

**Nortura**  
PROFF

# Vinternyheter

## 2016





# Stykkevis & Delt

## – å utnytte ressursene fullt og helt

I konseptet **Stykkevis & Delt** går vi tilbake til røttene og tar frem igjen disse glemte delene og tilberedningsmetodene. Produktene er røffe stykningsdeler, hvor de fleste tåler mye behandling, og egner seg derfor til både marinering, røyking, steking, grilling, braisering, langsteking og sous vide.

Stykkevis & Delt er av **førsteklasses råvarer**, omsorgsfullt stykket ned av Norturas dyktige kjøttkjærere. Og **100 % norsk**, selvfølgelig.

Sjekk ut mer på vår nettside og lær om andre stykningsdeler, samtidig som du får tips om tilberedningsteknikker og inspirerende oppskrifter!

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

Nå utvider vi konseptet med flere spennende stykningsdeler!



/ Storfehalesandwich i briochebrød med syltede grønnsaker på spinat

## Det beste på kua henger bak...

«Det beste på kua henger bak», sier Andreas Viestad. Det er vi enige i.

Storfehale er en gammel slager som må frem i lyset igjen. Dette er smaksrikt kjøtt med mye bindevev. Det trenger lang koketid, men gir fantastisk godt kjøtt – og kanskje enda bedre kraft. Brun kjøttet i panne eller i ovn. Kok det, gjerne med vin og grønnsaker, til det løsner fra bena (2-4 timer). Perfekt til kraft og saus, i ragu og til terrine.



Gilde Storfehale  
delt i to  
Fryst, 10 kg  
Varenr. 407409  
EPD. 729780



Lagerført  
Nortura



Gilde Storfehale  
i skiver  
Fryst, 4 kg  
Varenr. 407407  
EPD. 1376128



Lagerført  
Nortura



Grillet svinecarré-kotelett med bakt løk og eple

## Svin Carréstykke

Carréstykket er et lekkert stykke kjøtt med mange bruksområder. Dette er en svinekam der en del av ribben sitter på. Vi har valgt å beholde sideflesket på beina. Da har du valget mellom å skjære stor kotelett, helsteke eller pusse beina til carré.

Dette produktet har opprinnelse fra Innherred; et distrikt i Nord-Trøndelag som omgir de indre delene av Trondheimsfjorden.

## Ferdigkokt svineknokke – kokt i akasiehonning

- Perfekt til rustikk gastropubmat
- Server på beinet, eller riv kjøttet fra hverandre
- God smak og god balanse mellom sødme og salt, parfymert med røksmak
- Server gjerne med rotmos og grønnsaker
- Sjen i posen er perfekt å koke inn – blir den beste sjysausen.
- Enkel å tilberede
- Mange bruksområder, salater, påsmurt, middag, lunsj både på buffet og tallerken.
- Kan brukes til den tradisjonelle retten svinehaxe



Honningmarinert svineknokke med lettsyltet kål og poteter



Ølbraisert svineknokke med potetmos og neper

## Skinkeknoke

- Skinkeknoke med svor
- Perfekt til rustikk gastropubmat
- Server på beinet, eller riv kjøttet fra hverandre
- Brasier svineknoken med øl og gode, norske grønnsaker. Server med luftig potetmos



Gilde Svin carré-stykke m/6 ben, fra Innherred  
Fersk, 4 kg  
Varenr. 439721  
EPD. 4475273



Lagerført  
Nortura



Bestillings-  
vare



Gilde Svineknokke honningmarinert sousvidekokt  
Fersk, 0,9 - 1,1 kg  
Varenr. 439581  
EPD. 4470795



Lagerført  
Nortura



Gilde Svin skinkeknoke  
Fersk, 10 kg  
Varenr. 428545  
EPD. 794412



Lagerført  
Nortura

# Eldhusrøykte spesialiteter fra Evanger

Eldhus-produktene kommer fra vakre Evanger i Voss kommune. Tradisjon og omtanke kjennetegner produktene fra vårt eldste miljø for røyking, tørking og speking av kjøttvarer på Vestlandet. Det er det gamle håndverket som gir den fine modningen og den gode smaken.

