


Pålegg til begjær!

Au gode norske råvarer





Norge er en brødspisende nasjon.

Hva slags pålegg du spiser, og tilbehør du bruker,
har mye å si for smaksopplevelsen.

Ved å variere pålegget og inspirere til annerledes tilbehør,
kan man få en ny og spennende opplevelse av måltidet.

Gilde har et imponerende sortiment av ferske og gode kjøttpålegg
for enhver smak, og alt består av kun norske kjøttråvarer.
Vi har alt fra kokt skinke til våre ferskeste nyheter svinenakke med
asiatiske smaker og lammebog med timian og hvitløk.

Vi håper denne brosjyren kan inspirere deg til å servere deilige
buffeter med godt tilbehør og nye og spennende
påsmurtvarianter.



Innhold

- 4** Svinenakke med asiatiske smaker
- 6** Lammebog med timian og hvitløk
- 8** Roastbiff
- 10** Kokt skinke
- 12** Hotellskinke, Amerikansk skinke,
Appelsinskinke og Delikatesseskinke
- 14** Pepperfilet, Vikingskinke krydret,
Provenceskinke og Jegerfilet
- 16** Hamburgerrygg, Salt storfekjøtt, Okserull,
Ribberull og Servedat
- 18** Tips til tilbehør
- 20** Dillmarinert svinenakke og Svinebogrull
- 22** Skinkestek
- 23** Favorittsalami kuvert, Kokt skinke kuvert
- 24** Kalkun krydderskinke, Kalkunrull,
Kalkun pepperfilet, Kalkun naturell
- 26** Ekte ovnsbakt leverpostei, Baconpostei
- 28** Inspirasjon påsmurt
- 34** Bestillingsinfo

Svinenakke med asiatiske smaker

Endelig kan du tilby et pålegg som vil skille seg ut og heve standarden på din buffet. Gilde har nå utviklet et nytt, spennende og eksklusivt pålegg i samarbeid med Jostein Medhus fra Det norske kokkelandslaget. Dette er et pålegg som har et flott *hjemmelaget utseende* og er *uten tilsetningsstoffer*. Den er inspirert av det asiatiske kjøkken, og har deilige smaker av koriander, chili, sitron og ingefær.



” En svinenakke har flott marmorering og mye smak. Det er en stykningsdel som tåler mye krydder og jeg har valgt de smakene jeg liker godt selv.

Jostein Medhus
Det norske kokkelandslaget

Nyhet!

Gilde Svinenakke
med asiatiske smaker hel
EPD. 4096020
Varenr. 474690



” Jeg ønsket å bruke lammebrog, fordi den har godt med fett, noe som gir et saftig resultat. Det er brukt klassiske smaker som fungerer godt til dette kjøttet, og som gir spillerom til forskjellig tilbehør.

Jostein Medhus
Det norske kokkelandslaget


Lammebrog med timian og hvitløk

Lammebrog med timian og hvitløk er et flott, nytt pålegg som er utviklet i samarbeid med Jostein Medhus fra Det norske kokkelandslaget. Dette er norsk lam på sitt aller beste. Den har et eksklusivt preg, og er krydret med hvitløk og frisk timian som setter god smak og gir en fin farge. Det selges helt og har dermed mange bruksområder. Den kan like gjerne tilbys som en tallerkenrett eller på en varmbuffet, som i påsmurt og salat. Pålegget har **ingen tilsetningsstoffer** og har et **lavt saltinnhold**.



Nyhet!

Gilde Lammebrog
med timian og hvitløk hel
EPD. 4096038 – Varenr. 474710



Gilde Roastbiff av flatbiff formstekt hel
EPD. 231738 – Varenr. 474160

Gilde Roastbiff av flatbiff skivet
EPD. 631036 – Varenr. 474061

Finnes også som
Gilde Roastbiff av rundstek
EPD. 2527646 – Varenr. 474430



Syltet Rødløk

3 stk rødløk
2 dl eddik
1 dl vann
2,5 dl sukker
1,5 dl salt
1 ss hel pepper
2 stk laurbærblader
1 neve timian

Skrell og skjær løken i tynne skiver. Kok opp eddik, vann, sukker og salt i en kjele. Hell laken over løken og la den avkjøles og stå i 24 timer så smakene setter seg.



