

Foodservice Magasinet

Dette er Tulip!

Nå tilbyr vi produktene våre
til storkjøkken

Norske råvarer

Ferdig Pulled Pork

fantastisk slowfood på 1-2-3

Verdensnyhet!

Salamichips

Grov dansk leverpostei

er en topprioritet for oss

Oppskrift-konkurranse

- send inn og vinn!

Inspirasjon & oppskrifter

TIL DEN PROFESSIONELLE NORSKE KJØKKENBRANSJEN

Dette er Tulip!

Nå tilbyr vi produktene våre til storkjøkken

Kjære kunde og kollega

– velkommen til Tulips matverden!

Visste du at Tulip Food Company er Danmarks eldste merkevare og en del av Danish Crown? Danish Crown finner man i mer enn 130 land i hele verden.

Vi henter inspirasjon fra alle verdenshjørner for å tilby forbrukerne spennende smaker og nyheter. Tulip har siden 1887 kombinert stolte mattradisjoner og godt håndverk med moderne storproduksjon og høy matvaresikkerhet.

I Norge er vi derimot ganske nye og derfor ikke like godt kjent. Du har sikkert sett våre kvalitetsprodukter som Dansk salami, Pulled Pork og ikke minst

våre baconprodukter i dagligvarebutikken. Nytt i 2018 er at vi ønsker å tilby våre kvalitetsprodukter til foodservice-markedet, noe vi håper du vil sette pris på.

I dette magasinet har vi spesiell fokus på Slow cooked – med våre Tulip Pulled Pork-produkter som gir deg et hav av muligheter til å by kundene på førsteklasses opplevelser. Senere på året vil vi også tilby flere Slow Cooked-nyheter og nye baconvarianter – kanskje noe du ikke har sett før!

Vår dyktige salgssjef og kokk, Egil Langemyr, har jobbet som kjøkkensjef og bistått kjøkkensjefer hele yrkeskarrieren. Nå står han

parat med sine gode tips og råd – både når det gjelder kjøkkenøkonomi og innbydende oppskrifter. Kontakt ham gjerne!

Husk at det er helse i nytelse 😊

Karol Partyka
Daglig leder
Tulip Norge



Vi hjelper deg å lykkes enda mer!

For en ringrev i bransjen er det moro å være med å bygge opp noe helt nytt. Tulip er en kvalitetsprodusent av kjøttvarer og faktisk verdensmester i matvare-sikkerhet! Vi ønsker å være en inspirator for dere som daglig lager god mat til deres gjester.

Det tar tid å lage god mat, men med god hjelp fra Tulip kan du tilby gjestene fantastiske smaksopplevelser på en enklere måte. Begrepet pulled pork er hentet fra sørstatene i USA. Her har de lange tradisjoner med å langtidsstekte kjøttet for å få det så mørt at det kan trekkes fra hverandre med to gaffler eller bare fingrene - før det er klart til bruk i sandwich, wraps salater, taco, burger, i suppe eller noe annet fantastisk som du lager.

Tulips Slow Cooked-produkter blir alltid sousvide-kokt, så all saften og kraften fra kjøttet blir med hjem til kjøkkenet og gir den siste piffen, som sikrer den store smaksopplevelsen.

Det er alltid fint å lære av hverandre, samtidig liker mange av oss litt konkurranse - det å vise seg fra sitt beste gir gjerne et lite kick. Nå inviterer vi deg til å sende inn din favorittoppskrift med Tulip Pulled Pork. Beste oppskrift belønnes med et reisegavekort på hele 10.000 kroner! I tillegg får fem andre innsendere hvert sitt gavekort på kroner 1000,-. Send inn oppskrift og bilde - lykke til!

Vi er her for deg!