Eldhusproduktene er produsert av de dyrene med best kvalitet og god kjøttfylde, røkt og tørket over åpen ild.

Røykbålet tennes på gulvet. Høvelspon fra or blir benyttet til opptenning. Bålet skal helst ikke brenne med åpen flamme, men gløde og ulme. Oreveden er en viktig kulturbærer. Denne kjøper vi fra bønder i lokalmiljøet, de har dette som en tilleggsaktivitet, nå som før. Kjøttet får en fin rødfarge av oreveden. Dette fordi den har et naturlig innhold av nitritt. Det er signaturen til Eldhuskjøttet fra Evanger.

I sluttfasen er håndverkeren enerådende, sansene og erfaringene avgjør om kjøttet er ferdig eller ikke: Han kjenner med hendene, ser og vurderer; fargen, tykkelsen, men også det uidentifiserte, her må det også føles hva som er riktig.

BBQ-glasert brisket med bakt løk og coleslaw



## Eldhusrøkt brisket

Brisket er den tykkeste delen av brystmuskelen, og er fremre del av brystet. Dette er godt marmorert kjøtt med mye bindevev. Produktet blir gnidd inn med salt og pepper og deretter røkt på oreved, noe som gir naturlig rødfarge.

Vi har sousvidekokt produktet for deg, slik at du kun trenger å varme det opp. Det er kokt i pose i 16 timer på 67 °C.

Glasér gjerne med en søt BBQ-saus. Servér for eksempel med cole slaw og pommes frites, bruk den i klassisk amerikansk brisket-sandwich eller server som «sharingplate» for to personer med spennende tilbehør.



Eldhusrøkt brisket  
sousvidekokt  
Fersk, 5 kg  
Varenr. 405291  
EPD. 4473682



Eldhusrøkt bacon og egg med tomatbakte bønner



## Eldhusrøkt bacon

Tørresaltet og eldhusrøkt bacon av beste kvalitet. Baconet henger i eldhuset en dag og blir røkt på oreved. Dette gir en naturlig og fin rød farge. Tørresaltingen gir et bedre og sprøere bacon. Baconet kommer i bit uten svor.



Eldhusrøkt bacon i bit  
Fersk, ca. 2,5 kg  
Varenr. 405021  
EPD. 4472973



Eldhusrøkt bacon i bit  
Fryst, ca. 2,5 kg  
Varenr. 405028  
EPD. 4475943



## Eldhusrøkt lammebrog

Fine skiver lammebrog med en rund og god røk smak. Siden lammebrog henger en hel dag i eldhuset, får den tid til å tørke litt – og mange mener at smaken minner litt om pinnekjøtt. Servér med tradisjonelt tilbehør til komle/raspeball, som egen rett med rødbeter til eller utradisjonell med byggrynssalat.

Eldhusrøkt lammebrog med byggrynssalat



Eldhusrøkt lammebrog i skiver  
Fryst, ca 5 kg  
Varenr. 405268  
EPD. 4473732



# Kalkunskav

## – god kjøkkenøkonomi

Skavet kjøtt er ikke tilsatt olje eller salt. Siden det er skåret i tynne skiver, tiner det på kort tid og stekes ferdig i løpet av sekunder. Det kan også stekes fra fryst tilstand. Skavet kjøtt med sine fine tynne skiver gir følelsen av mye kjøtt i retten, og gjør det derfor mulig med en god kjøkkenøkonomi.

Produktet kan tas rett fra fryst tilstand og brukes i mange forskjellige retter. Stek raskt på høy temperatur. Bruk skavet kjøtt for eksempel i gryteretter, på pizzaen, i wok, i gyros eller wraps. Kan også brukes til salatbuffeten. Super å marinere.



