



Pajer för alla tillfällen

Förbakade och palmoljefria pajer och
pajskal till fågel, fisk och mittemellan.
Bakade i Vansbro, Sverige. Så klart!

Felix® paj och pajskal - dina bästa kompisar och alltid lika aktuella



Tjurarna i Vansbro käkar paj och pizza!

Paj- & Pizzarester från produktionen i Vansbro som annars skulle slängas, levereras istället till närliggande gård som använder dessa rester i sin fodermix. Så gott utifrån flera perspektiv alltså.



Paj - en klassiker som aldrig går ur tiden.

Kanonbra tycker vi som är typ störst på paj. Att det sedan är på väg att återigen bli en stor trend gillar vi ännu mer. Kolla till exempel in veganpajen i London, *artisanpajs-bagerierna i USA* och konceptet *American Pie* i matmetropolen Köpenhamn. Det är gott, snyggt och oerhört rätt i tiden.

Vi och många med oss gillar våra pajer och pajskal från fabriken i Vansbro. Vi gör därför också vårt bästa för att uppdatera sortimentet hela tiden. Nya smaker, nytt utseende och nu till och med palmoljefritt och förbakat!

I denna broschyren har vår kulinariska kreatör Marcus Nilsson Schön satt ihop ett helt gäng tips som vi tror kan hjälpa dig i din verksamhet. Men också för att tala om hur bra vår senaste uppdatering är. I sortimentet har vi 1 stort och 1 litet pajskal, 6 olika smakvarianter av små pajer samt 9 olika smakvarianter av stora pajer - pajer som nästan ser ut som du lagat dem själv. En paj och lösning för varje tillfälle!



Inte bara paj

Kan man göra mer än paj på pajskal?
Ja, sade Marcus och hittade snabbt på fyra helt nya serveringar.

Vad brukar du fylla dina pajskal med?
Skicka in till oss foodsolutions@orklafoods.se

Marcus sötsalta pajtips

Chokladganache

300 g choklad av högre kvalitet
300 g vispgrädde
35 g smör osaltat
havssalt

Hacka chokladen, koka upp vispgrädden, håll den över den hackade chokladen. Rör försiktigt i smöret. Håll upp smeten i pajskalet och ställ i kylen tills det har stelnat. Innan servering strö över lite havssalt.

Pajskals-skolan

Är du neewbie och inte gjort svinn-smart-paj förr, kommer här en liten pajskalsskola.



Tips

- 1 /** Paj med fyllningen ovanpå. Grädda först ett pajskal med äggroyal och en god ost. Lägg sedan på valfri fyllning. På detta sätt kan samma pajgrund fast med olika topping enkelt passa alla.
- 2 /** Eller ta det ett steg till och strunta i stanningen. Baka av ett pajskal en stund i ugnen tills det får lite extra färg, fyll med grönsaker efter säsong och en god säs. Vips en matigare sallad med frasig botten.
- 3 /** Måste rom serveras på toast eller blini? Ett extrabakat pajskal med snyggt upplagda ingredienser blir enkelt en festförrätt. Använder du vegetarisk rom kan också alla äta det.



Tillagningssätt

- 1 /** Ta ut ett pajskal från frysen. Stort eller litet. Låt tina en stund. OBS! du behöver inte förbaka, det har vi redan gjort!
- 2 /** Fyll med goda rester från kylen.
- 3 /** Riv i en ostrest. Toppa gärna med en god klick tomatås.
- 4 /** Häll över äggstanning så att det täcker. Recept finns här bredvid.
- 5 /** Baka i ugn tills stanningen inte är dallrig längre. Känn med en sticka eller tandpetare.
- 6 /** Skär upp och servera med massvis av grönsaker.

Recept äggstanning

1 liter mjölk
10 ägg
salt och svartpeppar

Tips!
För en rundare smak tillsätt lite god olivolja i äggstanningen.

Nytt och rätt med rest

Vi slänger idag alldeles för mycket mat och kan många gånger också få idétorkla om vad man då ska göra med alla rester som blir över - för att just inte behöva slänga dem. Paj är svaret! Ett dundersäkert kort att ta till när man har rester över - både gott, hållbart, kreativt och bra för ekonomin. Våra pajskal är inte bara superbra att servera rester i utan utan även det faktum att de är förbakade, palmoljefria och bakade utan ägg. Riktigt bra, eller hur!



