

**SERVICE**  
grossistene AS

# S GOURMET

*magasinet*

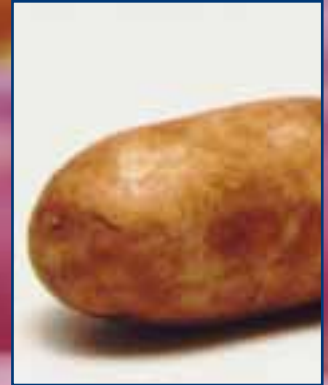
NR. 1 • 2007

## KREOLSKE FRISTELSER

Bli med på en kulinarisk reise  
til New Orleans

Side 8-9

LENGE LEVE  
POTETEN!



KJØTTKAKE ABC



HERLIGE  
HELLSTRØM



DITT LOKALE  
SPISESTED



# Den første snøen

Bjørn Kristiansen AS Kongsvinger	62 88 84 30
KiGa Engros AS Sagstua	62 97 18 00
Østfoldfrukt Mysen AS Slitu	69 89 88 99
Bjørnulf's Engros AS Mjøndalen	32 23 12 00
Østlandets Engros AS Notodden	35 02 78 00
Willys Agentur & Engros AS Larvik	33 18 46 73
Agder Grossisten AS Nedenes	37 09 79 90
D. Danielsen AS Tananger	51 64 88 00
Haugaland Storhusholdning AS Haugesund	52 73 64 66
Sjur Lothe Skipshandel AS Haugesund	52 70 91 91
Måkestad Engros AS Bønes	55 98 21 65
Kristoffer Kaarbø AS Kokstad	55 22 72 80
Euro Supply Bergen AS Bergen	55 39 46 60
Encon AS Voss	56 52 09 20
Safari Engros AS Florø	57 74 92 22
Sunnmøre Engros AS Ålesund	70 17 20 80
TP-Engros AS Kristiansund	71 56 57 20
Nær Engros Trondheim AS Trondheim	73 95 73 00
Nær Engros Levanger AS Levanger	74 08 55 60
Nær Engros AS Namsos	74 22 61 00
Paul Nygaard AS Mosjøen	75 11 14 30
Arne Sjule AS Mo i Rana	75 19 88 88
Servicenord Engros AS Harstad	77 00 22 40
Selboe & Aasebø AS Finnsnes	77 84 04 22

Servicegrossistene AS, Drammen  
Telefon: 32 21 80 00

Er det mulig? At Norge stopper når snøen kommer?

Ja, om ikke hele Norge, så i hvert fall den delen som kjører på veiene.

Her er vi født med ski på bena og vokst opp med meterhøye snøskavler og iskalde vintre. Like sikkert som at sol kommer etter regn, like sikkert vet vi at snøen kommer bare været er kaldt nok. Men når det første snøfallet kommer, da skjer det samme i år som i fjor. Trafikken går i stå!

Da er det greit å legge inn en time eller to ekstra til jobben.

Og så må man være glad man kommer fram uten bulk på støtfangeren.

Og mens snøen laver ned og gradestokken blir stadig blåere

kan du varme deg med årets første utgave av SGourmetmagasinet.

Bli med på en tur til Kaferiet i Namsos og matbedriften

Vestfold Fugl i Stokke.

Prøv deg på spennende potetretter og les om

hemligheten bak mors herlige kjøttkaker.

Vi er et appelsinspisende folk og snart går vi inn i høysesongen,

nemlig påsken. Ingenting er som en solvarm hyttevegg

og deilige søte appelsiner, men allerede nå kan du teste oppskriftene på sangrita og påskemarmelade.

Visste du forresten at appelsinen opprinnelig kommer fra Kina?

Et lite tilbakeblikk på 2006 viser et år hvor vi i Servicegrossistene satte

omsetningsrekord. Ikke minst på grunn av gode varer og priser, men aller mest fordi vi har en solid stamme med trofaste kunder.

Så er det bare å brette opp armene for et nytt rekordår!

Inge Eliassen

Daglig leder

# Innhold

Mars 2011

Leder Daglig leder i Servicegrossistene, Inge Eliassen, har ordet	s. 2
Maten trollmann <b>Eyvind Hellstrøm</b>	s. 5 - 7
Matreise til <b>New Orleans</b>	s. 8 - 9
Appelsiner - <b>smaken av lykke</b>	s. 12 - 13
En touch av <b>hvitløk</b>	s. 17 - 19
Den gode <b>hverdagsmaten</b>	s. 20 - 22
Vi besøker <b>Kaferiet i Namsos</b>	s. 25
Lenge leve <b>poteten!</b>	s. 26 - 27
Vi besøker <b>Vestfold Fugl</b>	s. 29
Vi besøker <b>Nær engros as Namsos</b>	s. 30



17

Deilige hvitløksretter



20

Mors kjøttkaker



5

Hellstrøms fugler



30

Nær engros as Namsos



25

Kaferiet i Namsos

26

Lenge leve poteten!



**S**GOURMET  
magasinet

Ansvarlig: Gyda Wierli Remme  
Prosjektledelse: Øivind Halvorsen  
Tekst og foto: Øyvind Risvik  
risvikmedia.no  
Design: Kristin Baumann  
Oppskrifter: mat.no  
Utgitt av:  
Servicegrossistene AS  
Postboks 3627, 3007 Drammen  
Produksjon: Tibe Drammen,  
tlf 32 23 47 00  
Har du spørsmål om  
Servicegrossistene AS,  
se [www.servicegrossistene.no](http://www.servicegrossistene.no)  
Tips oss på telefon 32 21 80 00  
eller e-post:  
[gyda.remme@servicegrossistene.no](mailto:gyda.remme@servicegrossistene.no)



Gourmet

Slåtto hamburger JÆDER



HOFF

## Gourmet Hamburger

Endelig en restaurant-hamburger for den kresne gjest!

En magrere, saftigere, tykkere, og røffere hamburger med mer kjøttsmak enn noe annet hamburgerprodukt. Hamburgeren er laget av rent kjøtt, kun tilsatt litt salt og krydder. Den har ett fettinnhold på kun 8%! Vekt pr. hamburger er ca. 226g

## HOFF Mini-Røsti

HOFF Mini-røsti finnes i to varianter; "vanlig" og med ost og bacon. HOFF Mini-Røsti har en crispy overflate, og de blir sprø og smakfulle både ved tilberedning i ovn og i friture. HOFF Mini-Røsti passer ypperlig som fingermat, og er et spennende innslag på Tapas-bord.

Begge typene egner seg godt til "Snacks" / Fingerfood og småretter, på frokostbufféten, og som "sjåfør-rett" sammen m/speilegg. Varianten uten ost og bacon smaker fortreffelig som tilbehør til kylling og hamburger og som tilbehør til andre kjøtt- og fiskeretter.

Vare nr.	Varetekst	EPDnr.	Pakning
258	Gourmet Hamburger	1211937	24 stk å ca 226 g
2029	HOFF Mini-Røsti, vanlig	1164441	2,5 kg x 4
2031	HOFF Mini-Røsti med ost og bacon	1164458	2,5 kg x 4
960	Hamburgerbrød GROVT, Granary	1212091	80g x 60
449	Barbeque Blues Sauce	114033	4 x 2,5 ltr
408	Thai Sweet Chili	193953	4 x 2,5 ltr
265	Slåtto Marinade, kjøll	785493	4 x 2 ltr

Norsk  
STORHUSHOLDNING



Slåtto Marketing AS  
Tlf: 23 28 84 00 Faks: 23 28 84 01

HOFF Norske Potetindustrier  
Tlf: 61 13 11 00 Faks: 61 13 12 12

Ådne Espeland AS  
Tlf: 51 61 16 00 Faks: 51 61 16 01

HOFF  
OPPHØGDE  
POTTETER



HOFF



HOFF  
POTTETM OS

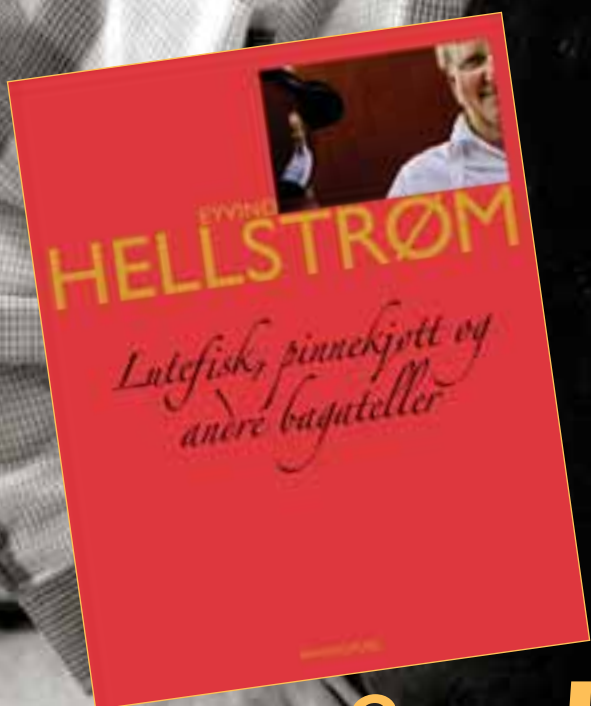


The HOT SP

HOFF  
TURBO FRITES



Han er blitt kalt en matens trollmann,  
en gastronomisk monark.  
Eyvind Hellstrøm driver i dag den  
hederskronte restauranten Bagatelle,  
den eneste restauranten i Norge  
med to stjerner i gastronomiens  
bibel, Guide Rouge. Før jul kom  
han ut med boken "Lutefisk,  
pinnekjøtt og andre bagateller".  
Blant "bagatellene" finner vi  
en deilig påskemeny.