Hilsen
Egil Langemyr
Kokk og salgssjef



INNHold:

..... Dette er Tulip! 2

..... Slow Cooked
- Tulip Pulled Pork 4

..... Slow Cooked
- Tulip Pulled Pork,
ferdig revet 6

..... Konkurransen – Vinn
reisegavekort! 8

..... Norgesnyhet!
GØL Salamichips 10

..... Ovnstekt Dansk
grov leverpostei 14

..... Tulip Baconterninger
– til alt! 16

..... Ekte Dansk Salami,
slik nordmenn
fortrekker den 18

..... Tulip Proteinbar
med deilig smak 19

Tulip Pulled Pork

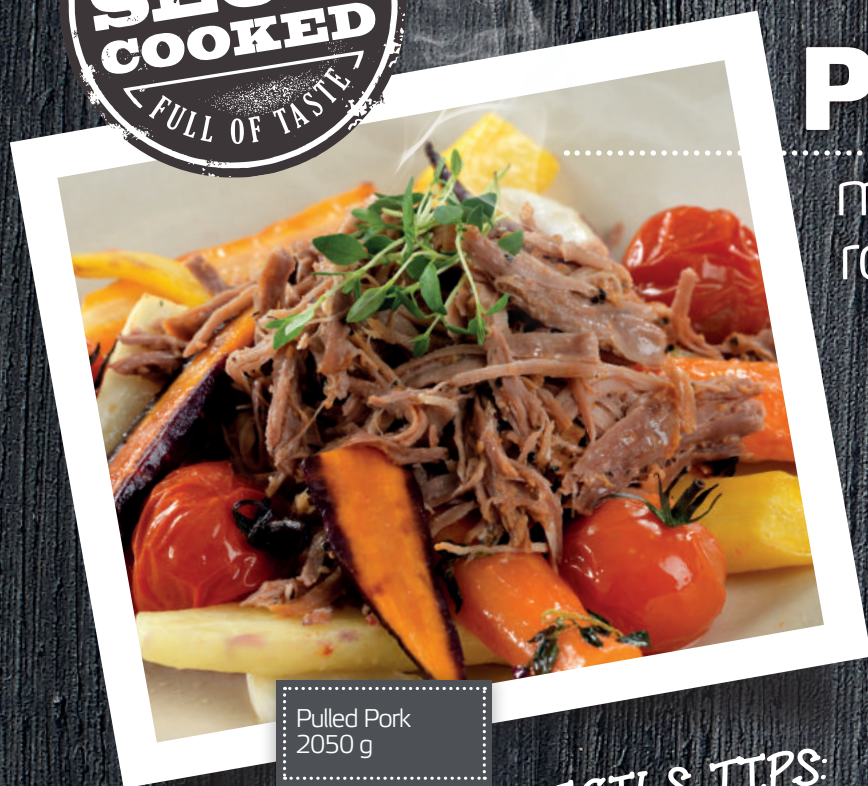
- når du plutselig vil sette slowfood på menyen!

Tulip har gjort det superenkelt å lage slowfood

– uten å planlegge menyen i dagevis. Tulip Pulled Pork av norsk svinebog er langtidskokt i sous-vide for å få ekstra mørhet.

Vakuumpakket i egen kraft - blandet med en svinaktig god, velkrydret saus, blir kjøttet supermørt og velsmakende. Resultatet er blitt 2050 grams pakker – ferdig til oppvarming og "pulling".

Riv opp kjøttet før du legger det i ovn i 20 minutter. Gjestene dine vil alltid sette pris på et måltid med Tulip Pulled Pork. Du vet best selv hvilket tilbehør du vil velge, men bruk gjerne våre oppskrifter til inspirasjon.



Pulled Pork
2050 g

EGILS TIPS:
Ikke kast restene
– det er alltid et stort
bruksområde!

Pulled Pork med ovnsbakte rotgrønnsaker

INGREDIENSER

til 10 personer

2050 g Tulip Pulled Pork
250 g Gulrot
250 g Blårot
250 g Pastinakk
250 g Persillerot
125 g Cherrytomater
2,5 ss Olivenolje
Frisk timian

FREM GANGSMÅTE

Skrell og del alle grønnsaker i like deler, gjerne i staver, bland med olje, frisk timian, salt og pepper, legg i en ildfast form, legg på en Tulip Pulled Pork, bak i ovn på 180 grader i 25 minutter. Riv kjøttet og server.