Roastbiff

Den tradisjonelle Gilde roastbiffen er saftig, mørk og smakfull, og passer perfekt i både påsmurt og på en flott buffet. Det smaker fantastisk med godt brød toppet med syltet rødløk eller rødbetkrem.

Rødbetkrem

2 kokte rødbeter
2 dl myk chevre el. Snøfrisk
hvit pepper og salt

Bland rødbeter med chevre, pepper og salt og kjø det slett med en stavmikser.



Kokt skinke

Gilde Kokt skinke er renskåret norsk svinekjøtt av skinke og er et av de mest populære kjøttpåleggene i Norge. Det er et magert og proteinrikt pålegg som fås i flere ulike varianter, fra kuvertpakning til hel skinke.

Gilde Kokt skinke hel
EPD. 186403 – Varenr. 474210

Gilde Kokt skinke skivet
EPD. 186411 – Varenr. 474211

Gilde Kokt skinke kuvert
EPD. 2548683 – Varenr. 474213

Salviesmør

2 never salvie
150 g smør
2 ts røkt maldonsalt

Hakk salvie og bland dette med romtemperert smør. Smak til med røkt salt. Form en pølse og legg den i kjøleskapet. Skjær opp i biter og server det til den kokte skinken.

Hele skinker

Gilde tilbyr gode og saftige skinker med ulike krydder, røkte og urøkte. De hele skinkene er laget av renskåret skinke eller svinekjøtt, og her har du mulighet til å skjære rustikke og deilige skiver.

Gilde Hotellskinke hel
EPD. 231662 – Varenr. 475190

Gilde Hotellskinke skivet
EPD. 238113 – Varenr. 475191

Gilde Amerikansk skinke hel
EPD. 755488 – Varenr. 474700

Gilde Amerikansk skinke skivet
EPD. 220236 – Varenr. 474701

Gilde Appelsinskinke kokt hel
EPD. 546903 – Varenr. 475250

Gilde Delikatesseskinke kokt trekant hel
EPD. 537548 – Varenr. 474310

Krydderpålegg

I Gilde sitt påleggssortiment finner du mange spennende skinker med et hjemmelaget utseende. For eksempel har vi provenceskinke som er saftig og mørk, og laget av hel svin ytrefilet. Varier med ulike brødslag og veksle på tilbehør som kapers-bearnaise, urtepesto og marinerte cherrytomater, for å få en ny smaksopplevelse.

Gilde Provenceskinke hel
EPD. 535682 – Varenr. 474910

Gilde Provenceskinke skivet
EPD. 383802 – Varenr. 474911

Gilde Jegerfilet skivet
EPD. 1692086 – Varenr. 469241



Gilde Vikingskinke krydret hel
EPD. 546432 – Varenr. 475460

Gilde Vikingskinke krydret skivet
EPD. 546887 – Varenr. 475461

Gilde Pepperfilet skivet
EPD. 1692078 – Varenr. 469251



Gilde Ribberull skivet
EPD. 238105 – Varenr. 474261



Gilde Hamburgerrrygg skivet
EPD. 734491 – Varenr. 474221



Gilde Salt storfekjøtt skivet
EPD. 546853 – Varenr. 474111

Gilde Okserull skivet
EPD. 231639 – Varenr. 474171



Gilde Serelat hel
EPD. 186486 – Varenr. 474500

Gilde Serelat skivet
EPD. 628339 – Varenr. 474501

Tradisjonelle pålegg

Gilde tilbyr også mer norske tradisjonelle pålegg, som for eksempel ribberull og serelat. Gi disse en mer moderne vri ved å servere tilbehør som aioli, mango, nektariner eller lun plomme.

Appelsin- og oreganosalsa

1 stk appelsin
1 neve oregano, finhakket
Olivenolje
Salt og pepper

Del appelsinen i småbiter og miks dette med en liten neve finhakket oregano. Smak til med litt olivenolje, salt og pepper.

Oppskriftler på tilbehør

Urtepesta

1 neve oregano
1 neve kjørvel
1 neve timian
1 dl ristede, knuste hasselnøtter
3 ss god olivenolje
salt og pepper

Miks alle ingrediensene i en blender og kjør det slett.