# Trollmannens påskemeny



Men superkokken Eyvind Hellstrøm er ikke bare der oppe blant stjernene et sted, han har føttene godt festet på landjorden og velsigner oss vanlige dødelige med menyer, oppskrifter, bøker og matsanselige opplevelser i hopetall. Hans matfilosofiske læresetninger er basert på norske tradisjoner og norske råvarer. Trollmannen på Restaurant Bagatelle tar gjerne på seg rollen som folkeopplyser, en folkeopplysningens gourmet som topper sin norske mat med nytelse. - Jeg er opptatt av å gi deg inspirasjon til å imponere med tradisjonsmat med moderne snitt, sier han.

42 matkombinasjoner har boken, det er mat med mye lys og mye varme. Prøv hans treretters påskemenu som starter med And & Ananas, etterfulgt av Gudekveite "Balder" i champagnesaus. Etter disse to fullkomne rettene bare skriker kroppen etter en tøff og forfriskende pære i sabayonne-saus.

#### And & ananas

1 stor and (ca 3 kg), eller to mindre  
 1 ss anispulver  
 1 ss malt kanel  
 1 ts nellik  
 1 ts muskatnøtt  
 Salt og pepper  
 Olje/smør til steking

4 baby-ananas  
 2 bananer  
 1/2 l appelsinjuice  
 1/4 l ananasjuice  
 1 vaniljestang  
 1 liten rød chilipepper  
 Saften av 1 sitron

#### Garnityr:

Smørdampet spinat  
 Stekte poteter  
 Potetpure  
 Duchessepoteter/røstipoteter

**Slik går du frem:** Skrell baby-ananas med en skarp sagkniv og fjern de små brune skallflekkene med en liten rotkniv. Bland banankjøttet og juicen i en blender, skrap ut av vaniljestangen etter å ha delt den i to på langs, og tilsett sitron og chilipepper delt i to. Gi det et oppkok og slå det over ananasen i en ildfast form. Bak i ovnen i ca en time. Pass på å øse saften over fruktene mens

du baker dem i ovnen. Sil av saften når fruktene er møre. Bland krydder og gni inn anden. Stek anden i en stor jerngryte med varm olje, på 180°C, først på den ene lårsiden i ca 10 minutter, deretter 10 minutter på den andre siden. Still anden med brystsidene opp og stek i ytterligere 20 minutter. Skjær ut andelårene og la dem få 10 minutter ekstra i cocotten, mens du holder andebrystene varme på skroget. Ta andelårene ut, fjern det varme fett, og kok ut med 2-3 kopper vann, samt juicen fra ananasprosessen. Kok noen minutter til passende saus, og sil av. Del opp den rosastekte anden i passende stykker og øs sausen over. Del ananas i to eller fire biter, og server med varm spinat og en potetvariant som er enkel å tilberede.

#### Vinforslag *And og Ananas Montes Pinot Noir 2005*

Til denne spennende anderetten vil vi anbefale en Chilensk Pinot Noir med masse bær og florale toner og et behagelig krydret preg. Vinen er fruktig, middelsfyldig og velbalansert. Passer utmerket til krydret and med noe sødme i tilbehørene, i dette tilfellet ananasen.  
 Pris: kr 129,90





**Til sausen:**

- 1/2 flaske champagne
- 1 ss curry
- 250 g usaltet smør
- 1 liten bunt persille eller basilikum

**Garnityr:** Asparges, sukkererter, poteter i skiver eller lignende.

**Slik går du frem:** Rens og flå fisken, legg den i en stor ildfast form. Som du har penslet med litt olje. Salt med fingersalt, og la fisken stå mens du lager grønnsaksbuljongen.

Del grønnsakene i passende biter, ha dem i en kasserolle sammen med aromatenes og vannet, og kok dette i en halv time. Tilsett vinen og kok nok en halv time, sil av, og slå 2/3 av buljongen over fisken. Still fisken i ovnen og bak den på ca 180°C i 20 minutter.

Ta halvparten av champagnen og kok inn med resten av grønnsakbuljongen til 2 dl. Pisk inn smøret, og i det hellige øyeblikket når fisken løftes opp og fordeles på varme tallerkener, avrunder du sausen ved å tilsette resten av champagnen mens du pisker energisk og smaksetter med curry, pepper og salt, slik at sausen blir lett og skummende. Arranger fisken på fat med tilbehør som vårløk, asparges, poteter i skiver osv.

**Vinforslag** *Gudekveite*

**Louis Berthelemy Brut Amethyste Champagne**

Gudekveite med champagne-saus, hva passer da bedre enn en virkelig god champagne. Vi anbefaler en frisk champagne fra Louis Berthelemy med innslag av sitrus og honning. Den er balansert med god fylde. Pris: kr 239,00



**Gudekveite Balder**

1 hel kveite, ca 3,5 kg, uten hode

**Grønnsakbuljong:**

- 1/2 flaske tørr hvitvin
- 2-3 tomater
- 2-3 sjalottløk

- 1 liten purre
- 1 hvitløk
- 2 små gulrøtter
- 1 stangselleri
- 1 kvist estragon
- 1 kvist persille

**Pepperpære "Zabaglione"**

- 6 store pærer
  - 1/2 l hvitvin
  - Saften av 1 sitron
  - 200 g sukker
  - 2 ss grønnepepper
- Sabayonne:**  
6 eggeplommer  
100 g sukker  
1 dl pærebrennevin  
(Poire Williams)

**Slik går du frem:** Skrell pærene fra stilkene og ned, ta ut kjernen med en liten kniv og kok pærene i en sukkerlake basert på 1/2 liter vann, vinen, sukkeret, sitronsaften og grønnepepperet. Kok dem møre, ca 30 minutter, still dem på fat, kok inn sukkerlaken og slå den over pærene, som er holdt lett varme i ovnen.

Lag sabayonne ved å piske eggeplommene og sukkeret sammen. Skum opp massen, først kaldt, deretter over varmen, til tykk kremkonsistens, og avslutt med å vispe den tilbake til kald igjen. Tilsett pærebrennevinet. Øs en skje sabayonne på store flate tallerkener, still varme pærer på denne og legg litt av pæresausen over pærene.

**Vinforslag**  
**Chateau du Levant Sauternes 2003**

Denne vinen har en fruktig duft og smak med innslag av honning, tørket frukt, kokos og sitrusmarmelade. En smaksfull og rik rett som pepperpære trenger en smaksfull vin med noe syrestryktur for å friske opp.

