

 **Stabburet**

TORO

PROFFKJØKKEN

NORSK SMAK OG KVALITET
- SIDEN 1946 -

SMAKFULL VARMMAT

Et produkt - flere løsninger



Gulasj
på 3 måter



Varmmatløsninger

Varmmat som skaper matglede – og gjør kjøkkenhverdagen enklere!

Når du velger TORO Proffkjøkken og Stabburet, velger du mer enn bare produkter – du velger en smartere måte å jobbe på. Vi hjelper deg med å redusere matsvinn, spare tid og skape matglede - i hvert eneste måltid. Med god smak, norsk produksjon og praktisk tilberedning blir det enkelt å lykkes med varmmat på menyen.

Enten du lager varmmat til en kantine, institusjon eller restaurant, tilbyr vi løsninger som er:

- ✓ Enkle å bruke
- ✓ Gir jevne resultater
- ✓ Skapt for travle profesjonelle kjøkken

Vårt brede sortiment gjør det enkelt å skape en variert, tilpasningsdyktig, økonomisk og næringsrik varmmatmeny – basert på et fåtall smaksbaser og proteiner med stor fleksibilitet.

Med oss som samarbeidspartner kan dere konsentrere dere om det som betyr mest – å servere smakfulle, kostnadseffektive og pålitelige måltider hver eneste dag.

I denne brosjyren er alle oppskriftene beregnet for  **porsjoner.**

- gjør hverdagen enklere



Visste du at?

Produktene til TORO & Stabburet
er hovedsakelig produsert i Norge

Kalkunsteaklet

Kalkun- tallerken

med rødbetesalat & urtepotetmos

- 10 stk **Stabburet Kalkunsteaklet m/ost**
- 400 g **Nora Rødbeter**
- 1 kg **TORO Potetmos**
- 20 g **TORO Urter i Olje Provence (evt. pesto)**
- 80 g **solsikkekjerter**
- 100 g **fetaost**
- 100 g **rød spisskål**
- 350 g **eple**
- melk**
- smør**

- Kutt rød spisskål i tynne strimler.
Kutt eple og syltet rødbeter i terninger.
Bland sammen og tilsett litt olje og pepper.
- Tilsett fetaost og dryss ristede solsikkekjerter på toppen.
- Sett på convection-ovnen på 200°C og stek kalkunsteaklet i 12 minutter fra fryst tilstand.
- Rør sammen potetmos med melk og smør som anvist på pakken.
- Rør inn urter i provence i potetmosen for en ekstra spennende smak!

Nå er vår
kalkunsteaklet
glutenfri



929984	Stabburet Kalkunsteaklet m/ost panert
584425	Nora Rødbeter skivede
524116	TORO Potetmos

– på 3 måter!

Vil du gjøre rettene vegetarisk?

Bruk **Stabburet Vegetar Schnitzel** (EPD: 6060347) i stedet for kalkunsteaklet!



Kalkun sandwich

#2

med ost og alfalfa-spirer

- 20 stk brødsiver
- 120 g smør
- 10 stk blader crispisalat
- 350 g Nora Rødkål (avsilt)
- 1400 g **Stabburet Kalkunsteaklet (10 stk)**
- 200 g Idun Aioli
- 20 g alfalfa-spirer

- Smør brødsnivene med smør på begge sider. Stek i ovn på 200 °C til de er sprø utenpå.
- Stek kalkunsteaklet på rist ved 200 °C i ca. 20 minutter. Varm opp rødkålen.
- Anrett sandwich med et blad salat, rødkål, kalkunsteaklet, aioli og pynt med alfalfa-spirer på toppen.

Hvit pasta med kalkun

#3

med pastaskruer fusilli

- 70 g **TORO Proffkjøkken Pastasaus basilikum**
- 10 stk **Stabburet Kalkunsteaklet m/ost**
- 2 dl vann
- 8 dl melk
- 150 g **TORO Pastaskruer Fusilli**
- 150 g revet ost
- 65 g rucola, hakket

- Stek steakleten på rist ved 200°C varmluft i 20 min fra fryst tilstand.
- Ha pastasaus, vann og melk i en kasserolle. Kok opp under omrøring. La småkoke i 5 min. Tilsett revet ost i sausen og bland i hakket rucola.
- Kok pasta i saltet vann og la koke 8 - 10 min under omrøring.
- Bland sammen saus og pasta. Skjær steakleten i skiver og legg på toppen.

