

Konsepter

Stykkevis & Delt - å utnytte 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.

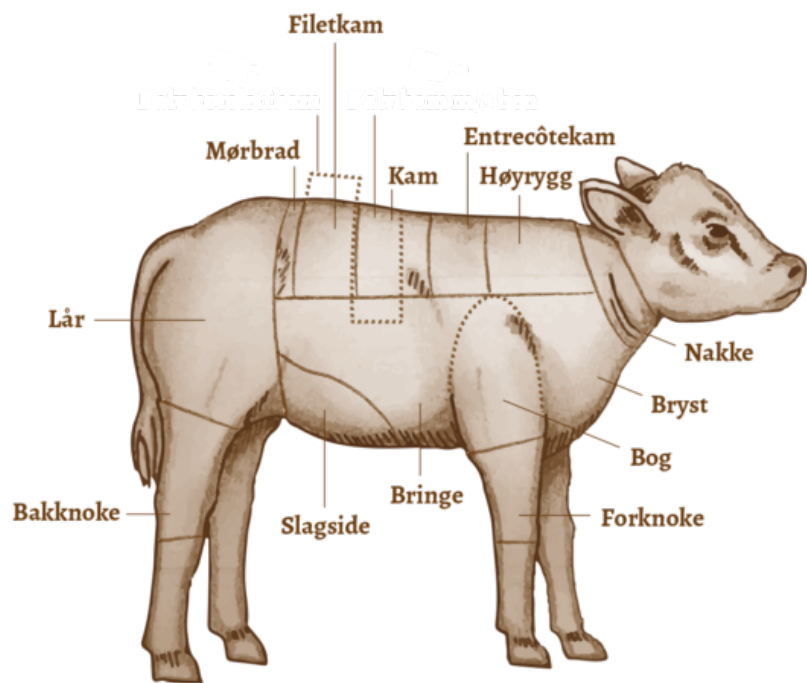
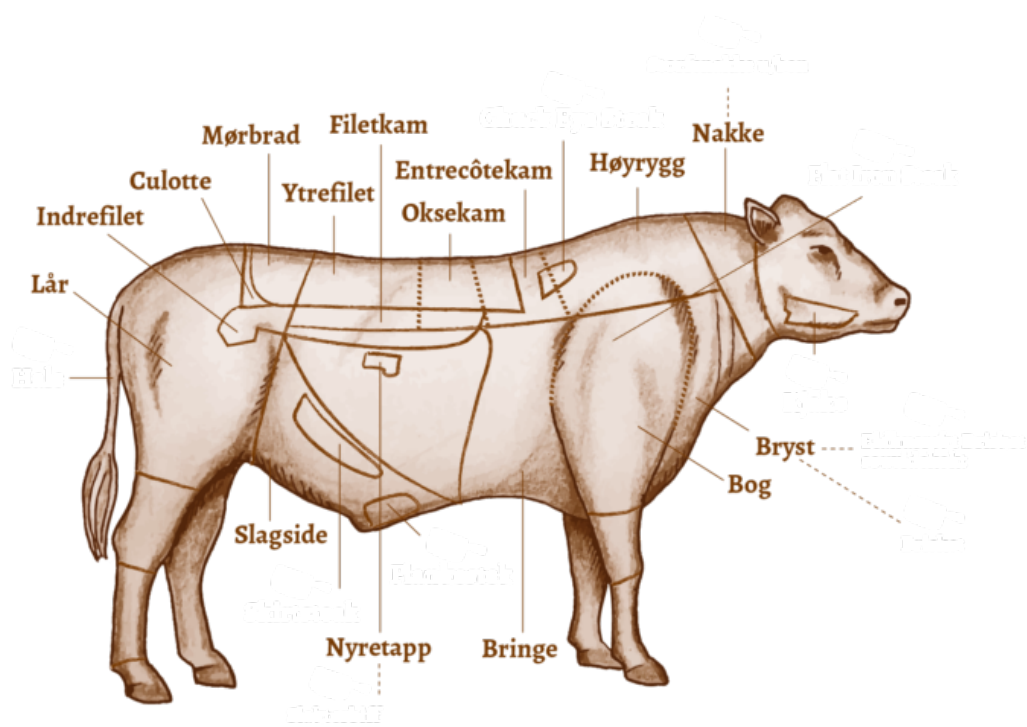
Utnytte hele dyret