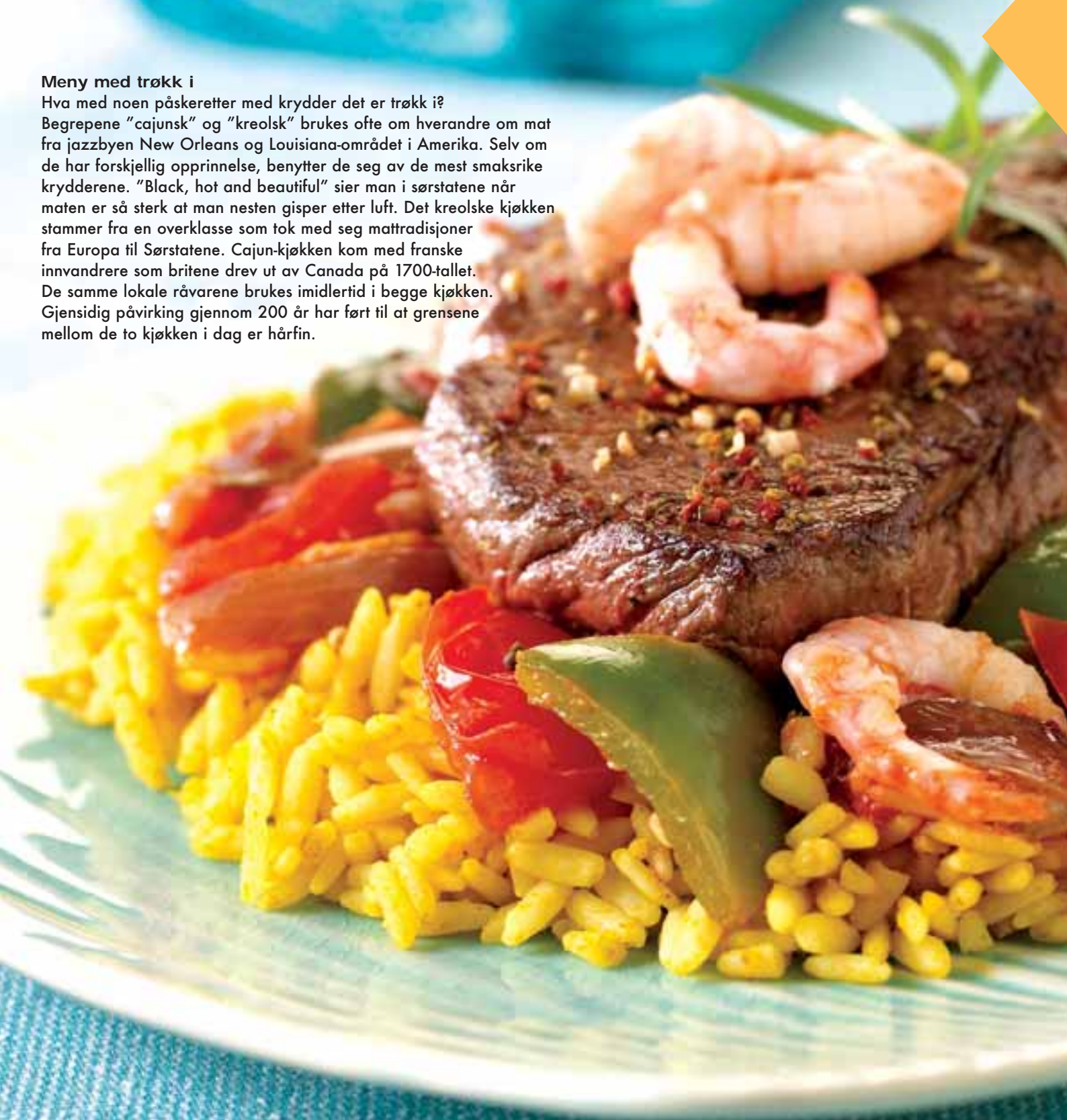
Pris: kr 119,50



# SGourmetmagasinet på matreise til New Orleans

## Meny med trøkk i

Hva med noen påskeretter med krydder det er trøkk i? Begrepene "cajunsk" og "kreolsk" brukes ofte om hverandre om mat fra jazzbyen New Orleans og Louisiana-området i Amerika. Selv om de har forskjellig opprinnelse, benytter de seg av de mest smaksrike krydderene. "Black, hot and beautiful" sier man i sørstatene når maten er så sterk at man nesten gisper etter luft. Det kreolske kjøkken stammer fra en overklasse som tok med seg mattradisjoner fra Europa til Sørstatene. Cajun-kjøkken kom med franske innvandrere som britene drev ut av Canada på 1700-tallet. De samme lokale råvarene brukes imidlertid i begge kjøkken. Gjensidig påvirkning gjennom 200 år har ført til at grensene mellom de to kjøkken i dag er hårfin.





### Biff Creole

- 2 biffer
- 2 ss olje
- 1/2 ts salt
- 1/4 ts hot beauty spice, evt. pepper
- 1/2 løk
- 1 stilkselleri (1 - 2 stilker)
- 1 grønn paprika
- 1 båt hvitløk
- 1 boks hakkede hermetiske tomater
- 1/4 ts kajennepepper
- ca. 1/2 ts sukker
- 1 1/2 dl hurtigris
- 1 dl reker eller krepsehaler

**Slik går du frem:** Rens rekene. Kok risen etter anvisning på pakken, og bland inn ferdig rensede reker når risen er ferdig kokt. Krydre biffene, og stek dem på middels varme til det begynner å piple på oversiden. Snu biffene og stek dem videre til rosa kjøttsaft pipler frem. Kutt løk, paprika og stilkselleri i biter, hvitløken hakkes. La dette få surre i panna sammen med biffen de siste par minuttene. Tilsett hakkede tomater, og smak til med cayennepepper og sukker.



### Surf & turf wok

- 500 g biffkjøtt i strimler
- 2 bunt vårløk
- 1 rød chili
- 2 ts finhakket frisk ingefær
- 1 gul paprika
- 1 rød paprika
- 2 dl eplemost eller cider
- 1 ts maisennamel
- 100 g krabbe

**Slik går du frem:** Skjær kjøttet, vårløk og paprika i tynne strimler og chili i tynne ringer. Krabbekjøttet renses og deles evt. opp i biter. Fres biffkjøttet i en wok eller panne, og dryss over salt og pepper. Ta ut kjøttet og la det hvile mens du freser grønnsakene. Legg kjøttet tilbake i woken. Rør maisennamel ut i eplemosten og hell over i woken. Rør forsiktig til det koker opp. Topp det hele med krabbekjøtt og server med ris eller godt brød.

### Vinforslag

#### *Cabernet Monastier 2005*

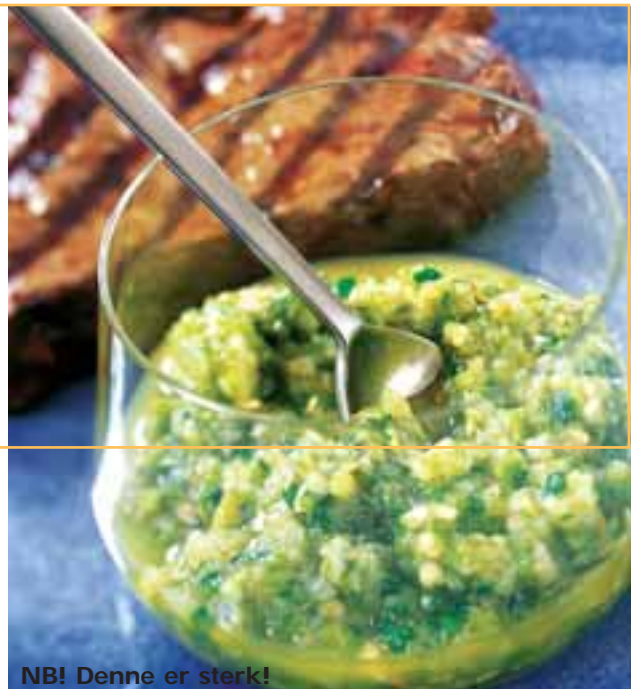
Til kraftige kreolske retter må vi ha mye sødme i vinen. Monastier er rik på skogsbær- og krydderaroma, den er rik, fruktig og innsmigrende, en riktig sjarmør fra varme og sydlige breddegrader. Varenummer: B55264. Pris: kr 89,-.

### Cajunsaus

- 1 grønn paprika
- 1 grønn chili
- 1 ss jalapeno
- 1 lime - kun saften
- 1/2 ts salt

#### **Slik går du frem:**

Finhakk paprika, chili og jalapenos. Bland sammen med limesaft og salt. La sausen trekke smak før servering.



**NB! Denne er sterk!**



### Lam i pita

- 600 g renskåret lammekjøtt
- 1 ts paprikapulver
- 1 ts hvitløkssalt
- 1 ts frisk oregano
- 1 ts frisk koriander
- 1 ts karve
- 1 ss hvetemel
- 4 pitabrød
- 4 salatblad
- 2 tomat

**Slik går du frem:** Oregano, koriander og karve knuses i en morter eller plastpose. Tilsett resten av krydderet og bland godt. Skjær kjøttet opp i tynne strimler og vend det i krydderblandingen. Varm olje eller margarin i en stekpanne og stek kjøttet ved sterk varme. Varm pitabrød som beskrevet på pakken. Fyll pitabrødene med det stekte kjøttet sammen med en salat, f. eks strimlet bladsalat, bønnespirer, tomatbåter og eddikdressing.

# Smoothie

## Sunt og godt

### Smoothies oppskrifter

Smoothies kan lages på mange forskjellige måter.

Det vanligste er å lage smoothies av dypfryste bær eller frukter sammen med yoghurt, og litt juice for bedre drikkekonsistens.

#### Fremgangsmåte

Hell yoghurt og juice i blenderen.

Tilsett banan og dypfryste bær eller frukter.

La blenderen gå til alt er blandet og det blir en "smooth" drikk.

Hell i glasset og nyt med en gang.

Oppskriftene gir 2 glass à ca. 25 cl.

#### Blåbær/Bringebær/Banan Smoothie

- 1dl. Blåbær
- 1dl. Bringebær
- 1/2 Banan
- 2 dl. Yoghurt med vaniljesmak
- 0,5 dl. Juice, (drue, blåbær, mana, etc.)

#### Jordbær/Banan Smoothie

- 2 dl. Jordbær
- 1/2 Banan
- 2 dl. Yoghurt med vaniljesmak
- 0,5 dl. Juice (drue, appelsin, mana, etc.)

#### Mango/Ananas/Banan Smoothie

- 1 dl. Mango
- 1 dl. Ananas
- 1/2 Banan
- 2 dl. Melonyoghurt
- 0,5 dl. Juice (Ananas, appelsin, tropisk, etc.)



Det er de fornøyde kundene  
du tjener penger på



Fornøyde kunder  
legger mer igjen i  
kassen, og de kommer  
oftere tilbake.  
Gi kundene dine en  
ekstra god grunn til  
å bli fornøyd.  
Gi dem en ekstra god  
kaffe. Som en perfekt  
avslutning – eller  
hovedrett.

**Kjeldsberg**  
*Kaffe*

**Mills**  
*Kaffe*

**CAFFÈ**  
**Musetti**  
ITALIAN COFFEE  
**ESPRESSO**

Kjeldsberg Kaffebrenneri AS  
Postboks 1820 Lade  
7440 Trondheim  
Tlf 73 60 02 00  
Fax 73 60 02 10  
firmapost.kaffe@kjeldsberg.no  
www.kjeldsberg.no

**Påskemarmelade**  
2 kg appelsiner  
2 sitroner  
1 l vann  
1 vaniljestang  
(bruk gjerne kanelstang)  
1 3/4 kg sukker

**Slik går du frem:** Om du ønsker kan du bytte ut vaniljestang med kanelstang. Børst og vask appelsinene og sitronene veldig godt. Får du tak i bitre appelsiner, så er det fint. Skjær appelsinene og sitronene i to på langs og så i to på langs en gang til. Skjær frukten i tynne skiver på tvers. Ta vare på steinene og legg dem i en gaspose. Ha alt i en stor kjele og hell på vann. Legg i snittet vaniljestang. La alt koke under lokk ca. 1 time. Ta marmeladen over på rengjorte glass eller krukker. Oppbevar mørkt og kjølig. Herlig til påskens frokostbord.

# Smaken av lykke

Vi skreller og spiser appelsiner vinteren igjennom. Vi er en appelsin-spisende nasjon, og nå går vi inn i høysesongen, nemlig påsken. Ingen ting er som å spise deilige søte appelsiner om våren. Å sitte i solveggen med en nyskrellet appelsin er smaken av lykke.