615955 Nora Rødkål

6373799 Idun Aioli

6053813 TORO Pastasaus Basilikum & Ost

1629443 TORO Pastaskruer Fusilli

6060347 Stabburet Vegetar Schnitzel

Ertesuppe

#1



#2



#3



Bessara ertesuppe

#1

med krydrede kikerter

1 dl olivenolje

12 g hvitløkspaste

8 g spisskummen

365 g **TORO Proffkjøkken Ertesuppe**

2,5 l vann

10 g harissa-paste

20 g mynte (hakket)

20 g yoghurt (naturell)

Krydrede Kikerter

800 g kikerter (hermetiske)
1 dl olivenolje
20 g paprikakrydder
5 g **TORO Kajennepepper**
5 g salt

- **Kikertene:** Skyll og tørk kikertene godt. Bland sammen olje, krydder og kikerter. Stek i ovn på 180 °C i 15–20 minutter. Rør godt halvveis i steketiden.
- Varm olivenolje i en gryte. Tilsett hvitløk og spisskummen, og stek et par minutter på middels varme under omrøring.
- Tilsett vann og ertesuppe. Kok opp under omrøring.
- La småkoke i 15 minutter. Rør om av og til.
- Kjør suppen glatt med stavmikser.
- Smak til med harissa-paste.
- Bland hakket mynte og yoghurt.
- Server suppen med de krydrede kikertene og en liten skje mynteyoghurt.

– på 3 måter!



Tysk ertesuppe

#2

med bratwurst

- 300 g **Stabburet Bratwurst**
- 365 g **TORO Proffkjøkken Ertesuppe**
- 2,5 l vann
- 800 g lapskausblanding (frossen)
- 1,6 g **TORO Pepper (grovmalt)**
- 0,6 g merian
- 25 g Idun Pølsesennep Sterk
- 0,5 dl **TORO Proffkjøkken Grønnsaksfond**
- 20 g bladpersille (hakket)

- Tin bratwurst og stek den i konveksjonsovn ved 175 °C i 10 minutter.
- Tilbered ertesuppe etter anvisning.
- Tilsett lapskausblanding og la koke i ertesuppen de siste 5 minuttene.
- Smak til med merian, grovmalt pepper, sennep og grønnsaksfond.
- Kutt pølsene i skiver og bland inn i suppen.
- Dryss over hakket bladpersille før servering.

Klassisk ertesuppe

#3

med grønnsaksfond

- 365 g **TORO Proffkjøkken Ertesuppe**
- 2,5 l vann
- 800 g lapskausblanding (frossen)
- 200 g salt kjøtt (køkt og ternet)
- 0,5 dl **TORO Proffkjøkken Grønnsaksfond**
- 20 stk pannekaker (stekte)

- Tilbered ertesuppen etter anvisning
- Tilsett lapskausblanding og saltkjøtt. La det koke de siste 5 minuttene av av koketiden til ertesuppen.
- Smak til med grønnsaksfond og server med pannekaker.



584649	TORO Krydderiet Pepper Sort Grovmalt
5665088	TORO Proffkjøkken Grønnsaksfond

2069615	Idun Pølsesennep Sterk
241505	TORO Krydderiet Urter i Olje Hvitløk

Meksikansk gryte

#1



Libanesisk mexi bowl

#1

med vegetar formbar farse

Libanesisk farse 400 g

225 g Stabburet Vegetar Formbar Farse	0,5 g kardemomme
1 g fennikelfrø (hel)	0,5 g muskat
1,5 g koriander (hel)	1,5 g salt
1 g spisskummen (hel)	1 g pepper
2 g hvitløkspulver	50 g tomatpure
1 g kajennepepper	55 g vann
0,5 g kanel	30 g olje (raps eller oliven)
	55 g gul løk

#2



43 g **TORØ Proffkjøkken Meksikansk Gryte**

1,25 l vann

330 g blomkållris

140 g nachochips

10 g koriander

• **Libanesisk farse:** Tin farse på kjøll over natten.

Varm opp fennikel, koriander og spisskummen i en tørr panne, og mal disse til pulverform.

Bland alle krydderne sammen med rapsolje.

Stek opp farsen i convection-ovn til den har en kjernetemperatur på 70°C. Fres løk i panne.

Miks krydderblandingen med farsen og løken.

• Bland grytepulver med vann og kok opp.

La småkoke i 20 minutter under omrøring.

• Legg blomkållris på bunnen, dekk med meksikansk gryte og legg på libanesisk farse.

• Topp retten med nachochips og koriander.

#3



Hva trenger jeg?

– på 3 måter!



TORO Wrap enchiladas

#2

med pulled vegetar

- 370 g **TORO Proffkjøkken Meksikansk Gryte**
- 1000 g **Stabburet Pulled Vegetar**
- 10 stk **TORO Wrap Tortillas**
- 1 l vann
- 1 kg hermetiske tomater
- 400 g ost
- 1 bunt koriander
- 2 bunter vårløk
- 1 stk lime
- tabasco

- Stek pulled i en panne eller i en convection-ovn på 175°C i 12-15 min.
- Bland grytepulver med vann og hermetiske tomater. Kok under omrøring i 15 minutter. Vend inn pulled mot slutten av koketiden
- Fyll tortillalefser med gryten og legg de etter hverandre i en form. Dryss over revet ost.
- Bak i ovnen på 200°C i 15 minutter.
- Dander med finhakket vårløk og koriander. Server med limeskiver og tabasco.