Pulled Pork

Taco

INGREDIENSER

til 10 personer

2050 g Tulip Pulled Pork
5 ds Mais
250 g Agurk
500 g Tomat
2 stk Isbergsalat
7,5 dl Creme fraiche 38 %
7,5 dl Salsa
750 g Revet ost
2 pk Tortillalefser
2 pk Taco shell
2 ps Taco chips

1 pk Tacoskjell
1 ps Taco chips

FREMANGSMÅTE

Varm Tulip Pulled Pork i vann i 15 minutter, riv kjøttet. Varm tortillalefser og taco skjell som angitt på pakken, server.



Pulled Pork
2050 g

Pulled Pork

Hamburger



Pulled Pork
2050 g

INGREDIENSER

til 10 personer

2050 g Tulip Pulled Pork
250 g Gulrot
250 g Blårot
250 g Pastinakk
250 g Persillerot
125 g Cherrytomater
2,5 ss Olivenolje
Frisk timian

FREMANGSMÅTE

Skrell og del alle grønnsaker i like deler, gjerne i staver, bland med olje, fersk timian, salt og pepper, legg i en ildfast form, legg på en Tulip Pulled Pork, bak i ovn på 180 grader i 25 minutter. Riv kjøttet og server.

FUN FACT

Visste du at Pulled Pork opprinnelig stammer fra USAs sydstaten? Eller at det i følge tradisjonen er nakkekjøtt som før grilling legges i en rub før det langtidssteges 12-15 timer på 130 °C over trekull? Navnet kommer av at kjøttet etter steking blir så mørt at det lett trekkes fra hverandre i tynne stykker. I USA brukes det ofte i hamburgerbrød med coleslaw, men du kan like gjerne bruke Tulip Pulled Pork i taco, som ingrediens i salater, wraps, på pizza, bakt potet, til raclette eller andre retter.

EPD	Varenr.	Produkt	Antall i kartong	Vekt (g) F-Pak	Vekt (g) kartong	Holdbarhet dager	Oppbevaring
4975991	5886	Pulled Pork 2050g	2	2050	4100	180	Kjøl

Tulip Pulled Pork

1 kg fryst, ferdig revet
- enklere blir det ikke!

Tulip skal være en hjelpende hånd

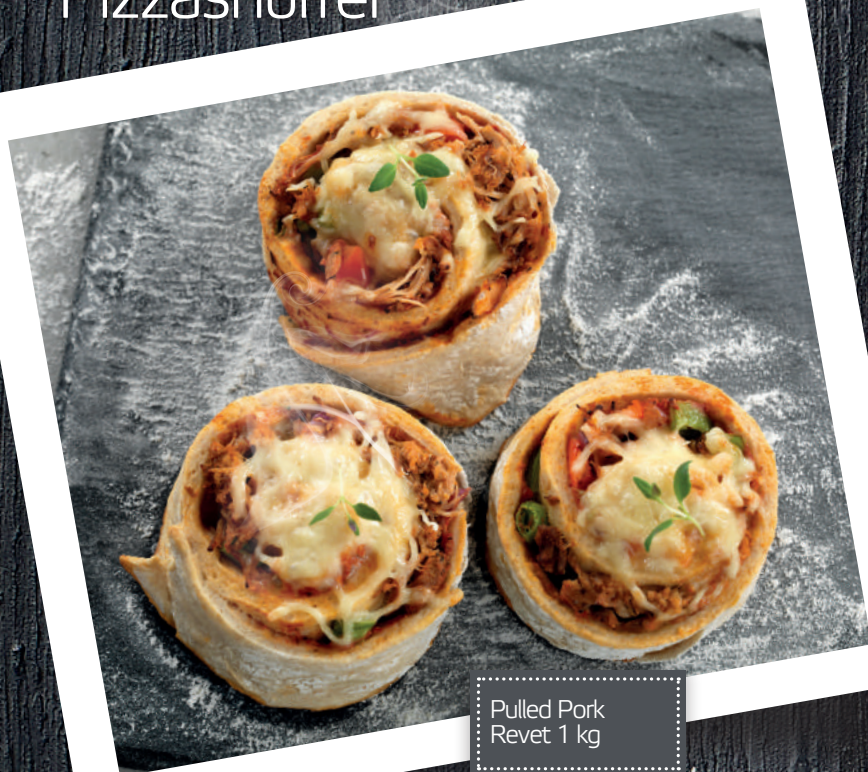
som forenkler din hverdag og samtidig sikrer deg kvalitetsprodukter og en god stemning rundt bordet.

