

## Konsepter

# Stykkevis & Delt – utnytt ressursene fullt og helt



Stykkevis & Delt handler om å utnytte ressursene fullt ut. Når våre norske bønder tar så godt vare på dyra, får kjøttet en ekstra verdi – hver eneste del teller!

















## Glemte stykningsdeler

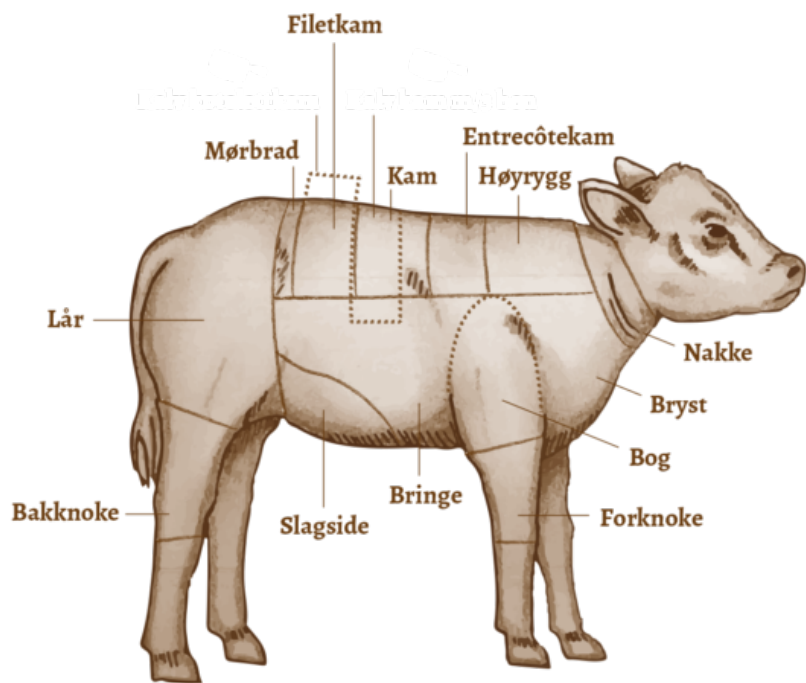
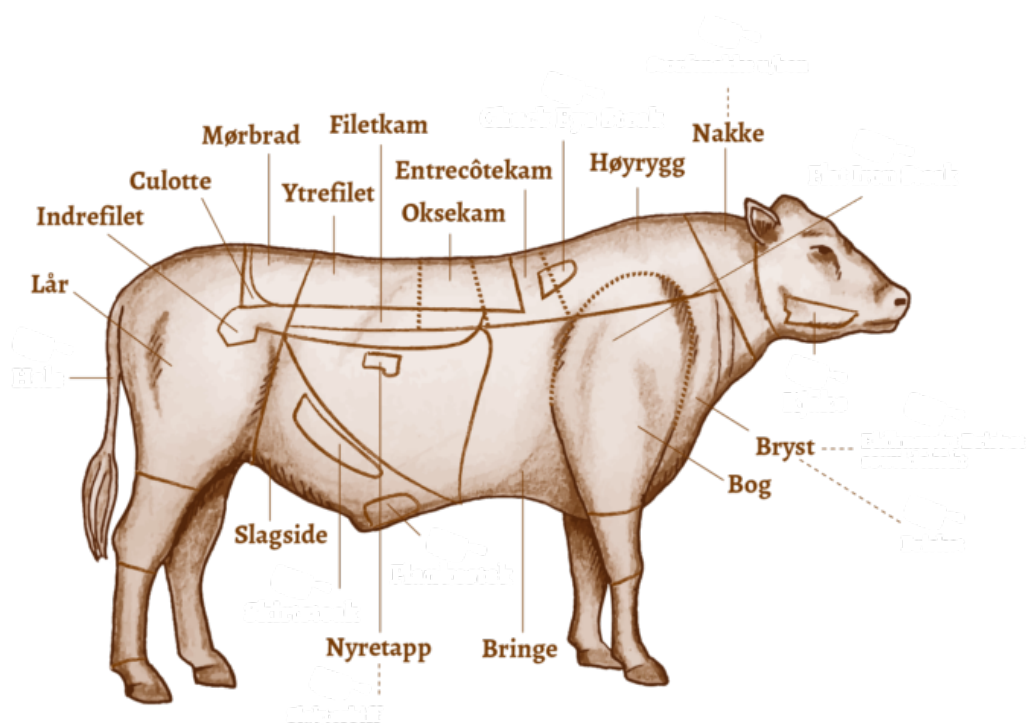
Stadig flere kokker oppdager hvilke spennende muligheter som ligger i «glemte» stykningsdeler. På restauranter og kantiner verden over serveres det i dag fantastiske retter av kjøttstykker som tidligere gikk til oppmaling. Bevisstheten rundt det å utnytte hele dyret er rett og slett blitt trendy, og hva er vel bedre enn det?

