

Tapas

LÆKRE
APPETITVÆKKERE







Tapas Mini Chicken satay - 3 slags, 20 gr.

Item No 630246, 3 x 20 x 20 gr. pr. karton

- 3 forskellige kyllingespyd: Yakitori, orientalsk og traditionel. Marineret tilberedt kyllingebrystfilét på 9 cm spyd.
- Ingen spild

Tilberedning:

- Mikrobølgeovn: frossen - 2 minutter v/ 900W, optøet - 1 min. v/ 900W
- Pande: frossen - 8 min. Optøet - 5 min.
- Ovn: frossen 10 min v/ 180°C, Optøet - 5 minutter v/ 180°C
- Friture: frossen - 4 min. v/ 180°C - Optøet - 2 minutter v/ 180°C



Tapas Mini Chicken satay, 20 gr.

Item No 630242, 60 x 20 gr. pr. karton

- Marineret og tilberedt kyllingebrystfilet på 9 cm spyd
- Ingen spild

Tilberedning:

- Mikrobølgeovn: frossen - 2 minutter v/ 900W, optøet - 1 min. v/ 900W
- Pande: frossen - 8 min. Optøet - 5 min.
- Ovn: frossen 10 min v/ 180°C, Optøet - 5 minutter v/ 180°C
- Friture: frossen - 4 min. v/ 180°C - Optøet - 2 minutter v/ 180°C



Tapas Kyllingespyd med dadel, 25 gr.

Item No 630160, 60 x 25 gr. pr. karton

- Marineret og tilberedt kyllingebrystfilet og dadel på 9 cm spyd
- Ingen spild

Tilberedning:

- Mikrobølgeovn: frossen - 2 minutter v/ 900W, optøet - 1 min. v/ 900W
- Pande: frossen - 8 min. Optøet - 5 min.
- Ovn: frossen 10 min v/ 180°C, Optøet - 5 minutter v/ 180°C
- Friture: frossen - 4 min. v/ 180°C - Optøet - 2 minutter v/ 180°C



Tapas Kyllingespyd med Peberfrugt, 25 gr.

Item No 630248, 60 x 25 gr. pr. karton

- Marineret og tilberedt kyllingebrystfilet, grøn/rød peber og løg på 9 cm spyd
- Ingen spild

Tilberedning:

- Mikrobølgeovn: frossen - 2 minutter v/ 900W, optøet - 1 min. v/ 900W
- Pande: frossen - 8 min. Optøet - 5 min.
- Ovn: frossen 10 min v/ 180°C, Optøet - 5 minutter v/ 180°C
- Friture: frossen - 4 min. v/ 180°C - Optøet - 2 minutter v/ 180°C





Bali Cocktail Kyllingspyd

Item No 100235, 2 kg. pr. karton

- Kyllingebryst på spyd, færdig marineret og stegt
- 200 x 10 gr. pr. karton
- Salmonellafri

Tilberedning:

Direkte fra frost varmes Bali Cocktail Kyllingspyd i

- Mikrobølgeovn (1/2-2 min. afhængig af effekt)
- Friture 1-2 min.
- På stegeplade
- Er færdig stegt og kan spises efter optøning



Tapas Kyllingspyd med ananas, 25 gr.

Item No 630249, 60 x 25 gr. pr. karton

- Marineret og tilberedt kyllingbrystfilet og ananas på 9 cm spyd
- Ingen spild

Tilberedning:

- Mikrobølgeovn: frossen - 2 minutter v/ 900W, optøet - 1 min. v/ 900W
- Pande: frossen - 8 min. Optøet - 5 min.
- Ovn: frossen 10 min v/ 180°C, Optøet - 5 minutter v/ 180°C
- Friture: frossen - 4 min. v/ 180°C - Optøet - 2 minutter v/ 180°C



Tapas brød med eksklusiv fyld ass. 16 gr.

Item No 640240, 8 x 12 stk a 16 gr. pr. kart.

- 12 mini exclusive tapas brødkugler med fyld af and/hvidløg og urter, gedeost/pesto, bacon/tomat, Roquefort PDO*/nødder. Assorterede kasser med 4 smagsvarianter. 8 bakker per krt.