Grønnere chili sin carne

#3

med vegetar formbar farse

- 575 g **TORO Proffkjøkken Meksikansk Gryte**
- 500 g **Stabburet Vegetar Formbar Farse**
- 500 g kjøttdeig av storfe
- 375 g løk
- 20 g kanel
- 20 g pepper
- 500 g kidneybønner
- 2,5 l vann

- Kutt løk i små biter og fres den i olje til den blir blank og myk.
- Stek kjøttdeigen til den er godt brunet, og tilsett tint eller frossen vegetarfarse mot slutten. Bland sammen og krydre med kanel og pepper.
- Ha i meksikansk gryte, hermetiske kidneybønner og vann. Rør godt sammen.
- La gryten koke opp, og småkoke til den har fått en tykk og fyldig konsistens.
- Server med ønsket taco-topping som syltet jalapeño, koriander, rømme og nachochips.

4270393	TORO Wraps Tortillas 30 cm
591610	TORO Kanel malt
592337	TORO Pepper sort malt

426684	TORO Hvitløkspulver
636217	TORO Kajennepepper malt
988212	TORO Kardemomme malt

Belgvekstfarse



EN
50/50
LØSNING



EN
50/50
LØSNING



EN
50/50
LØSNING

Koreanske BBQ kjøttboller

#1

med sweet hickory BBQ saus

- 400 g **Anamma Vegetar Belgvekstfarse**
- 400 g karbonadedeig uten salt & vann
- 40 g **TORO Urter i olje Hvitløk**
- 2 stk egg
- 200 g brødsmuler
- 200 g sjalottløk
- 40 g sesamolje
- 100 g soyasaus
- 60 g brunt sukker
- 60 g ingefær (revet)
- 8 g pepper (kvernet)
- 16 g gochujang-paste
- 6 g chiliflak

Glacing og topping

- 300 g **Idun Sweet hickory barbeque saus**
- 80 g vårløk
- 8 g sesamfrø (til pynt)

- Tin belgvekstfarsen og forvarm ovnen til 200 °C (varmluft).
- Bland sammen karbonadedeig og belgvekstfarse med revet frisk ingefær, kvernet pepper, chiliflak, egg, brødsmuler, soyasaus, TORO Hvitløk, finsnittet sjalottløk, sesamolje, gochujang-paste og brunt sukker.
- Form til boller (ca. 25 g). Stek midt i ovnen i 20–25 minutter, til gjennomstekt og gyllen stekeskorpe.
- Pensle bollene med barbecue-saus, og sett tilbake i ovnen i ytterligere 5 minutter.
- Topp med finsnittet vårløk og sesamfrø ved servering. Serveres gjerne også med salat, risnudler eller kimchi.

6773584 **Anamma Vegetar Belgvekstfarse**

4697108 TORO Proffkjøkken Kyllingbuljong

- på 3 måter!



Thai Larb nudelsalat

#2

med belgvekstfarse

500 g **Anamma Vegetar Belgvekstfarse**

500 g kjøttdeig av storfe

Dressing

2,5 dl vann
50 g sesamolje
125 g limesaft
75 g soyasaus
75 g fiskesaus
25 g hvitløk (knust)
40 g ingefær (revet)
15 g sukker

Nudelsalat

300 g nudler (vermicelli)
350 g agurk (i terninger)
200 g rødløk
400 g edamame
400 g haricot verts bønner

Topping

20 g chili (rå)
40 g sesamfrø
20 g koriander
20 g mynte

- Tin belgvekstfarsen.
- Bland sammen ingrediensene til dressing, og sett til side.
- Kutt rødløk i tynne strimler, agurk i terninger, og blancher grønne bønner (haricots verts) før de kuttes i biter. Tin eller blancher grønne edamamebønner.
- Snitt chili i ringer, og grovhakk mynte og koriander (inkludert stilkene).
- Bland belgvekstfarse med kjøttdeig og stek i panne med olje, eller i kombidamper/varmluftsovn. Hakk opp farsen underveis.
- Kok risnudler etter anvisning på pakken.
- Anrett risnudler, grønnsaker og farse sammen, og server med dressing. (NB: Bruk moderate mengder dressing – den er avgjørende for smak, men kan lett dominere retten.)
- Topp med lime, hakket mynte, koriander og sesamfrø.

