



Classic

DINER

Hva er en diner?

Det sies at amerikanske diners oppsto på slutten av 1800-tallet, men da med utsalg fra hest og vogn. Dinerskonseptet har gått gjennom flere endringer, men beholdt modellen med rimelig og velsmakende mat, avslappet atmosfære og sene åpningstider. Det er denne formelen som har gjort at den amerikanske dineren har overlevd gjennom tidene.

Hamburger har en stor plass på den amerikanske dinersmenyen. Vi kan tilby deg mange spennende og gode hamburgervarianter som kan serveres både som **fastfood** og som **gourmetmat**. I tillegg serverer vi deg klassikere som **chili dog**, ekte amerikansk frokost og milkshake!

Vi håper at vår inspirasjonsfolder kan inspirere deg til å lage spennende **hamburger- og dinersretter**.



Meny

KALV 4-5
HAMBURGER

Charolais
& BEEF
BURGER 6-7

Inspirasjon
GRUNN-★
OPPSKRIFT **8-9**
HAMBURGER



PULLED
PORK 12
13

CHILIDOG
OG CORNDOG 14-15

SLIDERS 16-17

KLASSISKE
DINERS
FAVORITTER 18-19

FROKOST
EGG ♦ BACON ♦ PØLSE
PANNEKAKER 20-21

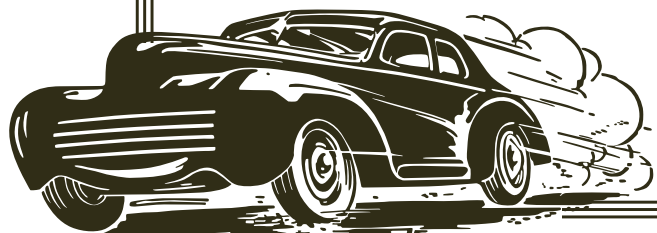
Dessert
♦ PAI
♦ MILKSHAKE
♦ VANILJEIS
22-25

BESTILLINGSINFO
26-27



★ NYHET! ★

Vi har lansert en ny og fantastisk hamburger laget av kvernet norsk kalvekjøtt. Det er en lys og lett hamburger som inneholder kun 9,4 % fett og er smakfullt krydret. Dette er en saftig burger å sette tennene i!



Halvekjøtt! – litt Rolls Royce.

Hjemmelaget hamburgerbrød

- 25 g smør
- 3 dl melk
- 25 g gjær
- 1 ts salt
- 2 dl sammalt hvete, fin
- 4 1/2 dl (250 g) hvetemel

Pensling: 2 ss melk og 2 ss sesamfrø eller andre frø.

Forvarm stekeovnen til 200 °C. Smelt smøret i en kjele, dra kjelen av varmen og ha i melken. Blandingen skal være lunken, ca. 37 °C. Smuldre gjæren i en bolle og hell i væsken. Rør til gjæren er oppløst. Tilsett salt og mel, og rør deigen godt sammen slik at den blir glatt og smidig. Bruk så mye mel at deigen ikke klisser og elt den godt.

Del deigen i 6 biter og rull hver bit til en flat bolle, ca. 10 cm i diameter. Legg bollene på bakepapir på en stekeplate, dekk til med plast og sett dem lunt til heving i ca. 15 minutter.

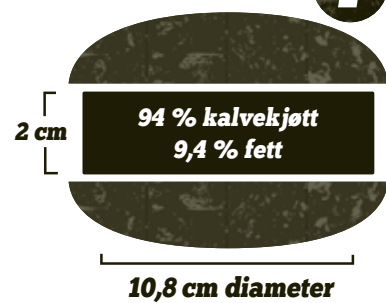
Pensle bollene med melk og dryss på litt sesamfrø eller andre frø før steking. Stek hamburgerbrødene midt i ovnen i ca 15 - 20 minutter. Avkjøles på rist.