Ertebrem

200 frosne grønne erter, tint
2 ss crème fraîche
saften av 1 lime
salt og pepper

Mos alt sammen med stavmikser til ønsket konsistens.



Potetsalat med appelsin

500 g kokte nypoteter med skall
2 ss olivenolje
saften av 1 appelsin
2 stk sjalottløk, finhakket
1 skrellet og skivet appelsin
1 neve bladpersille

Del potetene og bland de med alle ingrediensene.



Fritert purre og grønnkål

1 stk purre
1 pk grønnkål
5 dl nøytral olje
maldonsalt og chiliflakes

Varm opp oljen, snitt purre i lange strimler og riv kålen i biter. Friter dette i små puljer og la det renne av på papiret. Strø over salt og chiliflakes.

Kapersbernaise

3 stk eggeplommer
2 ss hvitvinseddik
2 ss sjalottløk, finhakket
2 never estragon, finhakket
2 ss kapers
200 g smør
hvit pepper og salt

Kok sammen eddik, sjalottløk og estragon ned til halvparten. Smelt smør i en kjele og sett til side. Ha én og én eggeplomme i eddikblandingen mens du visper til den tykner. Det er viktig at temperaturen ikke er for høy for da kan blandingen sprekke. Bruk vannbad hvis du vil være sikker. Tilsett smøret litt om gangen mens du visper kraftig. Stopp når den får en majonesaktig konsistens. Serveres lun.



Sattlig svinepållegg

Dillmarinert svinenakke har en flott krydderkant av urter. Både dillmarinert svinenakke og svinebogrull finnes i hel og skivet variant. Dette gir deg muligheten til å velge hvordan du ønsker å servere litt finere pålegg til dine gjester.

Agurksalat

1 stk agurk
2 ss eddik
4 ss sukker
8 dl vann
1 stk grønn chili, hakket
1 neve flatpersille
salt

Skiv agurken på langs med en ostehøvel. Strø over salt og legg i et dørslag med litt tyngde over slik at væsken slipper taket. Visp sammen laken i en bolle til sukkeret har løst seg opp og ha i chili og persille. Legg i agurken og sett kjølig.

TIPS: Tynnskjær polkaneper og bland i agurksalaten.



Gilde Dillmarinert svinenakke hel
EPD. 383620 – Varenr. 474870

Gilde Dillmarinert svinenakke skivet
EPD. 383737 – Varenr. 474871

Gilde Svinebogrull hel
EPD. 1025618 – Varenr. 475350

Gilde Svinebogrull skivet
EPD. 2217768 – Varenr. 475353

Skinkestek

Tradisjonell skinkestek er saftig og har en fyldig smak. Servér den gjerne med bakt biffomat, fetaost og basilikum i olje.



Gilde Skinkestek u/ben formstekt hel
EPD. 755280 – Varenr. 474320

Gilde Skinkestek formstekt skivet
EPD. 224436 – Varenr. 474321

Kuvertpålegg

Gilde har to varianter av kuvertpålegg, nemlig kokt skinke og favorittsalami. Kuvertpakning har mange fordeler; det sparer tid for kjøkkenpersonellet, reduserer svinn, og gjør at du alltid kan servere ferskt pålegg. I tillegg er det mer hygienisk.



Gilde Kokt skinke kuvert
EPD. 2548683 – Varenr. 474213



Gilde Favorittsalami kuvert
EPD. 2951010 – Varenr. 477254

Magert kalkunpålegg

Hvitt kjøttpålegg blir stadig mer populært. Prior tilbyr flere magre og velsmakende varianter av kalkunpålegg. Det er alt fra naturell variant, til kalkun med krydder av paprika, chili og hvitløk.



Prior Kalkun krydderskinke skivet
EPD. 1646652 – Varenr. 393051



Prior Kalkunrull skivet
EPD. 1646678 – Varenr. 393201



Prior Kalkun pepperfilet skivet
EPD. 2178192 – Varenr. 393071



Prior Kalkun naturell skivet
EPD. 1646645 – Varenr. 393011

Coleslaw

- 1 stk fennikel
- 2 stk grønne epler
- 2 dl savoykål, finhakket
- 1 dl rømme
- 2 ss majones
- saften av 1 lime
- salt og pepper
- 2 ss mandler, hakket

Finhakk fennikel, eple og kål og rør sammen med rømme, majones, limesaft og ristede mandler. Smak til med salt og pepper.