Tam Tam peanøtt ramen #3

med kyllingbuljong

Suppebase - Tare

200 g soyasaus	40 g sukker
80 g peanøttsmør	40 g TORO Proffkjøkken
80 g sichuan chili bean paste	Kyllingbuljong
40 g risvinseddik	1,5 l vann
	6 dl melk

400 g **Anamma Vegetar Belgvekstfarse**

400 g karbonadedeig

30 g **TORO Urter i Olje Hvitløk**

50 g ingefær (revet)

30 g rapsolje

20 g risvinseddik

20 g sukker

60 g sichuan chili bean paste

Topping & grønnsaker

600 g ramennudler (kokt vekt)
30 g bønnespirer
150 g mais
50 g vårløk
100 g bok choy
10 stk soyaegg (valgfritt)

- Tin belgvekstfarsen og bland med kjøttdeigen.
- Bland soyasaus, peanøttsmør, sukker og risvinseddik i en bolle – dette er suppebasen (tare) som brukes ved servering. Sett til side.
- Fres hvitløk og ingefær i olje. Tilsett farseblandingen og stek godt. Tilsett chili bean paste, litt risvinseddik og sukker i farsen. Stek videre i 1 minutt.
- Kok opp vann med TORO Kyllingbuljong i en gryte. Tilsett melk og varm opp. Hold varmt.
- Kok ramen-nudler etter anvisning.
- Montering i serveringsskål: Ha 1-2 ss av smakspasten (fra punkt 2) i bunnen av skålen. Tilsett ca. 2 dl buljong/melkeblending. Rør godt for å løse opp smakspasten. Legg i nudler og kjøttblanding. Topp med mais, bønnespirer og vårløk. Eventuelt topp også med dampet bok choy og soyamarinerte egg.

Grønnsakssuppe

#1



#2



#3



GRØNNSAKS- suppe

#1

med makaroni & boller

400 g **Stabburet Vegetar Boller**

150 g **TORO Proffkjøkken Grønnsakssuppe**

2,5 l vann

600 g fryste lapskausgrønnsaker (blanding)

150 g erter

150 g brokkoli

300 g **TORO Makaroni**

10 g hvitløk

50 g persille

• Bland **TORO Proffkjøkken Grønnsakssuppe** med vann og kok opp. Ha opp i brokkoli, tilsett lapskausgrønnsakene, hvitløk og erter og kok litt til.

• Kok opp makaroni ved siden av. Ha opp i vegetarboller i suppen og server sammen med makaronien.

• Pynt med persille og server gjerne med smør og brød.

1710813 **TORO Proffkjøkken Grønnsakssuppe**

5658729 Stabburet Vegetar Boller

1629005 TORO Makaroni

– på 3 måter!



GRØNNSAKS- suppe

#2

med kål og kikerter

- 145 g **TORO Proffkjøkken Grønnsakssuppe**
- 500 g kål i strimler
- 50 g smør
- 10 g salt
- 5 g **TORO Pepper grovmalt**
- 10 g paprikakrydder
- 800 g kikerter
- 2,5 l vann
- 20 g Idun Sennep
- 50 g persille fersk, hakket

- Stek kålstrimlene i smør på middels varme til de er myke. Smak til med salt, pepper og paprika.
- Bland i kikertene på slutten.
- Tilbered suppen etter anvisning.
- Tilsett sennepen i suppen sammen med garnityret.
- Dryss over hakket persille.

TIPS!

For å unngå melk som allergen, så kan du bytte ut smør med **TORO Supreme Rapsolje m/ smørsmak**. (EPD 579441)

GRØNNSAKS- suppe

#3

med saltkjøtt

- 145 g **TORO Proffkjøkken Grønnsakssuppe**
- 2,5 l vann
- 800 g saltkjøtt kokt, ternet
- 400 g Nora Husholdningserter
- 50 g timian fersk, hakket

- Tilbered suppen etter anvisning.
- Tilsett kokt saltkjøtt og erter mot slutten av koketiden.
- Dryss over hakket timian om ønskelig.

579441	TORO Supreme Rapsolje
584649	TORO Pepper sort grovmalt

2132066	Idun Grov sennep
5657317	Nora Husholdningserter

Gryteform

#1



EN
50/50
LØSNING

#2



EN
50/50
LØSNING

#3



Grønnere lasagne

#1

med vegetar formbar farse

500 g **Stabburet Vegetar Farse Formbar**

500 g kjøttdeig av storfe

500 g mozzarella revet

500 g tomat, hakket

1,2 l h-melk

200 g **TORO Lasagnesaus**

15-20 stk **TORO Lasagneplater**

- Stek kjøttdeigen til den er godt brunet. Tilsett deretter frossen eller tint vegetarfarse mot slutten, og stek videre til alt er godt blandet.
- Ha i hakkede tomater, lasagnesaus pulver og h-melk, og rør til sausen er jevn.
- Fordel sausen i en gastrobakke, legg på lasagneplater og bygg opp lag for lag. Avslutt med et lag revet ost på toppen.
- Stek i ovnen ved 170°C i ca. 25 minutter, eller til lasagnen er gylden og gjennomstekt.

– på 3 måter!



