



**Varmt
& Kallt**



VI TRÄFFAR

**>>> Pim
Sahlgren**

**Hot
to Go**

Burgaren 2.0

INSPIRATIONSTRÄFFAR

Sommar- och Vintermeny

Varmt & Kallt

När vi på Orkla FoodSolutions hälsar på, har vi packat rygg-säcken full med smaskiga produkter som kommer att skicka dina gästers mungipor rakt upp på bergstoppen. Vi lagar cool, hållbar och grön mat. Det blir varmt, det blir kallt. Det blir traditionellt, det blir modernt, men framför allt blir det sjukt gott.



Johan Liljegren,
Kulinarisk Kreatör

”Inspirations-träffar har visat sig vara en ömsesidig lyckoträff.”

Johan Holster,
Kulinarisk Kreatör

”Det är både utvecklande för oss som livsmedelsproducent och för våra kunders verksamheter.”

Kalle Persson,
Fjällstugan i Ramsudden

”Inspirations-träffen gav värdefulla tips som har hjälpt oss att spetsa till vår vegetariska meny”



Våra kulinariska kreatörer hjälper dig att

spetsa dina erbjudanden både gastronomiskt

och ur ett lönsamhetsperspektiv.

VÄLKOMMEN PÅ INSPIRATIONSTRÄFF

Orkla FoodSolutions mission är att göra restaurangbranschen ännu bättre. Genom att inspirera med de senaste trenderna och produktnyheterna kan vi hjälpa dig att utveckla ditt kund-erbjudande. Alla våra inspirationsträffar är unika och hålls med jämna mellanrum. Vi tar med inspirerande mat och våra kulinariska kreatörer.

Under våra utbildningsträffar lagar vi mat tillsammans och utbyter

erfarenheter med varandra. Det är en aktivitet som uppskattas av många.

Målet med våra inspirations- och utbildningsträffar är i grunden att öka din lönsamhet. Genom smarta produktinnovationer och matlagning som effektiviserar tillagning och höjer smakerna till högre nivåer!

Så missa inte att boka in en träff med oss redan idag.

Kontakta oss och boka in en träff.

Kontaktuppgifter på vår hemsida
<https://www.orklafood-solutions.se/kontakt/>

Serveringar som utmanar

"Svemester" har under de senaste åren ökat lavinartat och är hetare än någonsin. Allt fler upptäcker Sverige och det inte bara under högsäsong. Detta innebär nya möjligheter för dig som driver säsongskrog. Har du funderat på att gå från en säsongskrog till en öppet året runt krog?

Om en säsongskrog ska bli en året runt krog gäller det att tänka smart kring matval. Det gäller att anpassa menyn efter säsong, både för ekonomin och för efterfrågan hos dina gäster. Dessutom ska kockarna snabbt kunna tillreda rätter utan svinn. I broschyren finns två exempel på hur en smart och trendig säsongsmeny anpassad till sommaren eller vintern kan se ut. Tänk snabbt, gott och mycket grönt!

Vi har träffat Pim Sahlgren, som på nästa sida berättar om hur han tänker kring personal och fördelar med att ha en kontinuitet i sin verksamhet året runt, för att bättre stå pall under högsäsong.

Pim Sahlgren berättar om Strandhuset i Sibbarp.

– I åtta år har jag nu drivit Strandhuset. Vi har på dessa år gått från en liten kioskservice till 150 sittande gäster, samt från en sommaröppen säsongskrog till en året runt krog med många trogna gäster, eller som vi kallar dem, vänner.

Det svåraste med att driva säsongskrog är helt klart att hitta kompetent och lojal personal. För oss är det viktigt att vår serveringspersonal är genuina, trevliga och vågar vara sig själva, serveringen kan vi alltid lära upp.

I köket är det lite annorlunda och självklart måste en viss standard kunna hållas och ett matintresse finnas hos kockarna. Fördelen med att nu vara en året runt krog, är att alla rutiner är nogt utarbetade och finns på plats när sommarpersonalen börjar.

På högsäsong kommer många av våra gäster direkt från stranden, de har spenderat många timmar utan mat och är nu vrålhungliga.

För oss är det viktigt att servering sker snabbt. Vår mat, från beställning till mat i luckan tar 4-6 minuter. Maten är nogt förberedd, utan att göra avkall på kvaliteten. Det krävs givetvis mycket förarbete, men det blir en win-win för alla.

