

Læs mere på
www.kulinas.dk



NYHEDER!



KULINA^s
FISK & SKALDYR TIL FOODSERVICE

FOOD WITH YOU ApS | FROSTVEJ 14 | 7100 VEJLE | Tlf.: +45 43 58 40 80 | INFO@FOODWITHYOU.COM

KULINA^s

FISK & SKALDYR TIL FOODSERVICE

NYHEDER!
**SUVERÆNE
SKALDYR**

*BUDGETVENLIGE
ALTERNATIVER TIL*
**MERE
FISK**
PÅ MENUEN

POWER-SPISE
LAKS
FERSK, RØGET & GRAVAD



Sortiment
med smæk på smagen



VI ER EN AMBITIØS, DANSK LEVERANDØR AF

Fisk & skaldyr

KOLDRØGET & GRAVAD	4
LONGSLICED LAKS	6
GOURMET HALEHÆNGT LAKS	7
FÆRØSK ALTLANTERHAVSLAKS	8
VARMRØGET LAKS & ØRRED	10
FERSK LAKS	12
HVID FISK	14
FISKEFRIKADELLER	15
RØDSPÆTTER & FISKEFILETTER	16
SKALDYR & KOLDTVANDSREJER	18
VARMTVANDSREJER	20
BUDGETVENLIGE ALTERNATIVER	22

Varmrøget lakse- og ørredrester er en budgetvenlig måde af få mere fisk på menuen.

På side 22-23 finder du vores favoritopskrift sammen med alle vores budgetvenlige alternativer.



På side 15 finder du vores dejlige danske deller med et højt fiskeindhold. De smager skønt, er glutenfri og MSC-mærkede.



NYHED!

På side 18-19 finder du vores skaldyrssortiment, hvor du vil finde en række nyheder som kam-muslinger, krebsehaler og hummerskaller.



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

Dine krav til Fisk & Skaldyr er vores fokus

Food with You ApS er virksomheden bag "KULINA's Fisk og Skaldyr til Foodservice".

Du er vores prioritet og fokus. Vi vil lytte, servicere og inspirere. Du skal mærke, at vi er her for dig. Hvis altså, at du er vores kunde.

Når vi taler sammen, opstår nye idéer. Derfor er sortimentet hele tiden i udvikling. Vi tager gerne imod din udfordring til nye produkter.

Vi har samarbejde med masser af dygtige og certificerede producenter, der leverer i ensartet høj foodservice kvalitet.

Fleksibilitet er en af vores styrker. Vi stræber efter altid at levere til tiden i aftalt mængde. Derfor er vores administration, køl- og frostlager, pakkeri og forsendelse under samme tag i Vejle – lige ved motorvejen.

KONTAKT OS – VI ER KLAR TIL AT HJÆLPE DIG.

Ønsker du varer i eget mærke – det er vi også meget åbne for.

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

Vi håber, at magasinet giver dig inspiration og lyst til at fortsætte dialogen med os.



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



MICHAEL MIKKELSEN
Salgs- & indkøbschef
DIREKTE: 30 44 90 21
mm@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 leverer vi under navnet ...

KULINA'S
FISK & SKALDYR TIL FOODSERVICE



LAKS & HELLEFISK

Koldrøget & gravad

Koldrøget laks og hellefisk med en let og delikat røgsmag har et utal af anvendelsesmuligheder. Særligt populær er den røgede smag til forretter, sandwich to go og appetizers. Gravad laks er et must til det klassiske frokostbord.

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

Lakseprodukterne produceres af superior norsk laks.



HOS KULINAS KAN DU BESTILLE RØGET LAKS TRIMMET FOR DET BRUNE KØD, SÅ DU HAR FLOTTE, REELLE SKIVER. SPØRG BLOT EFTER DET, NÅR DU BESTILLER.

Laks i skiver, koldrøget
uden skind og ben
FAST VÆGT: 500 g, 1000 g
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.



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.



Gourmet laks i skiver, koldrøget
Dybdeskinnet, uden brunt kød
FAST VÆGT: 500 g, 1000 g

Tørsaltet og delikat røget for velafbalanceret duft, smag og konsistens



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.



