsovn	Kombiovn, kambiinst.
200° C	200° C
20 - 25 min.	20 - 25 min.

Servertingsklar ved kjernetemperatur på 60° C.
Valg av temperatur, metode og mengder påvirker tilberedningstiden.

INGREDIENSER

Renskarne fileter av sei* (Pollachius virens) 74%, hvetemel, vegetabilsk olje, vann, stivelse, salt, maismel, druesukker, sitronjuice, skummetmelkpulver, stabiliseringsmiddel (E500), gjær, sennepspulver, persille og sukker. Salt 0,7%.

*Fisket i Nordøstatlanteren



VED INTOLERANSE

- INNEHOLDER

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	-



Lettpanert seifilet med persille og sitron, 75 g

Findus v. nr 89 895

5 kg - Ca. 67 stk./krt.

67 porsjoner à 75 g, 1 stk.

33 porsjoner à 150 g, 2 stk.

Fiskeinnhold 74%



EPD 2410 587

NÆRINGSINNHOOLD PR 100 G

Energi	700 kJ
	170 kcal
Protein	16 g
Karbohydrat	9 g
-hvorav sukkerarter	1 g
-hvorav laktose	0,1 g
Fett	7,5 g
-hvorav mettet fett	0,6 g
Kostfiber	0,5 g
Natrium	280 mg

Lettpanert flyndrefilet, 100 -130 g

Ny, ren filet med tradisjonell og sunn panering

I vår lettpanerte fiskefilet på 100-130 g er det to fileter av Stillehavsflyndre (Limanda aspera) fra MSC-godkjent fiske. Den har et fint, hvitt kjøtt og fettinnhold på ca. 1,5 %. Disse er vendt i smakstilsatt melblanding. Den lette smaken av sitron og persille forsterker paneringens friske sprøhet. Fisken er forfritert i rapsolje. Dette gir mindre enn 1,5 g mettet fett pr. 100 g lettpanert fisk.

TILBEREDNING

Tilberedes fra dypfryst tilstand. Ca-tider. Tidene gjelder full ovn.

Konveksjonsovn	Kombiovn, kambiinst.
200° C	200° C
20 - 25 min.	20 - 25 min.

Servertingsklar ved kjernetemperatur på 60° C. Valg av temperatur, metode og mengder påvirker tilberedningstiden.

INGREDIENSER

Renskarne fileter av Stillehavsflyndre* (Limanda aspera) 80%, vegetabilsk olje, hvetemel, stivelse, maismel, salt, druesukker, sitronjuice, skummetmelkpulver, hvetegluten, gjær, sennepspulver, persille og sitronolje. Salt 0,7%.

*Fisket i Stillehavet.



VED INTOLERANSE

- INNEHOLDER

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	-



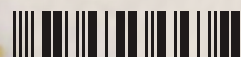
Lettpanert flyndrefilet, 100-130 g

Findus v. nr 88 284

5 kg - Ca. 38-50 stk./krt.

Ca. 100-130 g pr. stk.

Fiskeinnhold 80%



EPD 2408 813

NÆRINGSINNHOOLD PR 100 G

Energi	700 kJ
	170 kcal
Protein	14 g
Karbohydrat	11 g
-hvorav sukkerarter	2,5 g
-hvorav laktose	0,1 g
Fett	7 g
-hvorav mettet fett	1,5 g
Kostfiber	3 g
Natrium	280 mg

Frukt- og dessertpai

Allsidige paier med friske smaker

Findus har gleden av å presentere to nye dessertpaier for bruk på storkjøkkenmenyen. Du kan enten servere den slik den er, som en frisk og søt kake, eller du kan dekorere den med lettpisket krem, is eller vaniljesaus. Paiene passer godt inn som en dessert i menysammenheng, men også som en frisk pauserett ved for eksempel kurs og konferanser. Nå kan du glede dine spisegjester med en frisk avslutning på et godt måltid!