Gilde Ekte ovnsbakt leverpostei
1,5 kg / EPD. 637165 – Varenr. 474615

Finnes også som
Gilde Ekte ovnsbakt leverpostei
0,5 kg / EPD. 2653293 – Varenr. 474611

Leverpostei

Leverpostei er et kjært pålegg i mange hjem, og er en god kilde til jern. Gilde sine leverposteier er næringsrike og populære pålegg. De er laget av de beste norske råvarer etter tradisjonell norsk oppskrift.

Servér på ristet grovt brød, ovnsbakt portobello med hvitløk, fersken og en sylteagurk- og kaperssalsa.

Sylteagurk- og kaperssalsa

Sylteagurk, hakket
Kapers
Olivenolje
Timian, hakket
Salt & pepper

Bland sylteagurk og kapers.
Hell i litt olivenolje og smak til
med salt, pepper og timian.

Gilde Baconpostei
0,75 kg / EPD. 2179695 – Varenr. 474621

Inspirasjon

Karamelliserte pærer

2 stk pærer
5 ss sukker
2 ss smør

Del pærene i skiver og stek de lett i litt sukker og smør i stekepannen til de blir lett gygne.

Lammekjøtt med timian og hvitløk,
grovt brød, karamelliserte pæreskiver, manchego og timian.

Salat

2 stk hjertesalat
1 pose blandet salattopper
1 pk vårløk
1 stk chili, hakket
1 stk skrelt agurk
1 stk mango

Sesamdressing

2 ss sesamolje
3 ss soyaolje
1 ss sitronjuice
zest fra 1 sitron
1 stk rød chili
1 fedd hvitløk
2 cm raspet ingefær

Riv salaten og legg den på et stort fat. Skrell agurk og del den i grove biter. Hakk vårløk i ringer. Skrell mango og skjær i skiver, og finhakk chilien. Fordel alle grønnsakene utover salaten og vend inn skivene av svinenakken. Bland alle ingrediensene til dressingen og hell over salaten eller server den i skål ved siden av.

Svinenakke med asiatiske smaker,
grillede skiver av landbrød, salat og sesamdressing.

Inspirasjon

Hotellskinke,
miniskiver med aioli, rødløk
i tynne båter og stekte druer.

Amerikansk skinke,
Vaasan Cortina mini,
blåskimmelost
og grillede druer.

Inspirasjon

Provençeskinke,
ristet landbrød, ricotta, hvitløk-
og sitronmarinerte aspargesbønner,
sitrontimian og sitronbåt.

Pepperskinke,
Vaasan Pyramide flerkorn,
salat, kapersbearnaise, kapers,
bladpersille og epleskiver.

Vikingskinke,
Vaasan Ciabatta, salat, urtepesto
og ovnsbakt paprika.



