

Julefavoritter fra Orkla Foods

jul 2025



 **Orkla**
Foods
Norge

God Jul fra Orkla Foods

Julen er høytiden der tradisjonene samler oss - rundt bordet, i varmen og i gleden. Med Orkla kan du holde på det kjære og velkjente, og samtidig hente ny inspirasjon. La våre menyforslag fra Orkla Foods gi deg smaken av ekte jul.





Grønn Juletallerken med Stabburet Vegisterkaker





(Ingredienser 10 stk)
20 stk Stabburet Vegetar Vegisterkaker
10 ss Nora Tyttebærsyltetøy

Soppsaus

375 g aromasopp
625 ml TORO Proffkjøkken Fløtesaus paste
2,5 ss soyasaus
1,5 ts TORO Pepper sort

Grønnskålsalat

250 g grønnskål
2,5 stk eple (rødt)
100 g mandler

Dressing

2,5 ts sukker
10 ss olivenolje
10 ss eddik
10 ss Idun Mild Sennep

Grønnskålsalat: Vask og skyll grønnskål, del epler i biter og bland det hele godt sammen. Rist mandler i en tørr panne, grovhakk og topp salaten.

Dressing: Bland sammen sukker, olje, eddik og sennep til en dressing. La det stå til sukkeret har løst seg opp.

Soppsaus: Rens og del sopp i skiver. Stek i en panne. Tilsett 100 g av fløtesaus paste og 625 g vann. Visp paste ut i vann. Kok opp under omrøring. Kok i 5 minutter. Smaksett med soyasaus og kvernet sort pepper.

Tilbered vegisterkakene i stekeovnen på 200 °C med over- og undervarme i 18-20 minutter.

Dander tallerken med grønnskålsalat og dressing, vegisterkaker og soppsaus. Server med tyttebærsyltetøy og rødkål.



EPD: 5832720



EPD: 2132041



EPD: 615955



EPD: 2381382



EPD: 6053763



EPD: 584649

De gode Julesausene





EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
929968	TORO Sennepsaus m/dill ferdig 3 l	3 kg	1 stk
5664834	TORO Lys Buljong 56 l	5,40 kg	6 stk
1767516	TORO Mørk Buljong 64 l	5,40 kg	6 stk
6053839	TORO Sjysaus 18 l	1,80 kg	2 stk
2381382	Nora Tyttebærsyltetøy Hjemmelaget 400 g	4 kg	10 stk
4089504	Nora Tyttebærsyltetøy 1 kg	6 kg	6 stk
2487445	Nora Tyttebærsyltetøy 9,50 kg	9,50 kg	1 stk

Julesauser med nydelig fruktig smak

Sjysaus med aprikossyltetøy

(20 Porsjoner)

51 g TORO Sjysaus

1 l kraft fra gastronorm bakke eller vann

ca. 6 ss Nora Aprikossyltetøy

½ dl Worcestershiresaus

Pepper etter smak

1. Ha sjysausen i en kasserolle.
 2. Sil kraften fra gastronormbakken du har stekt ribben i. Tilsett kraften, eventuelt litt vann, og kok opp under omrøring. La sausen småkoke i 5 minutter, og rør om av og til.
 3. Tilsett og smak til med Nora Aprikossyltetøy, Worcestershiresaus og nykvernet pepper.
- Ribbe med lune, røde eplebåter på serveringsfat er 4. et nydelig tilbehør – spesielt sammen med denne sausen.



EPD 2381234



EPD 6053839



EPD 1710995



EPD 988212

Sjysaus med appelsingelé

(20 Porsjoner)

51 g TORO Sjysaus

8 dl vann

5 Stjerneanis

10 Nellikspiker

1 knivegg TORO Kardemomme

150 g ribbefett

50 g TORO Appelsingelé

1. Ha sjysausen i en kjele med vann og rør godt ut.
2. Tilsett krydder og varm opp. Når det koker, senk varmen og tilsett ribbefett.
3. La sausen småkoke i 3–4 minutter (den kan gjerne stå lenger for enda mer smak).
4. Rør inn appelsingelé til slutt – og sausen er klar.



