

KULIND'S

FISK & SKALDYR TIL FOODSERVICE

REJER &
JOMFRUHUMMERE
En brise af smagsoplevelser

NYHED I DANMARK
BAKKAFROST
Færøsk røget laks

FÅ MERE LAKS PÅ MENUEN
MED BUDGETVENLIGE
ALTERNATIVER

UNIK SMAG
GOURMET
HALEHÆNGT
LAKS

Smæk
på smagen



VI ER EN AMBITIØS, DANSK LEVERANDØR AF

Fisk & skaldyr

KOLDRØGET	4
GOURMET HALEHÆNGT LAKS	5
BAKKAFROST – FÆRØSK ALTLANTERHAVSLAKS	6
VARMRØGET LAKS	8
KOKKENS FAVORITTER	10
FERSKE LAKSESIDER	12
HVID FISK	14
4 FISKEFROKOSTER	15
RØDSPÆTTER & FISKEFILETTER	16
KOLDTVANDSREJER & JOMFRUHUMMERE	18
VARMTVANDSREJER	20
BUDGETVENLIGE ALTERNATIVER	22

Vi er med i kampen mod madspil med serveringstip på laks og en opskrift på øllebrødschips, du kan lave af dine rugbrødsrester. De er fantastiske til buffetserveringer.

Se side 22-23, hvor det handler om det budgetvenlige alternativ til at få mere fisk på menuen.



Når sommerens brise står ind over Danmark, og udeserveringen emmer af turister og glade feriegæster, er skaldyr en efterspurgt delikatesse. Se vores store udvalg af danske jomfruhummere og koldtvandsrejer på side 18.

NYHED!

På side 20 slår varmvandsrejerne saltomotalde. Se nyhederne i vores eget KULINAs brand.



Koldrøget laks i alle tænkelige udskæringer finder du på side 4.

Lad os samarbejde om Fisk & Skaldyr til dine kunder

Food with You ApS er virksomheden, der står bag "KULINAs Fisk og Skaldyr til Foodservice".

Det er dig, som kunde, vi har fokus på. Vi vil servicere og inspirere. Du skal mærke, at vi er her for dig.

Vores mål er, at du får en masse ud af samarbejdet igennem dine tilfredse kunder.

Vi har specialiseret os i fisk og skaldyr. I tæt samarbejde med dygtige og certificerede producenter i Danmark og udlandet, tilbyder vi et bredt sortiment i høj foodservice kvalitet.

Fleksibilitet er en af vores styrker. Derfor er administration, køl- og frostlager, pakkeri og forsendelse under samme tag i Vejle – lige ved motorvejen.

Vores mangeårige erfaring med fisk og skaldyr er fundamentet, der sikrer, at du oplever et samarbejde baseret på værdiskabelse, høj service og troværdighed.

Magasinet her er skabt for at inspirere. Det viser en masse lækre produkter – men er samtidig ikke udtømmende for, hvilke produkter vi kan tilbyde.

KONTAKT OS – VI ER KLAR TIL AT HJÆLPE DIG.



JACOB BIRKELUND
Nordisk salgschef, Foodservice
DIREKTE: 25 10 68 36
jb@foodwithyou.com



NIKOLAJ BEJER
CEO
DIREKTE: 61 61 53 20
nb@foodwithyou.com



MARIA SCHULTZ ANDREASEN
Salg
DIREKTE: 26 20 79 50
msa@foodwithyou.com



NINA SCHEUER
Marketing & salg
DIREKTE: 22 77 86 31
ns@foodwithyou.com

Produkter til Foodservice
lancerer vi under navnet ...

KULINA'S
FISK & SKALDYR TIL FOODSERVICE

Koldrøget

Koldrøget laks med en let og delikat røgsmag har et utal af anvendelsesmuligheder. Særligt populær er den røgede smag til forretter og sandwich to go.

Vi tilbyder et bredt spænd af udskæringsmuligheder. Alt fra klassisk skiveskåret til flotte store long sliced skiver, der er ideelle til lakseroulade.

Produkterne produceres af superior norsk laks.