Timian- og honningsaus

- 4 ss crème fraîche
- 1 ss sennep
- 1 fedd finhakkert hvitløk
- 1 ss honning
- litt finhakkert timian etter smak
- salt og pepper

Bland sammen alle ingrediensene. Smak til med salt og pepper.



Gilde Kalv hamburger 180 g
Varenr. 417677
EPD. 2989986



Kalveburger med løkringer og timian- og honningsaus.





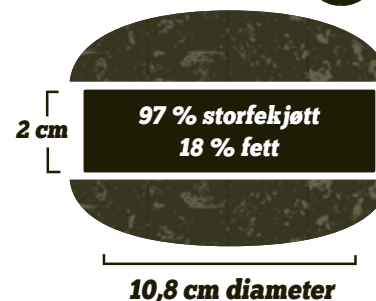
CHAROLAIS

– den eksklusive hamburgeren

Charolais er verdens eldste rasedyr og kommer fra Charolais-Brionnaisområdet midt i Frankrike. Forhistorien som trekkdyr har resultert i at rasen er stor av vekst med ekstra utviklede muskler i rygg og lår. Storferasens kjøtt er mørt og fylldig med mindre fett, og har en konsis biffsmak. Gilde Charolais hamburger inneholder 97 % grovkvernet storfekjøtt og minimum 51 % av det rene kjøttet kommer fra rasen Charolais. I tillegg har vi tilsatt krydder for smak.

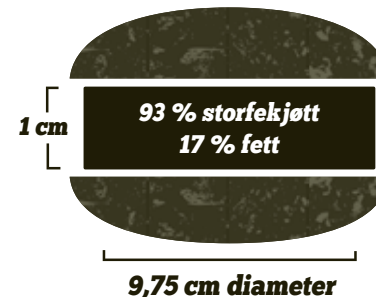
BEEFBURGER

Beefburger er en burger med grovmalt norsk storfekjøtt. Denne burgeren er ikke tilsatt krydder, så her kan man variere smakene på tilbehøret til det uendelige!



Gilde Charolais hamburger 180 g

Varenr. 457647
EPD. 1479419



Gilde Beef burger 150 g

Varenr. 417097
EPD. 2652774

Gilde Bacon tørrsaltet skivet Varenr. 430151, EPD. 2319879



V: Charolais hamburger med aioli, grillede portobelloskiver og bacon.
H: Beef Burger med remulade og en tykk skive Gruyère.



HOMESTYLE

HAMBURGER

... *Variér smaken!* ...

LAG DIN EGEN...

Det finnes mange oppskrifter på hva en hamburger kan inneholde, med både brødbiter, egg, krydder, osv. Vi anbefaler deg å tilby burgere med ren og god kjøttsmak - og heller variere smakene på tilbehøret som en glace eller en dressing/saus. Grunnen til dette er at det gir lengre holdbarhet på hamburgeren, samt at du holder den ren for allergener.



Gilde Kjøttdeig 14 % fett

Varenr. 461122, EPD. 2792604

Gilde Grov kjøttdeig 18 % fett *

Varenr. 461221, EPD. 2677342

* bestillingsvare i deler av landet

GRUNNOPPSKRIFT HAMBURGER

400 g Gilde kjøttdeig (f.eks. med 14 eller 18 % fett)
1/2 ts salt
1/4 ts pepper
1/2 dl vann

Rør inn salt, pepper og vann i kjøttdeigen, men ikke rør for lenge. Deigen skal ikke bli seig. Ha litt vann på en fjøl og form deigen til runde kaker som klemmes ut til store flate burgere uten at det blir for kompakt. Stek burgerne på sterk varme, 1-2 minutter på hver side.



INSPIRASJON TIL SMAKER

Hvis man ønsker kan man selvsagt også tilsette smak i hamburgeren f.eks. brent pepper, røkt flaksalt, chipotle, chili, friske urter og hvitløk – her er det kun fantasien som setter grenser!

