

Lekre retter på enkleste måte!

Kan serveringsklare retter være så godt?

Det er de ferske og nøye utvalgte råvarene som er hemmeligheten.

De ferdige rettene pakkes i kokeposer som straks blir nedfrys. For deg eller en assistent er det bare å varme opp i konveksjonsovn eller i kokende vann. Kan god mat tilberedes så enkelt? Nå kan den det!

Klar, ferdig, kokt! Hemmeligheten i disse nye rettene ligger i valg av råvarer og håndteringen av disse. Ingrediensene gjennomgår en meget skånsom kjøkkenbehandling med minimal omrøring slik at vi får med oss det meste og det aller beste av smak, næring og struktur. Spesielt viktig er dette for rettene hvor potet naturlig inngår.

Ingrediensene i oppskriften, varmebehandling, nedkjøling og innfrysing – alt foregår i strengt kontrollerte former i forhold spesifisert kvalitet, temperatur og tid.

Selv om de nye rettene har norsk profil vil et kresent internasjonalt publikum fort kunne nyte godt av spesialitetene fra ditt kjøkken.

Dette er normalt ikke enkle retter å lage, men nå er det blitt like lett som å koke egg. Samtidig går det selvsagt an å sette sin egen fantasi og sin egen "signatur" på disse rettene. Det viktigste er at dette nye matkonseptet gjør det mulig å servere delikate retter raskt og helt uten spesiell fagkunnskap. Nå trenger derfor ikke serveringen å være enkel selv om kjøkkenfasilitetene er det.

Disse rettene er utmerket som lunsj på konferanser, messer og kurs, nattmat på arrangementer, mat for store sammenkomster osv.

Dette er et matkonsept som rett og slett er en fryd for både vertskap og gjester.

Vi tok ingen snarveier da rettene ble tilberedt, men du kan gå rett på borddekking og servering!

NYHETER



Lapskaus med salt kjøtt, lys

Endelig kan du servere en ferdig lapskaus med nord-norsk opprinnelse. Retten er basert på kjøttkraft og saltet lårtunge. Dette gjør at lapskausen får en smakfull grunnsmak sammen med kraften fra de ferske grønnsakene som er modnet under midnattsolens lys. Endelig kan du få en ekte og fullgod lapskaus som kan serveres til mange på kort tid.



Fiskesuppe med scampi

Fiskesuppe med scampi er en ferdig suppe laget på fiskekraft, melk og fløte. Suppen er tilsatt delikat skårne biter av seifilet og scampi. Rotgrønnsakene er snittet slik at suppen får et eksklusivt preg, og er behagelig å spise. Den kan trygt serveres i de aller fleste sammenhenger som en god, hjemmelaget fiskesuppe. Anbefales av kjennere både til hverdags og fest. Server med kuvértbrød.



Bacalao Lofoten

Det er på høy tid at også nordmenn oppdager fiskeretten tilpasset den norske ganen. Noen vil kalle denne gode fiskeretten for en "hvit bacalao" med betydelig innhold av klippfisk og rotgrønnsaker. Retten er mildt balansert i smak og løfter smakene av de ulike ingrediensene fram i fin kombinasjon. Retten inneholder potet slik at den kan serveres som den er.



Klippfiskgryte Senja

Klippfiskgryte Senja er en portugisisk-inspirert fiskerett tilpasset den norske ganen. Noen vil kalle denne gode fiskeretten for en "hvit bacalao" med betydelig innhold av klippfisk og rotgrønnsaker. Retten er mildt balansert i smak og løfter smakene av de ulike ingrediensene fram i fin kombinasjon. Retten inneholder potet slik at den kan serveres som den er.



Laksesuppe

Denne smakfulle laksesuppen er en ferdig suppe laget på fiskekraft, melk og fløte. Suppen er tilsatt delikat skårne biter av laksefilet. Rotgrønnsakene er snittet slik at suppen får et eksklusivt preg, og er behagelig å spise. Den kan trygt serveres i de aller fleste sammenhenger som en god, hjemmelaget laksesuppe. Anbefales av kjennere.



