

foodies

Caféguide til signaturretter

HAMMERGOD SMAG

Ingen dikkedarer – kun rene råvarer

VEGANSK

– det er der ingen ben i

MERE END FÆRDIGLAVET

Løfter standardretter til signaturretter

*Så nemt,
så godt!*

Caféguide til ★ signaturretter



ET MENUKORT GÆSTERNE TALER OM

Streetfood har for alvor bidt sig fast i danskernes smagsløg. Samtidig hitter vegansk mad, og mange af dine gæster foretrækker at sætte tænderne i ren økologi. Det ved vi alt om hos Orkla Foods Danmark.

Med Bähncke har vi historisk været en del af den danske madkultur, siden de første pølsevogne indtog Danmark med datidens streetfood i 20'erne. I dag er vi en levende og markant leverandør til danskernes streetfood-kultur, både til foodservice og på detailmarkedet.

Med vores basisprodukter og smagsgivere af høj kvalitet kan du løfte standardretter til de signaturretter, som din café vil kendes på. Klassikerne, som gæsterne taler om og bestiller igen og igen – også i spændende veganske variationer. Det er kun fantasien, der sætter grænser for, hvordan vores mange kvalitetsprodukter kan give dine serveringer det ekstra pift.

**Få inspiration og se opskrifter
på foodappeal.dk**

Foodappeal.dk
en del af Orkla Foods Foodservice

Kontakt os og få besøg af en vores konsulenter

Vi har stor erfaring med rådgivning om kvalitetsprodukter fra Orkla Foods Danmark, der kan lette hverdagen i din café eller restaurant.



Michael Gjesing
Salgschef
FoodService
22 49 39 40



Allan Pedersen
Konsulent Foodservice
DK-Øst
28 92 31 92



Marianne Stubben
Konsulent Foodservice
DK-Vest
20 30 38 68



Børge Riege
Konsulent Foodservice
DK-Vest
51 20 35 50



Max Nielsen
Konsulent Foodservice
DK-Vest
22 49 39 52



Susanne Wedell Pedersen
Konsulent Foodservice
DK-Øst
27 79 18 09

Hammergod smag



SMEDENS

INGEN DIKKEDARER - KUN RENE ØKOLOGISKE RÅVARER

På Bornholm bor en smed, som har skabt en ketchup, der kræser for dine gæsters smagsløg. Med en indædt passion for chili og tomater har Smedens kreeret ketchup- og chilioplevelser for feinschmeckere.

På caféer og restauranter bliver Smedens produkter værdsat hver eneste dag for deres hammergode smag, ærlige kvalitet og skånsomme tilberedning af råvarerne. Forkæl dine gæster – sæt Smedens direkte på bordet.

- Økologisk
- Lokal, bornholmsk
- Uden tilsætningsstoffer



yummie!
Vælg mellem flere størrelser

Smedens Ketchup fås i små glasflasker, der kan sættes direkte på bordene samt i 1 kg plastflasker og 5 kg spande til brug bag disken.



Smedens

155129 Original Ketchup 350 g
155133 Original Ketchup 1 kg
155141 Original Ketchup 5 kg

155130 Karry Ketchup 350 g
155134 Karry Ketchup 1 kg
155142 Karry Ketchup 5 kg

155131 Chili Sauce 350 g
155135 Chili Sauce 1 kg
155143 Chili Sauce 5 kg

155132 Hot Håndværker 350 g
155136 Hot Håndværker 1 kg
155144 Hot Håndværker 5 kg

Vegansk - det er der ingen ben i ...

DINE GÆSTER STILLER FLERE KRAV TIL MENUKORTET

Flere og flere gæster vil have økologi på menukortet, og vegetarisk protein er en af tidens helt store foodtrends. Det stiller krav til køkkenet i en travl hverdag, hvor der er run på caféen. Her er Beauvais svaret på dine bønner. Vores brede sortiment af bønner, linser og kikærter fås økologisk og kræver ingen iblødsætning. I stedet for kød kan du vælge Anamma, som er 100 % veganske produkter og helt fri for mælk, æg og gluten. Go veggie!

Greenilicious!

Husk: Minimarmeladerne fra DGF fås i de tre klassiske varianter med solbær, hindbær og jordbær.

Brunch vegan

Denne brunchtallerken har potentiale til at blive den nye caféklassiker – og så er den ovenikøbet 100 % vegansk!

Start dagen med soyayoghurt, friske bær og chokoladecrüsli sammen med et friskt glas blåbærsmoothie.

Gå derefter videre til sprødristede Vegopølser med vegansk røræg, purløg og tomatketchup. Dyp det lækre nybagte glutenfrie brød, grøntsagsstavene eller den ristede pølse i den hjemmerørte cremede ægfri aioli! Og spis det med den saftige kikærtepostej og solbærsyltetøj.

Se hele opskriften på foodappeal.dk/inspirationsfoldere/

Anamma		
154375	Vegofars	3 kg
153543	Vegoburgere	3 kg
153544	Vegopølser	3 kg
155009	ØKO Vegofars	3 kg
155010	Pulled Vego	3 kg





Beauvais
SIDEN 1850

anamma

Vegan, of course!

Japansk multibønnesalat

Denne japansk inspirerede multibønnesalat byder på lidt af hvert! Masser af bid og tekstur fra de forskellige bønner samt frisk og stærk smag fra den japanske peberrodsvinaigrette. Dertil kommer den herlige smag og umami fra den syltede tang.

Ønsker du en endnu mere mættende eller proteinholdig salat, kan du med fordel tilsætte lidt pandestegt Pulled Vego.

Se hele opskriften på foodappeal.dk/inspirationsfoldere/

Kræs for
grønskollinger

Beauvais

154393	ØKO Red Kidney Beans	400 g
154794	ØKO Black Beans	400 g
154394	ØKO Kikærter	400 g
154792	ØKO Sorte Kikærter	400 g
154793	ØKO Belugalinser	400 g
154391	ØKO Linser	400 g
154392	ØKO Butter Beans	400 g
154405	ØKO Cannellini Beans	400 g



Vego-nachos

Nyd caféklassikeren Vego-nachos! Nu med saftig Pulled Vego og sprøde smagfulde bønner gratineret i lækker vegansk "oste"sauce!

Se hele opskriften på foodappeal.dk/inspirationsfoldere/

superfood



anamma

Vegan, of course!

Chili sin carne

I den vegetariske variant af den klassiske chili con carne er kødet erstattet med Vegofars fra Anamma.

Alle Anammas produkter er fri for mælk, æg og gluten og har samme konsistens som kød. De færreste vil kunne smage forskellen, når du serverer denne veganske klassiker.

Se hele opskriften på foodappeal.dk/inspirationsfoldere/



Tip: Aquafaba

Aqua betyder vand på latin. Faba betyder bønne. Lagen fra dåsen med kikærter og bønner har fantastiske egenskaber som erstatning for blandt andet æg i madlavningen.

Der er ca. 1 dl aquafaba i en dåse Beauvais Økologiske Kikærter.



Chokolademousse

Prøv vegansk chokolademousse, der smager som en chokolademousse skal smage! Klassisk i smagen og helt uden brug af æg.

Se hele opskriften på foodappeal.dk/inspirationsfoldere/



Meget mere end færdiglavet

LØFTER STANDARDRETTER TIL SIGNATURRETTER

Det behøver ikke at være kompliceret for at være rigtig godt. Med Bähnckes brede sortiment af mayonaiser og et kokketrick i ærmet, kan du nemt trylle din egen kryddermayo, dijonnaise eller hemmelige ramsløgdressing frem.

Vælg mellem Bähnckes Mayonnaise, Basis Mayonnaise, Salat Mayonnaise eller Let Myonnaise. Uanset hvilken variant du vælger, kan Bähnckes sortiment løfte standardretter til noget helt specielt for dit køkken.

SKAL DET GÅ HURTIGT?

Så pift dine serveringer op med Bähnckes færdiglavede dressinger. Vælg mellem vores mange populære smags-givere, f.eks. Chilimayo, Karrydressing, Agurkerelish m.fl.

Stjerneskuksdressing

Brug Bähncke Stjerneskuksdressing til et hav af skønne retter. Smagen er klassisk, folkekær og afstemt til de milde smagsnuancer i rejer og skaldyr, fisk og æg.



Bähncke
155008 Stjerneskuksdressing 4,5 kg

Bähncke		
150465	Salat Mayonnaise	5 kg
150466	Salat Mayonnaise	10 kg
150340	Mayonnaise	5 kg
150342	Basis Mayonnaise	5 kg
150343	Let Mayonnaise	5 kg


Piiift

Bähncke		
150467	Salat mayonnaise	900 g
150624	Agurkerelish	950 g
150492	Tomat Ketchup	950 g
150487	Stærk Sennep	900 g
153981	Chilimayo	900 g
150507	Karry Dressing	900 g



Mayonnaise



Agurkerelish

Ketchup

Sennep

Chilimayo

Skål for smagsoplevelser, der overgår dine gæsters forventninger

Grønne Gaarden er pioner indenfor økologisk saft. Hele serien er fremstillet af økologiske råvarer og indeholder hverken kunstige aromaer eller tilsætnings- og konserveringsstoffer. Grønne Gaarden fås som koncentrat til bland-selv i mange spændende smagsvarianter, f.eks. den klassiske hyldeblomst og citrus/ingefær. Dyrk den rene velsmag til soft drinks, smoothies, cocktails, mocktails og drinks.



Naturens
små perler



GRØNNE
GAARDEN

BLOMBERG'S
LUKSUS
Gløgg



SÆT SMAG PÅ ÅRSTIDEN

Sol og sommer kalder på iskolde lækende drikke, og køligt vejr på en varm og krydret drik. Med vores brede sortiment af økologisk saft fra Grønne Gaarden kan du opfinde din café eller restaurants helt egen signaturdrik til årstiden og servere den perfekte drik året rundt.

Til jul kan ingen undvære gløgg – og den bedste er fra Blomberg. Vælg mellem flere varianter og størrelser med eller uden alkohol.



Risifrutti



anamma
Vegan, of course!



Orkla
Foods Danmark

Foodservice
Hørsvinget 1-3 · DK-2630 Taastrup
Tel. 43 58 93 00 · www.orklafoods.dk