Denne eksotiske frukten er også førsteklasses som dessert, for eksempel etter lammesteken. Og til kaffekoppen hører en skive appelsinkake med. Og de modige, de prøver seg på en ilter sangrita.

Appelsiner kommer opprinnelig fra Kina. Navnet er lånt fra det tyske Apfelsine som betyr kinesisk eple. Fra 1500-tallet ble appelsin-treet kjent i Europa som en prydbusk. Appelsin-frukten ble symbolet på rikdom, makt og et visst verdensry i vår del av verden. Det var reisende handelsmenn som fraktet denne gyldne frukten fra land til land, fra Kina til India, fra India til araberlandene. Og det var arabere som tok appelsinen med til landene rundt Middelhavet. På 1800-tallet startet produksjon av appelsiner i Europa. I dag er det en frukt som vi skreller og nyter med den aller største selvfølge.

**Sangrita**  
saften av 2 appelsiner  
saften av 1 lime  
2 dl tomajuce  
smak til med ca.  
0,125 ts kajennepepper  
1 vårløk

**Slik går du frem:** Til 1 glass:  
Saften av appelsiner og lime  
blandes. Bland så dette med  
tomajuce. Smak videre forsiktig  
til med kajennepepper.  
Sett til slutt en hel, sprø  
vårløk i hvert glass.  
Bør serveres umiddelbart.



#### Appelsindessert

6 appelsiner  
4 jordbær  
20 g mandelflak  
4 tørkede dadler i strimler  
1/2 l vann  
250 g sukker  
2 stjerneanis  
Litt smeltet kokesjokolade

**Slik går du frem:** Kok en sukkerlake med stjerneanis.

Avkjøl. Rist mandelflak raskt i en tørr panne; det gir fin smak.

Dypp jordbærene i smeltet sjokolade. Avkjøl.

Skjær alt skallet av appelsinene. Skjær fire appelsiner i skiver og skjær filetene ut av de to siste. Hell sukkerlake over.

Anrett på et fat eller desserttallerkener. Pynt med mandelflak,

strimlede dadler og jordbær duppet i smeltet sjokolade.



#### Appelsinkake

200 g meierismør  
2 dl sukker  
3 egg  
Revet skall av 1 appelsin  
1 dl saft av appelsin eller appelsinjuice  
50 g (1/2 pose) hakket, syltet appelsinskall  
1 ts bakepulver  
4 dl hvetemel

#### Glasure:

2 dl melis  
1 1/2 ss appelsinsaft  
revet appelsinskall eller syltet  
appelsinskall

Randform eller avlang form, 1 1/2 liter

**Slik går du frem:** I stekeovnen: 175°C,

ca. 45 minutter for randform og ca. 50

minutter for avlang form. Rør smør og

sukker lett og porøst. Rør i eggene,

ett av gangen, rør godt mellom hvert

egg. Tilsett appelsinsaften/juicen og

nesten alt skallet (hold eventuelt igjen

litt til pynt). Bland syltet appelsinskall

og bakepulver med melet. Bland det

i deigen. Rør ikke for mye, men slik at

det er godt blandet og deigen er jevn.

Smør og strø kakeformen, og hell

i deigen. Stek kaken, ta den ut av

ovnen og la den stå ca 5 minutter i

formen før du hvelver den ut.

Avkjøles på rist. Rør sammen melis

og appelsinsaft og bre det over kaken.

Pynt med appelsinskall, friskt eller syltet.

Kaken kan med fordel fryses, men gjør

det uten glasuren på.





Vels din favoritt!



Hamburgerbrød  
Buffalo grovt  
EPD.nr: 1159557



Sandwichbrød  
Rundt grovt  
EPD.nr: 377507



Hamburgerbrød  
Buffalo  
EPD.nr: 846063



Pølsebrød Stort  
EPD.nr: 888719

Hamburgerbrød  
Big Buffalo  
EPD.nr: 197582



Hamburgerbrød  
Stort  
EPD.nr: 514992



Pølsebrød Grovt  
EPD.nr: 1159565



Hamburgerbrød  
Ekstra stort  
EPD.nr: 978049



Pølsebrød Buffalo  
EPD.nr: 169805



Hamburgerbrød  
Mega  
EPD.nr: 416487



Pølsebrød Maxi grovt  
EPD.nr: 963488



Hamburgerbrød  
Gigant  
EPD.nr: 580944



Pølsebrød Chicago  
EPD.nr: 618389



Hamburgerbrød  
Monster  
EPD.nr: 915827



Fransk Hot Dog  
EPD.nr: 716746



Lantmännen  
Unibake

Lantmännen Unibake Norway AS

Berghagan 2, PB 24, 1403 Langhus Tlf: 09828 Fax: 64 86 21 90 E-post: firmapost@unibake.no www.unibake.no

# NYHETER!



## Suksessen fortsetter.... Ferdige stekeskyer!

Med kvalitet i høysetet - kun de beste råvarer, ingen smaksforsterker, ingen tilsetningsstoffer.

EPD nummer	Buljong	Gram/enhet
1204809	Hønebuljong, paste for 45½ ltr	1 kg
1202845	Hønebuljong, paste for 227 ltr	5 kg
1194380	Oksebuljong, paste for 45½ ltr	1 kg
1204791	Oksebuljong, paste for 227 ltr	5 kg
1191030	Hønebuljong, granulat	0,5 kg
1202621	Hønebuljong, granulat	4 kg
1203082	Kalvebuljong, granulat	0,6 kg
1202613	Kalvebuljong, granulat	4 kg
1191055	Oksebuljong, granulat	0,5 kg
1202993	Oksebuljong, granulat	4 kg
1203090	Vegetarbuljong lettsaltet, granulat	0,6 kg
1202605	Vegetarbuljong lettsaltet, granulat	4 kg
1191790	Svinebuljong, granulat	0,5 kg
1194398	Fiskebuljong, granulat	0,5 kg
1359132	Stekesky, kylling <b>NYHET!</b>	0,9 kg
1359819	Stekesky, okse <b>NYHET!</b>	0,9 kg
EPD nummer	Fond * Allergi- og glutenfrie	Liter/enhet
1202027	Asiatisk Fond, til 34 liter	1 ltr
1203074	Fiskefond, til 34 liter	1 ltr
1202001	Grønnsaksfond, til 34 liter	1 ltr
1202639	Kalvefond, til 31 liter	1 ltr
1202019	Kyllingfond, til 34 liter	1 ltr
1202647	Oksefond, til 34 liter	1 ltr
1192145	Viltfond, til 34 liter	1 ltr
1304518	Hummerfond <b>NYHET!</b>	1 ltr
EPD nummer	Demi Glace	Gram/enhet
1203025	Demi Glace, kylling	1,064 kg
1203009	Demi Glace, lam	1,072 kg
1203017	Demi Glace, okse	1,077 kg
1192129	Demi Glace, skaldyr	1,04 kg
1192137	Demi Glace, vilt	1,064 kg
EPD nummer	Sauce	Gram/enhet
1203066	Whisky Sauce, granulat til 34 ltr	4 kg
1203058	Hollandaise Sauce, granulat til 45 ltr	3 kg
1203108	Bearnaise Sauce, granulat til 7,5 ltr	0,5 kg
1203033	Bearnaise Sauce, granulat til 45 ltr	3 kg
1203041	Chili Lime Sauce, granulat til 49 ltr	3 kg



Epd. 1359132



Epd. 1359819



Epd. 1304518

Markedsføres av Santa Maria Norge AS, tlf. 67 55 52 80

[www.santamariafoodservice.no](http://www.santamariafoodservice.no)