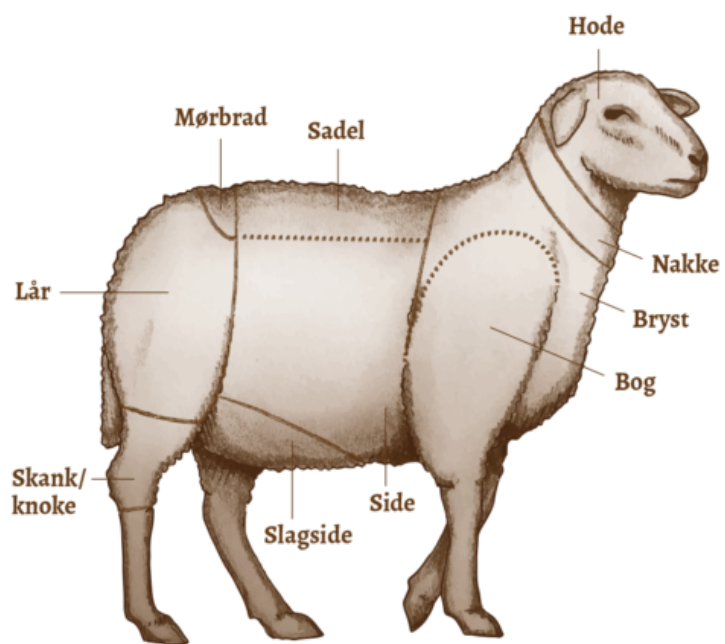
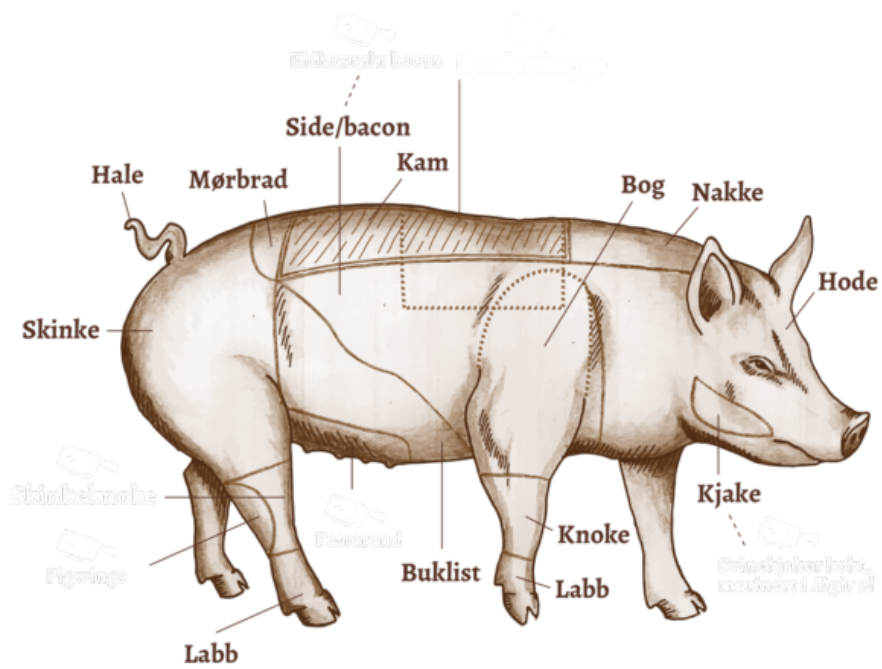
Det å **utnytte hele dyret** fra hode til hale, handler om respekt for både bonden og dyra. Det er verken bærekraftig eller etisk riktig å kun velge de edleste delene. Dessuten går man glipp av så mye god smak – for det er i de «glemte» stykningsdelene at smaksopplevelsene ligger!

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.

Sjekk ut mer på vår nettside og lær om andre stykningsdeler, samtidig som du får tips om tilberedningsteknikker og inspirerende oppskrifter! Lenke:

www.stykkevisogdelt.no





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 førsteklasses 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. 6034656

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

Storfehaie kukt 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