



**Scampi Fritti Provençale**  
Nettvekt 5x1 kg  
Findus v. nr 462 706  
EPD 1 030 410

## Findus Seafood Deli Lettvint, godt og populært

Noen av havets beste delikatesser. Velg edel sjømat til mer enn bare festmat.

Scampien vi bruker er vannameireker og kommer fra nøye utvalgte oppdrettsanlegg i Thailand. Disse oppfyller våre strenge krav til god oppdrettspraksis. Oppdrettsanlegg og fabrikk besøkes og inspiseres regelmessig, og Findus er også sterkt engasjert i stadige forbedringer i produksjon når det gjelder miljø samt sosiale og etiske retningslinjer. Kjemperekene høstes, og blir umiddelbart nedkjølt og individuelt inspisert for å sikre ferskhet og god kvalitet. Attraktive valg for både kjøkken og gjest.



**Calamare Fritti**  
Nettvekt 4x2 kg  
Findus v. nr 4 629  
EPD 114 611



**Scampi Brochette**  
Nettvekt 50x60 g - 1x3 kg  
Findus v. nr 83 496  
EPD 1105 220



**Kamskjell**  
Nettvekt 3x1 kg  
Findus v. nr 73 458  
EPD 1178 060



**Reker Pillede - løsfryst**  
Nettvekt 2x2 kg  
Findus v. nr 469 329  
EPD 422 964



**Scampi Butterfly**  
Nettvekt 200x25 g - 5x1 kg  
Findus v. nr 20 037  
EPD 1107 655



**Scampi Fritti**  
Nettvekt 5x1 kg  
Findus v. nr 462 736  
EPD 829 036



## Tett på kokkem

I denne nye menyen er det masse nytt innen sjømat. Nå kan du servere et lettere og sunnere alternativ, med mer fisk og mindre panering enn de klassiske løsningene.

Varier mellom sei, flyndre og hoki for servering av ulike størrelser. Gled dine spisegjester med flere fiskeretter basert på lettpanert fisk. Prøv for eksempel den lettpanerte seien som en "seibiff med løk"-servering, og du får like porsjonsstørrelser til alle. Seigryte Creative med grønnsaker i parmesansaus gir deg en ny, rask måltidsløsning med en herlig smaksopplevelse. Her får du alt-i-ett på 1-2-3!

Findus gjør det lettere for ditt kjøkken å servere god mat på en enkel måte. Innen vårt populære fiskematsortiment har vi oppgradert vår klassiske fiskepudding. Nå er kvitlaks tilbake som bærekraftig med MSC-godkjenning og nå bruker vi denne herlige råvaren i vår fiskepudding. Du får en hvitere og mer smakfull fiskeanretning til kjøkkenet ditt, enten den blir brukt som pålegg, stekt i skiver, dampet til middag, eller som garnityr i salater, kabareter, supper eller gryter. Mmmm!

Scampi er tilbake på menyen for fullt. Du kan velge mellom fire varianter fra vår sjømatmeny. Scampi tredd på spyd, scampi fritti, scampi fritti provençale eller hva med en scampi butterfly? Alt sammen gjør kokken kjempepopulær, og alt er laget på ferske reker som blir panert før forfritering i solsikkeolje.

Med våre nyheter får du enda flere inspirerende produkter og nye muligheter til å kombinere for sjømat til menyen. Ta kontakt med din lokale Findus konsulent, så skreddersyr vi en meny til deg med fokus på det maritime. Alt gjort på naturlige og ekte råvarer – fanget og foredlet på sitt beste for deg og dine spisegjester.

For inspirasjon og oppskrifter med ulike muligheter, klikk deg inn på [www.findusfoodservice.no](http://www.findusfoodservice.no)

Vennlige mathilsener fra oss alle i Findus Foodservices



Scan QR-koden med mobilen og se våre spennende nyheter med tilhørende tips og oppskriftsforslag. [www.findusmobil.no](http://www.findusmobil.no)

Ambassadør for



Støtt folkeaksjonen på [Opprop.no](http://Opprop.no)



Våre produkter finner du også på [PDB.no](http://PDB.no)

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)



## Nye, spennende sjømatmenyer!

Findus fornyer menyen igjen! Nå kan du servere et lettere og sunnere alternativ, med mer variasjon, mer fisk og mindre panering enn de klassiske løsningene. Findus gjør det lettere for ditt kjøkken å servere god mat på en enkel måte.