Moussaka 50/50

#2

med potet

400 g **Stabburet Vegetar Farse Formbar**

400 g lammekjøttdeig

400 g kepaløk

800 g hakkede tomater

280 g tomatpure

20 g hvitløk (knust)

2 g oregano

0,5 g laurbærblad

150 g rødvinseddik

1,5 g kanel

60 g sukker

2 g pepper

8 g salt

Potetmos

188 g **TORO Potetmos** (pulver)

7 dl vann

5 dl h-melk

100 g smør

6 g salt

Aubergine & montering

1500 g aubergine (i skiver)

200 g olivenolje

300 g revet ost

- **Potetmos:** Kok opp vann, smør og salt. Tilsett melk og potetmospulver, rør godt sammen og sett til side til videre bruk.
- **Aubergine:** Skjær auberginen i skiver. Fordel godt med olivenolje på et stekebrett og legg skivene utover. Dryss over litt salt. Stek i ovnen til skivene er myke.
- **Kjøttfarse:** Tin vegetarfarsen. Stek den sammen med lammekjøttdeig i en panne.
- **Tomatsaus:** Fres løk og hvitløk i olivenolje i en kjele. Tilsett laurbærblad, oregano, kanel, rødvinseddik, tomatpuré, hakkede tomater, sukker, salt og pepper. Kok opp og tilsett deretter kjøttfarsen. La småkoke i ca. 5 minutter.
- **Montering:** Monteres i en ildfast form eller bakk: Legg lagvis kjøttsaus og aubergineskiver. Topp med potetmos og dryss over revet ost. Stek i convection-ovn på 180 °C i ca. 30 minutter.

Lasagne ferdigrett

#3

4 ulike muligheter



• **TORO Lasagne**
330 g (porsjon)



• **TORO Vegetarlasagne**
200 g (porsjon)



• **TORO Tex-mex lasagne**
200 g (porsjon)



• **Stabburet Lasagne 2 kg**

638114 TORO Potetmos m/melk

4195236 TORO Lasagne porsjon

1708627 TORO Vegetarlasagne

2074276 TORO Tex-mex lasagne

4020129 Stabburet Lasagne

Gulasj

#1



#2



#3



Loaded spicy potato

#1

med vegetar farse

- 600 g **Stabburet Formbar Vegetarfarse**
- 3 kg poteter (10 stk)
- 50 g **TORO Proffkjøkken Gulasjsuppe**
- 200 g hakkede tomater (hermetisk)
- 200 g gulrøtter
- 100 g kepaløk
- 250 g mais (hermetisk)
- 200 g cherrytomater
- 100 g jalapeños (syltet)
- 400 g crème fraîche
- 10 g koriander (fersk)
- 350 g revet ost (gauda/cheddar)
- salt
- pepper

- Prikk potetene og bak dem på stekebrett i ovn ved 180 °C i 1-1,5 time.
- Kutt løk og gulrøtter i terninger, og stek i panne med litt olje til myke og blanke.
- Tilsett vegetarfarse, og stek videre i noen minutter.
- Tilsett kaldt vann, hakkede tomater og gulasjpulver. Kok opp og la småkoke i 5-6 minutter. Rør av og til.
- Skyll mais og tilsett mot slutten av koketiden.
- Hakk koriander og jalapeños. Bland med crème fraîche og smak til med salt og pepper.
- Fyll bakte poteter med gulasjblanding.
- Topp med revet ost og en klatt spicy crème fraîche.
- Pynt med cherrytomater og koriander.

1710961

TORO Proffkjøkken Gulasjsuppe Ungarsk

6350433

Stabburet Vegetar Farse Formbar

– på 3 måter!



Amerikansk Slumgullion

#2

med oksefond

- 800 g kjøttdeig
- 200 g løk (ternet)
- 400 g rød paprika (ternet)
- 40 g tomatpuré
- 120 g **TORO Proffkjøkken Gulasjsuppe**
- 8 dl vann
- 400 g hakkede tomater
- 60 g barbecuesaus
- 2,5 g kajennepepper
- 400 g **TORO Makaroni**
- TORO Proffkjøkken Oksefond**

- Brun kjøttdeig i varm panne.
- Tilsett paprika og løk, og stek videre til løken er myk og blank.
- Ha i tomatpuré og gulasjpulver. Bland godt.
- Tilsett vann og hakkede tomater. Kok opp under omrøring og småkok i 12–15 minutter.
- Smak til med kajennepepper, barbecuesaus og oksefond.
- Kok makaroni etter anvisning. Bland forsiktig inn i gryten før servering. Dryss over hakket persille.

Trieste Style Gulasj

#3

med ovnsbakt polenta

- 700 g oksekjøtt (strimlet)
- 500 g løk (strimlet)
- 4 g paprika (røkt)
- 80 g tomatpuré
- 0,8 g rosmarin (tørket)
- 10 g hvitløkspaste
- 1 g salvie (tørket)
- 100 g **TORO Proffkjøkken Gulasjsuppe**
- 8 dl vann
- TORO Proffkjøkken Oksefond**

Ovnsbakt polenta

- 1 l vann
- 1 ts salt
- 0,5 ts pepper (malt)
- 200 g polenta
- 1 dl olivenolje
- 100 g revet ost

Gulasj triestino style:

- Brun kjøttet godt i varm olje. Tilsett løk og stek videre i et par minutter under omrøring til løken er myk. Ha i paprika, tomatpuré, rosmarin, hvitløk og salvie. La det surre under omrøring.
- Bland inn pulveret og tilsett vann mens du rører.
- Kok opp og la småkoke i 20–25 minutter. Rør av og til.
- Smak til med oksefond etter behov.