Det är så roligt att kunna erbjuda säsongsmat efter alla säsonger, min favoritmatsäsong är trots allt inte sommaren utan hösten. Det är skördefest och svampsäsong. Det är roligt att kunna få erbjuda sina vänner det också.

"Vi har gått från en sommaröppen säsongskrog till en året runt krog med många trogna gäster, eller som vi kallar dem, vänner."



Pim Sahlgren



Sommarmeny

Vi presenterar tips på hur din sommarmeny kan se ut, med rätter som smakar bra i sol och värme.

Sill hör sommaren till

Sill smakar alltid gott och går att variera i all oändlighet. Prova **Abba® Gastronomi Matjessill** (tärnad, filé eller bitar).



Handskalade Räkor

Servera **Ekströms® Frasvåfflor** som förrätt. Toppa med **Hällo® Handskalade Räkor** som är MSC-märkta och finns i flera olika förpackningsstorlekar som passar stora och små serveringar.



Nuggets på gula ärtor

Anamma® Vegonuggets Ärtor är veganska nuggets med härligt saftig konsistens och krispig glutenfri panering. De passar utmärkt både som en full måltid eller en fräsch mellanrätt.



Sveriges mest sålda Schnitzel

En av Sveriges mest sålda schnitzlar kommer från **Lecora®**. I Schnitzelsortimentet finns både animaliska och vegetariska med smak och kvalitet som hemlagat – samt optimerade för snabb servering.



Biffar med hemlagad känsla

Krögarklass® Wallenbergare är en riktigt svensk klassiker som passar vid alla tillfällen.

Surdegsbakad pizza & panini i en handvändning

Vårt helt nya **Hot to Go-koncept** består av panini och pizzor som är fullproppade med god fyllning. Kommer frysta, värms i ugn och tål värnehållning. Perfekt för alla snackingstillfällen.



Våfflor, en älskad klassiker

Pimpa och lyft smakerna för att överträffa dina gästernas förväntningar med **Ekströms® Frasvåfflor**.



Saftiga Vegoburgare

Nyhet! Naturli® har två stycken nya veganska burgare. Saftiga, goda och på hela 150 g.



FÖRRÄTT		PIZZA	
S.O.S KRÄMIG MATJESSILL	XX KR	PIMPAD PANINI	XX KR
HELSKAPA® SILLFILÉ	XX KR	MARGERITA STICKS	XX KR
FRITERAD FRASVÅFFLA	XX KR	FYRKANTSPIZZA	XX KR
GUBBRÖRA	XX KR		
SHRIMPROLL	XX KR		
MELLANRÄTT		DESSERT	
SURFBOARD	XX KR	HALLON- & CHOKLADMOUSSE	XX KR
ASIATISK NUDELSALLAD	XX KR	VÅFFLA MED KRUSBÄRSKOMPOTT	XX KR
MUNGBÖNSFALAFEL/ÄRTNUGGETS	XX KR		

SOMMARMENY

HUVUDRÄTTER

WALLENBERGARE	XX KR
PANKOPANERAD FLÄSKSCHNITZEL	XX KR
NATURLI® BURGARE	XX KR
KRYDDIGA ITALIENSKA SOJAFRIKADELLER	XX KR

Vintermeny

Vi presenterar en vintermeny med värmanade rätter som passar perfekt på kalla fjäll, efter skidturen eller skidskoutflykten.

Skapa dina egna sillinläggningar

Enkelt med **Abba® Gastronomi Skapa® Inläggningssill**, krögarskurna bitar. Låt fantasin flöda!



Värmande gulasch

Felix® Österrikisk Gulaschsoppa är en mustig och mättande gulaschsoppa med potatis, kött, lök och paprika. Innehåller inga konserveringsmedel. Tillagad i Österrike. Enkel att bara värma på och servera som den är.



Vegansk Formbar Vegofärs perfekt till limpa

Anamma® har två formbara vegofärser, en gjord på sojabönor och en på gula ärtor. Båda perfekta att göra limpa eller andra formade rätter på.



Klassisk husmanskost funkar alltid

Lecora® bjuder på marknadens mest generösa kroppkaka, både sett till storlek och fyllning. Servera med brynt smör och lingonsylt från **Önos®**.