Ta kontakt med din lokale Findus-konsulent så skreddersyr vi en meny til deg med fokus på det maritime. Alt gjort på naturlige og ekte råvarer – fanget og foredlet på sitt beste. Vil du ha inspirasjon og oppskrifter med ulike muligheter? Klikk deg inn under "Tett på kokken" på [www.findusfoodservice.no](http://www.findusfoodservice.no) eller scan QR-bildet på siste side med din mobiltelefon.

*god lagkummskap - gode måltidsløsninger*



#### NÆRINGSINNHOOLD

Pr 100 g ferdig vare

Energi	390 kJ
	95 kcal
Protein	9,5 g
Karbohydrat	4,5 g
-hvorav sukkerarter	1,5 g
Fett	4 g
-hvorav mettet fett	1 g
Salt	0,7 g

Ved intoleranser – inneholder:	
Gluten	ja
Melkeprotein	ja
Egg	-
Soyaprotein	-
Laktose	-

Nettvekt 7,2 kg - 4 x 1,8 kg  
Findus v. nr 29726



EPD 2631 851



## Seigryte Créative med grønnsaker i parmesansaus

### Komplett fiskegryte med hjemmelaget preg.

Her får du en fiskegryteløsning med alt-i-ett og du har gryten klar på 1-2-3. Du legger posens innhold i en GN-form, varmer det hele i ovn ved 175°C i 25-30 min. for så å være serveringsklar til lunsj eller middagsrett. Enklere enn dette kan det vel knapt bli.

Vi har brukt MSC-sertifisert seibiter av fineste fiskefilet fanget i nordøst atlanten - sammen med broccolibuketter, gulrot og pastinakk i en godt balansert parmesansaus. Ønsker du å servere denne gode fiskegryten med tilbehør har du mye å velge på. Potet, pasta, ris, brød eller en god salat.

#### TILBEREDNING

Tilberedes fra fryst tilstand. Tider og temperatur varierer fra ulike ovner og mengder. Serveringsklar ved kjernetemperatur på 70°C. Finn den tid som passer best for din ovn.

**Konveksjon-/Kombiovn:** Innholdet i 1 pose passer til 1/2 GN form. Stekes i ovn uten lokk på ca 180°C i ca. 20-25 min.

**Kjele:** Innholdet i 1 pose tilberedes i en gryte med lokk på middels varme til fisken er ferdig. Rør forsiktig i gryta noen ganger under oppvarming.

#### INGREDIENSER

Sei (35%), vann, fløte, brokkoli (13%), gulrot (11%), risstivelse, fersk parmesan (2%), rapsolje, hvetemel, melkeprotein, salt, druesukker, grønnsakspulver, løkpulver, pastinakk, krydderekstrakt (bl.a muskat) og løpstikke.



## Lettpanert Hoki



Høyt fiskeinnhold med tynn, smakfull panering. En god løsning og et sunnere alternativ for mange anledninger.

Våre spisegjester ønsker et lettere alternativ til den klassiske sprøbakte paneringen på fiskeprodukter. Lettpanert betyr mer fisk og mindre panering. Her finnes det nå mange løsninger i våre tre lettpanerte varianter, med både ny fisk og forskjellige størrelser. De har høyt fiskeinnhold med en tynn, smakfull panering. Dette er fremtidens fiskeprodukter for et hvert kjøkken.

Vår lettpanerte hoki er en 50 grams porsjonsstørrelse. Fiskeinnholdet er 74 % og den er forfritert i rapsolje. Paneringen har en mild kryddring med sitron og persille Den er meget fleksibel i bruk og egner seg spesielt godt på menyen i kantiner, på institusjon og på kjøkken med skolemat- og barnehagebespisning. Hokien kan serveres med god samvittighet og rikelig med grønt – gjerne med en Green Meals som f. eks. Couscouspytt og litt god yoghurtsaus.

#### TILBEREDNING

Tilberedes fra dypfryst tilstand - ca-tider som gjelder fylt ovn.

