



Nyheter fra Norsk Storhusholdning

Norsk Storhusholdning lanserer ny halvstekt italiensk pizzabunn og porsjonspakka biffkjøtt.

Italiensk halvstekt pizzabunn 29cm m/saus: Enkel og økonomisk 29 cm italiensk produsert, tynn pizzabunn med saus. Den er halvstekt i



steinovn, noe som gir rask tilberedelsestid. Topp med det du ønsker (EPD: 5020698).

Biffstrimler marinert 150g: Marinert biffkjøtt i praktiske porsjonspakninger på 150 gram. Ferdig strimlet og smaksatt biffkjøtt i solide biter, med riktig kutt for optimal tilberedning/steketid. Porsjonspakningen gjør det enkelt å porsjonere riktig, og minimerer svinn (EPD: 5025952).

Nettside: Slaatto.no

Lanserer svart kuleis

Diplom-Is lanserer en svart is på det norske markedet nå i juni. Blir det sommerens «snakkis»?

Den svarte isen, som har fått navnet Wanted Black Scoop, utfyller dagens sortiment fra Diplom-Is.

– Svart iskrem er en internasjonal trend, og vi tror at dette er en nyhet som vil tiltrekke seg en yngre målgruppe. Dette er iskremen som kunden vil snakke om og dele i sosiale medier. Den vil føre til mersalg i isbaren, sier Eva Harlem,



som er produksjef storhusholdning hos Diplom-Is.

Hun forteller videre at overraskelsen er at isen smaker av vanilje. Den svarte kuleisen er i salg fra fredag 22. juni. Isen kan også brukes i milkshake.

Wanted kuleis 5 liter lanseres i første omgang med følgende smaker: Wanted The Black Scoop (varenr. 11871), Wanted Dough (varenr. 11865) og Wanted Peanut Butter Cups (varenr. 11866). De to sistnevnte er i fast sortiment, mens den svarte kuleisen blir tilbudt til utvalgte isbarer.

Bama lanserer vasket crispy-salat

Bama Storkjøkken lanserer vasket crispy-salat. Dette er Bamas største lansering i 2018. – Vi har jobbet med dette tett i det siste to årene, men egentlig har dette vært under utvikling nesten 10 år, opplyser Chris Dante Ferguson, markedsjef servicehandel i Bama Storkjøkken.

– Vi så og hørte at markedet ser på vasking av crispy-salat som en prosess som de helst kunne vært for uten da det krever plass og er tidkrevende. Hvis de kunne fått ferdig vasket salatblader ville dette vært en lettelse. Crispi-salat er en salat

som er veldig sprø og lett kan få bruddskader ved behandling. Hindringen hos oss var våre produksjonslinjer som er store og kraftig hvor store mengder salat og vann går gjennom til enhver tid, og vi så fort at hele crispy-blader fikk mekaniske skade under prosessen. – Vi har derfor vært i kontakt med våre leverandører på salat, og har samarbeidet om å teste ulike varianter av crispy-salat, der målet har vært å få til en variant som tåler mekanisk behandling samtidig som vi opprettholder smak, sprøhet og egenska-



per som crispy-salat skal ha, opplyser Ferguson. Den nye crispy-varianten har noe tykkere blader som igjen gjør at den tåler noe mer behandling. Du slipper og vaske salaten, den er klar til bruk. Passer til salater, bagetter, sandwicher, wraps, hamburgere etc.

Oster fra Oluf Lorentzen

Dette er noen av ostenyhetene fra Oluf Lorentzen denne forsommeren.

Occelli Tuma de Paja, ca. 130 g: Tuma dla Paja er prisbelønt for sin unike smak og blir lokalt omtalt som «juvelen av Langa». Osten modnes over kort tid på en seng av høy. Dette er en mild, kremet hvitkittost med hint av hasselnott. (Varenr: 903280, EPD: 4901021).

Occelli crutin m/trøffel ca. 300 g: Denne osten har fått navnet «Crutin» som betyr «kalksteinkjeller», det er en kjeller i Langhe-åsene som bønder i sin tid lagret oster og annen mat i. Osten er beriket med tynne skiver trøffel fra Piemonte.