Nudelwok med kalkunskav

### Husk også våre andre varianter av skav:

Gilde Storfeskav, 2x2,5 kg, EPD. 4383550  
Gilde Lammeskav, 2x2,5 kg, EPD. 4383519  
Gilde Svineskav, 2x2,5 kg, EPD. 4383618



**PRIOR**  
Prior Kalkunskav  
Fryst, ca 2x2,5 kg  
Varenr. 393418  
EPD. 4488516



Rugbrød med avokados  
og kokt egg



## Tenk på alt du kan bruke egg til!

Frokost, salater, snitter, påsmurt, suppe, devil eggs, tapas... Egg er en rimelig råvare som metter og er i tillegg et nyttig næringsmiddel. Et effektivt og økonomisk drevet kjøkken krever at man velger tidsbesparende løsninger uten å gå på akkord med kvaliteten. Vi gir deg eggene perfekt kokt og ferdig skrelt, så du sparer verdifull arbeidstid. Du kan konsentrere deg om det hyggeligste – å sette ditt preg på maten.

Kun egg av small/medium størrelse benyttes, noe som sikrer en jevn kvalitet samtidig som det estetiske ivaretas. Priors kokte skrelte egg leveres fra før i store spann med 70 egg – og nå også i lite spann med 30 egg! Perfekt for mindre kjøkken!



**PRIOR**

Prior Kokte skrelte egg i lake,  
liten bøtte

Fersk, 1,5 kg (30 egg)

Varenr. 372579

EPD. 4475265



Lagerført  
grossist

# Ferdigstekt hamburger

## – nå i 3 ulike størrelser

Gildes ferdigstekte hamburger kommer nå i 3 størrelser: 95 g, 130 g og 155 g. Hamburgerne er nå laget etter forbedret resept og er av høy kvalitet. Den er svært enkel å tilberede og god på smak.

Perfekt til arrangementer og andre serveringer der du trenger rask tilberedning.



Hamburger med  
blåmuggost og  
mangosalsa





Klassisk hamburger med ost og BBQ-saus. Servert med båtpoteter.



**Gilde Hamburger stekt small ca 95 g**  
 (råvekt 110 g)  
 Fryst, 5,5 kg  
 Varenr. 419537  
 EPD. 4470472



Lagerført grossist



**Gilde Hamburger stekt medium ca 130 g**  
 (råvekt 150 g)  
 Fryst, 5,5 kg  
 Varenr. 417067  
 EPD. 2652790



Lagerført grossist



**Gilde Hamburger stekt large ca 155 g**  
 (råvekt 180 g)  
 Fryst, 5,0 kg  
 Varenr. 419567  
 EPD. 4471199



Lagerført grossist

Kalkunpålegg med råmarinert  
fennikelsalat på buffetat



## Nytt og sunt kalkunpålegg

Vårt nye kalkunpålegg er laget av hel kalkunfilet og har en flott, naturlig form på skivene. Det har også en pen, markert stekekant som gjør at det ser ekstra delikat ut på fat. Produktet er mørt og smakfullt, og er laget av det aller sunneste kjøttet – kalkun. Bruk det til club sandwich, på buffet eller i alle typer sunnere påsmurtvarianter.



**PRIOR**  
Prior Kalkunfilet skivet  
Fersk, 0,5 kg  
Varenr. 393521  
EPD. 4474573



Grov leverpostei med stekt  
bacon, tomat og løk



## Grov leverpostei

Leverpostei er et kjent og kjært pålegg, og er en god kilde til jern i kosten.

Nå møter vi trendene, og kommer med en ny, grovere variant.

Leverposteien er uten tilsatt melk, så den er mer allergivennlig enn tidligere.

Server gjerne på ristet, grovt brød med bacon, løk og tomat eller på buffetfat med fristende garnityr.