TORO Sennepsaus

Sennepsaus passer perfekt til røkt og gravlaks, potetsalat og lutefisk. Du bestemmer selv hvor mild eller sterk den skal være!

↖
Tåler å
kokes opp!



EPD: 929968



Ferdig kjøleware med lang holdbarhet, klar til bruk



Julepotetsalat med sennepsaus er en frisk og smakfull potetsalat som passer perfekt til salt og fet julemat som juleskinke eller spekemat



Sennepsaus er fast følge til gravlaks - men den setter også prikken over i-en på alt fra lutefisk til potetsalat.

Julens tilbehørprodukter

En naturlig del av julens matserveringer!



TORO Kårabistappe

- Tradisjonelt tilbehør til julematen
- Hurtig tilberedning
- Samme gode smak hver gang
- Perfekt til saltet og røkt julemat



NORA Agurker

- Sprø agurker i smakfull lake
- Bredt sortiment
- Ulike emballasjeformat tilpasset ditt behov



NORA Rødkål

- Ekstra sprø konsistens og stort kutt
- Praktiske storhusholdningsposer av aluminium gir enkel drift



TORO Grønn Ertestuing

- Enkel å tilberede
- Gir det samme gode resultatet hver gang
- Passer godt til fisk og kjøttretter



NORA Rødbeter

- Klassiske og sprø rødbeter i skiver
- Ulike emballasjeformat tilpasset ditt behov



NORA Surkål

- Ekstra sprø konsistens og stort kutt
- Praktiske storhusholdningsposer av aluminium gir enkel drift



Idun Sennepe

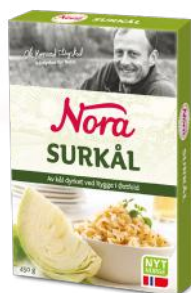
- Idun Sennepe har delikat design og praktisk skrukork
- Serien består av tre varianter med ulik smaksstyrke



EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
1083633	Stabburet Bacon i skiver u/svor 500 g	5 kg	10 stk
537522	PS Sprøstekt Løk 500 g 4 kg	4 kg	8 stk
2217859	Mors Flatbrød hjemmembakt 260 g	2 kg	8 stk
2235406	Mors Flatbrød hjemmembakt 520 g	8,30 kg	16 stk
1711159	TORO Grønn Ertestuing 7 kg	4 kg	2 stk
1711167	TORO Kårabistappe 7 kg	3,30 kg	3 stk
1689603	Nora Rødkål Hjemmelaget (poser) 1,80 kg	9 kg	5 stk
1689645	Nora Surkål Hjemmelaget (poser) 1,80 kg	9 kg	5 stk
489732	Mors Flatbrød hjemmembakt 520 g	2,60 kg	5 stk
401695	Nora Agurk Skivede Spann 3 kg	3 kg	1 stk
401737	Nora Rødbeter Skivede Spann 3 kg	3 kg	1 stk
4089504	Nora Tyttebærsyltetøy 1 kg	6 kg	6 stk
2132041	Idun Sennepe Mild 270 g	1,62 kg	6 stk
2132066	Idun Sennepe Grov 275 g	1,65 kg	6 stk
2132082	Idun Sennepe Sterk 250 g	1,50 kg	6 stk

Surkål & Rødkål

Nora Surkål og Rødkål er laget av de beste råvarene og har vært folkets favoritt i mer enn 50 år. Surkål er en gammel europeisk mattradisjon, og i Norge forbinder vi den særlig med ribbemiddagen på julaften – for mange en av årets aller største festmiddager. Omtrent 80 prosent av alt surkål som spises i Norge, konsumeres i årets tre siste måneder.