Älskade köttbullar

Gör en god mustig tomatås, servera med pasta, riven grana padano och **Krögarklass® Köttbullar**.



Skogens guld

Hjortron lyxar till vilken dessert som helst. Finns i 2,2 kilos hink från **Önos®**, här med **Ekströms® Ostkaka** från **Vrigstad**.



Biffar med känsla

Biff à la Lindström med biffar från **Krögarklass®** som ser hemlagade ut. I menyn serverade med **Felix® Rösti Croquettes**.



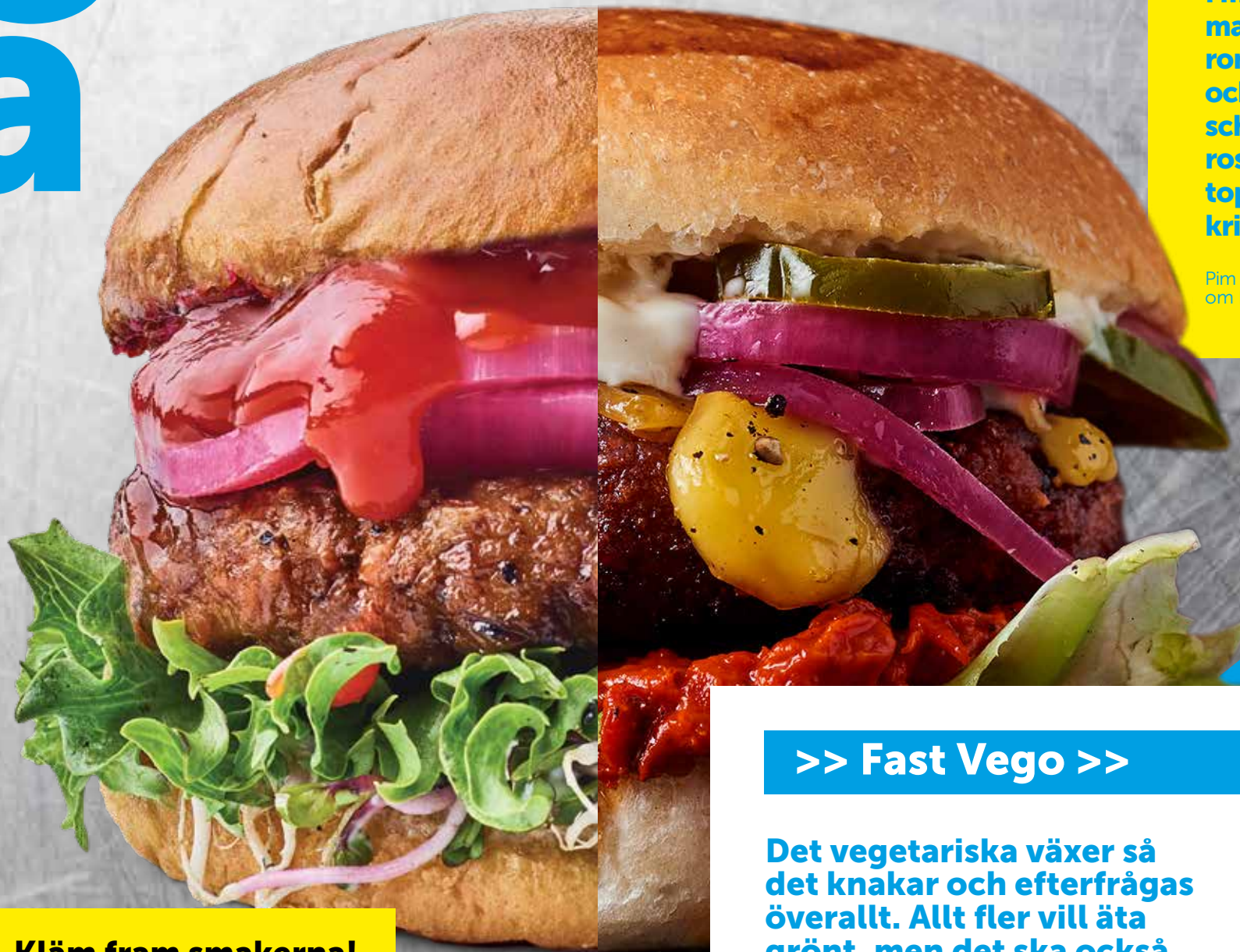
FÖRRÄTT		VINTERMENY		PIZZA/PASTA	
HET MAKRILLSALLAD	XX KR			PASTA POMODORI MED KÖTTBULLAR	XX KR
Grillad halloumi och surdegskrutonger					
3 SORTERS SILL	XX KR			PASTA SOJOGNESE	XX KR
Mörkt rågbröd, smör, mandelpotatis, lök och ost från Slevsjö gårdsmjereri				Parmesan och rucola	
GETOST FRÅN UTTABERGA GÅRDSMEJERI	XX KR			PIMPAD PANINI	XX KR
Glaserade rödbetor, rucola, honung och rostade pinjekärnor				Salami och grillade grönsaker	
RÄKCRQUETTER	XX KR			MARGERITA STICKS	XX KR
Äol, gravad tomat och tomatbuljong				Kälvinegrette och tomatkaramell	
				FYRKANTSPIZZA	XX KR
				Sojakonfärs, bakad tomat, rucola och parmesan	
MELLANRÄTT		HUVUDRÄTTER		DESSERT	
PAJ MED GRÖNSALLAD	XX KR	CHILI SIN CARNE	XX KR	LJUMMEN OSTKAKA	XX KR
Senmlade sockerärtor och citronfrämling-dressing		Sidesallad, chilirepallacrisps, gräddfil och ostlapp		Värma hjortron och lätslagen väpgrädd	
ÖSTERRIKISK GULASCHSOPPA	XX KR	SCHNITZEL	XX KR	FRASIG VÄFFLA	XX KR
Rostad surdegbröd och kryddgrädd		Gröna ärtor, klassiskt potatismos, rödvinsky och friterad persilja		Skogsbärskompott	
VEGOBURRITO MED SOJAFÄRS	XX KR	STEKTA KROPPKAKOR	XX KR	PEPPARKAKSCHEESECAKE	XX KR
Vegoknifärs, ostcreme och svarta bönor		Brynt smör, färskgrädd och råborda lingon		Saltsarekoka clementiner	
VÄRRULLAR	XX KR	SVAMPFYLLD VEGOLIMPA	XX KR		
Krispig isbergssallad, Neoc Chum-dressing, lime och färsk koriander		Gräddfil, kokt mandapattalla och picklad pumpa			
		BIFF À LA LINDSTRÖM	XX KR		
		Vegat, vitkåksmör, rostade morötter, vinägerky och rösti croquettes			