CHIPOTLECHILI MED CUMIN:

Pr. kg kjøttdeig
6 ss chipotle chili på flaske
2 ts cuminfrø

Bland sammen og bruk som ekstra smak i kjøttdeigen til hamburger.

FENNIKEL OG ROSMARIN:

Pr. kg kjøttdeig
1 ss tørket rosmarin
1/2 ss fennikelfrø
1/2 ss maldonsalt

grov sort pepper
Bland sammen og bruk som ekstra smak i kjøttdeigen til hamburger.



Hjemmelaget hamburger med focaccia, fersk mozzarella og grov tomatsalsa med oliven.



GILDE CLASSIC HAMBURGER

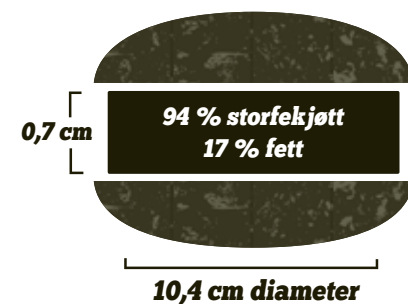
7 størrelser

HAMBURGERE...

...kan serveres til alle døgnetts tider og i de aller fleste spisesituasjoner. Hamburgere har blitt en stor suksess rundt om i verden både som snack, lunsj- og middagsrett, og hører selvsagt til på en klassisk dinersmeny. Gildes hamburgere er utelukkende laget av garantert norsk kjøtt og oppfyller de strengeste krav til kvalitet og mattrygghet.

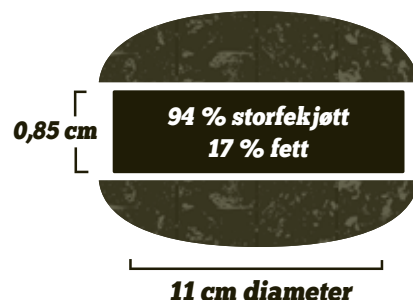
Hvordan tilberede Gilde hamburger med best resultat

Tilberedes fra frossen tilstand. Stek på den ene siden til kjøttkraften kommer til syne, snu og stek til kjøttkraften kommer opp på den andre siden.