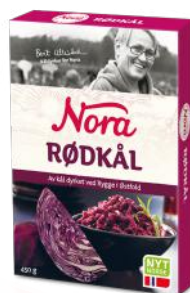
EPD: 682146



EPD: 6098594



EPD: 1689645



EPD: 682153



EPD: 615955



EPD: 1689603



Gledelig Jul

Ertestuing

TORO Ertestuing gir deg en førsteklasses grønn ertestuing med et minimum av arbeid. Tilsett bare vann og kok opp under omrøring. La stuingen småkoke i 15 minutter – så er den klar til servering. Smaken? Den er hjemmelaget! Oppskriften bygger på tradisjonell norsk kokekunst, der kun de beste ertene brukes.

TIPS!

Stabburet Bacon i skiver 500 g er det perfekte tilbehøret til lutefisken



EPD: 1711159



EPD: 1083633



EPD: 2132041



EPD: 2132066

Kålrabistappe

TORO Kålrabistappe passer utmerket til all saltet og røkt mat, og er ferdig på få minutter. Den gode smaken av jul – hver gang!

TIPS!

Tilsett gjerne litt fløte/smør eller kraft fra kjøtt for å sette ditt eget preg på kålrabistappen



EPD: 1711167



EPD: 1083633



EPD: 2381382



EPD: 2132082



Abba
ANNO *Kungshamn* 1838

Julestemning med sild

ABBA Sild kommer i spann med bred åpning som gjør det enklere å få ut produkt uten søl. Spannene kan også stables i hverandre etter bruk - mindre plasskrevende ved kast. God barriere på emballasjen som bevarer produktkvaliteten på best mulig vis.

TORO sildeporteføljen blir ABBA Sild

GAMMELT PRODUKT TIL OG MED B3 2025	NYTT PRODUKT FRA OG MED B3 2025	HVA ER FORSKJELLEN PÅ PRODUKT
		Nytt navn og design, smak er eksakt samme som før. Samme EPD som før.
TORO Tomatsild 2,50 kg EPD 5367537	Abba Tomatsild 2,50 kg EPD 5367537	
		Økt mengde løk fra 17 til 22 %. Ellers veldig lik; samme mengde og størrelse på sildebiter (50 %). Nytt navn og design. Nytt EPD.
TORO Sursild 6 x 500g EPD 4191144	Abba Löksill/Sursild 6 x 500 g, 3 kg EPD 6720296	
		Veldig lik kvalitet på utseende, smak og konsistens. Nytt navn og design. Nytt EPD.
TORO Sennepsild 2,40 kg EPD 5367552	Abba Senapssill 1 x 2,40 kg EPD 6722763	
		Økt mengde sild fra 45 til 48 %. Større biter; lik som de på glass. Redusert mengde løk; fra 18 til 14 %. Hel svart pepper er byttet ut med hel alle- hånde. Nytt navn og design. Nytt EPD.
TORO Sursild 2,50 kg EPD 5367545	Abba Löksill/sursild 1 x 2,50 kg EPD 6720213	
		Her går vi fra hel filet til sild i biter. Ellers til- nærmet lik på smak. Nytt navn og design. Nytt EPD.
TORO Signatur Kryddersildfilet 2,50 kg EPD 5367479	Abba Mästarmatjes/ kryddersild 1 x 2,50 kg EPD 6722755	



Julens krydder

Forsterk julens smaker med
TORO Krydderiet!

EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
591610	TORO Krydderiet Kanel malt	1 boks à 400 g	1 stk
592337	TORO Krydderiet Pepper sort malt	1 boks à 400 g	1 stk
988212	TORO Krydderiet Kardemomme malt	1 boks à 300 g	1 stk
5355482	TORO Krydderiet Vaniljestenger	1 boks à 75 g	1 stk
591529	TORO Krydderiet Ingefær malt 1 x 340 g	1 boks à 340 g	1 stk
592006	TORO Krydderiet Muskatnøtt malt 1 x 360 g	1 boks à 360 g	1 stk
636043	TORO Krydderiet Gurkemeie 1 x 400 g	1 boks à 400 g	1 stk
635375	TORO Krydderiet Natron 1 x 910 g	1 boks à 910 g	1 stk
564013	TORO Krydderiet Hornsalt 1 x 700 g	1 boks à 700 g	1 stk

Risgrøt + Saft = Jul!