Med Tulip Pulled Pork 1 kg fryst ferdig revet, tiner du bare den mengden du trenger i kjøleskapet før du bruker det supermøre, ferdig revede kjøttet rett i salater,

supper, på pizzaen, burgeren eller påsmurt. Kombiner gjerne med andre Tulip-produkter som våre nye Salami-chips, Grov Leverpostei eller Baconterninger!

Pulled Pork

Pizzasnurrer



Pulled Pork
Revet 1 kg

INGREDIENSER

til 10 personer

7,5 dl Vann
1,25 stk Gjær
6,25 dl Fullkornshvetemel
11,25 dl Hvetemel
2,5 ss Olivenolje
1,25 ts Salt
2 kg Tulip Pulled Pork
2,5 gl Tomatsaus
250 g Rødløk
250 g Sukkererter
250 g Rød paprika
750 g Revet ost
Frisk oregano

FREMANGSMÅTE

Rør ut gjæren i lunkent vann og tilsett olje, salt og mel. La deigen heve til dobbel størrelse på et lunt sted. Varm Tulip Pulled Pork i varmt vann, mens deigen hever. Kjevle deigen til en avlang firkant. Smør på pizzasaus, de kuttete grønnsakene og det revede Tulip Pulled Pork-kjøttet, topp med revet ost. Rull sammen til en pølse. Skjær pølsen i ca. 2,5 cm tykke skiver. Legg pizzasnurrene på et stekebrett kledd med bakepapir. Dryss over litt ost. Etterhev i ca. 10 minutter og stek dem på 225 grader i 10-15 minutter. Server gjerne med litt ekstra pizzasaus og rømme.

Pulled Pork

Pastasalat



Pulled Pork
Revet 1 kg



INGREDIENSER

til 10 personer

2 kg Tulip Pulled Pork
500 g Pastaskruer
500 g Paprika
250 g Vårløk
250 g Agurk
2,5 dl Olivenolje
125 g Frisk basilikum
2 fedd Hvitløk

FREM GANGSMÅTE

Varm Tulip Pulled Pork i kokende vann i 15 minutter, klipp opp og riv kjøttet. Kok pasta som angitt på pakken. Del grønsakene. Bland kjøttet med pastaen og de hakkede grønsakene. Hell over dressingen. For å lage dressingen, tilsett alle ingredienser i en bolle, bland alt med en stavmikser, smak til med salt og pepper.

Pulled Pork

Blings

INGREDIENSER

til 10 personer

2 kg Tulip Pulled Pork
1 stk Godt brød
250 g Ruccolasalat
2 stk Eple
375 g Blåmuggost
250 g Honning
50 g Smør, saltet

FREM GANGSMÅTE

Varm Tulip Pulled Pork i vann, i ca. 15 minutter, klipp opp posen og riv kjøttet fra hverandre. Rist brødskivene i en tørr stekepanne eller i ovnen, smør på godt smør, legg på Ruccolasalaten, skjær og legg på tynne, saftige eple-skiver og lun blåmuggost oppå. Topp med lun Tulip Pulled Pork, og ringle honning over til slutt.



Pulled Pork
Revet 1 kg

EPD	Varenr.	Produkt	Antall i kartong	Vekt (g) F-Pak	Vekt (g) kartong	Holdbarhet dager	Oppbevaring
4960548	5883	Pulled Pork revet 1 kg	6	1000	6000	360	Frys

Vinn reisegevavekort

- by på din aller beste Pulled Pork-oppskrift!

Pulled Pork blir bare mer og mer populært, og Tulip Pulled Pork sikrer deg supermørt kvalitetskjøtt av norsk svin i en innbydende sjy. Nå har du sjansen til å markere din kreativitet med Tulip Pulled Pork og samti-

dig vinne et kjærkomment reisegevavekort.