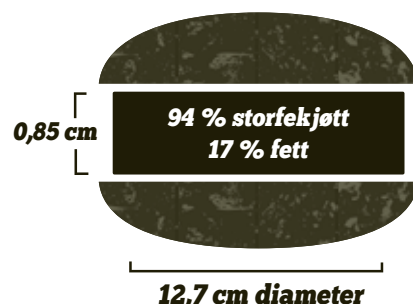
Gilde Hamburger

63 g
Varenr. 417707
EPD. 4011888



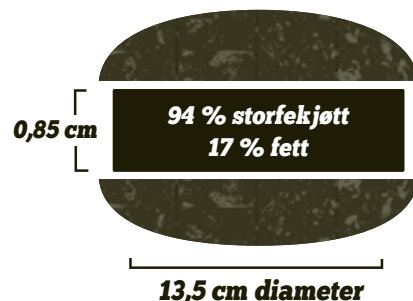
Gilde Hamburger

100 g
Varenr. 458387
EPD. 883777



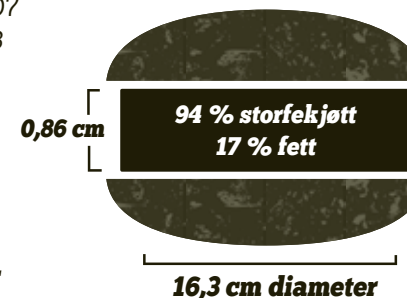
Gilde Hamburger

130 g
Varenr. 458388
EPD. 883801



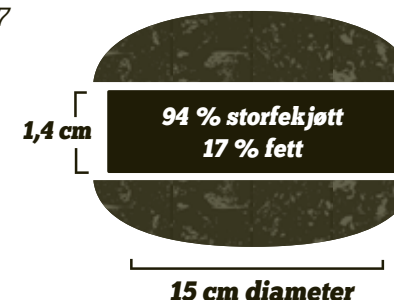
Gilde Hamburger

150 g
Varenr. 458378
EPD. 883694



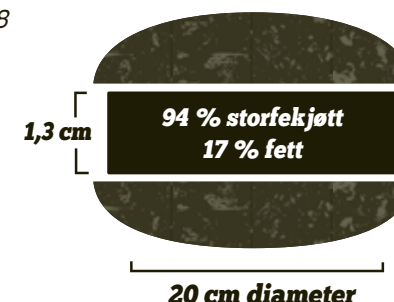
Gilde Hamburger

190 g
Varenr. 458376
EPD. 883454



Gilde Hamburger

250 g
Varenr. 458399
EPD. 884981



Gilde Hamburger

330 g
Varenr. 417597
EPD. 2860674



Hamburger med salat, sylteagurk, tomat og løkskiver.



PULLED PORK BBQ

BBQ PULLED PORK

Pulled pork er en amerikansk BBQ-rett av langtidsstekt svinenakke som blir så mørk at den kan rives fra hverandre. Det serveres ofte i hamburgerbrød med cole slaw, pommes frites og en BBQ-saus. Sausen kan enten være en klassisk tomatbasert saus, eller det kan være en senneps-BBQ-saus. Chilifønner er også et klassisk tilbehør.



Gilde Svinenakke u/ben

Varenr. 428981, EPD. 1095397

Gilde Svinenakke sousvidekokt m/sjy

Varenr. 472931, EPD. 2501005

PULLED PORK

Svinenakken rubbes. Kjøttet legges på en panne med høy kant og stekes på 90 °C i ca. 6-8 timer avhengig av størrelsen. Spray nakken med noe eplejuice ca. hver time. Det er viktig å tilføre litt syre (eplejuice) underveis.

Basic Rub

2 ss paprikapulver
1 ss brunt sukker
1 ss sukker
3 ts salt
1 ts malt pepper
1 ts cayennepepper
1 ts sennepspulver
1 ts hvitløkspulver
1 ts løkpulver

Hell alle ingrediensene i en bolle eller morter. Ha i en teskje olje og bland det godt. Dette krydderet egner seg godt til de fleste kjøttslag og kan brukes som en basis til andre smaker. Prøv gjerne med spisskummen eller oregano og persille.

Coleslaw

2 stk gulrøtter
1/4 hvitkål
1 liten gul løk
1/2 dl majones
1 dl lettrømme
1 ss sitronsaft
salt og pepper

Riv kål og løk grovt. Skjær gulrøtter i tynne strimler. Bland sammen med majones og rømme. Smak til med salt, pepper og sitron.



SE OPPSKRIFT PÅ BBQ-SAUS
PÅ SIDE 18



Pulled Pork med BBQ-saus og Coleslaw.





Chili dog og corn dog er typiske amerikanske retter med pølser i hovedrollen. Chili dog er pølse i brød toppet med chili con carne, og ofte med ost, løk og sennep. Corndog er pølse som er dyppet i frityrøre, friteret og servert på en pinne.



Gilde Chistorrapølse 105 g

Varenr. 417607, EPD. 2871622

Gilde Storfe høyrugg strimlet

Varenr. 435841, EPD. 2258127



V: Corndog med sennep.

H: Chili dog med chili con carne, revet cheddar og rødløk.

FRITYRRØRE TIL CORNDOG

1 stk Prior egg
1/2 ts bakepulver
1 ss sukker
55 g hvitemel
90 g polenta
1,5 dl melk
pinner
frityrolje

Pisk sammen melk og egg, bland sammen med alt det tørre. Om røren er litt tykk, spe med litt mer melk. Stikk hver pølse på en pinne, og dypp en og en i røren. Friter pølsene en og en i varm olje og la de renne av seg på et kjøkkenpapir.