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.



Hellefisk, koldrøget, skiveskåret
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.



Gravad laks i skiver
uden skind og ben, marineret
FAST VÆGT: 500 g, 1000 g
VARIABEL VÆGT 900-1400g

Norsk superior laks. Traditionelt krydret og tilberedt

Longsliced laks

Når du skal rulle, trille og folde er longsliced laks det, der giver din ret sit professionelle udtryk.

I det asiatiske køkken er de lange, flotte skiver geniale til f.eks. nigiri, uramaki og andre sushi ruller, når du ønsker at bruge røget laks frem for den mere fede ferske variant.



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

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

Gourmet halehængt laks

ET SANSEBOMBARDEMENT

LAKS, RØGET PÅ TRADITIONEL VIS FRA ET LILLE LOKALT RØGERI I SKAGEN

Halehængt laks giver et gastronomisk løft til menuen.
Det ser både godt ud med halesnoren og den pæne, skinnende overflade.

Laksen har et vidunderligt bid og intens smag og duft – klædt i sin betagende orangerøde farve.

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 tranches foran dine gæster.

Den ypperste måde at servere en hel lakseside på.

Laksefilet, halehængt, koldrøget
med skind og snor, uden ben
VÆGT: 500 g, 900-1200 g, 1200-1500 g

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



BARSK NATUR – SILKEBLØD SMAG

Færøsk koldrøget laks

Færøsk laks vokser op i det iskolde og krystallklare Nordatlantiske hav, der omgiver de barske færøske klipper. Det giver en helt særlig smagfuld laks, med en ekstra fasthed i kødet.

I dine serveringer tilføjer laksen en intens, dyb orange farve på tallerkenen, der komplimenterer farver som lyse og grønne toner fra garnituren perfekt. Laks fra Færøerne er blevet utroligt populært blandt danske kokke. Så når der står "færøsk laks" i menükortet, vidner det om en høj gastronomisk kvalitet.

FORKÆL DINE GÆSTER MED FÆRØSK LAKS
AF EKSTRAORDINÆR GASTRONOMISK KVALITET



Laksefilet, koldrøget, hel side
med skind, uden ben
VÆGT:
1400-1800 g, 8 stk./karton



Laksefilet, koldrøget, i skiver
uden skind, uden ben
VÆGT:
1000 g, 8 stk./karton





Varmrøget laks & ørred

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

VARMRØGET ØRRED I HELE FILETER GØR SIG GODT BÅDE TIL SUPPER, SALATER OG PÅ SMØRREBRØDET.



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.

VARMRØGET LAKS
PASSER PERFECT TIL
EN BUDDHA BOWL.



VARMRØGET LAKS MED FYLDIG SMAG I FORSKELLIGE STØRRELSER

Hele sider varmrøget laks giver et særligt blikfæng på enhver buffet. Vi tilbyder dem både som neutral og med et drus 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 i varmrøget laks.

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



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.



Ørred filet, varmrøget
uden 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.



POWER PÅ SMAG, FARVE & SUNDHED

Fersk laks

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.