Prøv deg frem med Tulip Pulled Pork og bruk det på en ny og spennende måte, som samtidig kan glede dine gjester!

Send oss din Pulled Pork-oppskrift med bilde på epost: tulip@tulip.no innen 30. april. 1. premien er et reisegevavekort på kr. 10.000,-. I tillegg vinner fem innsendere gavekort på kr. 1.000,-.



Verdi 10 000 kr!

REG LER

Konkurranseregler: Konkurransen starter 01.02.2017 og avsluttes 30.04.2018. Tjenesten leveres av Tulip Norge, Kabelgaten 1 0580 Oslo. Tlf 73949400. Premien har en verdi på kr 10 000 til en vinner og kr 1000 til 5 vinnere, premier kan ikke refunderes eller byttes. Premien sendes rekommandert i posten til vinnerne. Gavekortet kan benyttes fritt på ticket.no og er gyldig til og med 02.01.2021. Ved å sende oss ditt bilde bekrefter du at du ønsker å være med i konkurransen, samt at Tulip Norge kan offentliggjøre bildet og navnet ditt i neste utgave av Food service magasinet, samt på vår hjemmeside. Konkurransen er åpen for alle, med unntak av ansatte i Tulip Food Company pluss ansattes familiemedlemmer.

NYHET GØL Salamichips

Vanvittig god snacks

Fire smakfulle smaksvarianter med stort bruksområde.

EPD	Varenr.	Produkt	Antall i kartong	Vekt (g) F-Pak	Vekt (g) kartong	Holdbarhet dager	Oppbevaring
4859856	2013	Classic Salami Chips	7	80	560	70	Romtemp
4859864	2014	Chili Salami Chips	7	80	560	70	Romtemp
4859955	2015	Cheddar Salami Chips	7	80	560	70	Romtemp
4859849	2012	Garlic Salami Chips	7	80	560	70	Romtemp

GØL er et undermerke av Tulip

- et merke der det satses på kreativitet og nyskapning. Et resultat av denne tankegan-

gen er GØL Salamichips - syltynne, riflete salamichips i fire deilige smaksretninger; Classic, Cheddar, Chili og Garlic. GØL Salamichips

Snacks passer perfekt til tapas, topping til supper og salater, de er en vinner i baren og kan oppbevares i romtemperatur.



GØL Chili Salamichips

GØL Chili Salamichips

på pinne, grilles over bål

INGREDIENSER

til 10 personer

160 g GØL Chili salami chips
160 g GØL Classic salami chips

FREMANGSMÅTE

Lag et trygt og godt bål, finn noen gode kvister, rens de for bark, tre på GØL salamichips og grill de sprø over bålet. Nytes sammen med turvenner og gode stemningen. På pinne grilles over bål.

Pizza

med GØL Salamichips

INGREDIENSER

til 10 personer

160 g GØL Classic salami chips
10 stk Tortillalefser
5 dl Tomatsaus
500 g Cheddar 50+
25 g Fersk chili
50 g Vårløk
125 g Frisk rosmarin
1,25 ts Havsalt
2 knivsodd Sort pepper

FREMGANGSMÅTE

Smør tortillalefsene med pizzasausen, legg på cheddarosten, sopp i skiver, småbiter av chili og vårløk. Strø over med GØL salamichips, rosmarin, salt og pepper. Stek i ca. 4 minutter på 200 grader.



GØL Classic
Salami chips

Dampet blåskjell

med GØL Salamichips

INGREDIENSER

til 10 personer

160 g GØL Classic salami chips
12,5 g Hvitløk
2,5 ss Olivenolje
2,5 stk Gulrot
2,5 stk Vårløk
5 kg Blåskjell
5 dl Eplejuice
125 g Kjørvel

FREMGANGSMÅTE

Fres finhakkert hvitløk og salamichipsen i oljen. Når de er gyldne, ha i revet gulrot og vårløkringene. Ha i vaskede blåskjell og eplemost. Rør rundt, sett på lokk og damp til blåskjellene åpner seg og er ferdige. Anrett i porsjonsskåler, strø over kjørvel og server.