Dette produktet erstatter 474611/2653293 Ekte ovnsbakt leverpostei 500g, som saneres.



**Gilde Ekte ovnsbakt leverpostei, grov**

Fersk, 0,5 kg

Varenr. 474613

EPD. 4472486



Lagerfort  
Nortura

# Prior Vaffelrøre

– nå i spann

Vaffel er jo Norges nasjonalskatt – alle liker vafles!

Nå lanserer vi en ny og bedre vaffelrøre i spann. Røren har en tykk, fin konsistens og gir deg fantastisk gode vafles. Det er **enkelt å porsjonere** med øse til vaffeljernet – og **minimalt med svinn**.

Den nye pakningen i bølge er **enkel å stable** på frys og kjøll og du kan kjøpe en og en bølge.

De fleste vet hva de liker på vaffel, om det er jordbærsyltetøy og rømme, smør og brunost eller mors hjemmelagede rørte bringebær...

Men hva med å prøve en ny vri? Stek for eksempel en vaffel med ost- og skinkebiter inni? Eller server med bakte epler, vaniljekesam og lønnesirup.



Vaffel med bakte epler, vaniljekesam og lønnesirup



**PRIOR**

Prior Vaffelrøre i spann

Fryst, 3,5 kg/3,2 liter

Varenr. 376237

EPD. 4475778



Lagerført  
grossist

# Singelpakket vaffel

– enkelt, hygienisk og veldig godt

Priors hjertevaffel er en bestselger mange kjenner til. Nå lanserer vi den samme gode hjertevaffelen singelpakket. Dette passer perfekt for mindre serveringssteder, men også for kantiner og convenience.

Den nye pakningen er hygienisk og gir deg lite eller ikke noe svinn. Du kan tine opp akkurat det antallet du trenger.

Hjertevaffel er det beste man kan få til kaffekosen. Server med tradisjonelt tilbehør som syltetøy, rømme, brunost eller sukker.

Produktet kan varmes rett i pakken, da det tåler inntil 180 °C i mikro- eller convectionovn.



Hjertevaffel med syltetøy,  
bær og rømme



**PRIOR**

Prior Hjertevaffel singelpakket 75 g

Fryst, 2,1 kg

Varenr. 376234

EPD. 4327268



Lagerført  
grossist

# Restaurantentrecôte

Gilde Restaurantentrecôte er utviklet spesielt for å gi jevne, fine biffer. Den er av storferasen NRF og har god marmorering. Vi forsøker så langt det er mulig å levere en omkrets på 35-38 cm. 20 dagers modning. På grunn av de strenge kravene til sortering, vil det kun være et begrenset volum av dette produktet.

## Grillet entrecôte med dobbeltbakt potet

### 4 porsjoner

4 skiver Gilde Restaurantentrecôte  
4 stk bakepoteter  
2 ss olivenolje  
1/2 ts salt  
1/4 ts pepper  
1 ts smør  
50 g revet ost  
2 vårløk  
1 ts hakket timian

1. Gni potetene med olje og krydre med salt og pepper. Stek i ovnen på 200 °C i ca. 1 time. Skinnen skal være sprøtt og innmaten myk. Avkjøl noe.
2. Kutt toppen av potetene og skrap ut innholdet. La det være igjen litt kant så den holder formen.
3. Mos potetinnsiden med smør, revet ost, hakket vårløk og timian, og fyll tilbake i potetskallene. Dryss ev. mer ost på toppen og stek i ca. 15 minutter eller til osten har smeltet.
4. Grill entrecôteskivene på begge sider og la hvile i 10 minutter. Server med dobbeltbakt potet og ev. bearnaise eller rømme.



### Gilde Restaurantentrecôte

Fersk, 2,0 kg

Varenr. 433741

EPD. 4442133



Lagerført

Nørtura



Bestillingsvare



Grillet entrecôte med dobbeltbakt potet

# Våre fantastiske pulled-produkter har vært en suksess!

Vi gir deg nå en **ny pakningstørrelse** på produktene som passer for mindre serveringssteder. Produktene Pulled pork, Pulled veal brisket og Shredded chicken får du nå i 1 kg's forpakning (6 poser i kartongen).