Naturli' Burger Fava

Vegoburgaren 2.0

Naturli' Burger Fava är hela 150 gram, en saftig och matig vegoburgare gjord på fava-bönor och ärtor.

Först ut på den svenska restaurangmarknaden är en otroligt smakrik och populär burgare med en riktigt god och lyxig känsla. Dina gäster kommer förmodligen aldrig att vilja återgå till köttburgare efter att de testat.



Kläm fram smakerna!

Bähncke® och **Felix®** har ett stort utbud av såser och dressingar för fastfood, med rätt styrka och konsistens för hamburgaren, varmkorven och andra klassiska snabbmatsrätter. Servera dem som de är från sina flaskor eller blanda till egna spännande kombinationer med såsarna som grund.

Pim pimpar burgaren!

"Jag gillar de asiatiska höga smakerna, och tycker de är perfekta att ha i en vegoburgare. I min burgare har jag en majonnäs med rostad chili, romansallad vänd i en chili- och purjolöksglaze, stekt scharlottenlök för umami samt rostad lök och koriander som topping. Sött, salt, starkt och krispigt."

Pim Sahlgren, driver Strandhuset i Sibbarp berättar här om hur han maxat sin **Naturli' Burger** med smaker.

>> Fast Vego >>

Det vegetariska växer så det knakar och efterfrågas överallt. Allt fler vill äta grönt, men det ska också gå snabbt och vara gott.

Med våra veganska och vegetariska produkter som grund, blir det enkelt för dig att komponera ihop härliga snabba favoriter, som passar alla typer av serveringar.