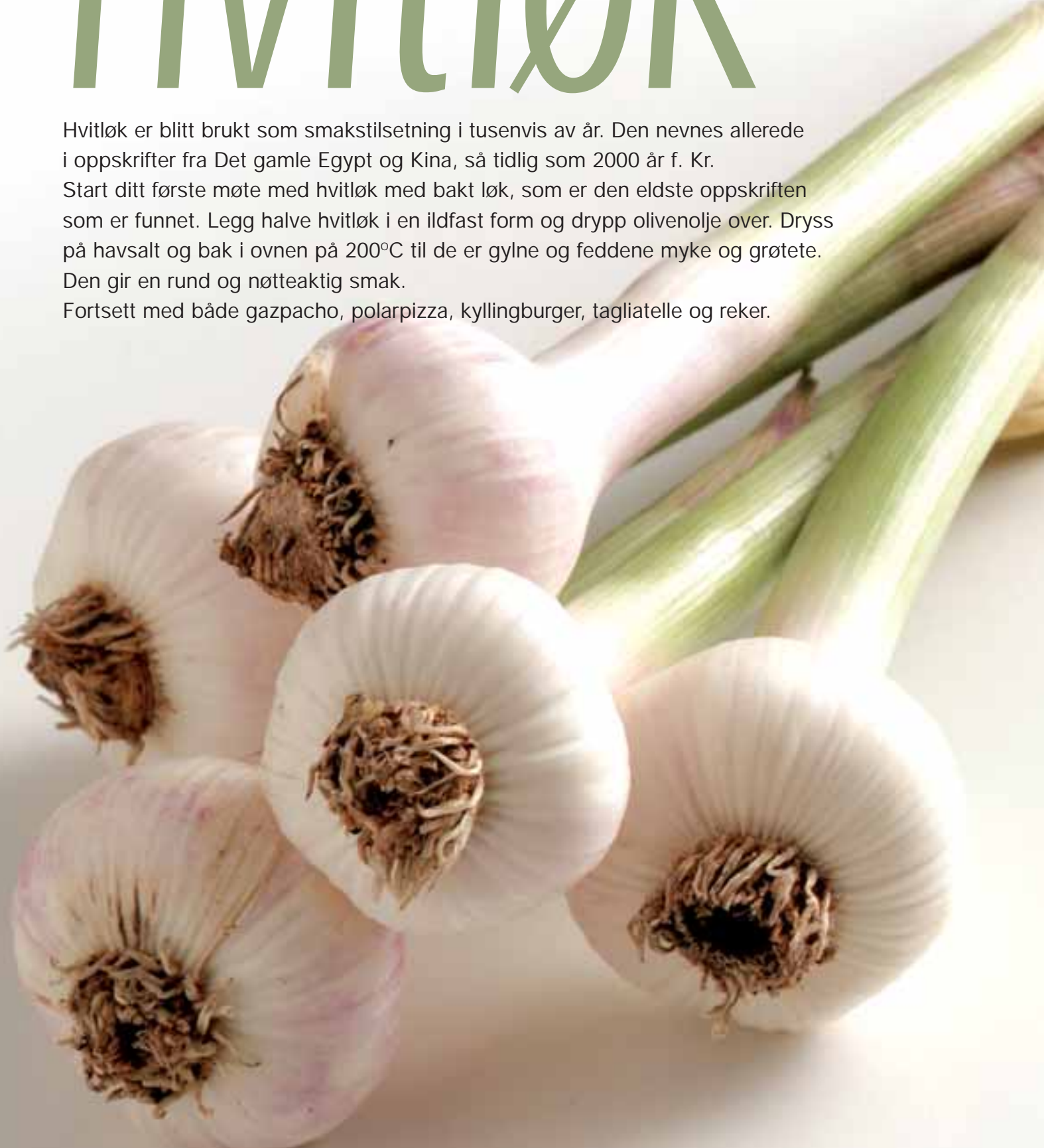
Nyheter fra Duni!





# En touch av hvitløk

Hvitløk er blitt brukt som smakstilsetning i tusenvis av år. Den nevnes allerede i oppskrifter fra Det gamle Egypt og Kina, så tidlig som 2000 år f. Kr. Start ditt første møte med hvitløk med bakt løk, som er den eldste oppskriften som er funnet. Legg halve hvitløk i en ildfast form og drypp olivenolje over. Dryss på havsalt og bak i ovnen på 200°C til de er gylne og feddene myke og grøtete. Den gir en rund og nøtteaktig smak. Fortsett med både gazpacho, polarpizza, kyllingburger, tagliatelle og reker.



## Gazpacho

Denne supperetten fra Sør-Spania har vært kjent i lange tider og har blitt til ut fra behovet for et måltid som passer for det varme klimaet der. Tidligere ble det ansett som fattigmanskost, men i dag finnes den på alle bord og på alle menyer.

Gazpacho serveres alltid kald og kan tilberedes på flere måter. Den kan være første eller eventuelt andre rett, eller den kan serveres som en drikk. På landet spises gazpacho ved lunsjtid ofte laget ute på marken i en trebolle og spist med tre skjæer.

Den kan være en nokså flytende rett som gazpacho sevillano eller en tykkere som salmorejo som iblant inneholder hardkokte egg. Gazpacho blanco av bare olivenolje, vineger, vann, hvitløk og mandler må anses mer som en forfriskende drikk. Den er typisk for Còrdoba-området.

Gazpacho Extremadura er laget av brød, hvitløk, eddik, grønn paprika, ett rått egg, olivenolje, salat og vann.

### Gazpacho fra Andalucia

**Ingredienser:** 1 kg modne tomater, 2 små grønne paprikaer, 2 fed hvitløk, 100 gram brødsmler av landbrød, 4 spiseskjeer ekstra virgin olivenolje, 1 spiseskje sherryeddik, brød og salt.

**Slik går du frem:** Skold tomatene og skjær dem i biter. Bland alle grønnsakene sammen i en mikser med olivenoljen, eddik, hvitløk og brødsmlene. Prøvesmak så og tilsett ønsket salt, hvis du synes suppen blir for tykk, tilsett vann. Serveres kaldt.



### Polarpizza

2 polarbrød

#### Pizzasaus:

2 ss ketchup  
1-2 ss tomatpuré  
1 båt revet hvitløk  
1 ss hakket frisk oregano  
eller 1 ts tørket oregano  
salt og kvernet pepper  
ca 1 pk. speket kalkunsnacks  
1-2 hakkede vårløk  
1/2 gul paprika  
2 skiver bacon  
ca 1 dl revet ost  
evt litt mozzarellaost

*litt ruculasalat og frisk oregano til pynt, hvis du har*

#### Slik går du frem:

Bland sammen alle ingrediensene til pizzasausen og smør det på polarbrødene. Legg på speket kalkunsnacks, hakket vårløk og strimlet paprika. Dryss ost over. Stek pizzaene ved 225 °C i ca. 6 minutter. Pynt med litt ruculasalat, frisk oregano og paprika. Server eventuelt med rømmedressing.

**Tips:** Erstatt noe ketchup/tomatpuré med chilisaus eller barbequesaus for å få sterkere pizzasaus.





### Kyllingburger med paprikasalsa

400 g kyllingkjøttdeig  
1 liten, finhakket løk  
1-2 ss tacosaus  
1-2 ss chilisaus  
1-2 båter revet hvitløk  
1 ts paprika  
1 egg  
1 ts salt  
kvernet pepper  
Smør eller olje til steking

**Slik går du frem:** Bland sammen alle ingrediensene i en hurtigmikser. Form til fire store burgere. Stek dem i smør eller olje noen minutter på hver side. Server i burgerbrød med salat og salsa.

#### Paprikasalsa:

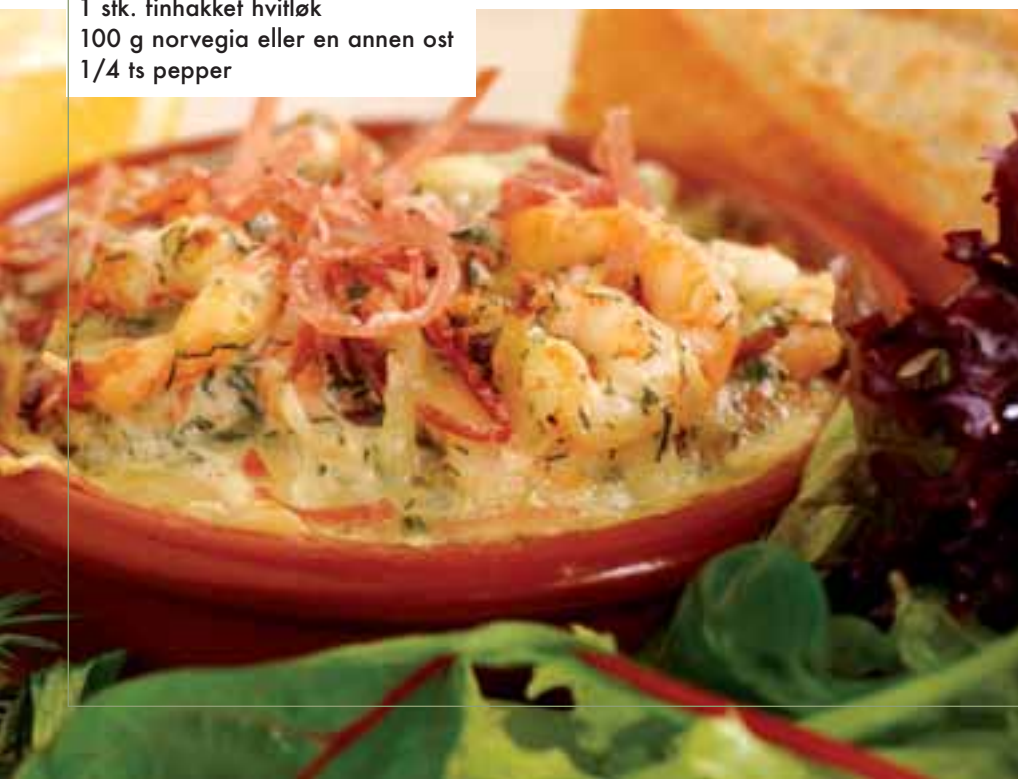
3 flådde tomater  
1/2 agurk  
1 gul paprika  
1 liten rød paprika  
1 finhakket rødløk  
2 ss limesaft  
1/2 -1 dl søt chilisaus  
3 ss hakket, frisk koriander

**Slik går du frem:** Skjær et kryss i tomatene og legg dem i kokende vann noen sekunder. Ha dem over i iskaldt vann. Ta av skinnen og skrap ut frøene. Del tomatkjøttet i små terninger. Skrell agurken og del den i to på langs, skrap ut frøene. Skjær agurk og paprika i terninger. Bland inn limesaft og chilisaus. Dryss over hakket frisk koriander.

### Hvitløksgratinerte reker

100 g spekeskinke i strimler  
200 g pillede reker  
2 dl crème fraîche  
1 ss sitronsaft  
1 ss tørket dill  
1 stk. finhakket hvitløk  
100 g norvegia eller en annen ost  
1/4 ts pepper

**Slik går du frem:** Bland alle ingrediensene (utenom osten) i en bolle, fordel massen over i ildfaste små porsjonsformer. Strø ost på toppen og stek på 225 °C i ca. 12-15 minutter. Server med salat og baguette.