Polenta:

- Kok opp vann, salt og pepper. Tilsett polenta, litt etter litt, under visping.
- Kok på middels varme i 25–30 minutter til du får en kremet konsistens.
- Rør inn halvparten av oljen og halvparten av osten. Hell massen over på brett og avkjøl.
- Skjær i passende serveringsstykker. Legg på oljet stekebrett, pensle med resten av oljen og dryss over resten av osten.
- Stek i ovn på 185 °C i 10–15 minutter. Dryss over hakket bladpersille før servering.

876532 Stabburet Pizzasaus Maestro

5665260 TORO Proffkjøkken Oksefond

636217 TORO Kajennepepper malt

1629005 TORO Makaroni

Gastronorm pizza



#1



#2



#3

Pizza Gastronorm

#1

med kjøttdeig, tomat og rødløk

1 stk **Stabburet Pizzabunn m/saus&ost**
(gastronorm)

110 g **Stabburet Kjøttdeig**

100 g tomat skivet

60 g rødløk, strimlet

1 g persille finhakket



• Topp pizzaen med kjøtt og grønnsaker.

• Stek i convectionovn, 180°C/ 8-10 min eller til osten er gyllen. Tid vil variere fra ovn til ovn.

• Pizzaen deles i stykker og toppes med persille.

4270336	Stabburet Pizzabunn m/saus&ost gastronorm
1830082	Stabburet Kjøttdeig stekt
1830249	Stabburet Skinkebiter

– på 3 måter!

Pizza Gastronorm

#2

med skinke og paprika

1 stk **Stabburet Pizzabunn m/saus&ost**
(gastronorm)

90 g **Stabburet skinke**

60 g paprika grønn, strimlet

4 g **TORO Oregano, tørket**



- Topp pizzaen med kjøtt og grønnsaker.
- Stek i convectionovn, 180°C/ 8-10 min eller til osten er gyllen. Tid vil variere fra ovn til ovn.
- Pizzaen deles i stykker og toppes med oregano.

Pizza Gastronorm

#3

Chicken Salsa

1 stk **Stabburet Pizzabunn m/saus&ost**
(gastronorm)

110 g **Stabburet Kylling, marinert**

60 g paprika grønn, strimlet

60 g Idun Rømmedressing

60 g Idun Salsa

4 g **TORO Oregano, tørket**



- Topp pizzaen med kjøtt og grønnsaker.
- Stek i convectionovn, 180°C/ 8-10 min eller til osten er gyllen. Tid vil variere fra ovn til ovn.
- Pizzaen deles i stykker og toppes med rømmedressing, salsa og tørket oregano.

5008982 Stabburet Kylling marinert

730093 TORO Krydderiet Oregano

1826437 Idun Rømmedressing

5994637 Idun Salsa

Suppe

TORO Proffkjøkken suppe – en varm vinner på menyen

Suppe er et allsidig, grønt og økonomisk smart valg som passer like godt til lunsj som til middag. Den er enkel å tilberede i store mengder og gir rom for kreativitet med smak, farge og garnityr.

Suppe gir en god mulighet til å bruke sesongens grønnsaker og restemat på en smakfull måte. Variasjon i konsistens, kryddring, protein og garnityr gjør det enkelt å tilpasse menyen etter både årstid og målgruppe.

Når suppen ser lekker ut, smaker godt og metter, blir den et naturlig førstevalg for mange. La oss gi suppen den oppmerksomheten den fortjener!

Metningsgarnityr

For å gjøre suppen mer mettende, kan man tilsette metningsgarnityr som gir både mer tyggemotstand, økt næringsverdi og en følelse av et komplett måltid.

✓ Grønnsaker

✓ Poteter

✓ Pasta

✓ Ris

✓ Linser

✓ Bønner

✓ Gnocchi

✓ Quinoa

✓ Couscous

✓ Bulgur

✓ Byggryn

✓ Rotgrønnsaker

✓ Tortelloni

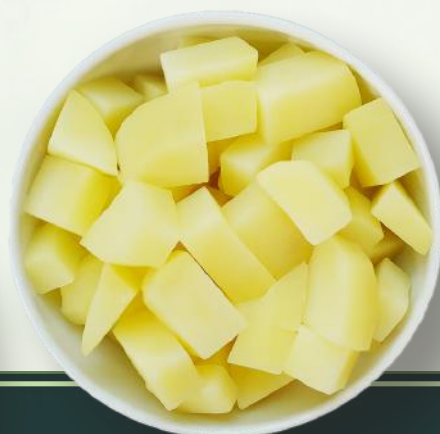
✓ Kikerter

✓ Erter

✓ Grønnkål

✓ Stekt blomkållris

✓ Dumplings



633552 TORO Middagsris

1629005 TORO Makaroni

- Metningsgarnityr & Protein

Protein

Ved å tenke smart rundt proteiner kan man løfte enhver suppe fra siderett til hovedrett.
Et godt proteintilskudd gjør suppen både mer mettende, næringsrik og balansert.

✓ **Egg**

✓ **Strimlet kjøtt**

✓ **Bacon**

✓ **Pølser**

✓ **Fisk**

✓ **Linser**

✓ **Bønner**

✓ **Tofu**

✓ **Skinke**

✓ **Kjøttdeig**

✓ **Kylling**

✓ **Skalldyr**

✓ **Mozzarellakuler**

✓ **Paneer ost**

✓ **Halloumi ost**

✓ **Formbar Farse**

✓ **Lever**

✓ **Bønner**

✓ **Kikerter**

✓ **Soyabønner**



5017355	TORO Fisk- & Grønnsaksblanding
2541522	Stabburet Kjøttdeig Taco
1830082	Stabburet Kjøttdeig, stekt
6350433	Stabburet Vegetar formbar farse
5658729	Stabburet Vegetar Boller
1929041	Stabburet Mors Kjøttboller, spanske
1830249	Stabburet Skinkebiter

5218219	Stabburet Ost & Chili Pølse
2244218	Stabburet Wienerpølse
6498828	Stabburet Grov Chorizo Pølse
6495923	Stabburet Bratwurst Pølse, stekt
6060651	Stabburet Vegetar Falafel
1858612	TORO Seiloins m/ sitronpepper

Suppe

Krønsj

Et litt sprøtt element gir suppen det lille ekstra. Det tilfører tekstur, og gjør måltidet mer spennende og innbydende. Her er det bare fantasien som setter grenser.

- ✓ **Ristede nøtter**
- ✓ **Sprøbakte erter**
- ✓ **Sprøstekt bacon**
- ✓ **Parmesan og Panko dryss**
- ✓ **Ristede kjerner**
- ✓ **Krutonger**
- ✓ **Frityrstekte nudler**
- ✓ **Sprøstekt spekeskinke**
- ✓ **Parmesan chips**
- ✓ **Grissini**
- ✓ **Ristede sesamfrø**
- ✓ **Frityrstekte grønnsaker**
- ✓ **Sprøbakte kikerter**
- ✓ **Grønnkål chips**
- ✓ **Ristede kokosflak**
- ✓ **Sprøstekt fårepølse**
- ✓ **Knuste tortillas chips**



6584437 TORØ Krutonger m/ Urter & Hvitløk

537522 PS Løk Sprøstekt

4270393 TORØ Tortilla Wraps

1083633 Stabburet Sprøstekt Bacon uten svor

– Krønsj & Buljong

Buljong

– grunnsmaken som løfter suppen

En god suppe starter med en god base, og buljong er et av de viktigste verktøyene på kjøkkenet når smaken skal sitte. Grønnsaksbuljong er et allsidig valg som gir fylde, dybde og en rund smak – uten å dominere.

Den fremhever råvarene og binder smaken sammen i enhver hjemmelaget suppe.

Buljong er mer enn bare base

– det er nøkkelen til en velsmakende og profesjonell suppeopplevelse.



2771541	TORO Grønnsaksbuljong saltreduisert
5665088	TORO Grønnsaksfond

Ytre salgsapparat

REGION NORD



Regionsjef

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

Troms/ V.Finnmark



Salgssjef

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

Nordland/ Troms/ Øst Finnmark



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

REGION ØST



Regionsjef

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

Skøyen/ Buskerud



Salgssjef

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

Oslo/ Akershus/ Innlandet



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

Nordland/ Trøndelag



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

Møre/ Trøndelag



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

Sunnmøre



Olsen, Line Skogtro
Tlf: 958 83 444
line.skogtro.olsen@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

Trøndelag



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

Oslo/ Akershus



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



REGION SØR

Skøyen

Vestfold/ Drammen



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



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



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

Telemark/ Arendal

Agder

Oslo Vest/ Valdres/ Hallingdal



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



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



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

REGION VEST

Skøyen

Rogaland



Regionsjef
Espeland Olsen, Glenn Martin
Tlf: 402 00 315
glenn.martin.espeland.olsen@orkla.no



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



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

Vestland

Vestland

Rogaland



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



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



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

	Region - og salgssjef	Mobil	E-postadresse	Område
NORD	Thor Egil Husby	909 88 445	thor.egil.husby@orkla.no	REGIONSJEF NORD
	Yngve Ness	957 04 142	yngve.ness@orkla.no	Salgssjef Nord
ØST	Stian Einbu	480 36 678	stian.einbu@orkla.no	REGIONSJEF ØST
	Jens Morten Reiersrud	905 87 435	jens.morten.reiersrud@orkla.no	Salgssjef Øst
SØR	Cecilie Seim	911 71 319	cecilie.seim@orkla.no	REGIONSJEF SØR
	Tore Iversen	928 96 974	tore.iversen@orkla.no	Salgssjef Sør
VEST	Glenn Martin Espedal Olsen	402 20 315	glenn.martin.espedal.olsen@orkla.no	REGIONSJEF VEST
	Tore Iversen	928 96 974	tore.iversen@orkla.no	Salgssjef Vest

Produktoversikt

	TORO PROFFKJØKKEN PRODUKTER		
1710821	TORO Proffkjøkken Ertesuppe gul m/kjøtt 8 l	4697108	TORO Proffkjøkken Kyllingbuljong 100 l
5664743	TORO Proffkjøkken Meksikansk Gryte 5,5 l	5665260	TORO Proffkjøkken Oksefond 35 l
1710813	TORO Proffkjøkken Grønnsakssuppe 10 l	5665088	TORO Proffkjøkken Grønnsaksfond 35 l
1710961	TORO Proffkjøkken Gulasjsuppe Ungarsk 10 l	2771541	TORO Proffkjøkken Grønnsaksbuljong 256 l
6053813	TORO Proffkjøkken Pastasaus basilikum & ost 9 l	1767599	TORO Proffkjøkken Lasagnesaus 8 l

	TORO PRODUKTER		
1858612	TORO Seiloins m/sitronpepper forstekt 70-100 g	5017355	TORO Fisk- & grønnsaksblanding 2 kg
1629005	TORO Makaroni 25 kg	633552	TORO Middagsris parboiled langkornet 15 kg
1629443	TORO Pastaskruer fusilli 15 kg	524116	TORO Potetmos 32 kg
4195236	TORO Lasagne porsjon 330 g	4270393	TORO Wraps Tortillas 30 cm
1632470	TORO Lasagneplater 58 stk	638114	TORO Potetmos m/melk 26 kg
1708627	TORO Vegetarlasagne porsjon 200 g	6584437	TORO Krutonger m/ Urter & Hvitløk 175 g
2074276	TORO Tex-mex lasagne porsjon 200 g	579441	TORO Supreme Rapsolje m/smørsmak 10 l

	TORO KRYDDERIET PRODUKTER		
426684	TORO Krydderiet Hvitløkspulver 87 g	730093	TORO Krydderiet Oregano 10 g
636217	TORO Krydderiet Kajennepepper malt 380 g	592337	TORO Krydderiet Pepper Sort malt 400 g
591610	TORO Krydderiet Kanel malt 400 g	584649	TORO Krydderiet Pepper Sort grovmalt 450 g
988212	TORO Krydderiet Kardemomme malt 300 g	241505	TORO Krydderiet Urter i Olje Hvitløk 350 g



	STABBURET VEGETAR PRODUKTER		
5658729	Stabburet Vegetar Boller 12 g	6060347	Stabburet Vegetar Schnitzel 80 g
6350433	Stabburet Vegetar Formbar Farse 3 kg	6350458	Stabburet Vegetar Pulled 3 kg
6060651	Stabburet Vegetar Falafel 8 g	6773584	Anamma Vegetar Belgvekstfarse 2,8 kg

	STABBURET PRODUKTER		
6495923	Stabbur-Pølser XL bratwurst lettrøkt 150 g	876532	Stabburet Pizzasaus maestro 3 kg
2244218	Stabbur-Pølser Wienerpølse gourmet 52 g	2541522	Stabburet Kjøttdeig taco 2,5 kg
5218219	Stabbur-Pølser Ost- & chilipølse 111 g	1830249	Stabburet Skinkebiter 2,5 kg
6498828	Stabbur-Pølser XL Grov Chorizopølse 150 g	1830082	Stabburet Kjøttdeig stekt 2,5 kg
929984	Stabburet Kalkunsteaklet m/ost panert 140 g	1083633	Stabburet Sprøstekt Bacon uten svor 500 g
4020129	Stabburet Lasagne 2 kg	5008982	Stabburet Kylling marinert 1,2 kg
4270336	Stabburet Pizzabunn m/saus&ost gastronom 1,2 kg	1929041	Stabburet Mors Kjøttboller spanske 14 g

	IDUN PRODUKTER		
6373799	Idun Aioli 795 g	5994637	Idun Salsa 870 g
4364626	Idun Sweet hickory BBQ saus 1 kg	2069615	Idun Pølsesennep Sterk 870 g
1826437	Idun Rømmedressing 800 g	2132066	Idun Grov sennep 275 g

	NORA PRODUKTER		PS PRODUKTER
5657317	Nora Husholdningserter 410 g	537522	PS Løk sprøstekt 500 g
584425	Nora Rødbeter skivede 9 kg		
615955	Nora Rødkål 9 kg		



 **Orkla**
Foods Norge
☎ 22 06 27 92
orklafoods.no
Pb 673-0213 Oslo