Pajskal + rest + stanning = en riktig svinn win

3 serveringstips

- 1** / Västerbottenpaj med kronärtskocka, äpple, mandelvinaigrette och körvel
- 2** / Pajskal fyllt med blomkålspuré, svart stenbitsrom, rostad blomkål, purjolök och rödlök
- 3** / Tomat & mozzarella paj med långbakade tomater, confiterad purjolök och krispig svartkål



Trendig take away

Som vi nämnde innan är pajen den nya svarta. To go och gracing är två fortsatt starkt växande trender. Vill du hänga med? Sälj pimpad paj. Vi har gjort hälften av jobbet och du gör enkelt den andra hälften med hjälp av våra pajer och pajskal. Kör in en paj-slice i mikrovågsugnen. En bit tinad: 2 - 2½ min på full effekt. En bit fryst: 5 min upptiningsläge plus 2 - 2½ min på full effekt. Toppa med dressade goda grönsaker. Klart!

Marcus tipsar toppings

- 1** / Lax & Spenatpaj med citron- och fänkålssallad toppad med körvel
 - 2** / Ost & Skinkpaj med sallad på groddar, syltade citronskal och smörgåskrasse
 - 3** / Grönkål- och Fetaostpaj med syrad spetskål och vitlöksyoghurt
- MUMS!



Du adderar färgen

Vi tänker att du har eller jobbar i någon form av verksamhet, kanske offentlig. Köket har stängt för länge sedan, någons mage börjar kurra.

Du har ett café, lunchen är slut, smörgåsarna sinar och gästerna fortsätter komma. Vad gör du?

Äh, du fattar. Vi har grunden och du fixar färgen.

Våra små storsäljare

- Ost & Grönsakspaj - art nr 08752
- Mexikansk tacopaj - art nr 08757
- Köttfärspaj - art nr 08755



Bästa backupen

Vi kallar vår lilla portionspaj för bästa backupen. En riktig kompis i stor eller liten frys. Hur många gånger har du inte hört: - Jag vill bara ha något litet...

Här är något litet. Lägg till en stor sallad så blir måltiden både grön och komplett.



Ät mer grönt, släng ingen mat och håll det enkelt. Hur svårt kan det vara?

Tips

- En stor skål med grovt skurna grönsaker att addera till pajen alltid en bra idé. Hålsosamt för dig och planeten.
- Väljer du en av våra vegetariska pajer blir ditt CO₂ avtryck mindre. Svinnet i produktionen har vi tagit hand om.
- Vi har goda såser till grönsakerna, från både Bähncke® och Felix®.



Sillbord och kakbuffé finns, vi tycker även pajbuffé är en god idé

Vi har allt inom paj som du behöver.

Pajskal att fylla och sätta smaken på själv, redan uppskurna portionsbitar som du tar fram efter behov och därmed undviker svinn, hela pajer som du enkelt kan förvandla till mumsiga tapasbitar samt små portionspajer som bara finns några minuter bort från att ätas!

Tillagningssätt

- Det går bra att värma pajerna både från fryst och tinade. För bästa resultat tina pajen i kylskåp ca 12 timmar (hel paj) före värmning.
- Det går bra att värma i både ugn och mikrovågsugn. Hur varmt och hur länge, hittar du på förpackningen.

Art. nr: 26091

Grönkål- och Fetaostpaj (6 bitar)

Art. nr: 00601

Stort pajskal (förbakat), fyllt med matsvinn, toppad med bakade tomater och stekt svartkål

Art. nr: 26097

Ost & Skinkpaj (6 bitar)

Art. nr: 26100

Västerbottenpaj (odelad)

Eftersom Västerbottenpajen är odelad, går det utmärkt att dela upp den i mindre bitar för goda och iögonfallande tapas!

Art. nr: 08794

Litet pajskal (förbakat), toppat med hackad rödlök, gräslök och crème fraîche

Art. nr: 26095

Köttfärspaj (6 bitar) pimpad med färsk marinerad rödbeta och syltad citron

"Bra med nya
varianter som
dessutom ser
hemlagade ut."

Grönkål- och Fetaostpaj

Grönkål- och Fetaostpaj. En allsidig paj för alla tillfällen och middagar. Möjligtvis är det endast Felix® Västerbottenpaj som klår den.

Här har vi dukat upp till en riktigt mysig sharingfest. Värm en stor paj och servera med en massa olika tillbehör. Något för alla. Lax eller rostad kål, picklat och syltat, pagen är klar, så du kan lägga all tid och fokus på de snygga och goda tillbehören. Det är lingondricka i glaset, inte vin, funkar fint det med. Lovar!



Pimpa en paj - tjäna mer!