Sortimentsoversikt

EPD-NR.	VARENR.	PRODUKT	VEKT
4096020	474690	Gilde Svinenakke med asiatiske smaker hel	2,0 kg
4096038	474710	Gilde Lammebø med timian og hvitløk hel	1,0 kg
631036	474061	Gilde Roastbiff av flatbiff skivet	0,5 kg
231738	474160	Gilde Roastbiff av flatbiff formstekt	1,8 kg
2527646	474430	Gilde Roastbiff av rundstek	1,8 kg
186411	474211	Gilde Kokt skinke skivet	0,5 kg
186403	474210	Gilde Kokt skinke hel	2,5 kg
238113	475191	Gilde Hotellskinke skivet	0,5 kg
231662	475190	Gilde Hotellskinke hel	2,5 kg
537548	474310	Gilde Delikatesseskinke kokt trekant	4,7 kg
220236	474701	Gilde Amerikansk skinke skivet	0,5 kg
755488	474700	Gilde Amerikansk skinke kokt hel	3,2 kg
546903	475250	Gilde Appelsinskinke kokt hel	3,5 kg
1692078	469251	Gilde Pepperfilet skivet	0,5 kg
546887	475461	Gilde Vikingskinke krydret skivet	0,5 kg
546432	475460	Gilde Vikingskinke krydret hel	2,8 kg
383802	474911	Gilde Provenceskinke skivet	0,5 kg
535682	474910	Gilde Provenceskinke hel	1,5 kg
1692086	469241	Gilde Jegerfilet skivet	0,5 kg
734491	474221	Gilde Hamburgerrygg skivet	0,5 kg
546853	474111	Gilde Salt storfekjøtt skivet	0,5 kg
231639	474171	Gilde Okserull skivet	0,5 kg
238105	474261	Gilde Ribberull skivet	0,5 kg
628339	474501	Gilde Servelat skivet	0,5 kg
186486	474500	Gilde Servelat hel	2,0 kg
383737	474871	Gilde Dillmarinert svinenakke skivet	0,5 kg
383620	474870	Gilde Dillmarinert svinenakke hel	2,0 kg
2217768	475353	Gilde Svinebogrull skivet	0,5 kg
1025618	475350	Gilde Svinebogrull hel	3,0 kg
224436	474321	Gilde Skinkestek formstekt skivet	0,5 kg
755280	474320	Gilde Skinkestek u/ben formstekt hel	2,0 kg
2951010	477254	Gilde Favorittsalami kuvert	20 x 15 g
2548683	474213	Gilde Kokt skinke kuvert	25 g
2178192	393071	Prior Kalkun pepperfilet skivet	0,5 kg
1646645	393011	Prior Kalkun naturell skivet	0,5 kg
1646652	393051	Prior Kalkun krydderskinke skivet	0,5 kg
1646678	393201	Prior Kalkunrull skivet	0,5 kg
637165	474615	Gilde Ekte ovnsbakt leverpostei	1,5 kg
2653293	474611	Gilde Ekte ovnsbakt leverpostei	0,5 kg
2179695	474621	Gilde Baconpostei	0,75 kg
1914654	419415	Gilde Ekte ovnsbakt leverpostei	10 x 190g
4010773	474561	Gilde Buffetskinke skivet	0,5 kg

NYHET!

NYHET!



Bestill porsjonsbrødene fra brosjyren hos Vaasan Norge AS på tlf 66 98 70 00, eller besøk hjemmesiden <http://www.vaasan.no>.

**VÅRE SALGSKONTOR ER LOKALISERT OVER HELE LANDET
OG HAR DISSE FELLESE TELEFONNUMRENE:**

Salgskontor Sør-, Øst- og Vest-Norge - tlf. 815 815 44

Salgskontor Nord- og Midt-Norge - tlf. 815 220 85

Nortura PROFF er en offensiv og innovativ leverandør som er der for å bistå våre kunder med å tilby det beste av det som finnes på det norske markedet. Vi strekker oss langt for å tilby det unike, det trygge og ikke minst den beste kvaliteten på alle våre varer.

Vi har god matfaglig kompetanse, og står klare til å veilede og inspirere dere, og gir gode råd om produktvalg tilpasset ditt behov. Vårt faglig dyktige salgssjapparat er representert over hele landet.

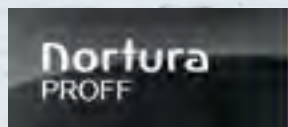
Nøl ikke med å ta kontakt med din lokale konsulent – det kan lønne seg.

Bestilling av våre produkter på nett: www.gildenett.no

Vidar Nilsen
Regionssjef Salg - SØR
Mobil: 959 32 369
e-post: vidar.nilsen@nortura.no


Per Ove Jakobsen
Regionssjef Salg - NORD
Mobil: 480 08 412
e-post: per-ove.jakobsen@nortura.no

Ove Jarland Røed
Regionssjef Salg - VEST
Mobil: 917 61 903
e-post: ove.jarland.roed@nortura.no



Nortura PROFF
Lørenveien 37, 0585 Oslo • Postboks 360 Økern, 0513 Oslo
tlf. 03070 • proff@nortura.no

www.norturaproff.no

 www.facebook.com/norturaproff