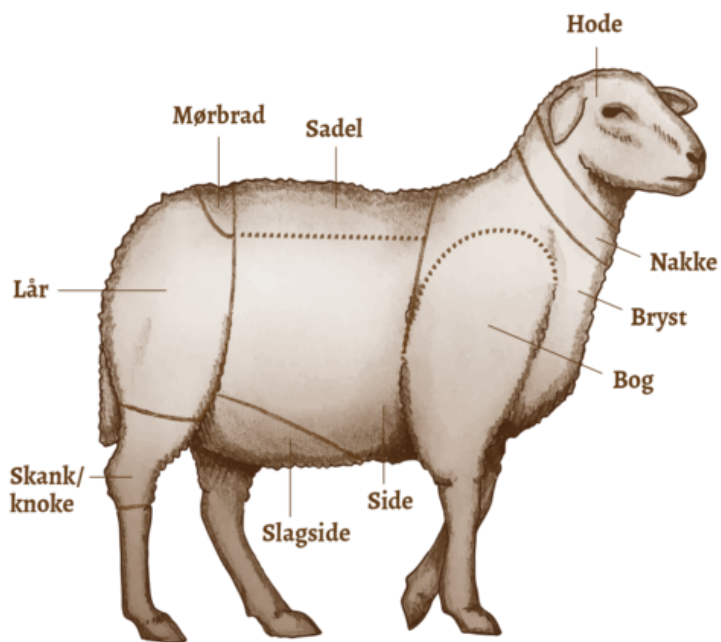
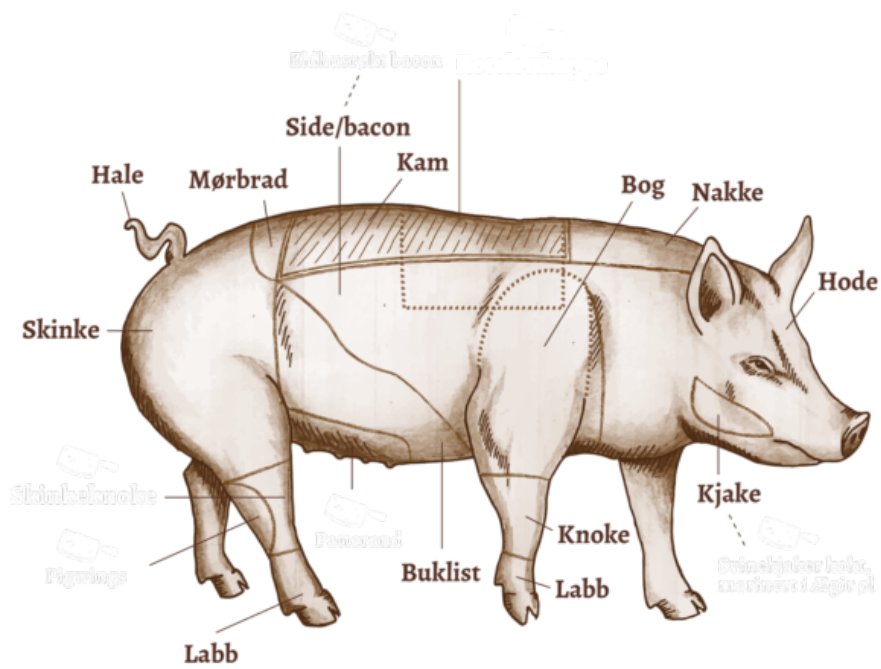
Stykkevis & Delt er Gildes svar på den økende interessen. Dette er en serie produkter som tar utgangspunkt i røffe stykningsdeler, og hvor de fleste tåler mye behandling, og egner seg derfor til både langsteking, reale gryteretter og sous vide.

## Utnytte hele dyret

Det å **utnytte hele dyret** fra hode til hale, handler om respekt for både bonden og dyra. Det er verken bærekraftig eller etisk riktig å kun velge de edleste delene. Dessuten går man glipp av så mye god smak – for det er i de «glemte» stykningsdelene at smaksopplevelsene ligger!

I konseptet **Stykkevis & Delt** går vi tilbake til røttene og tar frem igjen disse glemte delene og tilberedningsmetodene. Produktene er røffe stykningsdeler, hvor de fleste tåler mye behandling, og egner seg derfor til både marinering, røyking, steking, grilling, braisering, langsteking og sous vide.





Førsteklasses råvarer, 100% norsk

For deg med kjærlighet til mat, kan du nå la deg inspirere til å trylle frem delikatesser av spennende råvarer som storfekjake, storfenaakke, kam med 3 ben av kalv, flankstek og slakterbiff – for å nevne noen få. Og her er det fritt frem for kreativiteten; dette er reale produkter som tillater både marinering, røyking, steking, grilling, og braisering.