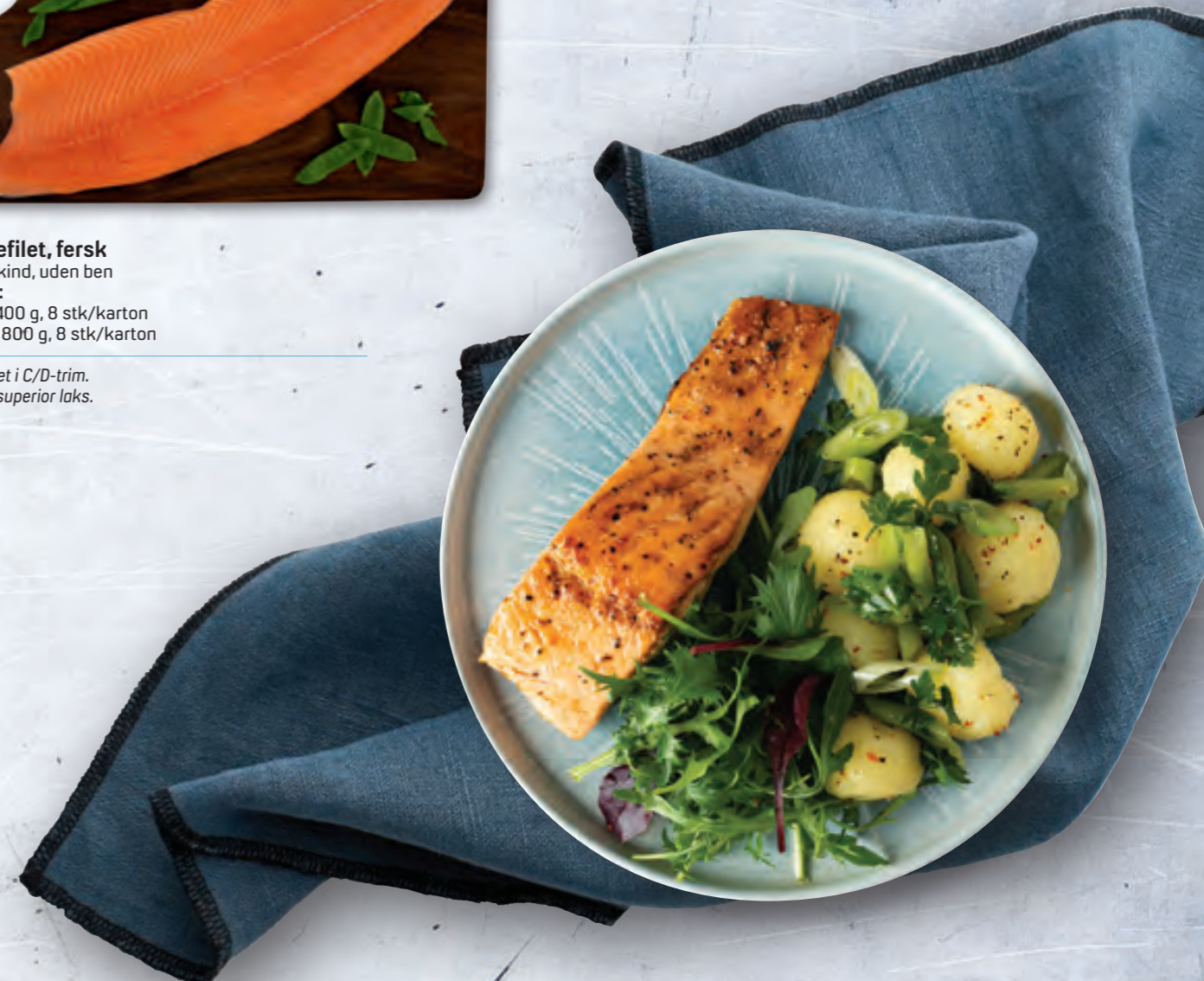
Vil du servere en knasende sprød laks, så prøv at drysse dem med salt og herefter overdænge dem med blå birkes. Det er en smag, der gør sig godt til brunchbuffeten.

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:
900-1400 g, 8 stk/karton
1300-1800 g, 8 stk/karton

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



Lakseportion, fersk
med skind, uden ben
Løsfrosne 5 kg/karton eller kædepak
VÆGT: Efter kundeforespørgsel

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



Lakseportion, fersk
uden skind, uden ben
Løsfrosne 5 kg/karton eller kædepak
VÆGT: Efter kundeforespørgsel

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



VI TILBYDER OGSÅ SEJ, KULLER OG ANDRE "HVID FISK" PRODUKTER BÅDE SOM LOINS OG PORTIONER
- SPØRG BLOT EFTER DET!

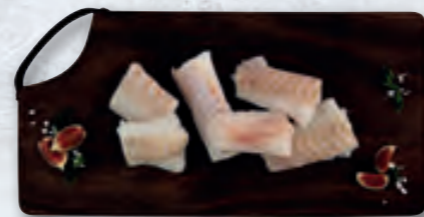
Hvid fisk

Hvid fisk er en fantastisk lækker spise, der ved tilberedning skiller 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 cremet puré og grønt på toppen.