Rabarbrapai, 70 g

En-porsjons dessertpai med frisk rabarbrasmak

INGREDIENSER

Rabarbra 46%, sukker, hvetemel, margarin [vegetabilsk olje, vann, salt, emulgeringsmiddel (E471), surhetsregulerende middel (sitronsyre), aroma], havregryn, hvit sjokolade [sukker, melkepulver, kakaosmør, emulgeringsmiddel (soyalecitin), naturlig vanilje] 4%, mandel 5% og stivelse.

TILBEREDNING

Tines i romtemperatur i ca. 30 min. før servering eller;
Konveksjon/Kombiovn: Legges på brett og lunes i ovn fra fryst tilstand ca. 200 °C i ca 5-6 min.

NÆRINGSINNHOLD PR 100 G

Energi	1120 kJ
	270 kcal
Protein	3 g
Karbohydrat	40 g
-hvorav sukkerarter	22 g
-hvorav laktose	0,4 g
Fett	10 g
-hvorav mettet fett	4,2 g
Fiber	2,5 g
Natrium	0,1 g

VED INTOLERANSE

- INNEHOLDER

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	Ja

Rabarbrapai, 70g
Findus v. nr 87 740
2,8 kg - 40 stk./krt.



EPD 2410 728

TIPS:

Ovnslnet pai servert med jordbærbåter og iskule.

Limepai, 70 g

En-porsjons dessertpai med frisk limesmak

INGREDIENSER

Sukker, melkepulver, hvetemel, margarin [vegetabilsk olje, vann, emulgeringsmiddel (E471) surhetsregulerende middel (sitronsyre), aroma], digestivekjeks [hvetemel, sukker, vegetabilsk olje, havremel, farge (E150), bakepulver (E450a, E500)], vann, limekonsentrat, brunt sukker, fløte, eggepulver, stivelse, limeolje, bakepulver (E503) og salt 0,5%.

TILBEREDNING

Tines i romtemperatur i ca. 30 min. før servering eller;
Konveksjon/Kombiovn: Legges dypfryst på brett og lunes i ovn fra fryst tilstand ca. 80 °C i ca 3-4 min.

VED INTOLERANSE

- INNEHOLDER

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	Ja
Soyaprotein	-

NÆRINGSINNHOLD PR 100 G

Energi	1620 kJ
	380 kcal
Protein	8,0 g
Karbohydrat	45 g
-hvorav sukkerarter	22 g
-hvorav laktose	6,2 g
Fett	19 g
-hvorav mettet fett	9 g
Fiber	1,5 g
Natrium	0,2 g

Limepai, 70g
Findus v. nr 87 733
2,8 kg - 40 stk./krt.



EPD 2409 944



Tett på kokkem



Ingvild

Det er hyggelig å presentere høstens nyheter, en god blanding av tradisjonelle produkter med et moderne uttrykk.

Flyndre- og seiflet er rene fiskefileter på henholdsvis 110-130 g eller 75 g med tidsriktig melpanering og smak. Forstekt i rapsolje, et helsemessig godt valg og de har et lavt innhold av mettet fett, samtidig bevares den fine strukturen og smaken i fiskefileten.

Fiskemat har lange tradisjoner i Norge og kolje/hyse er spesielt egnet til produksjon av farse med dens unike bindeevne. Vi lanserer nå en Koljeburger på 120 g og en Koljekake på 60 g. En perfekt konsistens, høy andel av fisk, glutenfri og selvfølgelig uten tilsetningsstoffer.

Sei Loins 130 g, MSC. Nå gir vi deg flere valgmuligheter ved å utvide med en større loins. Oppskriftene er mange og tradisjonene lange, og ved å sette bærekraftig fisk på menyen tar vi alle et ansvar for å bevare bestanden.

Det er en fornøyelse å kunne runde av med to himmelske varianter av dessertpai, rabarbra eller lime. Serveres lun som en dessert med vaniljeis, saus eller en fruktsorbet. Et lite mellommåltid, til kaffepause eller rett og slett bare som kos.

Få inspirasjon til ulike serveringsforslag, klikk deg inn under Tett på kokken på www.findusfoodservice.no eller ta kontakt med din lokale Findus-representant.

Velbekomme - med hilsen fra Ingvild.

Ambasadør for



Offisiell sponsor



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