Lapskaus med salt kjøtt, lys - 88643

10 kg (4 x 2,5 kg)
Pakket i kokeposer
EPD 1415 173



Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand til 70 °C kjernetemperatur.
Ca-tider som gjelder full ovn.

Konveksjonsovn/Dampkoking 98° C 27-30 min.

Uåpnet kokepose à 2,5 kg dampkokes i perforert 1/1-GN form i konveksjonsovn (kokeprogram). Uåpnet kokepose kan også legges i kjele med kokende vann i 20 – 25 min. Posens innhold (tint) kan også varmes opp i kjele på svak varme og forsiktig omrøring.

Ingredienser

Poteter, vann, storfe kjøtt, gulrot, kålrot, løk, purre, selleri, salt, glukosesirup, gjærekstrakt, modifisert stivelse, aroma (med hvete, melk, egg), emulgator (E410, E412) og krydderekstrakt. Saltinnhold: 0,7 %

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca 240 kJ (55 kcal), og inneholder 3,0 g protein, 8,0 g karbohydrater hvorav 1,8 g sukkerarter, 1,5 g fett hvorav 0,6 g mettet fett, 1,7 g kostfiber, 0,3 g natrium.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	Ja
Soyaprotein	Ja



Laksesuppe - 88777

10 kg (4 x 2,5 kg)
Pakket i kokeposer
EPD 1414 986



Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand til 70 °C kjernetemperatur.
Ca-tider som gjelder full ovn.

Konveksjonsovn/Dampkoking 98° C 23-26 min.

Uåpnet kokepose à 2,5 kg dampkokes i perforert 1/1-GN form i konveksjonsovn (kokeprogram). Uåpnet kokepose kan også legges i kjele med kokende vann i 20 – 25 min. Posens innhold (tint) kan også varmes opp i kjele på svak varme og forsiktig omrøring.

Ingredienser

Vann, fløte, melk, laks 10%, poteter, gulrot, kålrot, purre, modifisert stivelse, salt, selleri, løk, emulgator (E410, E412), krydder, aroma (med hvete), glukosesirup, fiskepulver, vegetabilsk fett, gjærekstrakt, rekepulver, sukker, løkpulver, blåskjellsekstrakt og sitronsyre . Saltinnhold 1%.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca 320 kJ (75 kcal), og inneholder ca. 2,5 g protein, 4,5 g karbohydrater hvorav 1,3 g sukkerarter, 5,5 g fett hvorav 3,0 g mettet fett, >1,0 g kostfiber, 0,4 g natrium.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	-



Klippfiskgryte Senja - 88770

10 kg (4 x 2,5 kg)
Pakket i kokeposer
EPD 1415 231



Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand til 70 °C kjernetemperatur.
Ca-tider som gjelder full ovn.

Konveksjonsovn/Dampkoking 98° C 27-30 min.

Uåpnet kokepose à 2,5 kg dampkokes i perforert 1/1-GN form i konveksjonsovn (kokeprogram). Uåpnet kokepose kan også legges i kjele med kokende vann i 20 – 25 min. Posens innhold (tint) kan også varmes opp i kjele på svak varme og forsiktig omrøring.

Ingredienser

Poteter, klippfisk av torsk 23%, melk, fløte, kålrot, gulrot, purre, løk, stangselleri, salt, emulgator (E410, E412), krydder, glukosesirup, modifisert stivelse, aroma (med hvete), fiskepulver, vegetabilsk fett, gjærekstrakt, rekepulver, sukker, løkpulver, blåskjellsekstrakt og sitronsyre. Saltinnhold 1 %

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca 310 kJ (75 kcal), og inneholder 5,5 g protein, 5,5 g karbohydrater hvorav 2,1 g sukkerarter, 3,5 g fett hvorav 2,1 g mettet fett, 1,7 g kostfiber, 0,4 g natrium.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	-
Soyaprotein	-



Fiskesuppe med scampi - 88580

10 kg (4 x 2,5 kg)
Pakket i kokeposer
EPD 1415 132



Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand til 70 °C kjernetemperatur.
Ca-tider som gjelder full ovn.