Hvid fisk er sundt og generelt meget mild i smagen, hvilket gør det passer til mange forskellige råvarer. Torsk er blevet en eksklusiv spise, der passer godt sammen med smagfuldt garniture. Samtidig er torsk sundt og magert med under 2 % fedt pr. 100 g.

Rødspætten er den mest spiste saltvandsfisk i Danmark! Den har også mange kvaliteter med sit lyse, faste og magre kød – og så har den en meget mild fiskesmag, som mange kunder efterspørger.

Giv "Husets stjerneskud" en signatursmag ved at tilsætte dine favoritkrydderier til paneringen. I vores sortiment finder du både ferske skrubbefileter og ferske MSC-mærkede rødspættefileter.



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 glasering



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 glasering



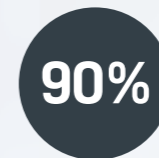
Skrubbefilet, fersk, 100 % fisk
Uden sort skind, uden ben
VÆGT:
40-70 g, 60-100 stk./karton á 4000 g.
70-110 g, 38-60 stk./karton á 4000 g.
BRUTTOVÆGT: 5000 g inkl. beskyttende glasering



Torskeportioner, 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 glasering



GLUTENFRI
Perfekt til gluten-allergikere, en god sikkerhed for dig, når du skal servere dellerne på buffeten.



HØJT FISKEINDHOLD
Hele 90% af fiskerens er ren torsk, men alligevel med en mild fiskesmag.



MSC-CERTIFICEREDE
Bæredygtigt produceret i Danmark af linefanget torsk.

Glutenfrie fiskedeller



Vores stegte fiskefrikadeller er lavet af det blødeste torskekød. Vi stiller lige så meget krav til dellerne, som dine kunder stiller til smagen – derfor er de glutenfri, danske og MSC-certificerede.

Fiskedellerne er klar til servering efter optøning – måske lige en smule lunet, med hjemmerørt remoulade og citronskiver til. Simpelt, men elsket af både børn og voksne.

Vi tilbyder hele fem forskellige størrelser fra 25-100 g, så de passer på rugbrødet, buffeten og middagstallerkenen.



Stegte fiskefrikadeller
Lavet af torskefilet.
STØRRELSE: 25 g, 45 g, 65 g, 85 g og 100 g
NETTOVÆGT: 5000 g/karton

Pragtfuld

VIDSTE DU, AT VI ER EN AF DE STØRSTE
LEVERANDØRER AF FISKEFILETTER I DANMARK?
VI VIL OGSÅ GERNE LEVERE TIL DIG!

panering



Panerede rødspætte- og fiskefiletter er nemme og hurtige at håndtere i køkkenet.
De er et sprødt 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.



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 ising- 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 ising- eller skrubbefilet.

FISKEFILET ER LAVET
AF SKRUBBE ELLER
ISING FILET.
VORES FILETER ER
ALTIID UDEN SORT
SKIND, PRÆCIS
SOM DE FLESTE
FORETRÆKKER DEM.



Rødspætten er en fantastisk
alsidig råvare, der i KULINAs
sortimentet fås MSC certifi-
ceret.

Rødspætten betragtes med sit karakteris-
tiske rødprykkede skind og det smagfulde
hvide kød som "den klassiske fladfisk" af
mange danskere. Kødet er hvidt, mager
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.

EN BRISE AF SMAGSOPLEVELSER

Suveræne skaldyr

SKALDYR ER NOGET AF DET FINESTE VI HAR I DANMARK

Som noget nyt kan du nu også få hummerskaller til en lækker hummerbisque. Supplér op med danske jomfruhummere. En udsøgt delikatesse, der giver blikfang på buffeten, stjernestatus på tallerkenen og gør sig fremragende på skaldyrspalten.

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

Vores kammuslinger er en skøn delikatesse, der er en klar forret-favorit.