Laksefilet, chef's cut, koldrøget
uden skind og ben
VARIABEL VÆGT: 900-1500 g, 10 stk./karton

*Tørsaltet, for at sikre fast konsistens.
Skåret vertikalt i 7-8 mm tykke skiver af D-trim
uden skind og uden brunt kød.*



Laks i skiver, koldrøget
uden skind og ben
VARIABEL VÆGT: 900-1400 g, 1800-2200 g

*Kombisaltet, for at sikre saftig smag.
Skiveskåret af D-trim uden skind, der giver mest
reelt laksekød.*



Laks i skiver, koldrøget
uden skind og ben
FAST VÆGT: 500 g, 800 g, 1000 g,
10 stk./karton

*Tørsaltet, for at sikre fast konsistens.
Skiveskåret af D-trim uden skind.
Med eller uden brunt kød.*



Hellefisk, koldrøget, hel side
med skind, uden ben
VARIABEL VÆGT: 800-1400 g, 10 stk./karton

*Tørsaltet, for at sikre fast konsistens.
Røget af D-trim med skind.
Vildt fanget.*



Laksefilet, long sliced, koldrøget
med skind, uden ben
VARIABEL VÆGT: 900-1500 g, 10 stk./karton

*Tørsaltet, for at sikre fast konsistens.
Skåret horisontalt i tynde skiver af D-trim.*



Laksefilet, koldrøget, hel side
med skind, uden ben
VARIABEL VÆGT: 900-1400 g, 1800-2200 g

*Tørsaltet, for at sikre fast konsistens.
Røget af D-trim med skind.*

Laksefilet, halehængt, koldrøget
med skind og snor, uden ben
VÆGT: 900-1200 g, 1200-1500 g

*Tørsaltet, for at sikre fast konsistens
Røget af D-trim, der giver mest reelt laksekød
Norsk laks.*



ET SANSEBOMBARDEMENT

Gourmet halehængt laks

Halehængt laks giver et gastronomisk kvalitets løft til menuen.
Det ser både godt ud med halesnoren og den pæne, skinnende overflade.
Laksen er røget på traditionel vis på et lille lokalt røgeri i det vestlige Danmark.

Når laksen røges hængende i halen, drypper saften af og konsistensen bliver fast,
med en intens laksesmag. Snoren laksen hænger i, når den røges, er med til at give et flot,
autentisk og rustikt look på buffeten eller i restauranten, hvor den skæres ud foran dine gæster.

DEN YPPERSTE MÅDE AT SERVERE EN HEL LAKSESIDE PÅ



NYHED!

SPØRG EFTER BAKKAFROST FÆRØSK RØGET ATLANTERHAVSLAKS HOS DIN GROSSIST

Food with You leverer Bakka Frost røget atlantehavslaks, der hvor du normalt handler din fisk – ellers er du velkommen til at kontakte os direkte. Er du grossist, kan du gennem Food with You tilføje Bakka Frost røget atlantehavslaks til dit sortiment.

BARSK NATUR – SILKEBLØD DELIKATESSE

Færøsk røget laks

FORKÆL DINE GÆSTER MED UIMODSTÅELIG FÆRØSK LAKS AF EKSTRAORDINÆR GASTRONOMISK KVALITET.

Bakka Frost laks vokser op i det iskolde og krystalklare Nordatlantiske vand, der omgiver de færøske klipper. Det giver en helt særlig smagfuld laks, med en ekstra fasthed i kødet.

Hele processen foregår på Færøerne. Det er i sig selv meget unikt, og slet ikke en selvfølge.

Laksen fra Bakka Frost nøjes ikke kun med at blive opdrættet på Færøerne, den bliver også både røget og pakket direkte på Færøerne, inden den herefter sendes videre til Danmark.

Det giver for alvor en autentisk færøsk smag hele vejen igennem, når processen fra fangst til færdigt produkt forkortes.

I dine serveringer tilføjer laksen en intens, dyb orange farve på tallerkenen. Røgsmagen er mild og blid – og derfor elsket af mange. Kødet er fast, men oplevelsen silkeblød.