Konveksjonsovn/Dampkoking 98° C 23-26 min.

Uåpnet kokepose à 2,5 kg dampkokes i perforert 1/1-GN form i konveksjonsovn (kokeprogram). Uåpnet kokepose kan også legges i kjele med kokende vann i 20 – 25 min. Posens innhold (tint) kan også varmes opp i kjele på svak varme og forsiktig omrøring.

Ingredienser

Vann, fløte, melk, sei 8%, poteter, scampi 4%, gulrot, kålrot, purre, modifisert stivelse, salt, selleri, løk, emulgator (E410, E412), krydder (bl.a. paprika, gulkemeie), aroma (med hvete), glukosesirup, fiskepulver, vegetabilsk fett, gjærekstrakt, rekepulver, sukker, løkpulver, blåskjellsekstrakt og sitronsyre . Saltinnhold 1%.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca 290 kJ (70 kcal), og inneholder ca. 3,0 g protein, 4,0 g karbohydrater hvorav 1,2 g sukkerarter, 4,5 g fett hvorav 2,8 g mettet fett, >1,0 g kostfiber, 0,4 g natrium.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	Ja
Melkeprotein	Ja
Egg	Ja
Soyaprotein	-



Bacalao Lofoten - 83421

10 kg (4 x 2,5 kg)
Pakket i kokeposer
EPD 1278 712



Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand til 70° C kjernetemperatur.
Ca-tider som gjelder full ovn.

Konveksjonsovn/Dampkoking 98° C 50-55 min.
tint 20-25 min.
Kombiovn/Varmluft (uten pose) 150° C 17-20 min.
Mikrobølgeovn (750W) 300 g 3 - 4 min.

Uåpnet kokepose à 2,5 kg dampkokes i perforert 1/1-GN form i konveksjonsovn (kokeprogram). Posens innhold (tint) kan også legges over i 1/1-GN form for oppvarming på varmluft. Bruk da lokk. Rør om av og til. Bacalaoen kan også varmes opp i kjele om ønskelig, da med svak varme og forsiktig omrøring. Finn den tid som er riktig for ditt tilberedningsutstyr.

Ingredienser

Klippfisk av torsk 26%, potet 22%, tomat, løk, paprika, tomatpuré, ekstra virgin olivenolje, grønn oliven, salt, sukker, hvitløk, Stabilisator (E410, E412) og krydder. Saltinnhold: 1%.

Næringsinnhold pr. 100 g

100 g ferdig vare gir ca 460 kJ (95 kcal), og inneholder ca. 7,0 g protein, 7,5 g karbohydrater, ca. 5,5 g fett.

Ved intoleranser - inneholder:

Gluten	-
Melkeprotein	-
Egg	-
Soyaprotein	-

Tett på kokken

Med vitenskapen inn på kjøkkenet

Det ligger mye god forskning bak vårt nye matkonsept. Starten er helt ferske råvarer. Vi vakumpakker ingrediensene sammen i rå tilstand. Deretter kokes de i de samme forpakningsenhetene som du får. Vi rører ikke komponentene i kokeprosessen. Derved blir sluttproduktet mye bedre enn ved omrøring under kokingen. Smaks- og næringsstoffene beholdes også. Tid og temperatur er nøye beregnet. Trykk-koking er forbudt. Så er det raskest mulig nedkjøling i isvann til nøyaktig 2°C. Deretter frøsing i frusetunnel til ÷18°C. Nå kan du varme og smake!

Finn Hugo Olsen
Finn Hugo Olsen, Fagsjef



Les mer om nyhetene på www.findus.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



Enkel tilberedning
mot nye høyder
**Hemmeligheten
er råvarene**

www.findus.no