## Produktnyheter

### FRA PRIOR

**Diablo tender** Et nytt Prior produkt til fingermatkonseptet "Litt av en kylling". Fingermat og tapas er en stadig voksende trend. Det er lett-vint, godt og veldig populært.



- crispy fingermat til alle anledninger
- kylling tender med sprø og krydret breading
- leveres singelfryst i 5 kg kartong
- tender er kyllingens indrefilet, helt benfri
- kan tilberedes i convection ovn
- må ikke i fritry for å bli crispy

**Kalkunbacon** Et nytt og spennende Prior produkt: Bacon av kalkun! Kalkunbacon er ternet, enkelt å tilberede og å bruke i alle typer retter.



- smaker "ekte" bacon, men er sunnere!
- inneholder kun 6,6 g fett
- leveres fryst i 1,6 kg kartong
- enkelt å tilberede
- ypperlig til frokost-, lunsj-, middags- og kvelds
- til speilegg, til pasta, i ovnsretter, som topping

### Kalkunpålegg med oliven

Et nytt og smakfullt Prior pålegg. Pålegget har en karakteristisk smak av oliven og oregano og et dekorativt utseende med biter av oliven.



- oppskåret kalkunpålegg med oliven
- sunt og magert
- dekorativt pålegg med fin kjøttstruktur

Produktene er tilgjengelige fra 1. februar 2007.

For flere tips og ideer.  
[www.prior.no/storkjokken](http://www.prior.no/storkjokken)  
e-post: [kunde@prior.no](mailto:kunde@prior.no)

### Vinforslag

Hvitløksgratinerte reker

#### Christer Berens Trebbiano d' Abruzzo 2005

Denne kartongvinen har et typisk druepreg med engsyre, sevje og masse annen godlukt. Vinen er fruktig og fet og avsluttes med et typisk sitruspreg.

Pris: kr 289,90



# Den gode hverdagsmaten



Mors kjøttkaker...

Få retter kan konkurrere i popularitet med kjøttkakene. Og i de fleste tilfellene er det mor som lager de aller beste, med god brun saus, kål- eller ertestuing, tyttebærsyltetøy og kokte poteter. Eller kanskje du har en mor som liker å sette en liten spiss på kjøttkakene, og serverer deg panerte delikatesser?

Uansett, kjøttkaker er raskt, enkelt, knallgodt – og full av gode minner.

### 3 kjøttdeigtips

1. Fukt hendene med litt vann før du former malt kjøtt. Ikke press kjøttet for hardt sammen, da blir det stekte kjøttet for fast og gummiaktig.
2. Brochetter er en håndfull malt kjøtt som du former rundt metallgrillspyd. Klem det fast med hendene.
3. Kjøttbrød er en klassisk amerikansk rett hvor kjøttdeigen blandes med malt kalv og medister. Det gir en fin fyldig smak og saftig kjøttbrød. Tilsett loffsmuler bløtlagt i melk, de trekker til seg kjøttsaftene.



### Kjøttkakesaus

- 5 dl sju fra kjøttkakene
- 1 hakket løk
- 3 ss hvetemel utrørt i litt kaldt vann
- ca 1 ts salt
- ca. 1/2 ts pepper
- ca 5 dråper sukkerkulør



**Slik går du frem:** Sil sjuen, tilsett hakket løk og la det koke opp. Tilsett meljevningen under omrøring til sausen er passe tykk. La sausen koke 6-8 minutter. Smak til med salt og pepper. Tilsett noen dråper sukkerkulør til du får passe farge på sausen.

### Kålstuung

- ca 700 g hodekål
- 1 l vann
- 2 ts salt
- 4 ss margarin
- 4 ss hvetemel
- 4 1/2 dl kraft fra koking
- 2 dl melk
- 1/4 ts malt muskat
- 1/4 ts pepper
- 1/3 ts salt

**Slik går du frem:** Del kålen i terninger og kok den sammen med vann og salt, ca 15 minutter, til den er gjennomkokt. Smelt margarin i en kjele og tilsett melet. Spe med kokekraft fra kålen, og melk til du får en litt tykk konsistens. La sausen koke ca 5 minutter. Smak til med muskat, salt og pepper, tilsett den kokte kålen. For ekstra fyldig saus tilsett litt fløte.

### Kjøttkaker

- 400 g kjøttdeig
- 1 1/2 ts salt
- 1/4 ts pepper
- 1/4 ts malt muskat
- 1/4 ts malt ingefær
- 2 ss potetmel
- 1 1/2 dl vann eller melk
- 2 ss margarin eller olje til steking
- 6 dl vann
- 1 kjøttbuljongterning

**Slik går du frem:** Det enkleste er å bruke en foodprocessor. Ha alle ingrediensene (unntatt vann og buljong) i bollen og kjør ca 10-20 sekunder til farsen er jevn og fin. Eller lag farsen for hånd: Rør saltet godt inn i kjøttdeigen. Rør inn krydder og potetmel og spe med melk eller vann, litt av gangen. Form farsen til runde kaker ved hjelp av en skje, hånden din, og kaldt vann. Stek kakene i middels varm panne i smør i ca. 5 min. på hver side til de har fått en fin bruning. Ha kakene over i en gryte med vann og en buljongterning og la dem trekke i ca. 10 minutter, eller ha kakene rett i brun saus.

Husk tyttebærsyltetøy.

### Ertestuung

- 4 dl grønne ertre
- 1 ss smør
- 1 1/2 ss hvetemel
- 1 ts salt
- 1 ts sukker

**Slik går du frem:** Bløtlegg ertene i rikelig vann over natten. Kok i rikelig med vann, etter anvisning på pakken, i ca 1,5 time. (Vannet bør stå kant i kant med ertene når de er ferdig kokte.) Smelt smør i en kjele, rør inn melet. Tilsett jevningen i ertene og la stuungen småkoke i 10 minutter. Smak til med sukker og salt.



#### Panerte kjøttkaker

500 g kjøttdeig	2 dl vann eller melk
1 ts salt	1/2 hakket løk
1/2 ts pepper	2 dl revet hvitost
1/4 ts malt muskat	3 ss strøkavring
1/4 ts malt ingefær	1/2 rød paprika
2 1/2 ts potetmel	2 ss persille

**Slik går du frem:** Arbeid saltet inn i kjøttdeigen til den blir seig. Bland deretter krydder og potetmel inn i deigen. Spe med melk eller vann. Spe med litt væske av gangen og arbeid dette godt inn i deigen før du sper igjen. Rør inn finhakket løk og revet ost. Form til ovale kjøttkaker. Bland

sammen kavring, finhakket paprika og persille på en tallerken. Rull kakene i blandingen og legg over i en ildfast form. Stek kakene på 200°C i ca. 25 minutter.

Server med gulrøtter og squash i skiver surret i smør, og potetmos tilsatt finhakket paprika og purreringer.

Nyheter fra



**Suksessterte  
i biter**

Vekt 900 g  
Antall pr.krt : 6  
EPD.nr : 1358084



**Eplekake  
i biter**

Vekt 900 g  
Antall pr.krt : 6  
EPD.nr : 1358100



**Sjokoladecake  
i biter**

Vekt 900 g  
Antall pr.krt : 6  
EPD.nr : 1317114



**BAXT**

- lett å like!

Baxt AS, Postboks 2030, 3255 Larvik.  
Tlf: 33 13 27 80. e-post: post@baxt.no

Noen av våre mest populære kaker leveres nå også i en rektangulær form, ferdig oppdelt i 12 biter.

## Produktnyheter

Nyheter fra Unilever Foodsolutions  
pr. januar 2007

Unilever Foodsolutions lanserer 2 spennende nyheter i sitt LIPTON dispenser-te sortiment 1. februar:

**LIPTON Assortert Displayboks** – et utvalg av dine favoritter!

Lipton Assortert Displayboks inneholder et bredt utvalg av klassiske sorte teer, moderne fruktteer, spennende urteteer og utvalgte spesialteer. Boksen er dekorativ og fungerer som et lekkert display.

Boksen inneholder følgende 10 varianter: Earl Grey, Yellow Label, Forest Fruit x 2, Lemon x 2, English Breakfast, Tchaé Orient, Assam, Rooibos Spice, Darjeeling Himalaya.

**LIPTON Assortert Displayboks**

EPD nr: 1353523  
12 x 15 pos. i krt.

**LITPON Rooibos Spice** – "rød" te fra Sør-Afrika

Rooibos Spice er en spennende blanding av aromatiske krydderier og den delikate søte smaken fra Rooibos-planten (*Aspalathus Linearis*) som vokser i Cederberg regionen i Sør-Afrika. Siden Rooibos teen ikke stammer fra *Camellia Sinensis*-planten (te-planten), er den korrekte klassifiseringen Urtete.

Rooibos blir bedre jo lengre den trekkes, og resultatet er en rødbrun farge, som også forklarer hvorfor rooibos ofte refereres til som "Rød Te".

Rooibos blir stadig mer populær i vestlige kulturer, spesielt blant helsebevisste forbrukere, på grunn av dens høye innhold av antioksidanter og fordi den er koffeinfri.

**LIPTON Rooibos Spice**

EPD nr: 1353515  
25 disp.pakn. x 6 pk i krt.