CHILI CON CARNE

ca. 1/2 kg Gilde storfe høyrugg strimlet
2 stk løk
2 fedd hvitløk
olivenolje
2 ts chilipulver
1 chili, fnhakket
1 ts spisskummen
maldonsalt og nykvernet sort pepper

200 g saltørkede tomater i olje
2 bokser hakkede tomater
1/2 stk kanelstang
2 bokser grytebønner, fjern laken

Hakk løk og hvitløk og fres det i litt olivenolje i en panne eller gryte. Tilsett chilipulver, fersk chili, spisskummen og litt salt og pepper. Tilsett kjøttet (gjerne fra pulled pork!) og la det steke til det blir brunt. Hakk de saltørkede tomatene og hell i gryten. Tilsett tomater, kanelstang, og et glass vann. Smak til med salt og pepper.

La det koke opp og la det småkoke under lokk i halvannen time. Ha i bønnene en halvtime før det er ferdig.





Sliders

Meny

SLIDERS ER SMÅ HAMBURGERE MED STEKT ELLER GRILLET KJØTT. DE KAN BRUKES SOM FORRETT, TIL TAPAS ELLER SERVERES MED ULIKE SMAKER SOM EN HOVEDRETT.

TIPS!

Varier med kjøtt og tilbehør! Kalkunmedaljonger, pulled pork, en minihamburger eller en pølse er noen av alternativene. Av tilbehør som salater og dressinger er det ingen grenser. Her ligger alle muligheter til rette for å komponere en tallerken full av smaksbomber.



Fra venstre: Kalkunmedaljong med kjørvelmajones, Tapas chilipølse med avokado og rødløk, Hamburger med mynteyoghurt, Pulled Pork med ananassalat.

TASTY TILBEHØR

KJØRVELMAJONES:

1 dl majones blandes med en neve finhakket kjørvæl, salt og pepper. Appelsinskiver er godt til!

MYNTEYOGHURT:

1 dl tykk yoghurt blandes med 2 ss finhakket mynte, 1 fedd hvitløk, salt og pepper. Topp med agurkskiver. Epleskiver og vårløk er godt til!

ANANASSALAT:

1.5 dl frisk ananas grovhakkes og blandes med 3 ss finhakket sitronmelisse.



Prior Kalkunmedaljong 50 g

Varenr. 376361, EPD. 2971497

Gilde Kjøttdeig 14 % fett

Varenr. 461122, EPD. 2792604

Gilde Grov kjøttdeig 18 % fett*

Varenr. 461221, EPD. 2677342

Gilde Svinenakke sousvidekokt m/sjy

Varenr. 472931, EPD. 2501005

Gilde Svinenakke u/ben

Varenr. 428981, EPD. 1095397

Gilde Tapaspølse chili 20 g

Varenr. 465577, EPD. 1061365

* bestillingsvare i deler av landet

TIPS!

Slidersbrød kan bestilles fra Lantmännen

Assorterte minibrød/slider, EPD. 2870236





★ **SPARERIBS** er fra svin og er beina som skjæres fra suinekammen. Dette er ben med sammenhengende kjøtt mellom beina.

★ **SHORTRIBS** er fra storfe og er større og mer kjøttfylt enn spareribs. Vi bruker beina som sitter under entrecôten til vår shortrib, noe som gir mye godt marmorert kjøtt. Dette brukes gjerne som langtidskokt og grillet kjøtt, ofte glasert med BBQ-saus.

★ **KYLLINGVINGER** tilberedt på amerikansk vis betyr masse smak og klissete fingre. Man bruker gjerne en søt og krydret glasering. Til dette serveres det ofte en dip, gjerne en blåmuggdipp og litt grønnsaksstaver.

★ **BRISKET** er her laget av kalvebryst, men kan også lages av bryst fra storfe. Ofte blir brystet rubbet med krydder og langtidsstekes så det blir mørt og godt.