Færøsk laks fra Bakka Frost opfattes som en særlig udsøgt kvalitet, der i sig selv giver din menu et kvalitetsstempel.



Laks i skiver, koldrøget
uden skind og ben
VÆGT: 100 g
10 stk./karton



Laks i skiver, koldrøget, hel side
uden skind, uden ben
VÆGT: 800-1500 g, 6 stk./karton



Laksefilet, koldrøget, hel side
med skind, uden ben
VÆGT:
800-1500 g, 6 stk./karton
1400-1800 g, 6 stk./karton



FAKTA OM

BAKKAFROST
ESTABLISHED 1968

BAKKAFROST HAR EN KLAR BÆREDYGTIG OG ANSVARLIG TANKE- GANG I HELE VÆRDI- KÆDEN.

- Bakka Frost laks har et af de højeste niveauer af omega 3.
- Bakka Frost har den længste fuldt integrerede værdikæde i branchen med fuld sporbarhed.
- Alle produkter er ASC mærkede.
- Laksen opdrættes uden brug af antibiotika og GMO-foder. Det er med til at fremme en ansvarlig fødevareproduktion.
- Bakka Frost ønsker at fremme en sund livsstil, derfor er det med fokus på:
 - Ansvarlig vækst og virksomhedsdrift
 - Styrkelse af de menneskelige ressourcer
 - Høj standard for opdræt af sunde laks
 - Minimalt aftryk på miljøet
 - Styrkelse af nærmiljøet
- Med hver servering af opdrættet atlantehavslaks fra Bakka Frost bidrager du til et sundere miljø og en bæredygtig fremtid.

Varmrøget laks

VARMRØGET LAKS ER SUPER POPULÆRT OG SMAGFULDT TIL FORRETTER, PÅ BUFETTER, I SANDWICH, TIL CAFÉANRETNINGER FROKOSTEN I KANTINEN ELLER SOM FYLD I SALATER.



Laksefilet, varmrøget, naturel
med skind, uden ben
VARIABEL VÆGT:
900-1500 g, 10 stk./karton

*Lagesaltet, for at sikre saftig smag.
Røget af D-trim, der giver mest reelt laksekød.
Norsk superior laks.*



Laksefilet, varmrøget, peber
med skind, uden ben
VARIABEL VÆGT:
900-1500 g, 10 stk./karton

*Lagesaltet, for at sikre saftig smag.
Røget af D-trim, der giver mest reelt laksekød.
Norsk superior laks.*

VI TILBYDER FORSKELLIGE FYLDIGE SMAGE OG STØRRELSER

Vores hele sider varmrøget-laks, giver et særligt blikfang på enhver buffet. Vi tilbyder dem både som neutral og med et drys af peber. Begge med tilpasset røgsmag og en fyldig og smagfuld konsistens, der er i top.

Laks er en fed fisk, og derfor er der masser af de gavnlige omega-3 fedtsyrer også i varmrøget laks.

Fileterne trimmes og varmrøges langsomt over bøgflis i 6-8 timer. Dermed bevares saften, den flotteste orange farve springer frem og den gode røgsmag træder igennem.

VARMRØGET LAKS
PASSER PERFECT TIL
EN BUDDHA BOWL.



Lakseportioner 110-130 g, varmrøget, naturel
med skind, uden ben

*Lagesaltet, for at sikre saftig smag.
Røget af D-trim, der giver mest reelt laksekød.
Norsk superior laks.*



Lakseportioner 110-130 g, varmrøget, peber
med skind, uden ben

*Lagesaltet, for at sikre saftig smag.
Røget af D-trim, der giver mest reelt laksekød.
Norsk superior laks.*



Det er både smukt, ansvarligt og økonomisk fornuftigt, når alt på de eksklusive jomfruhummere udnyttes.

Her har de fået hevet skørterne af halerne. Skallerne er brugt til en himmelsk hummerbisque – serveret med jomfruhummerne på rad og række, suppleret op med et bagt laksestykke og grønt.

Velbekomme, siger vi bare. Se mere side 18.