# Laboratorio Tortellini fersk pastakonsept med ferske råvarer



Panzarotti steinsopp fylt med fersk ricotta levert hver morgen kl 0700 fra det lokale meieriet



0 10 20 73 7  
Panzarotti med steinsopp 6x1 kg



Basilikumpesto fylt med Grana Padano Parmesanost (DOP)



9 03 30 2  
Basilikumpesto 6x1 kg



Tortellini fylt med Parmaskinke (DOP) og Parmigiano Reggiano (DOP)



3 87 91 0  
Tortellini med Parmaskinke 6x1 kg



Gigante med ricotta og fersk asparages



0 10 20 72 6  
Gigante med ricotta asparages 6x1 kg

**Laboratorio Tortellini Europas eneste pasta anbefalt av den prestisjetunge italienske kjøkkensjefforeningen (fic)**



**HAUGEN-GRUPPEN AS**

**Storkjøkken**

Delitoppen 5 • Postboks 14 • 1541 Vestby

Telefon +47 64 98 60 00 • Telefax +47 64 98 60 01 • E-mail: [companymail@haugen-gruppen.no](mailto:companymail@haugen-gruppen.no)





# Kaferiet i Namsos

I mer enn 20 år har Frank Aasnes drevet Kaferiet på AMFI Namsos.

- Jeg har ikke angret et sekund, sier han.

15 år gammel sto Frank Aasnes over grytene på Grand Hotell Bondeheimen i Namsos – uvitende om at han nærmere 30 år senere fortsatt skulle kokkelere til beste for kundene.

- Jeg har ikke angret et sekund på at vi etablerte Kaferiet i 1986. Kafeen har vært en suksess fra dag én, sier han i dag. Etter å ha jobbet som kokk ved Namsoshotellet i sju år, gikk turen til militærtjeneste i Libanon. Etter endt opphold fikk Aasnes jobb hos en pizzeria i Trondheim, før han tre år senere returnerte til hjemlige trakter. Byens største industriarbeidsplass, sagbruket Van Severen, trengte en dugelig kantinedriver – og Frank Aasnes tok utfordringen. I det stille luktet han på mulighetene til å starte opp en egen kafeteria.

- Nærmest ved en tilfeldighet fikk jeg høre at distriktets første kjøpesenter var under planlegging, og forhørte meg om mulighetene til å bli med på laget, forteller han.

Den forespørselen angret han ikke på i dag. - Jeg husker godt den første uka, fortsetter Frank Aasnes. - Det kom mange flere kunder enn hva vi hadde regnet

med, og jeg sto over grytene hele døgnet fra og med torsdag til og med søndag. Uka etter ble det jaggu på samme viset, smiler kafédriveren. Selv er han ikke i tvil om hva som har gjort Kaferiet til en suksess. - Når alt kommer til alt, handler det kun om én eneste ting; fornøyde kunder, sier han. - Kunden er den klart viktigste personen som til enhver tid befinner seg i lokalet, og da gjelder det å legge opp til en profil som gjør at vedkommende trives med det som tilbys – både med tanke på omgivelser og mat, sier Aasnes. Ved oppstarten i 1986 ble Kaferiet også den aller første kunden til Nær engros i Namsos – også det et selskap som siden den gang har hatt ubetinget suksess. Frank Aasnes er ikke i tvil om viktigheten av å ha seriøse og gode leverandører av råvarer.

At Nær engros as har utspring fra samme by som Kaferiet, har utvilsomt hatt svært mye å si. - Nærhet til leverandøren er viktig, mener kafégründeren, og legger til at gode betingelser også har vært avgjørende for at Kaferiet fortsatt kan konkurrere med god mat til konkur-



ransedyktige priser.

De siste årene har det dukket opp flere konkurrenter på kafémarkedet i Namsos, men faktum er at Kaferiet fortsatt er størst.

Med utgangspunkt i det interne slagordet "Fulle Fat Selger" har Frank Aasnes og hans 11 ansatte bygd opp Kaferiet til å bli et av de store trekkplastrene på kjøpesenteret, og nå har gründeren planer om å bli en enda mer markant aktør. - Det har skjedd mye på kaféfronten de siste årene, og en er nødt til å utvikle seg for fortsatt å henge med, sier han. - Vi føler vi har truffet godt med å tilby en miks av varmmat og tradisjonelle kafévarer som kaker og smørbrød, men oppdateringer er alltid viktig, avslutter Frank Aasnes.

# Poteten lengje leve!

Poteten er ikke bare et nødvendig gode når du serverer middagsrettene. Den smaker like godt om du bruker den til enkle små koseretter som til store festmåltider. Gi den gjerne en dristig behandling. Prøv den sammen med torilla og laks, sammen med hvitløk eller urter og som god gammeldags rivekake. Og når du først har prøv deg på denne tradisjonsretten, så kan du godt forsøke deg på en god klassisk betasuppe, også.

## Potetens historie

Langt oppe i Andesfjellene ble poteten født for hele 8.000 år siden. Det var Inka-indianerne som først begynte å dyrke poteten som et matemne; deretter som en god ånd. Til Europa kom poteten på 1500-tallet. Mottakelsen var nok noe variert. Fra prekestolene i England ble den rett og slett fordømt. Parlamentet i Besaucon forbød den fordi man mente den var årsaken til spedalskhet.

Men nyheter fenger gjerne i overklassen - så også i potetens tilfelle. Dronning Elizabeth riktig fråtset i poteter fra Sir Walter Raleighs gods i Irland. Ludvig den 16. sørget for å gjøre potetblomsten til datidens franske moteblomst. Ja, det kan vel tale sitt eget språk når vi i dag kjenner til at poteten går igjen som dekor på fint porselen fra Ludvig den 16.'s tid.

Til Norge kom poteten for 250 år siden! Den fikk en heller kjølig mottakelse her oppe på berget. Men det var noen entusiastiske prester, Potetprestene, som lærte det norske folk både å dyrke, oppbevare og tilberede poteten som et viktig matemne, som et botemiddel mot datidens sultproblemer.

Poteten ble imidlertid raskt et av våre viktigste matemner. Den har vært en av grunnpilarene i vårt norske kosthold! Vi hadde rett og slett ikke vært den nasjonen vi er i dag uten poteten og silda, som har båret det norske folk gjennom uår og kriger.



## Hvitløkspoteter

- 1 kg kokte poteter i skiver
- 1 pk majones
- 1 beger crème fraîche
- 4 båter revet hvitløk
- salt og kvernet pepper
- 3 - 4 tomater i skiver
- 3 kokte egg, grovhakket

**Slik går du frem:** Lag tårn av potet- og tomatskiver. Bland sammen majones, crème fraîche, hvitløk og smak til med salt og pepper. Hell sausen over potet- og tomattårnene og dryss over grovhakkede kokte egg.



### Betasuppe

- 1 pose betasuppe
- 2 middagspølser av kylling og kalkun
- 4 poteter i små biter
- 1 glass grønn pesto
- 4 skiver toast

**Slik går du frem:** Lag betasuppen som anvist på posen. Tilsett potetbitene og la suppen trekke i 10 minutter. Tilsett pølser i biter og la alt bli gjennomvarmt. Legg en skje med pesto i suppebollen ved servering. Server lun toast med pesto til.

Tips 1: Pastaskruer eller makaroni kan byttes ut med potetene.

Tips 2: Hvitløksmajones til denne suppen smaker også godt. Den lages lett ved å blande inn presset hvitløk i majonesen som smøres på lun toast eller mykt brød.



- Rivekaker**
- 2 gulrøtter
  - 2 poteter
  - 1/2 løk eller en bit purre
  - 1 ts potetmel
  - 1 egg
  - 1 ss hakket frisk timian
  - 1 ss hakket frisk kjørvel
  - 1 ss hakket frisk kruspersille
  - 1 ts salt
  - 1/2 ts pepper
  - ca 2 ss olje til steking



### Tortilla med laks

- 200 g poteter i terninger
- 1 ss olje
- 1 grovhakket løk
- 4 egg
- 2 ss vann
- 2 ss bladpersille
- 1 ss finhakket dill
- 1 ss hakket gressløk
- 3 ss cottage cheese
- 4 skiver røkt laks

**Slik går du frem:** Stek potetbitene i stekepanne med olje til de er møre. Tilsett løk og stek videre til løken blir blank. Visp sammen egg, vann, krydder og cottage cheese. Hell eggeblandingen over potetene og løken. Stek tortillaen på svak varme til den er stivnet. Serveres med laks og godt brød ved siden av.



**Slik går du frem:** Rens/skyll grønnsaker og poteter. Grovriv dem (purre finhakket) og bland inn mel, egg, salt og krydder etter smak. Varm fett i stekepanne. Legg røren klattvis i pannen med god avstand mellom hver. Trykk dem til flate kaker som stekes over lav varme til skorpen er gyllen og sprø. Server dem straks ved siden av f.eks. stekt kjøtt, fisk eller ved siden av en salat.

### Vinforslag *Potetretter*

#### **Riesling St. Hippolyte 2001**

En vin med typisk duft av druer og et streif av lys honning og fine florale overtoner. Man skal ikke lete lenge etter innslag av appelsin- og mandarin-skall. I tillegg høynes vinen av en touch røyk, salt, modne høstepler og litt lakris. En smaksrik vin som er svært intens - og tørr.

Pris: kr 250,50



# Nå får du den kjente og kjære Philadelphia kremost i porsjonspakninger...

- \* Ideelt for kantiner, buffeter og frokostbord.
- \* Philadelphia er en stor suksess i Norge - med god vekst.