SIDE ORDERS

BBQ-SAUS

1 kg Heinz Ketchup
0,5 kg brunt sukker
2 dl kaffe
2 dl Coca Cola
1 ss tabascosaus
Smakes til med et blandingskrydder

Alle ingrediensene blandes i gitt rekkefølge. Det beste er å lage sausen dagen før slik at den får «salt» seg.

EPLÉ-COLESLAW

1 stk grønt eple
1/2 stk fennikel
2 ts revet ingefær
2 ss majones
3 ss lettromme
salt
pepper
sitronsaft

Skjær fennikel og eple i tynne skiver. Bland det sammen med ingefær, majones og rømme. Smak til med salt, sitron og pepper.

BLÅMUGGDIP MED STANGSELLERI

75 g blåmuggost
1 dl lettromme
pepper

Mos osten med en gaffel og bland inn rømmen. Smak til med salt og pepper. Server med stangselleri.

SPARERIBS

2 kg Gilde miniribs

Marinade
2 fedd hvitløk
1 ss paprikapulver
1 ss tabasco
1 stk løk
1 ss korianderpulver
2 ss tomatpuré
2 dl olivenolje
2 ss eplésidereddik
2 ss sukker
1/2 stk chili
salt, pepper, sort og nykværnet

Begynn med marinaden. Finhakk løk, hvitløk og chili. Ha alle ingrediensene sammen med kjøttet og bland det godt sammen. La det stå og marinere ett døgn i kjøleskap. Ha det i en kjele og fyll på med vann til det dekker kjøttet. Kok opp, ha på en teskje salt, og la det småkoke til kjøttet er mørt, ca 1 time. Løft stykkene ut av kjelen og legg de på et stekebrett. Lag BBQ-sausen. Pensle kjøttet med BBQ-saus og stek spareribsen sprø i oven på grillvarme 220 °C i ca 15 min.

SHORTRIBS

1 kg Gilde shortribs
1,5 dl honning
1,5 dl sennep
salt og pepper

Forvarm ovnen til 200 °C. Bland sammen sennep og honning. Vend ribsen i blandingen. Legg en rist på langpanna og legg ribsen på denne. Stek i ovnen i ca 30 minutter eller til de er gylne og gjennomstekt.



Gilde Storfe shortribs

Varenr. 409347, EPD. 4001962

Gilde Svin ribbeben kam/miniribs

Varenr. 428497, EPD. 182899

Prior Kylling overvinger

Varenr. 375566, EPD. 1582816

Gilde Kalvebryst u/ben

Varenr. 438019, EPD. 1297308



Spareribs, shortribs, kyllingvinger med blåmuggdip og stangselleri og brisket. Servert med Eple-coleslaw.



AMERICAN BREAKFAST SPECIALS

EN STOR DEILIG AMERIKANSK FROKOST KAN GI ENHVER VANN I MUNNEN. DET ER OFTE STORE PORSJONER SOM KAN INNEHOLDE EGG, BACON, PØLSE, CHILI CON CARNE, PANNEKAKER MED LØNNESIRUP OG FRENCH TOAST. DETTE ER ET MÅLTID DU ALDRI GÅR SULTEN FRA.

AMERIKANSKE PANNEKAKER

3 stk Prior egg
50 g smør
2 dl melk
2 ts bakepulver
3 dl hvetemel
1 ss sukker
salt



Smelt smøret. Hell i melk og egg. Visp sammen. Bland sammen mel, sukker, bakepulver og litt salt i en bolle. Tilsett væsken mens du rører.

La røren stå og svulle i 10 minutter. Stek pannekakene i litt smør (ca 15 cm i diameter) til de får fin farge på hver side.

Serveres med lønnesirup eller friske bær.



