

## Konsepter

# Ajour – smakfulle ferdigretter



Kjøkkenhverdagen kan ofte by på mange og krevende utfordringer i form av produkter av varierende kvalitet, høyt svinn, høy arbeidsintensitet, mange oppgaver, stort fokus på å drive lønnsomt og mange ufaglærte ansatte.

Ajour gir deg jevn kvalitet, god smak, valgfrihet, redusert matsvinn, inspirasjon og frigitt tid på kjøkkenet. Konseptet er utviklet i samarbeid med dere kunder og er et sett av ferdig tilberedte retter i riktig mengde.

*Vi hjelper deg å komme ajour i kjøkkenhverdagen!*



Ajour Lys lapskaus

Ajour Biff Stroganoff

Ajour Brun lapskaus

### **Skreddersydd til kjøkkenhverdagen**

- Tilpasset emballasje - passer perfekt i 1/2 gastronom
- Ingen løse etiketter (printet rett på pakning)
- God ovnsutnyttelse
- Mindre oppvask
- Tidsbesparende - mer tid til andre oppgaver

### **God mat – effektiv tilberedning**

- Smaksrike retter med god smak
- Tradisjonelle oppskrifter, populære retter
- Jevn, god kvalitet på matserveringen
- Svært enkelt å tilberede
- Få ingredienser, lite tilsetningsstoffer

## **Ivaretar matsikkerheten**

- God sporbarhet på råvarene • Få allergener
- Jevn produktkvalitet • Overholder strenge hygieniske krav i produksjonen
- Ekstra trygt med tilberedning direkte i lukket sousvidepose

## **Bærekraftig og trygt**

- Produsert i Norge med kun norske kjøttråvarer
- Reduserer matsvinn
- Tilpasset emballasje gir god ovnsutnyttelse
- Mindre avfall
- Resirkulerbar emballasje

## **Oppskrifter med Ajour**





# Ajour Gulasj med urterundstykker og løpstikkeaioli

Oppskrift

# Ajour Betasuppe med flatbrød

Oppskrift

# Deep Dish Chicagostyle Bolognesepizza

Oppskrift

# Spagetti Bolognese med Ajour Bolognesebase

Oppskrift

# Ajour Chana Masala med sitronyoghurt

Oppskrift

# Ajour Chana Masala med kylling, ris og raita

Oppskrift

# Chana Masala omelett

Oppskrift



# Ajour Thaigryte med ris

Oppskrift

# Ajour Thaingryte tilsatt svinekjøtt

Oppskrift

# Ajour Thaigryte som Thaisuppe

Oppskrift

# Ajour Kantonesisk gryte med asiatisk slaw

Oppskrift

# Ajour «Fried rice» med kantonesisk gryte i pitabrød

Oppskrift

# Ajour Gratinert Tex-Mex-gryte dip

Oppskrift

# Ajour Tex-Mex-gryte med guacamole og salsa

Oppskrift

# Fylte paprika med Ajour Biff stroganoff

Oppskrift



# Ajour Biff Stroganoff med potetmos og salat

Oppskrift

# Ajour Brun lapskaus med grove rundstykker

Oppskrift

# Ajour Rundstykker med frø

Oppskrift

Produkter fra Ajour-konseptet

## Betasuppe

0 til 4°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 6512750

## Betasuppe

-30 til -18°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 6512784

## **Bolognese Kjøttsaus**

0 til 4°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 6513436

## Bolognese Kjøttsaus

-30 til -18°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 6513477

## Gulasjgryte

0 til 4°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 6512768

## Gulasjgryte

-30 til -18°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 6512818

## Thaigryte vegetar

0 til 4°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 5975651

## Thaigryte vegetar

-30 til -18°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 5976576

## Kantonesisk gryte med svinekjøtt

0 til 4°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 5911649



## Kantonesisk gryte med svinekjøtt

-30 til -18°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 5717301

## Tex-Mex gryte

0 til 4°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 5397740

## Tex-Mex gryte

-30 til -18°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 5620174

## Biff Stroganoff

0 til 4°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 5397708

## Biff Stroganoff

-30 til -18°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 5620281

## Brun Lapskaus

0 til 4°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 5397773

## Brun Lapskaus

-30 til -18°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 5619994

## Lys Lapskaus

0 til 4°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 5397815

## Lys Lapskaus

-30 til -18°C | 2x2,5 kg | EPD nr. 5620109