

Produktnyheter fra Nortura PROFF februar 2024



Nortura PROFF lanserer nye, spennende produkter i februar

19. februar lanserer Nortura PROFF mange spennende, nye produkter til proffmarkedet. Blant annet kan vi by på Gilde kjøttboller med nye smaker, marinerte kyllingstrimler fra Prior og nye stykningsdeler av Gilde Ungfe. Her kan du se en presentasjon av produktene.

Vi lanserer to nye, digge smaker på kjøttboller; Meksikansk og italiensk!

Dette er populære smaker i trend, som du enkelt kan sette på menyen. Bruk dem til enkle retter med tilbehør, pastaretter, supper – eller på pizza!

Gilde Meksikanske kjøttboller

- Laget av storfe og svin, 72% kjøtt
- Med løk, tomat, hvitløk, jalapenos og meksikansk krydder
- Nydelig smak – og populær smaksretning i trend
- God og løs konsistens, hjemmelaget rustikt preg
- Ferdig stekt, praktisk og enkelt å tilberede

Gilde Italienske kjøttboller

- Laget av storfe og svin, 72% kjøtt
- Med parmesan, tomat, løk, hvitløk og italienske krydder
- Nydelig smak – og populær smaksretning i trend
- God og løs konsistens, hjemmelaget rustikt preg
- Ferdig stekt, praktisk og enkelt å tilberede
- Utviklet av en italiener – som har brukt sin bestemors oppskrift

Kjøttboller Meksikansk krydder stekt, ca 20g

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 6367502

Kjøttboller Italiensk krydder stekt, ca 20g

Vi lanserer to nye varianter av rå strimlet kylling med smaksrike marinader og krydder! **Prior Strimlet kylling med BBQ-marinade** og **Prior Strimlet kylling med kebabkrydder**. Dette er meget anvendelige produkter som kan benyttes i en rekke ulike retter; wok, salater, pastaretter, meksikanske retter, supper, sandwich, wraps og flere andre. Perfekt til pizza!

Kylling strimlet kebabkrydret

-30 til -18°C | 6.0 kg | EPD nr. 6375737

Kylling strimlet BBQ-kryddermarinert

Vi lanserer to nye, spennende stykningsdeler av Ungfe:

Gilde Ungfe Teres Major

Teres major er et biffstykke som kommer fra skuldermuskelen på storfe, rett under skulderbladet. Det er også kjent som "petit tender" på fransk, og det er en lite kjent, men smakfull del av storfe som er økende i popularitet blant kjøttelskere.

Stykningsdelen regnes som et av de aller møreste delene av storfe – og kan tilberedes på samme måte som andre biffer; grilles, braiseres eller helstekes. Dette er en rimelig stykningsdel som også egner seg til småretter som biffsandwich, pizza, biffsnadder o.l.

Gilde Ungfe Mørbrad

Mørbrad er en mør, mager og finfibret stykningsdel, med god kjøttsmak. Den er meget anvendelig – og kan brukes til biff, helsteking, tranchering, tartar, carpaccio og løvbiff. Denne rimelige stykningsdelen blir ofte undervurdert, men har en stabil mørhet, som gjør at den også egner seg til småretter som biffsandwich, pizza, biffsnadder o.l.

Ungfe Teres Major

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 6391700

Ungfe Teres Major

-30 til -18°C | 1.0 kg | EPD nr. 6391692

Ungfe Mørbrad

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 6391643

Ungfe Mørbrad

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 6391668

Vi lanserer også Gilde Kjøttdeig med 21 % fett, en krydret spekeskinke fra Tynset og flere andre produkter.

[Se alle produktene, få inspirasjon og les deg opp på trendene i vårt magasin her.](#)

Alle de nye produktene

Kjøttboller Italiensk krydder stekt, ca 20g

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 6367973

Kjøttboller Meksikansk krydder stekt, ca 20g

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 6367502

Kylling strimlet kebabkrydret

-30 til -18°C | 6.0 kg | EPD nr. 6375737

Kylling strimlet BBQ-kryddermarinert

-30 til -18°C | 6.0 kg | EPD nr. 6375687

Ungfe Teres Major

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 6391700

Ungfe Teres Major

-30 til -18°C | 1.0 kg | EPD nr. 6391692

Ungfe Mørbrad

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 6391643

Ungfe Mørbrad

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 6391668

Pizzaskinke, skivet kakestykke

-30 til -18°C | 4.5 kg | EPD nr. 6408769

Pizzakutt/Bacon

-30 til -18°C | 4.5 kg | EPD nr. 6409098

Biffkjøtt sousvidekokt

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 5309786

Kylling strimlet kokt

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 5310255

Kjøttdeig 21% fett

0 til 4°C | 5.0 kg | EPD nr. 6314413

Spekeskinke krydret, fra Tynset

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 6244560

Lammeknoke av bog

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 6329825

Kalvebryst u/ben

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 6372965

Oppskrifter med de nye produktene

Tagliata med Ungfe Teres Major

Oppskrift

Ungfe Teres Major med trøffelsmør, stekt sopp og grillet spisskål

Oppskrift

Bowl med Meksikanske kjøttboller, ris, chipotlesaus og hvit bønne- guacamole

Oppskrift

Subs med Meksikanske kjøttboller, Pico de gallo, guacamole og syltet rødløk

Oppskrift

Suppe med italienske kjøttboller, squash, orzo og spinat

Oppskrift

Kylling BBQ-burritos med salsa, yoghurt- og rømmedressing

Oppskrift

Quesadillas med strimlet BBQ-kylling, rødkål, mais og chunky guacamole

Oppskrift

Strimlet kyllingkebab med tomatsalat, urtefries og tzatziki

Oppskrift

Kylling kebabtallerken med hummus, rødkål, salat og hjemmelaget pitabrød

Oppskrift

Italienske kjøttboller med tomatsalat, salsa verde og ricottakrem

Oppskrift

Pizza med Meksikanske kjøttboller, hjemmelaget pizzasaus, grillet avokado og tortillachips

Oppskrift

Pizza med BBQ-marinert kylling, BBQ-saus og ferskecherrytomater

Oppskrift

Pizza med Italienske kjøttboller, San Marzano-tomater og fersk mozzarella

Oppskrift

Pizza med Ungfe Teres major, gremolata og syltet løk

Oppskrift