GØL Classic
Salami chips

EGILS TIPS:
Salamichips er supre
som barsnacks!

Pai

GØL Salamichips

GØL Classic
Salami Chips

INGREDIENSER

til 10 personer

160 g GØL Classic salami chips
500 g Hvetemel
300 g Smør, saltet
5 ss Vann
250 g Brokkoli
125 g Spinat
12 stk Cherrytomater
250 g Revet ost
10 stk Egg
5 dl Fløte 18 %
2 ts Havsalt
2 knivsodd Sort pepper

FREMGANGSMÅTE

Kna mel og smør sammen, tilsett kaldt vann og bland det godt til en jevn deig. La den stå kaldt i 30-50 minutter. Trykk deigen ut i en paiform og prikk bunnen med en gaffel. Forstek bunnen i 12-14 minutter på 200 grader. Fyll med GØL salamichips, brokkolitorper, spinatbladene, halve cherrytomater og revet ost. Visp egg, fløte og salt og pepper sammen, hell oppi formen. Stek på 200 grader i ca. 12-15 minutter. Server.

Grillet asparges

med hollandaise og sprøstekt GØL Salamichips



GØL Classic Salami Chips

INGREDIENSER

til 10 personer

160 g GØL Classic salami chips
20 stk Grønne asparges
25 g Smør, saltet
1 ts Havsalt
1 ts. Sort pepper
5 dl Vann
75 g Løk
2 ss Eddik
1 stk Laurbærblad
1 ts. Havsalt
1 ts Hele pepperkorn
500 g Smør, saltet
5 stk Eggeplomme
2 ss Sitronsaft

FREMGANGSMÅTE

Skrell nederste delen av aspargesen, stek de i smør til de er møre, krydre med salt og pepper. Stek salami-chipsen sprø i samme stekepanne.

Hollandaise:

Ha vann, finsnittet løk, eddik, laurbærblad, salt og pepper i en liten kjele, kok inn til halv mengde. Ha eggeplommer i en bolle og pisk de sammen. Spe med reduksjonen og pisk godt. Sett bollen i vannbad, ca. 80-85 grader, og pisk til den blir luftig og tykk, nesten som eggedosis. Ikke for varmt vann, da sprekker sausen. Sett bollen på benken, spe sakte med klarnet smør mens du pisker kraftig, smak til med salt og sitronsaft. Anrett, server og nyt.

Nachos

med GØL Salamichips

INGREDIENSER

til 10 personer

160 g GØL Chili salami chips
160 g GØL Classic salami chips
375 g Tacochips
75 g Frisk timian
75 g Frisk rosmarin
75 g Gressløk
75 g Kjørvel
75 g Frisk koriander
75 g Hvitløk
5 stk Avocado
0,5 stk Rødløk
12 g Fersk chili
12 g Hvitløk
2 stk Lime
2 ts Havsalt
5 knivsodd Sort pepper

FREMGANGSMÅTE

Urtdressing:

Finhakk hvitløk og urtene, bland med rømmen, smak til med salt og pepper.

Guacamole:

Finhakk rødløk, chili, hvitløk og bland med avokadoen, smak til med limesaft, salt og pepper. Anrett alt sammen i skåler og server.



GØL Classic Salami Chips

Ovnsbakt Dansk grov

leverpostei

- akkurat slik danskene har laget den i århundrer

Grov dansk leverpostei, ovnsbakt, norske råvarer. Porøs, svinelever (32%)

Tulip Ekte Grov Dansk Leverpostei er selve smaken av Danmark – god, grov

og med klassisk smak – vi tuller ikke med den gode smaken. Du serverer den gjerne lun, sammen med baconbiter, rødbeter og sylteagurk. Lag danske, lune

smørbrød; leverpostei på mørkt rugbrød, vårløk, stekt baconremulade. Dette er et topp produkt, naturlig rikt på jern.



Dansk Grov
Leverpostei

EGILS TIPS:
Bruk opp rester som er igjen av leverpostei og bacon! Lag små firkanter av leverpostei og rull i finhakket bacon. Server sammen med agurk og rødbeter.