Kokkens favoritter

Rundt om i KULINAs madunivers vil du møde kokken Kristian Schmidt fra Café og Restaurant Schmidt i Gedved. Fællesnævnerne for kokkens egne favoritter er råvarer af høj kvalitet og den gode smag.



Halehængt laks og rejer giver en meget intens smag til en salat bowl. Samtidig er det nemt og dekorativt, når måden skal ud af huset eller tages med på farten. Se mere side 5 og 19.



Klassikeren over dem alle. Hiv en smule af sommerstemningen ind i restauranten med et stjernesud af ypperste klasse, hvor den sprøde rødspætte spiller hovedrollen. Se mere side 16



Hel, rå ørred
VÆGT: 450 g, 10 stk./karton

Ørred er en utrolig delikat fisk. Den bliver let overset pga. dens populære storebror laksen – men der er nu noget sydlandsk og råt over den, når den hele fisk får en tur på de varme gløder.



Bagt laks af en hel laksefilet giver et utal af muligheder for selv at sætte smæk på smagen. Her er den dækket med et velsmagende crunzy lag. Se mere side 12.

STORE FERSKE LAKSESIDER

Smæk på smagen

Laks er en power kilde, når sund kost er på dagsordenen. Den er rig på magert, muskelopbyggende protein, sunde fedtstoffer i form af omega-3 og flere essentielle vitaminer og mineraler. Derfor kan du med fordel tilføje laks på menuen for at fremme sundheden hos dine gæster og kunder.

Ovnbagt laks er enormt alsidigt i køkkenet. Den gør sig godt både varm og kold, og kan varieres i et utal af smage fra stærk til mild, sød til syrlig.

Vil du servere en knasende sprød laks, så prøv at drysse dem med salt og herefter overdænge dem med blå birkes. Det er en smag, der gør sig godt til brunchbuffeten.

Laver du din egen gravad laks er de store flotte sider fremragende til eksperimenter i køkkenet med forskellige farvespil. Sæt smæk på både smagen og farverne, når du marinerer og drysser med f.eks. rødbede, gin, safran, finthakket citron, aktivt kul, 3-korns peber, sesam eller rødkål.



Laksefilet, fersk
med skind, uden ben
VÆGT:
800-1200 g, 10 stk./karton
1400-1800 g, 10 stk./karton

Tilskåret i C/D-trim.
Norsk superior laks.

BAGT LAKS, TOPPET MED RØDLØG,
KARSE, KAPERS, ASPARGES, DILD
OG CITRON. SERVER I EN KRANS
AF SPÆDE SALATBLADE OG EN
YOGHURT DRESSING.



Torskeloins, 100 % fisk
Uden skind, uden ben.
Ensartede stykker.
STØRRELSE:
100-120 g / 120-140 g / 140-160 g
NETTOVÆGT: 4500 g, løsfrossen
BRUTTOVÆGT: 5000 g inkl. beskyttende glaserings

Hvid fisk

Hvid fisk er en fantastisk lækker spise, der kan tilberedes på et hav af forskellige måder. Hvid fisk er sundt og generelt meget mild i smagen, hvilket gør det passer til mange forskellige råvarer. Tilsæt dine egne krydderi-blandinger for en signatursmag.

Torsk især er fast i kødet, og ved tilberedning skiller det i store lækre flager, det giver et særligt udtryk. Faktisk behøver den milde og saftige torsk ikke følgeskab af så meget andet end en god persilleolie og årstidens grøntsager. Torsk er blevet en eksklusiv spise, der samtidig er sundt og magert med under 2% fedt pr. 100 g.



Skrubbefilet, fersk, 100 % fisk
Uden sort skind, uden ben
VÆGT:
40-70 g, 60-100 stk./karton á 4000 g.
70-110 g, 38-60 stk./karton á 4000 g.
BRUTTOVÆGT: 5000 g inkl. beskyttende glaserings



Rødspættefilet, fersk, 100 % fisk
Uden sort skind, uden ben
VÆGT:
40-70 g, 60-100 stk./karton á 4000 g.
70-110 g, 38-60 stk./karton á 4000 g.
BRUTTOVÆGT: 5000 g inkl. beskyttende glaserings

VIDSTE DU AT:

Rødspættefilet er den mest spiste saltvandsfisk i Danmark?