- Toppa med grönkålschips som du rostat i ugnen
- Servera med rostade pumpafrön för konsistensen och smakens skull
- Fantastisk till julbordet - dela i mindre bitar och toppa med valnötter
- Servera med en råkostsallad för en hälsosam och mättande måltid

Sagt om Grönkål- och Fetaostpaj

"Kul med nya ingredienser"

"Jättegod och välfyllt! Jag som
dessutom älskar grönkål."

"Den här pagen känns nyttig."



Felix® pajsortiment



26091 Grönkål- och Fetostpaj
5,48 kg. 4 st à 1,37 kg (6 bitar)
Menigo: 409093
Martin & Servera: 429555
Svensk Cater: 26091
Mårdskog & Lindqvist: 26091

26092 Mexikansk tacopaj
5,48 kg. 4 st à 1,37 kg (6 bitar)
Menigo: 403728
Martin & Servera: 869644
Svensk Cater: 26092
Mårdskog & Lindqvist: 26092

26094 Kycklingpaj m gröns
5,48 kg. 4 st à 1,37 kg (6 bitar)
Menigo: 401380
Martin & Servera: 123778
Svensk Cater: 26094
Mårdskog & Lindqvist: 26094

26095 Köttfärspaj
5,48 kg. 4 st à 1,37 kg (6 bitar)
Menigo: 401379
Martin & Servera: 123828
Svensk Cater: 26095
Mårdskog & Lindqvist: 26095

26096 Bacon & Broccolipaj
5,48 kg. 4 st à 1,37 kg (6 bitar)
Menigo: 401377
Martin & Servera: 123836
Svensk Cater: 26096
Mårdskog & Lindqvist: 26096



26097 Ost & Skinkpaj
5,48 kg. 4 st à 1,37 kg (6 bitar)
Menigo: 401376
Martin & Servera: 123869
Svensk Cater: 26097
Mårdskog & Lindqvist: 26097

26098 Lax & Spenatpaj
5,48 kg. 4 st à 1,37 kg (6 bitar)
Menigo: 401382
Martin & Servera: 123893
Svensk Cater: 26098
Mårdskog & Lindqvist: 26098

26099 Grekisk ostpaj
5,48 kg. 4 st à 1,37 kg (6 bitar)
Menigo: 401383
Martin & Servera: 124016
Svensk Cater: 26099
Mårdskog & Lindqvist: 26099

26100 Västerbottenpaj
5,48 kg. 4 st à 1,37 kg (odelad)
Menigo: 401384
Martin & Servera: 124156
Svensk Cater: 26100
Mårdskog & Lindqvist: 26100

08751 Ost & Skinkpaj
4,4 kg. 20 st à 220 g
Menigo: 757175
Martin & Servera: 455493
Svensk Cater: 08751
Mårdskog & Lindqvist: 08751



08752 Ost & Grönsakspaj
4,6 kg. 20 st à 230 g
Menigo: 757171
Martin & Servera: 455519
Svensk Cater: 08752
Mårdskog & Lindqvist: 08752

08753 Bacon & Broccolipaj
4,4 kg. 20 st à 220 g
Menigo: 757156
Martin & Servera: 455527
Svensk Cater: 08753
Mårdskog & Lindqvist: 08753

08755 Köttfärspaj
4,3 kg. 20 st à 215 g
Menigo: 757146
Martin & Servera: 455576
Svensk Cater: 08755
Mårdskog & Lindqvist: 08755

08756 Kycklingpaj
4,3 kg. 20 st à 215 g
Menigo: 400595
Martin & Servera: 455600
Svensk Cater: 08756
Mårdskog & Lindqvist: 08756

08757 Mexikansk tacopaj
4,4 kg. 20 st à 220 g
Menigo: 757135
Martin & Servera: 455626
Svensk Cater: 08757
Mårdskog & Lindqvist: 08757



00601 Pajskal, stora
4,2 kg. 15 st à 280 g
Menigo: 700990
Martin & Servera: 573501
Svensk Cater: 00601
Mårdskog & Lindqvist: 00601

08794 Pajskal, små
3,75 kg. 50 st à 75 g
Menigo:
Martin & Servera:
Svensk Cater: 08794
Mårdskog & Lindqvist: 08794

Felix® Pajskal är numera både utan palmolja och förbakade

- sparar tid i köket
- du behöver inte längre förgrädda
- kanten sjunker inte ner
- ready to eat, fyll med en kall fyllning

Bästa svinntipset - både för ekonomi och miljö



Fria från palmolja

Förbakade pajskal för alla tillfällen
– frukost, lunch och kväll. Bakade
i Vansbro, Sverige.

- sparar tid i köket
- du behöver inte förgrädda
- kanten sjunker inte



FELIX

www.orklafoodsolutions.se

 **Orkla**
Foods Sverige