

Inspirasjon

# Produktnyheter fra Nortura PROFF september 2024



# Nortura PROFF lanserer nye, tidsbesparende og smaksrike produkter i høst!

Høsten står for døren og vi i Nortura PROFF lanserer nye, spennende produkter. Vi ønsker å gi deg tidsbesparende og nyttige produkter som gjør kjøkkenhverdagen enklere - uten at det går på bekostning av smaken. Vi gir deg 3 smaksrike Ajour-produkter som passer perfekt på høstmenyen og ferdig sousvidekokte kebabstrimler av kylling.

### **Ajour Bolognesebase – Helt ferdig bolognesesaus**

En fyldig kjøttsaus laget av tomater, løk og kvernet norsk storfekjøtt

Vår bolognesebase er en fyldig og smakfull kjøttsaus som kan brukes som utgangspunkt for enkle pastaretter, gratenger eller pizza. Vi bruker saftige tomater, aromatisk løk og førsteklasses kvernet norsk storfekjøtt, som gir en smaksrik og god saus. Server gjerne som en klassisk pastarett på barnemenyen eller bruk den som base til å lage din egen vri. Server gjerne enkelt med salat og parmesandryss eller med hvitløksbrød ved siden av.

### **Ajour Gulasjgryte – Fyldig og varm**

Fyldig og varm Gulasjgryte med storfekjøtt, poteter, paprika og varmende krydder. Vår gulasjgryte er laget etter tradisjonell oppskrift med førsteklasses ingredienser. Storfekjøtt av høy kvalitet, poteter, paprika og en nøye balansert blanding av varmende krydder gir en fyldig og tilfredsstillende smak som varmer. Server gjerne med enkelt tilbehør som rundstykker og aioli. Du kan også bruke en klatt rømme eller yoghurt – eller potetmos og salat.

### **Ajour Betasuppe – Kokt på svineknoke med byggryn og grønnsaker**

Vår betasuppe er laget med de beste ingrediensene. Saftig svineknoke gir en fyldig og smakfull kraft, mens byggryn og friske grønnsaker som gulrøtter, kålrot og purre tilfører både næring og tekstur. Resultatet er en varmende og mettende suppe. Server gjerne med persilledryss og enkelt tilbehør som flatbrød og godt smør

*Alle 3 produktene finnes i fersk og fryst variant.*

## Betasuppe

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 6512750

## Betasuppe

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 6512784

## Bolognese Kjøttsaus

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 6513436

## Bolognese Kjøttsaus

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 6513477

## Gulasjgryte

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 6512768

## Gulasjgryte

[-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 6512818](#)

NYHET!

### **Helt ferdig kebabkrydret kylling – klar til bruk!**

Vår skikkelige gode Prior kebabkrydrede kylling kommer nå i ferdig kokt variant. Samme gode kebabsmaken, men enklere å bruke! Produktet er kokt i pose, slik at det har beholdt både saftighet og smak. Vi bruker norske råvarer av god kvalitet for å sikre et topp resultat. Varm i posen på damp i convectionovn eller i vannbad. Du kan også steke kjøttet i stekepanne eller i ovn.

## Kylling strimlet kebabkrydret, sousvidekokt

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 6515142

















Les mer om nyhetene i vårt **Høstmagasin**.

[Du kan bla i høstmagasinet her!](#)

Vi har også hatt 2 spennende lanseringsvinduer tidligere i år. Les mer og bli inspirert her:

[Trend og Tradisjon - med våre lanseringer i mai 2024](#)

[Vårnyheter og inspirasjon - med våre lanseringer i februar 2024](#)

**Alle de nye produktene i september**



## Betasuppe

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 6512750

## Betasuppe

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 6512784

## **Bolognese Kjøttsaus**

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 6513436

## Bolognese Kjøttsaus

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 6513477

## Gulasjgryte

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 6512768

## Gulasjgryte

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 6512818

## Kylling strimlet kebabkrydret, sousvidekokt

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 6515142

## Svinekoteletter

-30 til -18°C | 12 kg | EPD nr. 6530463

## Kalkun hel

-30 til -18°C | 6.0 kg | EPD nr. 6514822

**Oppskrifter med de nye produktene**



# Ostetoast med kyllingkebab og 2x aioli

Oppskrift

# Kyllingkebab med issalat, syltet rødløk, granateplekjerner og srirachaioli

Oppskrift



# Ajour Gulasj med urterundstykker og løpstikkeaioli

Oppskrift

# Ajour Betasuppe med flatbrød

Oppskrift

# Deep Dish Chicagostyle Bolognesepizza

Oppskrift

# Spagetti Bolognese med Ajour Bolognesebase

Oppskrift