Brødskiver

Tulip Leverpostei og
Tulip Ternet Bacon

INGREDIENSER

til 10 personer

1 pk Tulip Dansk Grov Leverpostei
500 g Ternet bacon
20 stk Grovt toastbrød
60 g Smør, saltet
250 g Vårløk
120 g Rødbete

FREMGANGSMÅTE

Stek TulipBacon sprøtt i stekepannen, smør 10 brødskiver tynt med smør, deretter et godt lag med Tulip Leverpostei, topp skivene med det stekte TulipBaconet og litt vårløk. La gjestene forsyne seg med rødbeter selv.

Rugbrød

med Tulip Dansk leverpostei

INGREDIENSER

til 10 personer

1 pk Tulip Dansk Grov Leverpostei

10 rugbrødsiver

1 dl oliventapenade

100 gram agurk

100 gram syltet rødløk

50 gram kokte kikerter

Syltet rødløk:

2 store rødløk i skiver

0,5 dl eddik

1 dl sukker

1,5 dl vann

Kok opp vann, sukker og eddikk, når sukkeret er oppløst helles dette over rødløkskivene, la dette stå minst 30 minutter å trekke før det brukes.

Oliventapenade:

100 gram sorte oliven uten stein

4 ss god olivenolje

1 fedd hvitløk

1 ss kapers

1 ss pinjekjerner

1 ts balsamico

Salt & pepper

FREMGANGSMÅTE

Kjør alt til en glatt og fin masse i food-prosessor eller med en stavmikser, smak til med salt og pepper til slutt. Smør rugbrødsiver med et tynt lag oliventapenade, deretter et godt lag med Tulip leverpostei. Dander med noen kikerter, syltet rødløk og agurk i staver.

Dansk Grov
Leverpostei

EPD	Varenr.	Produkt	Antall i kartong	Vekt (g) F-Pak	Vekt (g) kartong	Holdbarhet dager	Oppbevaring
4113577	4012	Grov Leverpostei 200g	8	200	1600	45	Kjøøl

Tulip Bacon

ternet 500 g, fryst

- ekstra matglede på den enkleste måten

Tulips klassiske bacon- terninger har et stort bruksområde.

Du bruker det til frokosten, lunsjen og som smakstilsetning på fisken til middag

(torsk, kveite, lutefisk med mer – stekt eller dampet fisk). Baconterningene er også fine på salaten, i gryteretter, på pasta, leverpostei, pai og omeletten.

Tines i kjøleskap over natten. Varm opp stekepannen, tilsett en ss rapsolje og stek bacon på sterk varme. Eller stek i ovn i 8 min. på 200 grader.



Tulip Bacon
Ternet 500 g

Bakt Brie med Tulip Bacon

INGREDIENSER

til 10 personer

350 g Tulip Bacon Ternet
2,5 ss Rapsolje
250 g Nøttemiks
7,5 ss Honning
500 g Brie, 60+

FREM GANGSMÅTE

Varm stekepannen, ha i olje og stek Tulipbacon terningene sprø, ta i den hakkede nøttemiksen og bland alt med honning. Stek brien i varm ovn, ca. 180 grader i 5-6 minutter, ha det varme bacon og nøttemiksen over brien rett før servering.

Fiskesuppe

med Tulip Bacon ternet

EGILS TIPS:
Sprøstek Tulip baconterninger
i desserter
- en skikkelig smaksbombe!

INGREDIENSER

til 10 personer

2,5 l Fiskebuljong
5 pk Ternet bacon
750 g Laksefilet
750 g Steinbitfilet
7,5 dl Fløte 13 %
5 stk Gulrot
5 stk Vårløk
2 stk Rød paprika
5 ss Maisstivelse

FREMANGSMÅTE

Kok opp fiskekraft og fløte, jevn med maizena. Trekk laks og steinbit ferdig i suppen. Ha i finstrimlede grønnsaker rett før servering. Smak til med salt og pepper. Topp med sprøstekt Tulip Bacon-terninger. Server med flatbrød.