Konveksjonsovn	Varmluftsovn	Kombiovn
180°C	200°C	220°C
12-15 min	15-18 min	15-18 min

Finn den tilberedningstid som passer best for din ovn. Produktet er ferdig tilberedt ved kjernetemperatur på 70°C.

#### INGREDIENSER

Filetbiter av Hoki® 74% (*Macruronus novaezelandiae*), hvetemel, vegetabilsk olje (raps og solsikke), rismel, maisstivelse, salt, melkepulver, sennepspulver, gjær, pepper, persille, løkpulver, hvitløkspulver, sukker og druesukker. Saltinnhold 1,0 %

\*Denne fisken kommer fra Stillehavet og kommer fra et et fiskeri som er sertifisert i henhold til MSCs standard for et godt forvaltet og bærekraftig fiskeri. [www.msc.org/no](http://www.msc.org/no)

#### Info

#### Hoki

Hokien i vår nye lettpanerte versjon er fisket i MSC-sertifisert fiskeri i det sydvestre Stillehavet utenfor New Zealand. Den blir 60-100 cm lang og har det

latinske navnet *Macruronus novaezelandiae* eller Blue grenadier på engelsk. Hoki har et fint hvitt kjøtt. Den har en litt søtaktig smak og er noe mer kompakt enn torskens konsistens. Du vil kjenne igjen hoki på den lange smalnende kroppen med en ryggfinne som går rundt kroppen samt den blågrønne oversiden og dens sølvfargede sider og buk.



#### Lettpanert sei

Lettpanert seifilet med persille og sitron, 75 g. Fiskeinnhold 74%

Nettvekt 75g - 5 kg/krt  
Findus v. nr 89895



EPD 2410 587



#### Lettpanert flyndre

Lettpanert flyndrefilet, 100-130 g. Fiskeinnhold 80%

Nettvekt 100/130g - 5 kg/krt  
Findus v. nr 88284



EPD 2408 813

#### NÆRINGSINNHOOLD

Pr 100 g ferdig vare

Energi	840 kJ
	200 kcal
Protein	18 g
Karbohydrat	10 g
-hvorav sukkerarter	0,3 g
Laktose	0,2 g
Fett	9,5 g
-hvorav mettet fett	4,2 g
Kostfiber	0,7 g

Ved intoleranser – inneholder:	
Gluten	ja
Melkeprotein	ja
Egg	-
Soyaprotein	-
Laktose	0,2 g/100g

Nettvekt 5 kg ca. 100 x 50 g  
Findus v. nr 90256



EPD 2632 701



Nettvekt 10 x1 kg/krt  
Findus v. nr 7461



EPD 944 348



## Fiskepudding - klassikeren blir ny og bedre

### Ren fiskemat blir stadig mer populært på menyen

Fiskemat er norsk mattradisjon som er i ferd med å få sin renessanse på menyene. Vi ser at måltidsløsninger med fiskemat stadig blir mer populært og myndighetene anbefaler folk å spise flere fiskemåltider i uka. Stadig flere har tilgang til varm lunsj i kantinen og fiskemat har fått ny oppmerksomhet gjerne 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 gjør det mulig for deg å servere alternativer til steinbit. Kolje egner seg godt i fiskematproduksjon på grunn av sin gode bindingsevne. Begge produktene er rene (ikke bruk av tilsetningsstoffer) og glutenfrie.**

#### Koljeburger, 120 g

En stor fiskeburger - ekte, ren og smakfull.



Nettvekt 120g - 4,8 kg/krt  
Findus v. nr 90590



EPD 2415 032

#### Koljekaker, 60 g

Ekte, fiskekake med fin størrelse og god smak.



Nettvekt 60g - 4,8 kg/krt  
Findus v. nr 96099



EPD 2414 936



MSC-merket betyr at fisken kommer fra et fiskeri som er sertifisert etter The Marine Stewardship Councils miljøkrav for et bærekraftig fiske. Produkter merket med MSC gir trygghet for kjøkkensjefen i form av en sporbarhet fra "båt til tallerken". Findus støtter ETI og SA 8000 og deres etiske retningslinjer for innkjøp og handel. Marine Stewardship Council har nå egen web, les mer om sertifiseringskravene på [www.msc.org/no](http://www.msc.org/no).