Med ferske fileter kan du tilsætte dit helt eget kendetegn til paneringen ved at tilføje krydderier. Perfekt til "Husets stjerneskud".



GLUTEN FRI  
Stegte fiskefrikadeller
Lavet af torskfilet.
STØRRELSE: 65 g
NETTOVÆGT: 5000 g/karton



Laksefilet, varmrøget, peber
med skind, uden ben
VARIABEL VÆGT:
900-1500 g, 10 stk./karton

Norsk superior laks.

4 fiske frokoster



Ørred filet, varmrøget
med skind, uden ben
FAST VÆGT: 7-9 fileter á 55-65 g pr. pakke á 500 g, 24 pakker/karton

Lagesaltet, for at sikre saftig smag.



Gravad laks i skiver
uden skind og ben, marineret
VÆGT: 900-1400 g, 10 stk./karton

Norsk superior laks.



VIDSTE DU, AT VI ER
EN AF DE STØRSTE
LEVERANDØRER AF
FISKEFILETTER I
DANMARK?

VI VIL OGSÅ GERNE
LEVERE TIL DIG!

EN KÅLSALAT
FUNKERER GLIMRENDE
SOM ALTERNATIV
TIL POMMES FRITES



SPRØDE, PANEREDE
RØDSPÆTTER
- EN KLASSIKER,
DER GØR DINE
GÆSTER GLAD
I MAVEN



Fiskefilet, paneret, 50-54 % fisk

Uden sort skind, uden ben

VÆGT:

50-70 g, 70-100 stk./karton á 5000 g.

70-100 g, 50-70 stk./karton á 5000 g.

100-130 g, 38-50 stk./karton á 5000 g.

Paneringen er tilpasset traditionel dansk smag.
Forarbejdet af issing- eller skrubbefilet.



Fiskefilet, paneret og forstegt, 50-54 % fisk

Uden sort skind, uden ben

VÆGT:

50-70 g, 70-100 stk./karton á 5000 g.

70-100 g, 50-70 stk./karton á 5000 g.

100-130 g, 38-50 stk./karton á 5000 g.

Paneringen er tilpasset traditionel dansk smag.
Forarbejdet af issing- eller skrubbefilet.

FISKEFILET ER LAVET
AF SKRUBBE ELLER
ISING FILET.

VORES FILETER ER
ALTID UDEN SORT
SKIND, HVILKET
GIVER EN MEGET
KØDFULD FILET.

Pragtfuld panering

Panerede og forstegte fileter er nemt og hurtigt at håndtere i køkkenet.
Et sikkert hit på børnemenuen, det danske smørrebrød og på buffeten.

Vi tilbyder ovnklare fileter, der er forstegte, og som bliver gyldne og sprøde i ovnen.
Desuden tilbyder vi rå panerede fileter – klar til at komme direkte i frituren eller på panden.



Rødspættten er en fantastisk
alsidig råvare, der i KULINAs
sortimentet fås MSC certi-
ceret.

Rødspættten betragtes med sit karakteris-
tiske rødprykkede skind og det smagfulde
hvide kød som "den klassiske fladfisk" af
mange danskere. Kødet er hvidt, magert
og fast i konsistensen.



Rødspættefilet, paneret og forstegt, 50-60 % fisk

Uden sort skind, uden ben

VÆGT:

50-70 g, 70-100 stk./karton á 5000 g.

70-100 g, 50-70 stk./karton á 5000 g.

100-130 g, 38-50 stk./karton á 5000 g.

140-180 g dobbelte, 28-36 stk./karton
á 5000 g.

Paneringen er tilpasset traditionel dansk
smag.



Rødspætte, paneret, 50-60 % fisk

Uden sort skind, uden ben

VÆGT:

50-70 g, 70-100 stk./karton á 5000 g.

70-100 g, 50-70 stk./karton á 5000 g.

100-130 g, 38-50 stk./karton á 5000 g.

