

# THE TASTE OF JAPAN

En verden af sushi og fjerkræ

NYHEDER

## 2 PRODUKTNYHEDER

Chefs Club®

Foie gras, escalope

セカンドフォアグラ、エスカロペ

Top Table®

Yakitori kyllingespyd,

mango/sweet chili

焼き鳥チキン串

## SIG DET PÅ JAPANSK

Når du begynder at spise

Itadakimasu - いただきます

Når du er færdig med at spise

Cochiso-sama-deshita - 東風ソーサマーでした





Euro Poultry sætter spot på Japan. Vi ønsker at inspirere dig og dit professionelle køkken med unikke og kreative ideer til anvendelse af serveringsklare fjerkræprodukter fra Top Table® samt rå og ferske produkter fra Chefs Club® i det japanske køkken. Her er det oplagt at rette fokus mod den næsten 2000 år gamle japanske tradition, nemlig Sushi!

#### **ALTERNATIV FJERKRÆSUSHI – FRA SIMPELT TIL GOURMET!**

Sushi er Japans ældgamle nationalret, som oprindeligt består af udskåret rå fisk eller skaldyr med marinerede ris og som tilbehør sojasauce, wasabi og hakkede grøntsager. I Euro Poultry mener vi helt bestemt, at sushi er mere end bare ris, grøntsager og fisk. Vi har dermed sat ekstra fokus på specialudvalgte fjerkræprodukter i relation til sushi, da vi mener dette er et fantastisk supplement til fisk og skaldyr – fra simpel til gourmet sushi!

#### **ALTERNATIV OG NEM KVALITETSSUSHI**

I dag er sushi blevet en international spise i hele verden og i flere årtier er sushi blevet serveret i Tokyos gader som 'street food'. Restauranter har i årevis eksperimenteret med anderledes måder at lave sushi på, og hos Euro Poultry ser vi sushi som abstrakt kunst, hvor du og dit professionelle køkken har den brede palette til at sætte egen signatur på din sushi. Det er muligt for kantiner, restauranter og caféer at differentiere sig fra mængden af de mange sushiudbydere ved at tilberede egen, alternativ sushi!

Sushi med kylling er desuden børnevenligt og et fantastisk alternativ til dine gæster, som foretrækker let spiseligt sushi uden fisk og skaldyr. Hvorimod sushi med foie gras og confiteret and er en god mulighed for dig, som ønsker at tilbyde lækker, speciallavet gourmetsushi til dine gæster. F.eks. med Top Table confiteret and slipper du for det lange forarbejde med at rense, tørre, krydre og konservere kødet i et døgn. Dette er allerede gjort for dig, og det smagfulde, møre og saftige andekød er derfor altid klar til at blive transformeret til en fantastisk sushi-oplevelse!

#### **IT'S A SUSHI-MASTERPIECE!**

For dig og dit professionelle køkken er alle Ready-To-Serve produkter fra Top Table® til for at give dig den nemmeste og mest kvalitetsrige oplevelse på kortest tid. Ligeledes, ift. tilberedningen af sushi, er det for dig en effektiv måde at kreere, spændende alternativer til den traditionelle sushi. Grundet Top Table® produkternes korte tilberedningstid får du muligheden for at bruge din tid i køkkenet på at sætte dit helt eget præg på dine unikke sushi-mesterværker!

**Kontakt i dag en af vores salgskonsulenter og hør mere!**



# CHICKEN TOBIKO MAKI

Dette er en særlig kreativ måde at tilbedere sushi på ved at bruge et kyllingespyd der passer perfekt i størrelse til sushitang (Nori). Rullen er fyldt med agurk, kimchipasta (krydret, fermenteret kål) og grøn tobiko (flyvefiskerogn).

1013571 - Stegte kyllingespyd, 30g  
(2x2,5kg / karton)

フライドチキンの串焼き





# CRISPY URAMAKI

Inside-out sushirulle med sprød buttermilk paneret kyllingebryst i strimler. Den er fyldt med asparges, agurk og forårsløg og toppet med tørret ramsløg og estragoncreme.

1025131 - Buttermilk paneret kyllingebryst i strimler, 40-60g (2x2,5kg / karton)

バターミルクの鶏胸肉のストリップ



## VIDSTE DU AT...

det japanske køkken ikke har så mange krydderier på hylden. De fire vigtigste smagsgivere er: sojasauce, miso (gæret sojamasse), sesamfrø og sesamolie.



# CAJUN URAMAKI

Inside-out sushirulle med kogt plukket kylling i cajun marinade, agurk og forårsløg. Toppet med avocado, tobikorogn (flyvefiske-rogn) og urter i smukke farver (salatmælde, 'scarlet emperor' og karse).

1018391 - Kogt plukket kyllingefilet, cajun  
(2x2,5kg / karton)

煮込みチキンの切り身、ケイジャン



# CHICKEN URAMAKI

Denne inside-out sushirulle med mørk kylling skåret i strimler og agurk er særlig børnevenlig. Den er rullet i en sesam mix af sorte sesamfrø og kimchi sesamfrø. Den er toppet med mayonnaise og pyntet fint med et blad karse havesyre (Vene Cress). Smagen er mild og børnene kan nemt pille bladet af hvis pynten bliver for meget.