Vegokorv
Vegochorizo
Vegoprins®
Vegoburgare
Vegoschnitzel
Pulled Vego
Vegobullar
Vegobitar
Vegofärs
Vegoskinkfärs
Formbar Vegofärs
Vegonuggets Ärtor
Vegobullar Ärtor

Falafel
Morotsboll
Vegetarisk Schnitzel
Vegetarisk Nugget
Mungbönfärs
Mungbönbiff
Mungbön-nugget

Hot to Go

**Pizza, panini
& minicalzone**

Pizzatrenden växer och under de senaste åren har snackingtrenden varit tydlig: Vi äter fler gånger per dag och allt oftare när vi är på språng. Vi äter på väg till mötet, efter träningspasset, i bilen, på bussen och på fikarasten. Men den allra snabbaste maten, den som är färdig att äta omedelbart, är sällan varm.

Varm convenience food säljer mer än någonsin! Haka påtrenden med vårt helhetskoncept för försäljning av varm mat on-the-go, antingen över disk eller i värmeskåp.

Hot To Go är ett koncept som kan rymma allt från pizza till rykande varma soppor, paninis och pajer. Med enkel beredning och kort tillagningstid är detta ett enkelt sätt att snabbt bredda ditt utbud av varm mat och erbjuda annat än korv och hamburgare. Vi skräddarsyr ditt utbud och kan erbjuda komplett skyltmaterial, tillagningsanvisningar och merförsäljningsförslag. Med produkter, utrustning och marknadsföring ger vi dig möjligheten att snabbt och enkelt komma igång eller öka din försäljning av varm mat.

Våra pizzor & snackingprodukter

Pepperoni



Ost & skinka



Mexicana



Panini



Calzone



Sött säljer

Får det lov att vara en frasig våffla och en kopp nybryggt kaffe till eftermiddagsfikan? Höj snittnotan genom att erbjuda dina gäster våfflor i olika varianter och med olika toppings. Fika och dessert är lika med bra marginaler.

Frasvåfflor

Våfflor går att servera hela dagen, för en marginalstark servering.

Med få ingredienser höjer du serveringen till en helt ny nivå. Det enda du behöver är **Ekströms® Frasvåffelmix**, ett våffeljärn, spritspåse och härliga toppings.

TIPS!

Våfflan har oanade skepnader som både söt och salt. Servera till exempel med lax och räkor om så vill.

Produktguide Varmt & Kallt

Vår hemsida är fylld med grym info till dig som är kock eller krögare. Recept, klimatberäkningsverktyg, reportage, produktinfo, merförsäljningstips och en massa mer. Gör den till din startsida så slipper du leta så mycket, orklafoodsolutions.se

Skapa® Inläggningssill, filéer

Abba® Gastronomi
art nr 510001344
2,6 kg (varav sill 1,2 kg)
13-18 filéer

Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar

Abba® Gastronomi
art nr 510001360
5,5 kg (varav sill 2,8 kg)
250-360 bitar

Rundkryddad Matjesfilé

Abba® Gastronomi
art nr 453015012
2,5 kg (varav sill 1,35 kg)
20-29 filéer

Tärnad Matjessillfilé

Abba® Gastronomi
art nr 510001390
2,3 kg (varav sill 2,1 kg)

Ansjoviskryddad sillfilé

Abba® Gastronomi
art nr 453015022
1,2 kg (varav sill 830 g)
20-30 filéer

Löksill

Abba® Gastronomi
art nr 510001350
2,5 kg (varav sill 1,2 kg)
90-130 bitar

Fransk Löksill

Abba® Gastronomi
art nr 510001343
2,5 kg (varav sill 1,2 kg)
90-130 bitar

Inlagd sill

Abba® Gastronomi
art nr 510001352
2,5 kg (varav sill 1,2 kg)
90-130 bitar

Brantevikssill

Abba® Gastronomi
art nr 510001346
2,6 kg (varav sill 1,15 kg)
110-150 bitar

Senapssill

Abba® Gastronomi
art nr 510001353
2,4 kg (varav sill 1,1 kg)
80-120 bitar

Skärgårdssill

Abba® Gastronomi
art nr 510001345
2,3 kg (varav sill 1,1 kg)
80-120 bitar

Mästarmatjes® bitar

Abba® Gastronomi
art nr 510001366
2,5 kg (varav sill 1,35 kg)
110-130 bitar

Mästarmakrill®

Abba®
art nr 453015011
12x2x110 g

Handskalade Räkor

Hällö®
art nr 453009670 (hink)
3x2,3 kg (räkvikt 1,5 kg)
art nr 453009686 (påse)
3x2,5 kg (räkvikt 1,5 kg)