Den har en ru overflate, en gylden farge og har en mild smak av trøffel. (Varenr: 907318, EPD: 4901534).

Occelli Verzin ca. 2,5 kg: Verzin di Capra er produsert på 100% italiensk geitemelk. Smaken er fyldig og kraftig på smak med en myk og kre-

met konsistens. (Varenr: 905893, EPD: 4901500).

Occelli barolo ca. 1 kg: Laget på italiensk kumelk og er modnet i minst fem måneder i en ostegrotte i borgen Valcasotto. Den er deretter beriket i en marinade i ca. to måneder. Osten har en fast konsistens og smaken bærer preg av Barolo. (Varenr: 907315, EPD: 4901518).

Occelli kastanje ca. 500 g: Denne prisbelønte osten produseres fra fåre- og kumelk i mengder som varierer, avhengig av tilgjengeligheten. Kastanjebladene som omfavner denne osten, kommer fra den lokale skogen. Her blåser de bladene ned fra trærne, og plukker de opp for hånd. Så blir de brakt til ostekjelleren hvor de pakkes rundt osten. Kastanjebladene, som er rundt osten, gir en skarp smak. (Varenr: 907316, EPD: 4901732).

Occelli malt & whiskey ca. 650 g: Beppino Occelli har skapt en original og særegen fastost, basert på kumelk. Kun noen få utvalgte vellagrede ostehjul brukes til å produsere Occelli al malto d'orzo e whiskey. Hjulene marineres i en blanding av malt og whisky og det endelige resultatet er en ost med en sterk og kompleks duft samt smak. (Varenr: 907317, EPD: 4901492).

Coppola lanserer tomater på BiB

Italienske Coppola, distribuert av Jensen & Co i Norge, er kjent for sine tomater. Produktet Polpa grovhakkede tomater har blant annet vunnet flere smakstester siden lansering i 2015. Nå blir produktene tilgjengelige i store forpakninger rettet mot horeca.



– Det er veldig spennende å kunne lansere tomater i poser, såkalt Bag in Box (BiB) til det norske horeca-markedet, sier «Key Account Manager Out of Home» hos Jensen & Co, Sissel Bjørk Dahl.

– Posene er enkle å åpne, plassbesparende ved lagring og minimerer avfall etter at produktet er brukt. Ulike oppskrifter og retter krever forskjellige tomater, derfor er det spennende at vi kommer flere tomatvarianter til våre kunder og deres gjester. Vi introduserer også tomatkolen for å hjelpe våre kunder til å finne rett produkt til rett meny, forklarer hun.

Varianter uten salt levert i BiB

Passata finmeste silte tomater 2 x 5 kg Coppola (BiB)

Polpa finhakkede tomat 2 x 5 kg Coppola (BiB)

Polpa grovhakkede tomater 2 x 5 kg Coppola (bib)

Variant uten salt levert i tinnboks

Polpa fine finhakkede tomat 4 kg Coppola

Varianter med salt levert i tinnboks

Pelati plommetomater 2,5kg Coppola
Polpa grovhakkede tomater 2,5kg Coppola

Alle variantene er tilgjengelig fra ASKO og Servicegrossistene fra uke 19 2018.



Mainyheter fra Jæder

Her er mainyhetene fra Jæder:

Sideribs, marinert sousvide: Marinert sideribs som er sousvide-behandlet.

Kjøttet faller lett fra beina, og kjøttet skal kun varmes opp før servering. En kjølevare som er klar til bruk. Pakket: 4 pk a 3 stk = ca 5 kg (EPD: 4369542).

Vegetarburger: Vegansk burger som ser ut som hjemmelaget. Den er 130g, og består i hovedsak av champignon, havregryn, gresskarkjerner og krydder. Det er ikke tilsatt soya i dette produktet. Pakket: 130g x 36stk (EPD: 5054812)

Karbonade + Grønt: + Grønt-karbonade med 33% utvalgte grønnsaker. Karbonaden er 60g og har et hjemmelaget utseende. Her får du redusert kjøttinntaket uten at det går på bekostning av smak. I tillegg får du i deg mer grønnsaker og bidrar til god råstoffutnyttelse. Pakket: Løst i 5 kilos kartong (EPD: 5054069).