Prior Egg str. L 30 pk, 63-73 g

Varenr. 370101, EPD. 238634

Gilde Bacon u/svor skivet

Varenr. 430341, EPD. 638403

Gilde Salsicciapølse 75 g

Varenr. 465227, EPD. 2804474

Gilde Storfe høyrygg strimlet

Varenr. 435841, EPD. 2258127



Tallerken med egg, bacon, salsicciapølse, amerikansk pannekake og chili con carne.



DESSERT

◆ LEMON PIE ◆

Delicious!

MAN KOMMER ALDRI
UTENOM
DEILIGE DESSERTER
I DINERSMENYEN.
VI HAR VALGT UT TRE
ABSOLUTTE KLASSIKERE.

Lemon Pie

BUNN:

125 g smør
3 dl mel
1 ss sukker
2 ss kaldt vann

Mål opp smør og mel i en bolle. Tilsett resten av ingrediensene. Elt deigen sammen raskt til en ball. Klem forsiktig ut på et melet bakebord og rull den ut ca 0,5 cm tykk. Trykk deigen lett i formen og knip av overflødig deig rundt kanten på toppen. Plassér formen på et brett og dekk med plastfolie. Sett i kjøleskapet ca 30 minutter.

FYLL: LEMONCURD

3 stk Prior egg
2,5 dl sukker
2,5 dl sitronsaft
100g romtemperert
smør i terninger

Visp egg og sukker sammen i en bolle. Tilsett sitronsaft og bland sammen. Varm det hele forsiktig opp over et vannbad og rør rundt med en visp hele tiden. Når blandingen begynner å tykne, ta den vekk fra platen og tilsett smør i terninger. Rør godt. Fyll formen med lemoncurd og stek i ovnen på 180 °C 15 minutter (eller forstek skallet og ha i lemoncurden etterpå.)

MARENGS:

4 eggehviter
1 ts sitronsaft
3,5 dl sukker
3/4 dl vann

Pisk eggehviter stive. Tilsett 1 ts sitronsaft og 1 dl av sukkeret under pisking. Resterende 2,5 dl sukker og vann har du i en kasserolle og koker til sukkerlake. Hell den varme sukkerlaken inn i marengsmassen i en stråle under pisking.

Pisk til marengsen er kald og får en tykk, luftig konsistens. Ha marengsrøren i en kakesprøyte eller brødpøse med hull og sprøyt marengs på toppen av kaken, eller legg den på med en slikkepott og form fine bevegelser. Stekes midt i ovnen ved 150 °C i ca 20 minutter — eller du griller den lett under grillen eller med en crème brûlée-brenner.



Prior Egg str. L 30 pk, 63-73 g
Varenr. 370101, EPD. 238634



Lemonpai med marengs.



Delicious DESSERTS

Vaniljeis med salt karamell

3 dl sukker
100 g usaltet smør romtemperert, kuttet i biter
1,5 dl kremfløte
1 ss Maldonsalt eller flaksalt

Smelt sukkeret på middels varme uten å røre. Det skal smelte, men ikke brennes. Tilsett deretter smøret forsiktig. La det smelte. Ta karamellen av varmen og hell i kremfløte mens du visper. Tilsett til slutt saltet. La sausen avkjøles før servering.

Lag kuler av vaniljeis og topp med salt karamellsaus og ferske jordbær.



Milkshake bringebær/jordbær

Porsjon: 2 glass

3 dl melk
3 ss vaniljeis
20 bringebær eller jordbær, gjerne frosne

Hell de frosne bærene og melken i en blender. La maskinen gå til alt er blandet. Hell i is og topp med krem og cocktailbær.

Ønsker du andre smaker bytter du ut bær med sjokoladesaus eller f.eks. banan.



Sjokolademilkshake, jordbærmilkshake og vaniljeis med salt karamell.