1014711 - Stegt kyllingefilet i strimler, sandwich style, 8mm  
(2x2,5kg / karton)

フライドチキンの切り身、ストリップ  
サンドイッチスタイル





# FOIE GRAS DAIKON

Her har vi en særlig fusion af det traditionelle japanske og franske køkken. Sushistykkerne består af japanske ris, rullet i sprød og fintskråret daikon (japansk radise). De er toppet med stegt og flamberet fransk foie gras og tilført en smule teriaki sauce og flagesalt.

1050971 - Ande foie gras, escalope, 20-40g (3x1kg / karton)

セカンドフォアグラ、エスカロペ

NYHED

## SÅDAN LAVER DU TØRRET FOIE GRAS:

Tør foie gras escalopes i ovnen i 24 timer ved 58°C.

Derefter opbevares den i fryseren og rives mens den er frossen.

セカンドフォアグラ、エスカロペ



## VIDSTE DU AT...

i Japan består et måltid af mange små retter. På eksklusive restauranter bliver de serveret én ad gangen, men i de japanske hjem bliver alle retter serveret samlet, som på et buffet bord. Forskellen er at du i Japan får flere forskellige tallerkener fordi det er dårlig bordskik at blande retterne sammen.



NYHED

# DUCK URAMAKI

I denne inside-out rulle er der dobbelt op på and. Fyldet består af smørblødt confiteret and, asparges, agurk og forårsløg. Rullen er penslet med peber creme og toppet med revet, tørret foie gras.

1054951 - Kogt plukket confiteret and (5x1kg / karton)

調理アヒルのアヒル

1050971 - Ande foie gras, escalope, 20-40g (3x1kg / karton)

セカンドフォアグラ、エスカロペ



NYHED

# FOIE GRAS URAMAKI

I denne rulle bliver der leget med delikate smage. Den er fyldt med stegt foie gras, Granny Smith æble og smurt med teriaki sauce. På toppen er den pyntet med trøffel-creme og tørret cayenne peber.

1050971 - Ande foie gras, escalope, 20-40g (3x1kg / karton)

セカンドフォアグラ、エスカロペ



## VIDSTE DU AT...

den dampede bolle kender vi den bedst med navnet "Gua Bao" i den vestlige verden. Men i Japan kaldes de "kakuni manju" og japanerne er vilde med de dampede brød, der har original oprindelse i Kina. Vi har lavet to bud på, hvordan man med få og nemme råvarer kan servere de lækre dampede buns med kylling eller and.



## CRISPY KAKUNI MANJU

Den bløde dampede bolle har fået selskab af en sprød paneret inderfilet. Den asiatiske smag forstærkes af en pekin sauce der smøres på bollen og der tilføjes friske agurker og forårsløg.

1026071 - Southern fried paneret kyllingeinderfilet, 30-50g (2x2,5kg / karton)

南部揚げパン粉チキン胸肉



## CONFIT KAKUNI MANJU

I denne version er der fokus på hvordan de friske og de fede smagsoplevelser komplementerer hinanden i det japanske køkken. Her er kyllingen byttet ud med confiteret and og pekin sauce, agurk og forårsløg.

1054951 - Kogt plukket confiteret and (5x1kg / karton)

調理アヒルのアヒル





VIDSTE DU AT... på japansk betyder "Yaki" grillet og "tori" kylling. Yakitorispyd er en gammel nationalspise i Japan, som har eksisteret i flere hundrede år og blevet en særlig kendt spise i resten af verden. Præcis som den japanske tradition siger, er Top Tables Yakitorispyd håndmarinerede og grillet på glødende trækul! Den lækre marinerede kylling er fordelt i perfekte, kompakte bidder på en træpind, som er 'fingernemt' for både børn og voksne at spise.



# YAKITORI, MANGO / SWEET CHILI



Vores Top Table sortiment af Yakitorispyd er blevet udvidet fra 4 til 5 med den nye variant Yakitori mango/sweet chili. Spyddet har en lækker undertone af frugtlig mango samt den genkendelige smag af sød chilisaucе. Smagen er populær hos både børn og voksne. Spyddet har samme grillede autentiske smag med en let varmende fornemmelse i munden af chili. I Top Tables udvalg af Yakitori spyd kan man nu dermed vælge mellem fem unikke marinader: Satay, Soya, Hot Chili, BBQ og vores nye Mango/sweet chili.

1013831 - Yakitori kyllingespyd, mango/sweet chili marinerede, 30g (6x1500g / karton)

焼き鳥チキン串



## NYT DESIGN PÅ HELE YAKITORISERIEN







## KONTAKT DIN LOKALE KONSULENT:



**BRIAN 'BIF' LINDHARDSEN**  
Field Manager, Sjælland  
Foodservice, Danmark  
+45 22 40 90 55  
bbi@europoultry.dk



**BENT SØRENSEN**  
Distriktschef, Nordjylland  
Foodservice, Danmark  
+45 22 40 90 56  
bso@europoultry.dk



**BO CHRISTIANSEN**  
Distriktschef, Sydjylland og Fyn  
Foodservice, Danmark  
+45 22 82 36 00  
bc@europoultry.dk



**CARINA HAMMARKVIST**  
Salgskonsulent, Sjælland  
Foodservice, Danmark  
+45 22 40 90 66  
cha@europoultry.dk

Følg os på