Paneringen er tilpasset traditionel dansk
smag.



KOLDTVANDS-
REJER

DANSKE
JOMFRU-
HUMMERE

ALLE REJER OG
JOMFRUHUMMERE
ER NATURLIGVIS MSC
MÆRKEDE FOR EN
BÆREDYGTIG OG
KONTROLLERET FANGST.



Koldtvandsrejer, kogte og pillede

Lige til at anvende efter optøning.
STØRRELSE: 100/200, 200/300, 500 stk./lb
BRUTTOVÆGT: 2500 g
NETTOVÆGT: 2000 g

Oprindelse: Grønland. Pakket i Danmark.



Søkogte Skalrejer

Landet i Skagen
STØRRELSE: medium og large
NETTOVÆGT: 2000 g

Pil-selv-rejer kombineret med dansk oprindelse og fanget af kutteren "Emli", rammer ind i flere af tidens hotte fødevareretrends. Kogt på skibet og lynnedfrosset for at bevare den intense smag og konsistens.

Oprindelse: Danmark.

En brise af smagsoplevelser

NÅR SOMMEREN RAMMER, OG HAVETS BRISE STÅR IND OVER FERIELANDET, ER JOMFRUHUMMERE OG SØKOGTE SKALREJER EN EFTERSPURGT DELIKATESSE.

Og ikke uden grund. Det er noget at det fineste vi har i Danmark: Søkogte skalrejer fra vandene nord for Skagen – kogt direkte på havet, så smag og kvalitet får det stærkeste udtryk med sig i havn og videre til dine gæster.

Og så er der de danske jomfruhummere. En udsøgt delikatesse, der giver blikfang på buffeten, er stjernen på tallerkenen og gør sig fremragende som pil-selv jomfruhummere på skaldyrspalten. Kløer, hoveder og skaller? Dem smidder du bare med, når du laver en hummerbisque og får udnyttet hele delikatessen.

Lidt længere mod nord – i de iskolde vande ved Grønland – henter vi koldtvandsrejer. På grund af det kolde vand vokser rejerne langsomt. Det betyder, at smagen de udvikler, er helt unik med en sødme og mildhed. Desuden får de en fast, men saftig konsistens.



Jomfruhummer, rå, hele

VÆGT:
Str. I, 66-90 g/stk., 11-15 stk./kg,
16-22 stk./karton á 1500 g
inkl. 10% isglassering.
Str. II, 50-63 g/stk., 16-20 stk./kg,
24-30 stk./karton á 1500 g
inkl. 10% isglassering.

Forarbejdet og pakket i Danmark



Jomfruhummerhaler, rå, med skal

VÆGT:
20/30 stk./pund, 44/66 stk./kg,
pakket i 10 x 1000 g/karton
30/40 stk./pund, 66/88 stk./kg,
pakket i 10 x 1000 g/karton
Vægten er ekskl. isglassering

Forarbejdet og pakket i Danmark.

VARMTVANDSREJER

Får smagsløgene til at slå saltomotale

Som noget nyt tilbyder vi store, smagfulde og saftige rejer i KULINAs.

Alle vores vannamei rejer er selvfølgelig uden tarmstreng, så det arbejde slipper du for. Og du bliver ikke skuffet, når du steger dem. De beholder nemlig stort set størrelsen ved tilberedning.

Rejerne er oplagte til det asiatiske køkken, på buffeter, i forretter og som fyld i supper. Hurtig tilberedning i køkkenet – steg dem blot ganske kort på panden og se dem slå saltomotale.

Desuden er det til stor gavn for de lokale samfund, da alle vores rejer stammer fra små familiefarme.

NYHED!



Ebi Fry Rejer

Vannamei rejer i sprød panering
STØRRELSE: 3L, 10 x 30 g/pakke
NETTOVÆGT: 300 g/pakke,
 20 pakker/karton

Oprindelse: Vietnam.