THE BLONDE
AND THE
BOOTY

ERN
TZKY,
GGO B
RALPH

1. AA
2. VI M
TIL

VARER NR	EPD NR	PRODUKTNAVN		VEKT	FERSK	FRYST
461122	2792604	Gilde Kjøttdeig 14 % fett		2.5 kg	★	
461221	2677342	Gilde Grov kjøttdeig 18 % fett		5.0 kg	★	
417677	2989986	Gilde Kalv hamburger 180 g		5.6 kg		★
457647	1479419	Gilde Charolais hamburger 180 g		5.6 kg		★
417097	2652774	Gilde Beef burger 150 g		5.57 kg		★
417707	4011888	Gilde Hamburger 63 g		4.8 kg		★
458387	883777	Gilde Hamburger 100 g		5.06 kg		★
458388	883801	Gilde Hamburger 130 g		5.72 kg		★
458378	883694	Gilde Hamburger 150 g		5.55 kg		★
458376	883454	Gilde Hamburger 190 g		5.6 kg		★
458399	884981	Gilde Hamburger 250 g		5.96 kg		★
417597	2860674	Gilde Hamburger 330 g		5.28 kg		★
409347	4001962	Gilde Storfe shortribs		2.4 kg		★
428497	182899	Gilde Svin ribbeben kam/miniribs		10.0 kg		★
428981	1095397	Gilde Svinenakke u/ben		4.0 kg	★	
472931	2501005	Gilde Svinenakke sousvidekokt m/sjy		2.5 kg	★	
438019	1297308	Gilde Kalvebryst u/ben		1.2 kg		★
435841	2258127	Gilde Storfe høyrygg strimlet		2.5 kg	★	
376361	2971497	Prior Kalkunmedaljong 50 g		4 x 1.0 kg		★
465227	2804474	Gilde Salsicciapølse rå 75 g		1.2 kg		★
417607	2871622	Gilde Chistorrapølse 105 g		2 x 2.1 kg		★
465577	1061365	Gilde Tapas chilipølse 20 g		2.0 kg		★
375566	1582816	Prior Kylling overvinger		5.0 kg		★
430341	638403	Gilde Bacon u/svor skivet		1.8 kg	★	
430151	2319879	Gilde Bacon tørrsaltet skivet		1.8 kg	★	
370101	238634	Prior Egg str. L 30 pk. 63-73 g		16.3 kg	★	

Nyhet!

Nyhet!

Nyhet!

Til spareribs

Til pulled pork

Til pulled pork

Til brisket

Til chili con carne

Til slider

Til frokost

Til chili dog og corndog

Til slider

Til frokost

Til hamburger

LAGERFØRT NORTURA

LAGERFØRT GROSSIST



VÅRE SALGSKONTOR

er lokalisert over hele landet
og har disse felles telefonnumrene:

Salgskontor Sør-, Øst- og Vest-Norge

☎ 815 815 44

Salgskontor Nord- og Midt-Norge

☎ 815 220 85

Våre hyggelige medarbeidere på salgskontorene kan gi deg svar på de fleste spørsmål rundt våre produkter. De som arbeider her har lang erfaring med å bistå kunder i storkjøkkenmarkedet og kan hjelpe deg med å finne riktig produkt til ditt behov. Spør de også gjerne om vi har noen gode tilbud i dag! Hit kan du ringe og bestille produktene du trenger direkte via telefon. Du kan også velge å få fast oppringing for bestilling hvis du ønsker det.



REGIONSSJEF SALG - SØR

Vidar Nilsen

Mobil: 959 32 369 • e-post: vidar.nilsen@nortura.no

REGIONSSJEF SALG - NORD

Per Ove Jakobsen

Mobil: 480 08 412 • e-post: per-ove.jakobsen@nortura.no

REGIONSSJEF SALG - VEST

Ove Jarland Røed

Mobil: 917 61 903 • e-post: ove.jarland.roed@nortura.no

Bestilling av
PRODUKTER
PÅ NETT
gildenett.no

Nortura
PROFF

Lørenveien 37, 0585 Oslo

Postboks 360 Økern, 0513 Oslo

tlf. 03070 • proff@nortura.no

www.norturaproff.no

www.facebook.com/norturaproff