

Konsepter

Ajour – smakfulle ferdigretter



Kjøkkenhverdagen kan ofte by på mange og krevende utfordringer i form av produkter av varierende kvalitet, høyt svinn, høy arbeidsintensitet, mange oppgaver, stort fokus på å drive lønnsomt og mange ufaglærte ansatte.

Ajour gir deg jevn kvalitet, god smak, valgfrihet, redusert matsvinn, inspirasjon og frigitt tid på kjøkkenet. Konseptet er utviklet i samarbeid med dere kunder og er et sett av ferdig tilberedte retter i riktig mengde.

Vi hjelper deg å komme ajour i kjøkkenhverdagen!

Ajour Lys lapskaus

Ajour Biff Stroganoff

Ajour Brun lapskaus

Skreddersydd til kjøkkenhverdagen

- Tilpasset emballasje - passer perfekt i 1/2 gastronom
- Ingen løse etiketter (printet rett på pakning)
- God ovnsutnyttelse
- Mindre oppvask
- Tidsbesparende - mer tid til andre oppgaver

God mat – effektiv tilberedning

- Smaksrike retter med god smak
- Tradisjonelle oppskrifter, populære retter
- Jevn, god kvalitet på matserveringen
- Svært enkelt å tilberede
- Få ingredienser, lite tilsetningsstoffer

Ivaretar matsikkerheten

- God sporbarhet på råvarene • Få allergener
- Jevn produktkvalitet • Overholder strenge hygieniske krav i produksjonen
- Ekstra trygt med tilberedning direkte i lukket sousvidepose

Bærekraftig og trygt

- Produsert i Norge med kun norske kjøtt råvarer
- Reduserer matsvinn
- Tilpasset emballasje gir god ovnsutnyttelse
- Mindre avfall
- Resirkulerbar emballasje

Oppskrifter med Ajour

Ajour Gulasj med urterundstykker og løpstikkeaioli

Oppskrift

Ajour Betasuppe med flatbrød

Oppskrift

Deep Dish Chicagostyle Bolognesepizza

Oppskrift

Spagetti Bolognese med Ajour Bolognesebase

Oppskrift

Ajour Chana Masala med sitronyoghurt

Oppskrift

Ajour Chana Masala med kylling, ris og raita

Oppskrift

Chana Masala omelett

Oppskrift

Ajour Thaigryte med ris

Oppskrift

Ajour Thaugryte tilsatt svinekjøtt

Oppskrift

Ajour Thaigryte som Thaisuppe

Oppskrift

Ajour Kantonesisk gryte med asiatisk slaw

Oppskrift

Ajour «Fried rice» med kantonesisk gryte i pitabrød

Oppskrift

Ajour Gratinert Tex-Mex-gryte dip

Oppskrift

Ajour Tex-Mex-gryte med guacamole og salsa

Oppskrift

Fylte paprika med Ajour Biff stroganoff

Oppskrift

Ajour Biff Stroganoff med potetmos og salat

Oppskrift

Ajour Brun lapskaus med grove rundstykker

Oppskrift

Ajour Rundstykker med frø

Oppskrift

Produkter fra Ajour-konseptet

Betasuppe

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 6512750

Betasuppe

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 6512784

Bolognese Kjøttsaus

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 6513436

Bolognese Kjøttsaus

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 6513477

Gulasjgryte

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 6512768

Gulasjgryte

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 6512818

Thaigryte vegetar

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 5975651

Thaigryte vegetar

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 5976576

Kantonesisk gryte med svinekjøtt

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 5911649

Kantonesisk gryte med svinekjøtt

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 5717301

Tex-Mex gryte

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 5397740

Tex-Mex gryte

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 5620174

Biff Stroganoff

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 5397708

Biff Stroganoff

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 5620281

Brun Lapskaus

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 5397773

Brun Lapskaus

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 5619994

Lys Lapskaus

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 5397815

Lys Lapskaus

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 5620109