Serveres med Nora Husholdningssaft
- eller Fun Light Julebrus!

HUSK!

Sukker og kanel
til julegrøten



FUN LIGHT

Sørger for julestemning
helt uten sukker. En
fristende og sukkerfri
saft med smaken av
julebrus - En skikkelig
julefavoritt!

EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
633693	TORO Grøtris rundkornet 15 kg	82 kg	1 sekk
857508	TORO Krydderiet Sukker & kanel kuvert		1 displayeske
591610	TORO Krydderiet Kanel malt 400 g	400 g	1 boks
4959615	Nora Husholdningssaft 5 l	25 l	1 kanne
5113030	Nora Husholdningssaft 1,40 l	11,20 l	8 flasker
5113105	Nora Husholdningssaft u/tilsatt sukker 1,40 l	11,20 l	8 flasker
5271408	FUN Light Julebrus 0,80 l	4,86 l	6 stk
5130836	FUN Light Husholdningssaft 0,80 l	4,86 l	6 stk

Herlige desserter til jul

TORO Gelé finnes i et bredt utvalg smaker, og kan brukes både som dessert eller topping. Perfekt sammen med TORO Vaniljesaus og friske bær!



Enkel tilberedning med like bra resultat hver gang og uten konserveringsmidler!



Gelépulver uten sukker



Enkel tilberedning

TIPS!

TORO Gelé passer perfekt til TORO Panna cotta EPD 1767623



EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
1767623	TORO Panna cotta 6,30 l	1,05 kg	2 stk
2262269	TORO Gelé med jordbærsmak usukret 7,30 l	4,50 kg	3 stk
1711001	TORO Gelé med bringebærsmak 7,30 l	4,50 kg	3 stk
1711019	TORO Gelé med jordbærsmak 7,30 l	4,50 kg	3 stk
1710995	TORO Gelé med appelsinsmak 7,30 l	4,50 kg	3 stk
1711035	TORO Gelé med sitronsmaak 7,30 l	4,50 kg	3 stk
1711027	TORO Gelé med kiwismak 7,30 l	4,50 kg	3 stk
2262301	TORO Vaniljesaus usukret 31 l	3 kg	3 stk
2332765	TORO Vaniljesaus kaldrørt 11,30 l	4,50 kg	3 stk

Smakfulle desserter

Pudding finnes i mange ulike smaker, og er en av nordmenns favorittdesserter når julen ringer inn.



Tidsbesparende



Helt uten gelatin -
kan spises av alle!



God kjøkken-
økonomi

TIPS!

TORO Karamellpudding passer
perfekt til TORO Karamellsaus
EPD 4186433



EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
2262327	TORO Karamellpudding usukret 33 l	2,70 kg	3 stk
2262277	TORO Mandelpudding usukret 25 l	2,40 kg	3 stk
2262335	TORO Vaniljepudding usukret 33 l	2,70 kg	3 stk
2262285	TORO Sjokoladepudding usukret 14 l	2,40 kg	3 stk
2262426	TORO Karamellpudding 11 l	3 kg	2 stk
2262400	TORO Mandelpudding 11 l	3 kg	2 stk
2262418	TORO Sjokoladepudding 11 l	3,60 kg	2 stk

Langformfromasj

TORO Fromasjer får du ferdige og enkle, men med mulighet til å sette ditt eget preg på dem.



EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
868075	TORO Sitronfromasj 1,50 l	8 kg	8 stk
868067	TORO Sjokoladefromasj 1,50 l	8 kg	8 stk
868059	TORO Kirsebærfromasj 1,50 l	8 kg	8 stk
868083	TORO Karamellfromasj 1,50 l	8 kg	8 stk
868091	TORO Tropisk Fromasj 1,50 l	8 kg	8 stk
868042	TORO Vaniljefromasj 1,50 l	8 kg	8 stk
241547	TORO Krokanfromasj 1,50 l	8 kg	8 stk
862235	TORO Multefromasj 1,50 l	8 kg	8 stk
862243	TORO Jordbærfromasj 1,50 l	8 kg	8 stk
5120613	TORO Skogsbær-vanilje Fromasj 1,50 l	8 kg	8 stk
1203165	TORO Cappuccinofromasj 1,50 l	8 kg	8 stk



TORO Sjokoladekake
Langpanne oppdelt 36 stk
EPD 4365649



Ferdige Kaker



TORO Gulrotkake
Langpanne oppdelt 36 stk
EPD 4365573



TIPS!