Färskskalade Bohusräkor

Hällö®
art nr 453009249
2x2,5 kg (räkvikt 1,5 kg)

Ansjovisfilé Original

Grebbestads®
art nr 453002275
6x860 g (varav skarpsill 610 g)
art nr 453002211
20x125 g (varav skarpsill 79 g)

Vegoskinkfärs

Anamma®
art nr 454019577
3 kg

Vegofärs Eko

Anamma®
art nr 454045577
3 kg

Formbar Vegofärs

Anamma®
art nr 454016577
3 kg

Formbar Vegofärs Ärta

Anamma®
art nr 454018577
3 kg

Pulled Vego

Anamma®
art nr 454047577
3 kg

Vegoschnitzel

Anamma®
art nr 510001105
3 kg ca 40 st à 75 g

Vegonuggets Ärta

Anamma®
art nr 454071477
3 kg. ca 133 st à 22-23 g

Eko Mungbönfärs

Lecora®
art nr 9520
6x1 kg

Burger

Naturli'
art nr 454156926
5,85 kg. ca 39 st à 150 g

Burger Fava

Naturli'
art nr 510001070
5,85 kg. ca 39 st à 150 g

Vegoschnitzel

Lecora®
art nr 1250
3,5 kg 50 st à 70 g

Eko Vegetarisk Vårrulle

Lecora®
art nr 1503
4,5 kg 50 st à 90 g

Wallenbergare

Krögarklass®
art nr 454147565
4,94 kg ca 38 st à 130 g

Biff a la Lindström

Krögarklass
art nr 454147563
5 kg ca 40 st à 125 g

Köttbullar 20 g

Krögarklass®
art nr 454147585
5 kg 250 st à 20 g

Schnitzel, helt kött,

pankopanerad
Lecora®
art nr 1058
3,75 kg 30 st à 140 g

Kroppkakor

Lecora®
art nr 9570
5 kg ca 50 st à ca 100 g

Fyrkantspizza Pepperoni

art nr 510000847
8,4 kg. 12 st à 700 g

Panini m ost & skinka

art nr 454003656
6 kg. 40 st à 150 g

Minipizza Margherita

art nr 454007051
6 kg. 40 st à 150 g

Grönkål- och fetaostpaj

Felix®
art nr 454026091
5,48 kg 4 st à 1,37 kg (6 bitar)

Lax & Spenatpaj

Felix®
art nr 454026098
5,48 kg 4 st à 1,37 kg (6 bitar)

Österrikisk Gulaschsoppa

Felix®
art nr 454008440 (konserv)
3x3 kg, ger 9 l färdig soppa
art nr 454008442
5 kg 2x2,5 kg ger 4,7 l färdig soppa

Eko Pyttpotatis med lök

Felix®
art nr 454008576
6 kg

Klassiskt Potatismos

Felix®
art nr 454008300
6,3 kg ger ca 169 port
färdigt mos

Rösti Croquettes

Felix®
art nr 454008590
5 kg ca 500 st à 10 g

Klyftade Rödbeter

Felix®
art nr 454008210
5 kg 2x2,5 kg

Saltgurka, hel

Felix®
art nr 454005602
8,7 kg (avrunnen vikt 4,9 kg)

Saltgurka

Önos®
art nr 454006773
3 kg (avrunnen vikt 1,7 kg)

Pumpasallad

Önos®
art nr 454078980
3,1 kg (avrunnen vikt 1,9 kg)

Vegan Chse Dip**

Frankful®
art nr 454008390
1 kg

Lingonsylt

Önos®
art nr 454020880
5 kg

Hjortronsylt

Önos®
art nr 454022831
2,2 kg

Frasvåfflor / Pannkakor

Ekströms®
art nr 454013029
4 kg ger ca 150 våfflor
eller 190 pannkakor

Hallonmousse

Ekströms®
art nr 454014854
1,6 kg ger 14 l färdig mousse

Chokladmousse

Ekströms®
art nr 454014795
1,84 kg ger 14 l färdig mousse

Krusbärskompott

Ekströms®
art nr 454024531
3,1 kg

Skogsbärskompott

Ekströms®
art nr 454024631
3,1 kg