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



Kammuslinger
Japanske, behandlede
Amerikanske, ubehandlede
STØRRELSE: 10/20
NETTOVÆGT: 800 g/pose
BRUTTOVÆGT: 1000 g/pose inkl. isglassering



Jomfruhummerskaller
Danske, til delikat hjemmelavet fond
VÆGT: 5000 g/karton

Forarbejdet og pakket i Danmark



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.



Rejer i lage, kogte og pillede
Pandalus Borealis
STØRRELSE:
100/200, 150/250, 250/350 stk./lb
NETTOVÆGT: 1500 g
NETTOVÆGT: 900 g, drænet

Oprindelse: Grønland/Canada. Pakket i Danmark.



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

Oprindelse: Grønland. Pakket i Danmark.



Krebshealer, kogte og pillede
Vildtfangede.
STØRRELSE:
150/200, 200/300, 300/500 stk./lb
NETTOVÆGT: 2000 g i blokke

Oprindelse: Kina

Får smagsløgene til at slå saltomotale

KULINAs varmtvandsrejer fås i forskellige størrelser – de er smagfulde og saftige. Vores vannamei rejer er 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.



Ebi Fry Rejer

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

Oprindelse: Vietnam.



Black Tiger Rejer, rå uden skal, PD

Pillede og uden tarm
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 eller Indien.



Black Tiger Rejer, rå, HLSO

uden hoved, med skal, uden tarm, easy-peel
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 eller Indien.



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 eller Indien.



Vannamei Rejer, rå, HLSO

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

Oprindelse: Vietnam eller Indien.



KLASSISK SPINATTÆRTE
MED HYTTEOST OG
KOLDRØGET LAKSERESTER



MINIPIZZA MED
PESTO, KOLDRØGET
ØRREDRESTER OG
RØDLØG



LAKSERILETTE PÅ
RUGSTØNGER

Lakserilette med citronmayo

Lakserilette er ikke bare en budgetvenlig ret med få ingredienser. Den smager perfekt til små fine appetizers til receptionen eller i større mængder til brødet på buffeten

CITRONMAYO:

Riv citronskallen fint og kom i en skål. Pres saften fra hele citronen over. Tilsæt æggeblommerne.

Pisk citron-/æggeblandingen mens du tilsætter en lille smule olie af gangen, indtil mayonnaisen har den ønskede konsistens.

Bland 1 dl cremefrache med laksepluk. Tilsæt mayonaisen til lakseblandingen. Smag til med salt og peber.

Lakseriletten anrettes på din foretrukne bund og pyntes efter eget valg.

INGREDIENSER:

- 1 økologisk citron
- 2 pasteuriserede æggeblommer
- 3 dl smagsneutral olie
- 1 dl creme fraiche, 38 %
- 1000 g varmrøget laksepluk

Servér på kiks, knækbrød, ristet rugbrød, blinis, rugstave eller lignende.

BUDGETVENLIGE ALTERNATIVER

Få mere fisk på menuen

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

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

Brug varmrøget, plukket laks eller ørred i wraps, sandwich eller som hovedrollen i en rilette. Laksevarianten findes i et varieret sortiment, krydret til enhver smag, nemlig natural, peber, mexican og hvidløg.

De koldrøgede lakse- og ørredstykker er ideelle i retter, der varmes op, f.eks. tærter, pizza, butterdejssnitter og mørdejsopskrifter.



SANDWICH MED
VARMRØGET ØRRED-
RESTER MED DILD-
MAYONAISE, CREME
FRAICHE, PEBER,
CITRON OG RØDLØG.



Lakserester, koldrøget
uden skind og ben
FAST VÆGT:
500 g, 20 stk./karton
1000 g, 10 stk./karton

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



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, rilette og sandwich.



Ørredrester, koldrøget
uden skind og ben
FAST VÆGT:
2000 g, 5000 g/pose

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



Ørredrester, varmrøget
uden skind og ben, lyst kød
FAST VÆGT: 2000 g/pose

Lækkert i kolde retter, hvor ørred anvendes til ørredsalat, ørredmousse mv.