Kan også serveres utenom julesesong som glühwein. Husk Tomtegløgg mix, ferdigblandet rosiner og mandler- det perfekte følget til gløggen!

EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
5116249	Tomtegløgg 5 l	15 l	1 stk
585596	Tomtegløgg 2,5 l	7,50 l	4 stk
338681	Tomtebrygg 200 ml	2,40 l	12 stk
4329058	Tomtegløgg 500 ml	3 l	6 stk
200329	Tomtegløgg Krydder 1 l	6 l	6 stk
337220	Tomtegløgg Original 1 l	6 l	6 stk
659045	Tomtegløgg mix 500 g	3 kg	6 stk
638585	Tomtegløgg mix 175 g	6,30 kg	36 stk

Tomtegløgg

Gløggknuter

(ca.15-20 stk.)

75 g smør/margarin

2 dl Tomtegløgg, ublandet

1/2 dl matfløte

1 pk fersk gjær (gjerne rød pakke)

1/2 ts salt

sukker

7 dl hvetemel

Fyll

50 g smør/margarin

3 ss sukker

1 pose Tomtegløgg mix (175g)

(hakkede mandler og rosiner)

Pensles

1 egg sammenvispet



Bruk gjerne muffinsformer av papir og plasser bakverket i et muffinsbrett.

1. Smelt smøret, tilsett gløgg og fløte, og varm det hele til 37 grader (fingervarmt). Rør gjæren ut i væsken og tilsett sukker og salt. Elt deigen sammen med mel til den er blank og smidig. Dekkes til og heves til dobbel størrelse, ca. 30 min.

2. Fyll: Elt deigen lett og kjevle den ut til et rektangel ca. 20 x 40 cm. Bre smør over, dryss sukker oppå, og gløgg-mix til slutt, men ikke helt ut til kantene.

3. Brett en deigkant inn mot midten og gjør likt på den andre siden. Skjær deigen i knappe 20 strimler, og knyt en og en. Legges på et bakepapirkledd stekebrett. Skal du ha de med deg, er det en god ide å legge de i papirmuffinsformer og deretter i et muffinsbrett

4. Heller ha lunt sted. Pensle og stek knutene. Avkjøl på rist.



Non-food

TORO tilbyr også et komplett utvalg av selvklebende film, aluminiumsfolie, fryseposer og sprøyteposer til bruk i storkjøkken.



EPD NR.	VARENAVN	FORMAT	STK/KRT
568329	TORO Clingfilm Cutbox (30 cm x 300 m)	Rull	6 stk
594705	TORO Clingfilm Cutbox (45 cm x 300 m)	Rull	6 stk
539536	TORO Clingfilm Rull (45 cm x 1000 m)	Rull	1 stk
562314	TORO Clingfilm Rull (60 cm x 1000 m)	Rull	1 stk
622654	TORO Aluminiumsfolie Cutbox (45 cm x 90 m)	Rull	6 stk
586479	TORO Aluminiumsfolie ark (23 cm x 27 cm), 500 ark	Dispenserboks	6 stk
542639	TORO Fryseposer Nr. 1 (25 cm x 38 cm) 250 poser, 4,8 l	Rull	6 stk
542654	TORO Fryseposer Nr. 2 (22 cm x 55 cm) 200 poser, 6,3 l	Rull	6 stk
520890	TORO Fryseposer Nr. 3 (40 cm x 55 cm) 200 poser, 14 l	Rull	6 stk
1933563	TORO Sprøytepose 100 poser (53 cm)	Esker	5 stk
2534238	TORO Dispenser 45 cm	Stk	12 stk
2534113	TORO Clingfilm Refill (45 cm x 300 m)	Krt	3 stk
2534121	TORO Aluminiumsfolie Refill (45 cm x 90 m)	Krt	3 stk
2700201	TORO Dispenser 30 cm	Stk	12 stk
2700185	TORO Clingfilm Refill (30 cm x 300 m)	Krt	3 stk
2700193	TORO Aluminiumsfolie Refill (30 cm x 90 m)	Krt	3 stk