...himmelsk frisk

Kraft nr	EPD nr	Produktnavn	Antall pr d-pak	Vekt f-pak
52 710	1 365 790	Philadelphia light porsjon 16,7g 24 box	8	400g
13 931	477 646	Philadelphia original 500g	4	500g
73 237	970 293	Philadelpha light 1,65kg	4	1650g
26 400	966 580	Philadelphia original 1,65kg	4	1650g

For mer informasjon eller et godt tilbud,  
kontakt Kraft Foods tlf. 22 04 40 22



Vil du vite mer om  
**Vestfold Fugl?**  
[www.vestfoldfugl.no](http://www.vestfoldfugl.no)

Vestfold Fugl er en innovativ matbedrift i Stokke, i hjertet av Vestfold.  
- Vi har hatt en eksplosiv vekst siden oppstart i 2000, og er blitt kåret til årets "gaselle" i Vestfold to år på rad, sier daglig leder Per A. Eriksen.  
- Satsningen på store kyllinger til storhusholdningsmarkedet har vist seg å være en suksessoppskrift av de sjeldne.

# Vestfold Fugl

Adm.dir Per Eriksen til  
venstre og  
Salgsdirektør Niels  
Otto Hansen til høyre.

Forretningsidéen til Vestfold Fugl er å være en innovativ, effektiv og lønnsom foredlingsvirksomhet av kylling, and og kalkun basert på kjøkkensjefens ønsker og behov. - Ved å inngå samarbeidsavtaler med lokale bønder, har vi sikret oss råvaretilgang av ypperste kvalitet, sier Per A. Eriksen.

- Vi satser på store kyllinger som gir et mer saftig og smakfullt kjøtt. Oppvekstvilkår, fôr og levealder sikrer et produkt Vestfold Fugl er alene om å kunne tilby norske kjøkkensjefer.

**GASELLEBEDRIFTEN VESTFOLD FUGL**  
I desember 2005 skrev Vestfold Fugl en avtale med Servicegrossistene. Dette er gründer, og kokkefant, Per A. Eriksen meget stolt av. - Vi har nå samarbeidet med Servicegrossistene i ett år og ser et enormt potensiale i videre samarbeid, sier han. - Vi er en liten og flat organisasjon som bruker et minimum av ressurser på markedsføring og administrasjon, på denne måten kan vi tilby våre kunder det beste produktet til den beste prisen. For å bli mer synlige i markedet har Vestfold Fugl styrket sin salgsorganisasjon. En flott måte å nå ut til kjøkkensjefene på er ved messer og kundetreff i regi av de enkelte Servicegrossister, dette er også en bra måte å få tilbakemeldinger på hva markedet ønsker av nye produkter og

forpakninger. Mister vi kontakten med dem som jobber på kjøkkenet, så har vi et problem.

**ANLEGG FOR FREMTIDEN**  
I 2004 overtok Vestfold Fugl aksjemajoriteten i Norfarm Fugl AS i Drammen. Etter to år med produksjonslokaler i Sandefjord og Drammen, har Vestfold Fugl ferdigstilt et helt nytt og topp moderne produksjonsanlegg på Borgeskogen i Stokke. Bygget er på 4700 kvadratmeter og kostet til sammen 55 millioner. Innretningen på lokaler og produksjonslinje, med nedskjæringsdel, kjøll og frys og administrasjon, gjør at vi blir hypereffektive på Borgeskogen. - Det handlet om å satse nå eller trappe ned virksomheten. Nå har vi fått opp et anlegg for fremtiden, et anlegg som på alle måter er spesialkonstruert for vår type virksomhet, sier Per A. Eriksen.

**ØKOLOGISK KALKUN OG KYLLING**  
Men det stopper ikke med anlegget i Stokke. Vestfold Fugl har kjøpt et slakteri i Rissa kommune hvor de planlegger produksjon av økologisk kalkun og kylling. - Vi regner med en solid etterspørsel etter økologisk fugl i løpet av få år. Trenden går mot sunnere og tryggere mat av høy kvalitet, og mange foretrekker mat som er produsert lokalt og under

sikre forhold. I første omgang tar vi sikte på produksjon og nedskjæring av 200 tonn kalkun pr. år. De langsiktige målene er at i Norge skal 10 prosent av totalproduksjonen innen 2015 være økologisk.

**CHICKEN à la KING**  
En trend innen storhusholdningsmarkedet er at man får færre og færre personer på kjøkkenet i forhold til antall bespisninger. Vestfold Fugl ønsker å komme denne trenden i møte ved å lansere en ny serie ferdige retter rettet mot nettopp dette markedet. I første omgang blir det snakk om 6 forskjellige retter, alle av høyeste kvalitet. Rettene vil være frie for gluten, laktose og svin, samt inneholde lite fett. Etter prøveprosjekter med utvalgte kantine-kjeder har vi stor tro på at det er et enormt marked for disse produktene sier Per A. Eriksen. - Vestfold Fugl ser lyst på fremtiden, markedet for hvitt kjøtt peker oppover og nordmenn inntar stadig flere måltider utenfor husets fire vegger. Kjøtt av kylling er smakfullt, lett fordøyelig og har nærmest ubegrensede bruksmuligheter. Vår posisjon i storhusholdningsmarkedet er solid, sier Eriksen, vi satser tungt på dette markedet og ser at våre produkter er i sterk vekst hos samtlige av våre kunder.

I 2006 solgte Nær engros as for 57 millioner kroner.

- Den formidable utviklingen skyldes flere faktorer som dyktige medarbeidere, høy servicefaktor ovenfor våre kunder, samt å være villig til å bruke kapital for å utvikle firmaet, sier daglig leder Vidar Kongensøy - Vareutvalget er tilpasset våre kunder som er alt fra små kantiner, kafeer, gatekjøkken, hotell og offentlig sektor.



# Nær engros as

## Namsos

Vidar Kongensøy jobbet ved Lyster & Brattgjerd i perioden 1976-1988. - Eierne valgte å selge, og jeg startet Namsos Agentur AS i 1989. Alle varer ble da solgt på agenturprovisjon. - Så valgte Frionor, Bama og Mills å gå over til grossist, og Namsos Agentur ble aksjonær i Servicegrossistene i 1991, fortsetter han. - Vår første kunde på storhusholdning var Kaferiet AS i Namsos. Firmaet har også en distribusjonsavtale med Diplomis som selger for 12 mill.

- Vi fører alt i frysevarer, frukt og grønt, ferske kjøttvarer, tørrvarer, emballasje og papirvarer. Servicegrossistene er en viktig faktor i forhold til data og kundeavtaler nasjonalt, lokalt har vi avtale med flere produsenter. Nær engros' logo og navn skal gjenspeile nærhet til kunde/markedet.

- Vårt motto er at alle kunder er like viktige for oss, men vår største kunde vil i 2007 være Nord-Trøndelag fylkeskommune hvor de fleste av kommunene er underlagt et innkjøpssamarbeid, sier Vidar Kongensøy. - Avtalen med Nord-Trøndelag fylkeskommune ble fornyet etter en anbudsrunde i 2006, hvor vi fikk inn varegrupper som frukt og grønt, meierivarer, ferske kjøttprodukter, tørrvarer og frysevarer.



- Vi har i flere år vært med på et leverandørutviklingskurs i samarbeid med Nord-Trøndelag fylkeskommune som har gitt oss forståelse av krav i forhold til å levere til offentlig sektor. Vårt samarbeid med Servicegrossistene, samt dyktige medarbeidere og en sam-

distribuering av varer med Nær trans as, gjør oss konkurransedyktig i markedet. Nær engros as og Nær trans as har i dag en moderne bilpark som teller tre vogntog med kjølfrys, to distribusjonsbiler med kjølfrys, tre skapbiler, tre isbiler og to varebiler (to nye kjølfrysevarer er bestilt).

Nær engros as som eies av Viko Eiendom AS, og som igjen har eiendeler i Nær engros Levanger as og Nær engros Trondheim as, gjør at det jobbes tett sammen i Midt-Norge.

Total omsetning på storhusholdning i Midt-Norge var i 2006 på 210 mill og i tillegg kommer avtaler som Nær trans as har avtale på. Totalt er det 50 ansatte i Nær engros-familien.

Vil du vite mer om  
**Nær engros AS Namsos?**  
Axel Sellægsv. 7,  
7800 Namsos,  
tlf 74 22 61 00



# Ternet ost

- godt til mye

## Nytt produkt til salatbaren; Ternet Lettere Norvegia

- Lettere produkter er fortsatt en trend i tiden og er stadig i vekst
- Det spises mer og mer salat
- Tilby gjesten variasjon- også når det gjelder tilbehør!
- Ferdig ternet ost er tidsbesparende
- TINE har nå følgende varianter i sitt ternet ost-sortiment
  - Lettere Norvegia
  - Järlsberg
  - Kybos Fetaost med soltørkede tomater
  - Kybos Fetaost naturell i lake
  - Normanna i olje



EPD-nr  
1254838

TINE varenr  
2668

Varenavn  
Ternet Lettere Norvegia

Ant. i D-pak  
3 stk à 1,5 kg

EAN F-pak  
7038010026683



# VestfoldFugl

RÅVARER AV YPPERSTE KVALITET

## Visste du at smak og saftighet på kjøttet bestemmes av størrelsen av kyllingen?

Hos Vestfold Fugl lar vi dem vokse noe lenger enn vanlig. Resultatet blir et mer smakfull og saftig resultat på ditt bord.

Vestfold Fugl er en innovativ, effektiv og fleksibel foredlingsvirksomhet for kylling, kalkun og and, basert på den kresne kundens ønsker og behov. Derfor finner du kokker i ledelsen hos oss – og du finner kokker blant våre viktigste kunder.

Høyst sannsynlig får din favorittrestaurant kylling, kalkun og and fra oss!



«I mitt kjøkken er jeg opptatt av den beste kvalitet på råstoffene. Jo bedre råvarene er desto enklere lager jeg god mat. Vestfold Fugl gjør det enkelt for meg på kjøkkenet.»

Odd Ivar Solvold, Mathuset Solvold