Vår innovative teknologi river kjøttet med fibre, og konsistensen blir naturlig og fin. Kjøttet får et autentisk utseende - og du et saftig resultat. Gilde Pulled pork og Prior Shredded chicken er kun krydret med salt og pepper slik at du selv kan sette din signatur på retten ved å tilsette den smaken du ønsker. Gilde Pulled veal brisket er laget av kalvebryst og har deilige smaker av hvitløk, paprika, oregano og spisskummen.

Produktene får du selvsagt også fortsatt i pakning på 3x2,2 kg.



Pulled pork-bagel med pommefrites av søtpotet



**Gilde** *Fra den norske bonden*

**Gilde Pulled pork**  
Fryst, 6x1,0 kg  
Varenr. 417792  
EPD. 4493680



Lagerført grossist



**Gilde** *Fra den norske bonden*

**Gilde Pulled veal brisket**  
Fryst, 6x1,0 kg  
Varenr. 417257  
EPD. 4488623



Lagerført grossist



**PRIOR**

**Prior Shredded chicken**  
Fryst, 6x1,0 kg  
Varenr. 374222  
EPD. 4488649



Lagerført grossist

# Produkter

EPD-nr.	Varenr	Produkt	Lagerføring	Vekt
4473682	405291	Eldhusrøkt brisket sousvidekokt		5,0 kg
4472973	405021	Eldhusrøkt bacon i bit		ca 2,5 kg
4475943	405028	Eldhusrøkt bacon i bit		ca 2,5 kg
4473732	405268	Eldhusrøkt lammebrog i skiver		ca 5,0 kg
4475273	439721	Gilde Svin carréstykket m/6 ben, fra Innherred		4,0 kg
4470795	439581	Gilde Svineknokke honningmarinert sousvide		0,9 - 1,1 kg
794412	428545	Gilde Svin skinkeknokke		10,0 kg
1376128	407407	Gilde Storfegale i skiver		4,0 kg
729780	407409	Gilde Storfegale delt i to		10,0 kg
4442133	433741	Gilde Restaurantentrecôte		2,0 kg
4472486	474613	Gilde Ekte ovnsbakt leverpostei, grov		0,5 kg
4470472	419537	Gilde Hamburger stekt small ca 95 g		5,5 kg
2652790	417067	Gilde Hamburger stekt medium ca 130 g		5,5 kg
4471199	419567	Gilde Hamburger stekt large ca 155 g		5,0 kg
4493680	417792	Gilde Pulled pork		6x1,0 kg
4488623	417257	Gilde Pulled veal brisket		6x1,0 kg
4488649	374222	Prior Shredded chicken		6x1,0 kg
4488516	393418	Prior Kalkunskav		2x2,5 kg
4474573	393521	Prior Kalkunfilet skivet (pålegg)		0,5 kg
4475265	372579	Prior Kokte skrelte egg i lake, liten bølge (30 egg)		1,5 kg
4475778	376237	Prior Vaffelrøre i spann		3,5 kg/3,2 liter
4327268	376234	Prior Hjertervaffel singelpakket 75 g		2,1 kg



Lagerført  
Nortura



Lagerført  
grossist



Bestillings-  
vare



Nyhet

Les mer og bli inspirert på [www.norturaproff.no](http://www.norturaproff.no)

Nortura PROFF  
Lørenveien 37, 0585 Oslo • Postboks 360 Økern, 0513 Oslo  
tlf. 03070 • [proff@nortura.no](mailto:proff@nortura.no)  
[www.norturaproff.no](http://www.norturaproff.no)



[www.facebook.com/norturaproff](https://www.facebook.com/norturaproff)