Sorte Tiger Rejer, rå, HLSO

uden hoved, med skal, uden tarm, easy-peal (EZP)
STØRRELSE: 16-20 stk./pund, 35-44 stk./kg.
NETTOVÆGT: 700 g, 750 g, 800 g
BRUTTOVÆGT INKL. ISGLASERING:
 1000 g, 10 poser/karton

Oprindelse: Bangladesh.

NYHED!



Vannamei Rejer, rå uden skal, PD

Pillede og uden tarm
STØRRELSE: 16-20 stk./pund, 35-44 stk./kg.
NETTOVÆGT: 750 g
BRUTTOVÆGT INKL. 25 % ISGLASERING:
 1000 g, 10 poser/karton

Oprindelse: Vietnam.



Vannamei Rejer, rå, HLSO

uden hoved, med skal, uden tarm, easy-peal (EZP)
STØRRELSE: 16-20 stk./pund, 21-25 stk./pund.
NETTOVÆGT: 700 g
BRUTTOVÆGT INKL. 30 % ISGLASERING:
 1000 g, 10 poser/karton

Oprindelse: Vietnam.

FÅ MERE LAKS PÅ MENUEN MED

Budgetvenlige alternativer

Er det svært at få kantinebudgettet til at hænge sammen, når du vælger laks på menuen?

Ikke længere! Vi har nemlig været på jagt efter billigere stykker laks, så du kan fremtrylle lækre og mættende måltider budgetvenligt.

Vi har fundet halestykker fra laksen, for vi mener, at intet skal gå til spilde. Smagen er ligeså fremragende som på resten af laksen. Du kan snildt bruge de bagte laksehaler som fyld i pastaretter eller som et sundere alternativ på børnemenuen.

Brug varmrøget, plukket laks i wraps eller som hovedrollen i en lakserillette. Den findes i et varieret sortiment, krydret til enhver smag.

De koldrøgede laksestykker er ideelle i retter, der varmes som f.eks. tærter, butterdejssnitter og mørdejsopskrifter.

FULD TIL PASTARETTER



SNITTER PÅ BRUNCHBRØDET

PROTEINFULD I SALATER & BOWLS



HOVEDROLLEN I EN CREMET LAKSESALAT SVØBT I KINARADISSE OG DRYSET MED SORTE SESAMFRØ



LAKSERILLETTE PÅ ØLLEBRØDSCHIPS

Brug dine brødrester

SÅDAN GØR DU:

Smuldr rugbrødet i en gryde og tilsæt vand, øl og evt. krydderi. Kog øllebrøden ved middel varme i 7-9 min. indtil den er lind.

Blend grøden, så den ikke klumper. Sigt den eventuelt.

Smør øllebrøden meget tyndt ud på bagepapir eller silikonemåtte, så det dækker en hel plade. Mængden rækker til ca. 4 plader, afhængig af størrelse. Drys kerner på efter smag og evt. et let drys flagesalt.

GRUNDEJ TIL ØLLEBRØDSCHIPS:

500 g rugbrødsrester
7 dl vand
2 dl øl

Bag øllebrøden i 30-40 min. ved 150° C til chipsen er helt sprød. Afkøl på en rist, fjern bagepapiret og bræk i mindre stykker.

Variér smagen og udtrykket med kerner og krydderier efter eget valg.

Top chipsene med lakserillette og pynt efter eget valg.



NATURAL

PEBER

MEXICAN

DILD

Laksepluk, varmrøget naturel

uden skind og ben

FAST VÆGT: 1000 g, 10 stk./karton

VARIANTER: Natural, peber, mexican, dild

Lækkert i kolde retter, hvor laksen serveres i mindre stykker, f.eks. salater og i sandwich.



Laksestykker, koldrøget

uden skind og ben

FAST VÆGT: 1000 g, 10 stk./karton

Nemt i varme retter, hvor laksen pilles i små stykker, f.eks. tærter, pirogger og pizza.



Rå laksehaler

uden skind og ben

FAST VÆGT: 90 g/stk, 1000 g/karton

Bruges i pastaretter, børnemenuer og salater.

Læs mere på
www.foodwithyou.com
& www.kulinas.dk



KULINA'S

FISK & SKALDYR TIL FOODSERVICE