Stykkevis & Delt er førsteklases råvarer fra Gilde, omsorgsfullt stykket ned av Norturas dyktige kjøttkjærere. Og 100 % norsk, selvfølgelig.

## **Produkter i dette konseptet**

## Pigwings

0 til 4°C | 2.5 kg | EPD nr. 4894622

## Pigwings

-30 til -18°C | 2.5 kg | EPD nr. 4895249

## Pork Belly Strips

0 til 4°C | 2.5 kg | EPD nr. 4894614

## Pork Belly Strips

-30 til -18°C | 2.5 kg | EPD nr. 5011325

## Eldhusrøkt Bacon skivet

0 til 4°C | 1.8 kg | EPD nr. 4869111

## Svin Kotelettkappe

-30 til -18°C | 2.5 kg | EPD nr. 4779112

## Svin Softbone

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 5879564



## Svinekjaker marinert i Ægir-øl kokt

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4294799

## Svinekjøtt strimlet

0 til 4°C | 2.5 kg | EPD nr. 981225

## Storfe Mørbrad u/ben modnet

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 845214

## Storfe Mørbrad u/ben, modnet

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 855361

## Storfe Flankestek

0 til 4°C | 5.0 kg | EPD nr. 4283818

## Storfe Brisket

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4335527

## Storfe Slakterbiff

-30 til -18°C | 1.4 kg | EPD nr. 5973474

## Storfe Kjake

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 2258069

## Storfehaler delt i to

-30 til -18°C | 10 kg | EPD nr. 729780

## Storfehaler

-30 til -18°C | 4.0 kg | EPD nr. 1376128

## Storfe Kraftben

-30 til -18°C | 10 kg | EPD nr. 1060391

## Får Indrefilet

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 198754

## Får Ytrefilet u/sene

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 1025071

## Kylling Overvinger

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 6164883

## Kjøttdeig av kylling

-30 til -18°C | 4.0 kg | EPD nr. 5595814

## Kyllingkjøtt strimlet

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 1763796



## Kyllinghjerter

-30 til -18°C | 3.0 kg | EPD nr. 0

## Kylling Kraftben

-30 til -18°C | 10 kg | EPD nr. 604579

## Kjøttdeig av lam

-30 til -18°C | 2.5 kg | EPD nr. 4215349

## Kjøttdeig av svin 23%

0 til 4°C | 5.0 kg | EPD nr. 1241660

## Kjøttdeig av storfe og svin

0 til 4°C | 5.0 kg | EPD nr. 208801

### Oppskrifter i dette konseptet



# Thai-marinert svin kotelettkappe med sesam-nudelsalat

Oppskrift

# Flankestek med ovnsbakte gulrøtter og gulrotbladpesto

Oppskrift

# Slakterbiff med sellerichips, sopp og syltede grønnsaker

Oppskrift

# Smørbrød med cottage cheese og Ægirmarinert svinekjøtt

Oppskrift



# Asiatisk pepperbiff av flanketek

Oppskrift

# Blings med Ægirmarinerte svinekjaker

Oppskrift

# Svineknoke kokt i melk med bakte grønnsaker

Oppskrift

# Ølmarinerte svinekjaker med rotgrønnsaker og gresskarkjerner

Oppskrift

# Storfehaleblings med sukkererter

Oppskrift

# Storfehle kokt med ingefær, honning og soyasaus, servert med rotmos og poteter

Oppskrift

# Braiserte storfekjaker med grønnsaker og mandelpotetmos

Oppskrift

# Rødvinsmarinert slakterbiff med spinatsalat og bearnaise

Oppskrift



# Pannestekt slakterbiff med ovnsbakte poteter og grønnsaker

Oppskrift

# Flankestek med grillet asparges, picantesaus og ovnsbakte poteter

Oppskrift

# Braisert flankestek med linsesalat og saltbakt jordskokk

Oppskrift

# Storfekjake med pastinakkpuré og sprøstekte kantareller

Oppskrift

# Brisket med ovnsbakte beter

Oppskrift

# Biffsalat med flat iron steak balsamicobakt vårløk, søtpotet og fetaost

Oppskrift

# Grillet flat iron filet med curly fries og edamame-salat

Oppskrift

# Sprøstekt pork belly strips med BBQ-saus og fries

Oppskrift



# Miso-suppe med grønnsaksnudler og braisert pork belly strips og sprøstekt svor

Oppskrift

# Burger med bacon og fennikel-slav

Oppskrift

# Papardelle med bifragu og eldhusrøkt bacon

Oppskrift

# Larb med kjøttdeig av svin

Oppskrift

# Puffet svinesvor med røkt salt og Crispy chicken skin med estragonmajones

Oppskrift

# Kyllingvinger med sticky soyasaus og ris

Oppskrift

# Next up Singapore - Char Siu

Oppskrift

# Grillede kyllinghjerter yakitory-style

Oppskrift