Tilberedning:

Klar til konsumering efter optøning. Optøs i køleskab i ca. 3-4 timer



Tapas brødkugler med ost 10 gr

Item No 640210, 8 x 12 stk/krt. (á 10 gr./stk)

- Tapas mini brødkugler med forskellige oste. 3x4 smagsvarianter ass per bakke. Løstfrosset ingen spild

Tilberedning:

Klar til konsumering efter optøning i ovnen 15 min ved 180 grader 2 min i mikrobølgeovn ved 800 watt.

Produktet kan også optøs i køleskab ca. 2-3 timer inden brug





Tapas Sweet chili peppers med flødesost

Item No 510030, 10 x 1 kg

- Sweet chili peppers fyldt med laktosefri flødeost. Løstfrosset

Tilberedning:

Klar til konsumering efter optøning.

Optøningstid: ved stuetemperatur 3 timer - skal herefter bruges indenfor 24 timer i køleskab i 7,5 timer - skal herefter bruges indenfor 7 dage



Tapas Cherry Peppers med flødeost

Item No 510010, 10 x 1 kg - laktosefri

- Røde runde paprika fyldt med laktosefri flødeost.

Tilberedning:

Klar til konsumering efter optøning.

Optøningstid: ved stuetemperatur 3 timer - skal herefter bruges indenfor 24 timer i køleskab i 7,5 timer - skal herefter bruges indenfor 7 dage



Tapas Honey Peppers med flødeost

Item No 510040, 10 x 1 kg laktosefri

- Honey peppers fyldt med laktosefri ost. Lækre til tapas

Tilberedning:

Klar til konsumering efter optøning.

Optøningstid: ved stuetemperatur 2,5 time - skal herefter bruges indenfor 24 timer i køleskab i 9 timer - skal herefter bruges indenfor 7 dage



Tapas green peperoni med flødeost

Item No 510020, 10 x 1 kg laktosefri

- Grønne peperoni fyldte med laktosefri flødeost. Løstfrosset.

Tilberedning:

Klar til konsumering efter optøning.

Optøningstid: ved stuetemperatur 2 timer - skal herefter bruges indenfor 24 timer i køleskab i 6,5 timer - skal herefter bruges indenfor 7 dage



Snacking - Canape, Appetizers, Mini Bites

Den nyeste innovation: en lækker samling af 50 originale opskrifter med et uendeligt antal af kombinationer. Disse produkter er tilgængelig på bakker eller på brugsklare fade.

Carefood har valgt at introducere 6 af disse varianter – så bliver du forelsket i konceptet – kan vi helt sikkert hjælpe med et større og altid innovativt sortiment.



640800 Mini hot dogs gourmet 2x15 stk ca. 17 g

640810 Mini CheeseBurgers ca. 15 gr (2 x 20 stk)

640820 Mini Briochettes Salmon / Laks ca. 11 gr (2 x 20 stk.)



640830 Mini navettes bretzels - ass fyld (1 x 21 stk.ca. 14 gr/stk)



640840 Mini Canapés tentation (1 x 32 stk.)



640860 Mini wraps bar latino (1x32 stk)



Prisen er baseret på levering gennem din lokale catering grossist.

Sortimentet bygger på mere end 80 år erfaring indenfor produktion og udvikling af franske kanape og appetizers - en kreation af nydelse og innovation.

Produkterne ville kræve mange klokketimer, stor ekspertise og dyre råvare selv at producere i eget køkken.



Tapas Dadel fyldt med flødeost

Item No 630440, 4 x 600 gr. pr. karton

- Dadel fyldt med flødeost og krydderurter
- Ingen spild

Tilberedning::

Efter optøning er produktet klar til brug. Det anbefales at optø produktet i køleskab (ca. 12 timer). Den optimale smag er ved 10°C.

Opbevaring efter optøning max. 24 timer ved 4°C.



Tapas Kyllingespyd viklet med bacon

Item No 630685, 75 x 20 gr. pr. karton

- Et stykke marineret kyllingebryst viklet med bacon og sat på spyd
- Ingen spild

Tilberedning:

- Mikrobølgeovn: frossen - 2 minutter v/ 900W, optøet - 1 min. v/ 900W
- Pande: frossen - 8 min. Optøet - 5 min.
- Ovn: frossen 10 min v/ 180°C, Optøet - 5 minutter v/ 180°C
- Friture: frossen - 4 min. v/ 180°C - Optøet - 2 minutter v/ 180°C



Tapas Sweet Peber fyldt med flødeost

Item No 630390 4 x 500 gr. karton (ca. 8-15 gr./stk.)

- Små peberfrugter fyldt med flødeost
- Ingen spild

Tilberedning::

Efter optøning er produktet klar til brug. Det anbefales at optø produktet i køleskab (ca. 12 timer). Den optimale smag er ved 10°C.

Opbevaring efter optøning max. 24 timer ved 4°C.



Tapas Fiocchetti pasta med gorgonzola

Item No 630340 16 x 18 x 19 gr. æske

- To stk. fiocchetti pasta fyldt med gorgonzola ost, marineret med pesto krydderier, sat på et 9 cm spyd med en soltørret tomat imellem
- Ingen spild

Tilberedning::

Efter optøning er produktet klar til brug. Det anbefales at optø produktet i køleskab (ca. 12 timer). Den optimale smag er ved 10°C.

Opbevaring efter optøning max. 48 timer ved 4°C.



Tapas Stick med krydret mozzarella og oliven

Item No 630325, 6 x 20 x 17 gr. pr. karton

- To mozzarella kugler marineret med pesto på et 9 cm spyd med en oliven imellem.
- Ingen spild

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til brug. Det anbefales at optø produktet i køleskab (ca. 12 timer). Den optimale smag er ved 10°C.

Opbevaring efter optøning max. 48 timer ved 4°C.



Tapas Sticks med krydret mozzarella og tomat

Item No 630305, 6 x 20 x 17 gr. pr. karton

- To mozzarella kugler marineret med pesto på et 9 cm spyd med en soltørret tomat imellem
- Ingen spild

Tilberedning::

Efter optøning er produktet klar til brug. Det anbefales at optø produktet i køleskab (ca. 12 timer). Den optimale smag er ved 10°C.

Opbevaring efter optøning max. 48 timer ved 4°C



Tapas Snack Abrikoser med gedeost og krydderier

Item No 630450, 4 x 600 gr. pr. karton (ca. 10 gr./stk.)

- Abrikos med fyld af gedeost med krydderier
- Ingen spild

Tilberedning::

Efter optøning er produktet klar til brug. Det anbefales at optø produktet i køleskab (ca. 12 timer). Den optimale smag er ved 10°C.



Tapas mini Salatini

Item No 242160, 5000 gr. pr. karton (ca. 260 stk/18 gr. stk.)

- Mini Tapas med indbagt fyld - 10 varianter
- Skinke, Pølser, Oliven, Spinat, Peperoni, Tun, Løg, Artiskok, Champignon, Ost

Tilberedning::

Direkte fra frost 18-20 min ved 190°C/200°C





Couscous tærte med krydderier

Item No 610500, 4x1250 gr. pr. karton

- Produceret af couscous og sprøde grøntsager, som grillede peberfrugter og broccoli. Rundet af med aromatisk koriander og krydderier.
- Ingen spild - løstfrosset

Tilberedning:

- Mikrobølgeovn: frossen - 2 1/2 minutter v/ 900W
- Ovn: frossen 18 min v/ 200°C, i bradepande med ca. 100 ml. vand



Kartoffellommer med friskost og krydderurter

Item No 610003, 5 x 1 kg. pr. karton

- Kartoffellommer med friskost og krydderurter 25 gr./stk.
- Nem tilberedning
- Ingen spild

Tilberedning:

Direkte fra frost tilberedes kartoffellommerne i

- Friture i ca. 3 min. ved 175°C
- Ovn ca. 11 min. ved 200°C



Sweet potato Churros ca. 9 gr.

Item No 610460, 4 x 1,0 kg. pr. karton

- Churros er lavet af frisk kartoffelpuré og sweet potato, let krydret, formet, forstegt og løstfrosset.

Tilberedning:

- Direkte fra frost varmes churros i Steamer ovn: 200C ca. 8-10 min



Röstoppers med Philadelphia flødeost

Item No 610100 5 x 15 x 65 gr. karton

- Röstoppers med Philadelphia flødeost, 25 gr./stk.
- Nem tilberedning
- Ingen spild

Tilberedning:

Direkte fra frost tilberedes Röstoppers i

- Ovn ca. 20 min. ved 200°C





Tapas Chorizo Cream Cheese

Item No 630420, 4 x 500 gr. pr. karton (ca. 12 g./stk.)

- Chorizoskiver fyldt med flødeost og krydderurter
- Ingen spild

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til brug. Det anbefales at optø produktet i køleskab (ca. 12 timer). Den optimale smag er ved 10°C

Opbevaring efter optøning max. 24 timer ved 4°C.



Tapas minibrød med tapenadefyld 12,5 gr

Item No 640230, 8 x 12 stk. a 12,5 gr. karton

- Tapas minibrød med smagfuld fyld af tapenade.
- 4 smagsvarianter - oliven/tomat, pebre, tomater, Roquefort PDO*

Tilberedning:

Klar til konsumering efter optøning: Optøes ca. 3-4 timer i køleskab Kan varmes i ovn direkte fra frost ved 180 grader i 12 min eller mikroovn 800 watt i 2 min



Tapas Skinke fyldt med flødeost

Item No 630480, 4 x 500 gr. pr. karton (ca. 12 gr./stk.)

- Skinkeskiver fyldt med flødeost og krydderurter

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til brug. Det anbefales at optø produktet i køleskab (ca. 12 timer). Den optimale smag er ved 10°C

Opbevaring efter optøning max. 24 timer ved 4°C.



Tapas Pepper cervelat fyldt med flødeost

Item No 630430, 4 x 500 gr. pr. karton (ca. 12 gr./stk.)

- "Spegepølse" fyldt med flødeost og krydderurter

Tilberedning:

Efter optøning er produktet klar til brug. Det anbefales at optø produktet i køleskab (ca. 12 timer). Den optimale smag er ved 10°C

Opbevaring efter optøning max. 24 timer ved 4°C.





Tapassticks Madeleines mediterran 8 gr.

Item No 640250, 8 x 12 stk a 8 gr /krt.

- Tapassticks Madeleines mediterran 8 gr.
Lækker fyld på spyd i 4 smagsvarianter. 8 ass. bakker pr. krt.

Tilberedning:

Optøs i køleskab 3-4 timer 0-4°C grader



Tapas mini brødkugler med tapenade 10 gr.

Item No 640220, 8 x 12 stk a 10 gr./krt.

- Tapas mini brødkugler med fyld af tapenade i 4 smagsvarianter.
Assorterede bakker. Tapenade af asparges, oliven, pesto, tomater.

Tilberedning:

Klar til konsumering efter optøning: Optøs i 3 timer i køleskab eller 1 time ved stuetemperatur



Tapas Ananas med mørk chokolade

Item No 630265, 6 x 350 gr. (ca. 15 spyd) pr. karton

- Ananas i skiver på 9 cm spyd, dyppet i chokolade
- Ingen spild

Tilberedning::

Efter optøning er produktet klar til brug. Det anbefales at optø produktet i køleskab (ca. 1 time). Den optimale smag er ved 10°C.



Tapas Jordbær med lys chokolade

Item No 630255, 6 x 350 gr. (ca. 12 spyd) pr. karton

- Jordbær på spyd, dyppet i chokolade
- Ingen spild

Tilberedning::

Efter optøning er produktet klar til brug. Det anbefales at optø produktet i køleskab (ca. 1 time). Den optimale smag er ved 10°C.



Carefood · Ole Rømers Vej 2 · 6760 Ribe · tel.: 76 12 21 00 · www.carefood.dk · carefood@carefood.dk

Version 09.17