Tulip Bacon
Ternet 500 g

EPD	Varenr.	Produkt	Antall i kartong	Vekt (g) F-Pak	Vekt (g) kartong	Holdbarhet dager	Oppbevaring
4273405	1055	Bacon Ternet 500 g	10	500	5000	270	Frys

Ekte Dansk salami

- slik nordmenn foretrekker at salami smaker

Du husker det sikkert fra barndommen

– hvor spennende det var å spise den røde, danske salamien. Det er jo sånn vi nordmenn vil at salami både skal se ut og smake!

I Tulip bruker vi norske råvarer av høy kvalitet og en tradisjonell, men likevel fornyet oppskrift tilpasset en moderne smak. For å oppnå den rette kvaliteten, henger salamien i tørkerom

i 3 – 6 uker til den har fått den karakteristiske konsistensen, fargen og riktig smak. En populær vinner på ditt frokost- og lunsjbord, i baguetter, på rundstykker og spekematfatet.

Twisted

Salami med sprø løkringer, frisk pepperrot og tartarsaus

INGREDIENSER

til 10 personer

60 skiver Tulip dansk salami
3 gul løk
300 g pepperrot
3 dl majones
100 g kapers
100 g sylteagurk
1 bunt estragon
1 pakke karse
1 stk frisesalat
200 g pankomelt
3 egg
100 g mel
1 dl melk
10 skiver surdeigsbrød
Olje til steking

FREMGANGSMÅTE

Skjær løken i ringer og ta de ut i enkelte ringer (kun de pene – og fjern hinnen, ellers skiller den seg ved steking). Spar restene av løken til tartarsausen. Vend løkringene først i melk, så mel, egg og paner i pankomel. Stek dem sprø i ren olje og dryss med fint salt. Hakk kapers, sylteagurk og estragon, og bland det sammen med majones og smak til sist av med finhakket løk, salt og pepper. Smør brødet og anrett med salami, tartarsaus og pynt med høvlet pepperrot, karse, løkringer og salat.



Tulip Dansk
Salami 250 g

EGILS TIPS:
Det lønner seg å steke
mye løkringer når du holder på
– de kan nemlig fryses og tiner
lett når de skal brukes!

EPD	Varenr.	Produkt	Antall i kartong	Vekt (g) F-Pak	Vekt (g) kartong	Holdbarhet dager	Oppbevaring
4485090	2050	Dansk Salami 250 g	24	250	6000	120	kjøl

Nyhet i Norge!

Tulip Proteinbar

Rent, tørket kjøtt med deilig smak

For de treningsglade og småsultne,

med behov for høyt inntak av protein og lavt inntak av karbo, har Tulip gleden av å introdusere Tulip Proteinbar. De to smaksvariantene Peppered beef og Chipotle chili pork har mange natur-

lige proteiner, lavt sukkerinnhold og er laget av rent oksekjøtt uten noen form for tilsetningsstoffer! Oksekjøttet er tørket over tid og gir en innbydende smak. Produktene inneholder få kalorier og egner seg perfekt for folk som trener eller som

et sunt mellommåltid.

Tulip Proteinbar 45 g kan oppbevares i romtemperatur og egner seg for salg i treningssentre, hotellresepsjoner, café og kantiner.



EPD	Varenr.	Produkt	Antall i kartong	Vekt (g) F-Pak	Vekt (g) kartong	Holdbarhet dager	Oppbevaring
4963047	5825	Proteinbar Chipotle Chilli Pork	10	45	450	90	Romtemp
4963054	5826	Proteinbar Peppered Beef	10	45	450	90	Romtemp

Kontaktinfo:

Besøk vår hjemmeside tulip.no
og få masse inspirasjon!



Egil Langemyr
Sales manager foodservice
Mobil: +47 906 78 721
E-mail: eglan@tulip.no



Julia Nordström
Marketing manager Norway
Mob: 47913303
juln@tulip.no



Karol Partyka
Country manager Norway
Mobil: +47 9320 7089
E-mail: kapar@tulip.no



TULIP NORGE AS · Kabelgaten · N-0580 Oslo · tulip@tulip.no · Tel: +47 73949400