Lokale kontaktpersoner



REGIONSJEF

REGION NORD

Husby, Thor Egil
Tlf: 909 88 445
thor.egil.husby@orkla.no



SALGSSJEF

TROMS / V. FINNMARK

Ness, Yngve
Tlf: 957 04 142
yngve.ness@orkla.no



NORDLAND / TROMS / Ø. FINNMARK

Nordahl, Jan Arne
Tlf: 913 06 255
jan.arne.nordahl@orkla.no



TRØNDELAG / NORDLAND

Arntsen, Per Anders
Tlf: 917 37 990
per.anders.arntsen@orkla.no



TRØNDELAG

Stokdal, Kevin
Tlf: 980 15 261
kevin.stokdal@orkla.no



SUNNMØRE

Olsen, Line Skogtrø
Tlf: 958 83 444
line.skogtro.olsen@orkla.no



MØRE / TRØNDELAG

Beite, Rolf Jarle
Tlf: 950 79 192
rolf.jarle.beite@orkla.no



REGIONSJEF

REGION ØST

Einbu, Stian
Tlf: 480 36 678
stian.einbu@orkla.no



SALGSSJEF

SKØYEN / BUSKERUD

Reiersrud, Jens Morten
Tlf: 905 87 435
jens.morten.reiersrud@orkla.no



OSLO / AKERSHUS / INNLANDET

Greni, Morten André
Tlf: 910 06 787
morten.andre.greni@orkla.no



ØSTFOLD

Folkestad, Geir Sindre
Tlf: 928 96 734
geir.sindre.folkestad@orkla.no



INNLANDET

Gudbrandsen, Bjørn
Tlf: 928 96 966
bjorn.gudbrandsen@orkla.no



OSLO / AKERSHUS / INNLANDET

Spiel, Truls Oddvar
Tlf: 900 31 063
truls.spiel@orkla.no



OSLO / AKERSHUS

Andresen, Espen
Tlf: 926 41 714
espen.andresen@orkla.no



REGIONSJEF

REGION SØR

Seim, Cecilie
Tlf: 911 71 319
cecilie.seim@orkla.no



SALGSSJEF

SKØYEN

Iversen, Tore
Tlf: 928 96 974
tore.iversen@orkla.no



VESTFOLD / DRAMMEN

Mollestad, Elen
Tlf: 908 20 619
elen.mollestad@orkla.no



TELEMARK / ARENDALE

Amundsen, Morthen L.
Tlf: 911 74 190
morthen.ludvig.amundsen@orkla.no



ADGER

Jenssen, Ådne
Tlf: 957 39 218
adne.jenssen@orkla.no



OSLO VEST / VALDRES / HALLINGDAL

Andersen, Jon
Tlf: 907 61 435
jon.andersen@orkla.no



REGIONSJEF

REGION VEST

Espedal Olsen, Glenn Martin
Tlf: 402 20 315
glenn.martin.espedal.olsen@orkla.no



SALGSSJEF

SKØYEN

Iversen, Tore
Tlf: 928 96 974
tore.iversen@orkla.no



VESTLAND

Eide, Kari Hoff
Tlf: 928 96 718
kari.hoff.eide@orkla.no



VESTLAND

Sundt, Marianne
Tlf: 928 96 915
marianne.sundt@orkla.no



ROGALAND

Kvinen, Thor-Arve
Tlf: 928 96 925
thor-arve.kvinen@orkla.no



ROGALAND

Rognsvåg, Tommy
Tlf: 958 79 296
tommy.rognsvag@orkla.no

God Jul fra Orkla Foods

For mer produktinformasjon,
næringsinnhold og allergener,
besøk vår hjemmeside:

