



★ *tasty* ★

# CATERING

★ ★ ★  
ORKLA FOODSERVICE

## Godt bid i det grønne køkken

En kødfri dag om ugen bliver nemt til to med Anammas plantebaserede sortiment i fryseren.

## Den originale danske sennep

Forny dit køkken med et oldnordisk trick og brug sennep fra Bähncke i dine serveringer.

## En grov nyhed

Grov Remoulade fra Bähncke er så god som hjemmelavet og pynter på enhver buffet.



# Hverdagen bliver grønnere

**Der er stor efterspørgsel efter grønne retter, og kantineleder Johnny Jensen, KLP Ejendomme, søger inspiration hos både kolleger og leverandører.**

Der er travlt i kantinen hos KLP Ejendomme i Ørestaden. Hver dag sørger kantineleder Johnny Jensen og hans 20 medarbejdere for morgenmad til 50 personer, frokost til 900 – og derudover klares 300 serveringer til møder og kurser i huset.

Kantinen drives af Fazer Food Services A/S, hvor Johnny har været ansat i 12 år. Heraf har han bestyret kantinen hos KLP i de godt 11,5 af årene, og han ser nogle klare tendenser:

”Brugerne er de senere år entydigt begyndt at spise mere grønt, og det afspejler sig blandt andet i, at vi nu tilbyder en vegetarisk ret hver dag. Vi har hver dag to varme retter, en med kød eller fisk og så en vegetarret, som vælges af flere og flere”, fortæller Johnny.

Det grønne islæt præger i det hele taget buffeten. Af fem kolde retter er den ene som regel vegetarisk, og der serveres en

blandet salat samt 16 skåle med forskelligt indhold til bland selv-salat. Herudover to slags frugt.

”Når jeg ser det over tid, så er der tale om en løbende proces, men den grønne bølge løber hurtigt nu. Når den ene varme ret nu er vegetarisk, er det på grund af større efterspørgsel”, siger Johnny.

## **Inspiration fra mange sider**

Der gennemføres jævnligt brugerundersøgelser blandt kantinens gæster, og Johnny og kollegerne henter megen inspiration til udviklingen i menuen herfra.

”Derudover går vi på nettet, læser blogs og kogebøger og får megen inspiration hos kollegerne. Vi er hele tiden på udkig efter nye produkter, der både passer til hverdagen i et storkøkken og kan være med til at udvikle vores vegetariske tilbud. Vi er glade for samarbejdet med en leverandør som Orkla, der er god til at komme med inspiration og produkter, der matcher vores praktiske behov i køkkenet og brugernes ønsker til buffeten. Vi har blandt andet stor fornøjelse af Bähncke, der er gode produkter”, slutter Johnny Jensen.



# tasty CATERING

ORKLA FOODSERVICE

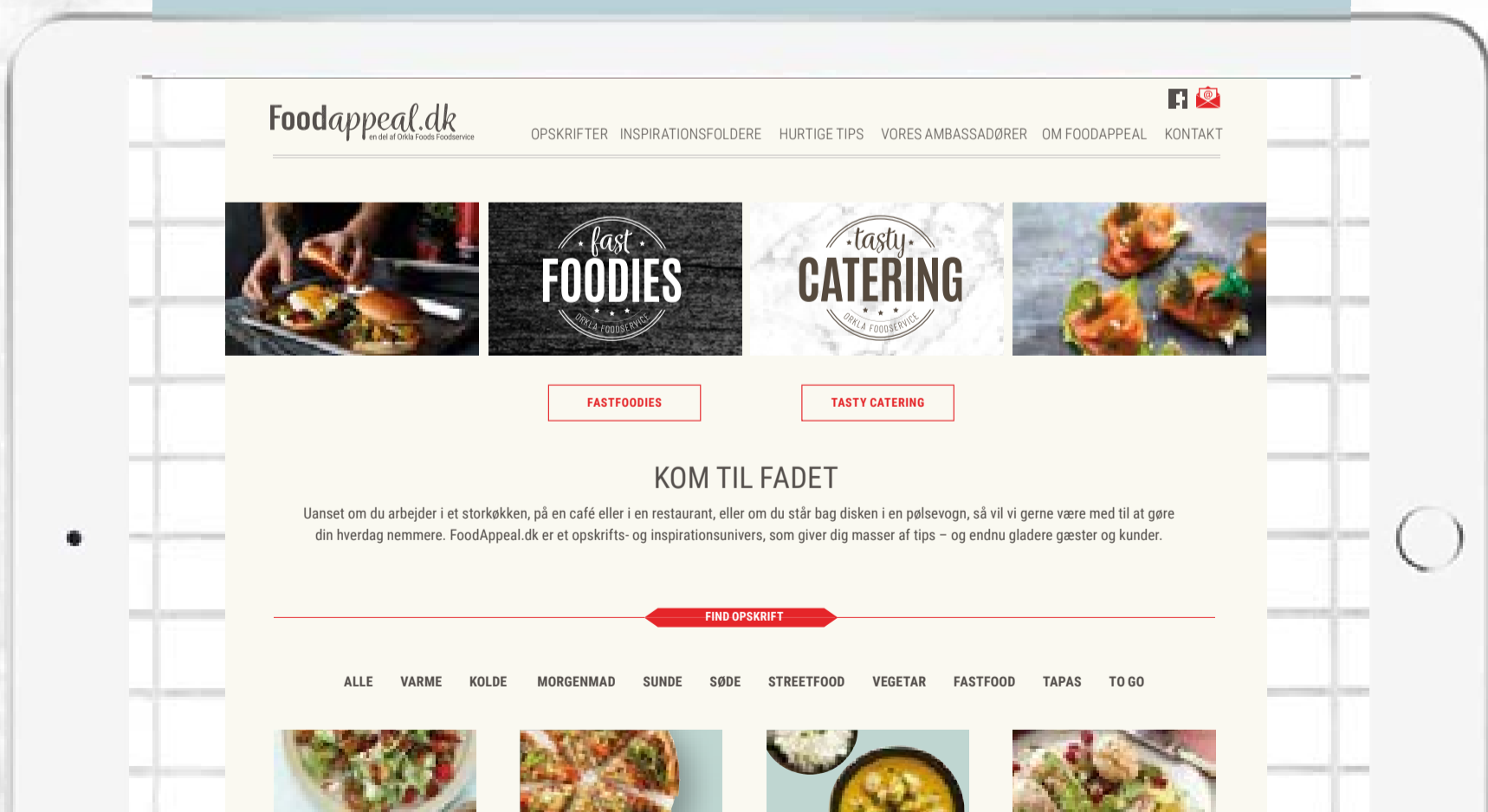
## Her står køkkendøren altid åben

På Foodappeal.dk kan du få tips, tricks, opskrifter og sæsonaktuel inspiration til det professionelle køkken døgnet rundt hele året.

Gå ikke glip af nye produkter, sæsonaktuelle opskrifter, spændende inspiration og nye måder at gøre menuen lidt grønnere på. Hos Orkla Foods Danmark arbejder vi for, at det skal være let og ligetil at lave smagfulde serveringer hver dag.



Følg Foodappeal på Facebook, hvor vi holder dig orienteret om nyheder, gode tips og ideer.



Tilmeld dig vores nyhedsbrev på Foodappeal.dk og få nyheder og inspiration i indbakken



**Messiuers-dames, kender I den originale danske sennep fra Bähnccke?**



## **Gedigent håndværk, eget sennepsmølleri og helt unik sennep**

Dansk produceret sennep er Bähncckes metier. I Skælskør råder vi over Danmarks eneste sennepsmølleri, som maler frø til både mel og sennep.

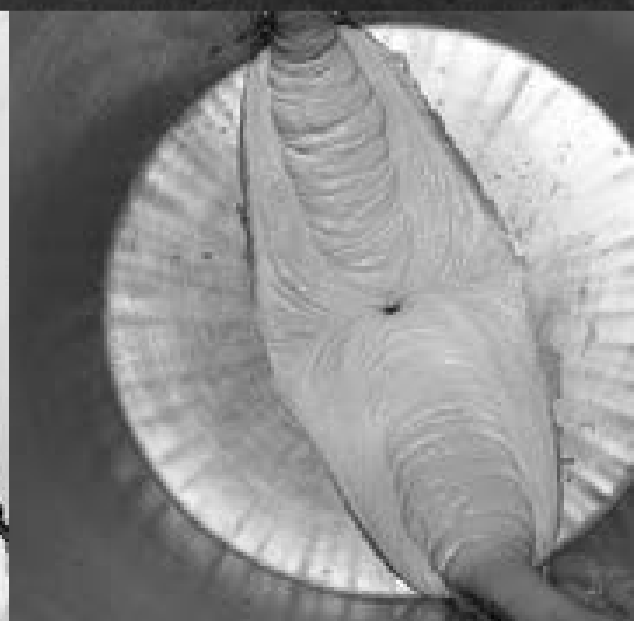
### **Altid den rene vare**

Valsen i sennepsmølleri sikrer, at kernen med sennepsmel nænsomt skilles fra den grove skal. De knækkede sennepsfrø røres med simple og få ingredienser: Eddike, vand, salt og eventuelt krydderier. Der er ikke brug for tilsætningsstoffer, da sennep er selvkonserverende.

Herefter formales frøene i en kværn, som er en møllesten

med meget fine riller. Netop formalingen – både valsningen af de brune, gule eller orientalske frø og vådformalingen på de gamle stenmøller – er den sande sennepskunst.

Det er typen af sennepsfrø og krydderier, der bestemmer sennepens smag. Vi producerer efter de gamle recepter, og den hemmelige ingrediens er Bähncckes sennepsmesters fingerspidsfornemmelse for at styre mængden af frø, vand og graden af formaling. Dengang som nu letter Bähnccke arbejdet i køkkenet med færdigrørte sennep som ingrediens og smagsgiver i madlavningen.



## Sennepskylling med svampe

10 pers.

### Ingredienser:

3000 g kylling (lår og overlår)

500 g svampe

2 skalotteløg (40 g)

500 g toscanakål

2 røde pebre (350 g)

2 l bechamelsauce

2 dl Bähncke Grov Sennep

300 g blommer

salt og peber

friske krydderurter

### Sådan gør du:

Brun kyllingestykker af og læg dem i bunden af et fad. Steg svampe, sauter løg, toscanakål og rød peber og læg det ned til kyllingen.

Bland bechamelsauce med Bähncke Grov Sennep og hæld det over kyllingen.

Steg kylling i sennepssauce i ovnen ved 200 grader i ca. 40 min.

**Server efterårskylling med blommer og friske krydderurter.**



## Bagte græskar og butternuts med sennep

10 pers.

### Ingredienser:

2000 g butternutsquash/græskar

1 l piskefløde

2 dl Bähncke Arfmann Sennep

1 citron, saft herfra

salt og peber

100 g revet parmesanost

frisk timian

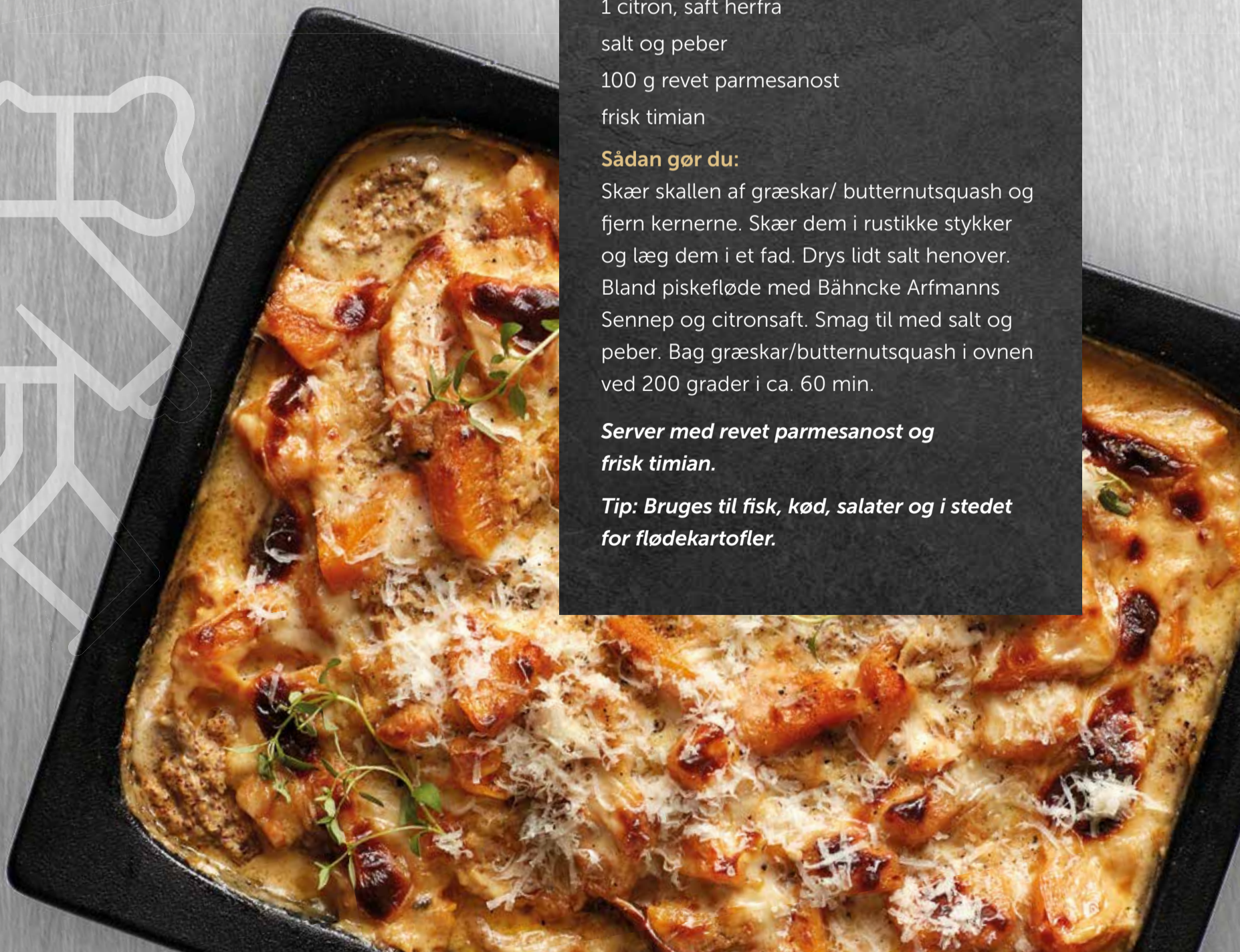
### Sådan gør du:

Skær skallen af græskar/ butternutsquash og fjern kernerne. Skær dem i rustikke stykker og læg dem i et fad. Drys lidt salt henover.

Bland piskefløde med Bähncke Arfmans Sennep og citronsaft. Smag til med salt og peber. Bag græskar/butternutsquash i ovnen ved 200 grader i ca. 60 min.

**Server med revet parmesanost og frisk timian.**

**Tip: Bruges til fisk, kød, salater og i stedet for flødekartofler.**





## Et mirakelmiddel til nordisk mad

Sennep er et ældgammelt krydderi, som har været brugt i nordisk madlavning i årtusinder. I Danmark har vi en lang tradition for at bruge sennep som tilbehør til f.eks. skinke, pølser, kål og fisk, men også som smagsgiver i dansk madlavning. Her har sennep for alvor fået et comeback.

Sennep er uovertruffen som ingrediens i dressinger, saucer, sammenkogte retter og som dip til kød og fisk el.lign. Du kan også bruge sennep til glasering, marinader til kød, i æggeretter eller i stedet for smør under pålæg.

**Vælg mellem Bähncckes mange kendte smagsnuancer.**



### Grov Sennepe

Ekstra groft formålet, velkrydret. Særligt velegnet til saucer, dressinger, vinaigrette og som en karakterfuld smagsgiver til mange fiskeretter.



### Taffel Sennepe

Fint formålet og velkrydret. Særligt velegnet til pølser, hårdkogte æg og en klassiker til natmaden.



### Dijon Sennepe

Fint formålet og stærkt krydret. Særligt velegnet til vinaigrette og cremefraichedressing og altid god til pålæg og pølser.



### Arffmanns Sennepe

Groft formålet og stærkt krydret. Jydernes nationalsennepe, som går til det hele – både koldt og varmt.



Sennepspesto med urter

Rosenpeber og blomster vinaigrette

Rød hummus

### Bähnccke sennep er:

Rene og naturlige råvarer ✓

Formalet på eget sennepsmølleri ✓

Produceret i Danmark ✓

## Bähnccke

uandede muligheder  
- alle med sennep

Marrakech sauce

Løgchutney med sennep

Senneps aioli

Rustik ryeostdressing

Se alle opskrifter på [Foodappeal.dk](http://Foodappeal.dk)

# anamma

Vegan, of course!

## Anamma er:

Miljøcertificeret soja ✓

Produceret i Sverige ved 100%  
vedvarende energi ✓

100% vegansk - uden æg, mælk  
eller gluten ✓

## Anamma former sig efter kokkens humør

Masser af grønt på gaflen er blevet en vigtig del af et moderne køkken. Med Anammas 100 % veganske produkter kan du rulle dig ud i alverdens køkkener.

Anamma Formbar Vegofars er nøglehulsmærket og 100 % vegansk – altså helt fri for mælk, æg og gluten. Den formbare fars, som minder meget om hakket kød, skal bare

smages til og formes. Med dette ene produkt åbner sig en verden af muligheder, som sender dine gæster til mange fjerne himmelstrøg.

Anammas populære serie rummer en række kødfrie produkter, der alle er 100 % veganske og nemme at tilberede i det travle køkken.



Anamma Vegofars



Anamma Vegoburgere



Anamma ØKO Vegofars



Anamma Vegopølser



Anamma Pulled Vejo



Anamma Formbar



## Smag af marokkanske himmelstrøg

Lad duften af marokkansk krydrede grøntsagsnuggets med Anamma Vego Formbar vække appetitten.

*Undgå madspild – alle grøntsager kan bruges. Brug evt. rester fra dagen før.*



## Indisk smageekspllosion

Sæt tikka masala med Anamma Formbar Vegofars på bordet og oplev en klassiker fra sin grønne side.



## Så er det suppetid

Server en misosuppe med nudler, Anamma Vego Formbar og masser af krydderier, der dufter og damper.

## Anamma formbar

til alle former for kødfri serveringer



## Spiddet med god smag

Prøv opskriften med de brasilianske grillspyd med Anamma Vego Formbar – det bliver ikke sidste gang ...

Se alle opskrifter på:

[Foodappeal.dk](https://www.foodappeal.dk)



## Vegansk paella med spanske krydderboller og grillede citroner

10 pers.

### Ingredienser:

600 g ris

1 dl olivenolie

2 løg

6 fed hvidløg

2 røde pebre (350 g)

80 g mandler

250 g majs

250 g ærter

2 spsk. karry

1 spsk. gurkemeje

2 røde chilier

1-2 spsk. røget paprika

500 g Anamma Vego Formbar

5 citroner

friske krydderurter (evt. forårsløg)

### Sådan gør du:

Kog risene som anvist på pakken.

Sauter 1 hakket løg, 3 fed pressede hvidløg,

1 ½ hakket rød peber og mandler i

olivenolie. Tilsæt 2 spsk. karry,

1 spsk. gurkemeje og 1 spsk. røget

paprika. Tilsæt ris, majs og ærter

og smag til med salt og peber.

Rør Anamma Vego Formbar

Fars med 1 hakket løg, 3 fed

pressede hvidløg, ½ hakket

rød peber, ½ hakket rød chili,

røget paprika, salt og peber.

Form farsen til små spanske

krydderboller. Steg dem i ovnen

ved 200 grader i ca. 10-12 min.

Halver citronerne og grill dem.

**Server paella med grillede citroner og friske krydderurter.**

## Vego tærte med quinoa, bagte rødøg, gedeost og rosmarin

10 pers.

### Ingredienser:

150 g quinoa

3 spsk. hvedemel (eller kikærtemel)

3 spsk. skyr

5 rødøg (500 g)

¼ dl olivenolie

2 dl piskefløde

4 æg

150 g Anamma Vego Formbar fars

150 g gedeost

4 rosmarinkviste

salt og peber

### Sådan gør du:

Tø Anamma Vego Formbar fars op og bland den med hakket løg, blandede grøntsager, krydderier, salt og friskkværnet peber. Form farsen til frikadeller og steg dem i olivenolie til de er gyldne og sprøde.

Læg rød snitgrøntslaw på bunden af sandwichbrød og fyld med grøntsagsfrikadelle, spirer og Bähncke Power Hvidløgs Dressing.

**Anamma  
formbar**

til alle former for  
kødfri serveringer



# Byg selv-buffet i en klimatid

Uanset om du laver mad til en efterskole, en kantine på en arbejdsplads, et kursuscenter eller andre steder, hvor mange mennesker skal til fadet, så er en byg selv-buffet altid et hit.

Byt bøffen ud med Anamma Vegoburger eller Anamma Vegopølser, så sætter du klimaet på menuen, mens dine kunder sætter tænderne i en grøn saftig burger eller hotdog.

## Anamma er:

Grøn og sund fastfood ✓

Rig på protein ✓

Godt bid og struktur ✓

## Hjemmelavet burgersauce

10 pers.

### Ingredienser:

1 løg (150 g)

800 g hakkede tomater

½ dl Beauvais Bearnaise essens

2 spsk. korianderfrø

2 spsk. røget paprika

2 spsk. spidskommen

### Sådan gør du:

Sauter løg i olivenolie og tilsæt tomater, Beauvais Bearnaise essens, korianderfrø, røget paprika og spidskommen. Smag til med salt og peber. Køl burgersauce ned.



Vegohotdogs med Karl Johan mayo,  
friterede gulerødder og rødbeder



Se alle opskrifter på [Foodappeal.dk](http://Foodappeal.dk)



## Struer rasp er:

Lavet på friskbagt brød, som raspes og tørres ✓

Fås i forskellige grovheder ✓

Produceret i Danmark ✓

## Der er krummer i Struer

Rasp er ikke bare rasp. Brug de knasende sprøde rasp-produkter fra Struer hele året rundt i det kolde, varme eller søde køkken.

Struer Rasp er den originale danske rasp. Her fremstiller man rasp efter gamle håndværkstraditioner af friskbagt hvedebrød, der umiddelbart efter bagning raspes og tør-

res. Rasp fra Struer fås i forskellige grovheder og i søde varianter til desserter m.m. Andre folkekære produkter fra Struer er Ymerdrys og Øllebrødspulver, der fås både med og uden tilsat sukker.

Alle produkter leveres i praktiske foodservice forpackninger med 5 kg, som er ideelt til storkøkken.

### Struer Hvederasp

Til panering af fisk eller fjerkræ giver Struer Hvederasp et perfekt resultat med den helt rigtige sprøde overflade.

### Struer Gourmetrasp

Gourmet Rasp er en storflaget let rasptype fremstillet af specialmel. Gourmet Rasp giver en knasende sprød gratinering eller panering.

### Struer Æblekagerasp

Struer Æblekagerasp er blandet med sukker og ristet. Det giver det helt rigtige crunch til gammeldags æblekage. Du kan også gå til makronerne med Struer Makronrasp.

## Efterårscrumble med æbler, blåbær og brombær

10 pers.

### Ingredienser:

2 dl Struer Æblekagerasp

1 dl sukker

100 g smør

5 æbler

125 g blåbær

125 g brombær

5 dl cremefraiche 18 %  
mynte

### Sådan gør du:

Bland Struer Æblekagerasp med sukker. Kom æbletern, blåbær og brombær i bunden af en portionsform. Drys med sukkerblandingen og læg smør oven på. Bag dem i ovnen ved 200 grader i ca. 20 min.

*Servér efterårscrumble med bær, cremefraiche og mynte.*

*Undgå madspild – alle former for krydderurter kan bruges. Brug evt. rester fra dagen før.*



## Fish'n'chips med sennepsaioli

Hak et bundt friske krydderurter og vend sammen med Struer Rasp. Panér stykker af torskfilet og fritter 5-7 min.

*Undgå madspild – alle former for krydderurter kan bruges. Brug evt. rester fra dagen før.*

## Sennepsaioli

10 pers.

### Ingredienser:

5 dl Bähncke Mayonnaise

2 ½ dl Bähncke Grov Sennep

2 fed hvidløg

### Tilberedning:

Rør alle ingredienser sammen.



# Grov nyhed



## Ny original fra Bähnccke

Hemmeligheden bag opskriften på Bähncckes nye Grov Remoulade er de sprøde grøntsager, som giver den sit rustikke udtryk og helt rigtige grove konsistens. De små stykker af gulerødder, blomkål, hvidkål og agurk løfter smagsoplevelsen i den nye grove remo, der som resten af Bähnccke-familien er dansk produceret.

Den grove remo er helt ny og allerede på vej til at blive en del af Bähncckes uundværlige klassikere til frokostbuffeten. Her bliver den et godt supplement til de i forvejen folkekære klassikere som dilledressing, skaldyrsdressing, ristede løg m.m. Med Bähnccke er det nemt at servere den gode smag på alle tider af døgnet.



# Tre slags spreads til pålægsbuffeten

Med de rigtige smagsgivere i det rette mix er det let at lave spændende saucer, dressinger og spreads, der med en lynhurtig hånd bliver hjemmelavet. Få endnu flere tips og inspiration på [foodappeal.dk](http://foodappeal.dk)



**Foodappeal.dk**  
en del af Orkla Foods Foodservice

## Bearnaisemayo

Bähncke mayonnaise og Bähncke Bearnaise, skalotteløg og frisk estragon.

*Egnet til kødpålæg, som spread i sandwich, tapas m.m.*

## Rød Remoulade

Beauvais Grov Remoulade og Beauvais rødbeder.

*Egnet til fiske- og kødpålæg, Anamma Vego og som spread i sandwich m.m.*

## Fresh spicy spread

Bähncke Mayonnaise, Bähncke Dilldressing, Bähncke Agurkerelish.

*Egnet til kød- og fiskepålæg, som dip eller spreads i tapas og sandwich.*

**Nyhed**



# Sådan skiltes du med den gode smag

Med professionelle markedsføringsmaterialer fra Bähncke og Anamma, viser du vejen for sultne kunder. Postkort med inspiration og små opskrifter, som dine kunder kan tage med hjem, er også en del af vores pakke til dig. Det fortæller samtidig historien om, at du bruger kvalitetsprodukter i dit køkken. Kontakt din Orkla salgskonsulent og få en god snak om mulighederne i netop dit køkken.



Michael Gjesing  
Salgschef  
FoodService  
22 49 39 40  
michael.gjesing@orklafoods.dk

Allan Pedersen  
Key Account Manager  
DK  
28 92 31 92  
allan.pedersen@orklafoods.dk

Børge Riege  
Konsulent Foodservice  
DK-Vest  
51 20 35 50  
borge.riege@orklafoods.dk

Max Nielsen  
Konsulent Foodservice  
DK-Vest  
22 49 39 52  
max.nielsen@orklafoods.dk

Susanne Wedell Pedersen  
Konsulent Foodservice  
DK-Øst  
27 79 18 09  
Susanne.Wedell.Pedersen@orklafoods.dk

Jørn Midtgaard  
Konsulent Foodservice  
DK-Øst  
40 44 30 10  
joern.midtgaard@orklafoods.dk



**Orkla**  
Foods Danmark

Foodservice  
Delta Park 45, 4 sal · DK-2665 Vallensbæk  
Tel. 43 58 93 00 · www.orklafoods.dk