

Nortura
PROFF

NOVEMBER
DESEMBER

Nr. 6 – 2019

kampanje

JULENS FRISTELSER





Snart er julen her!

Ingenting slår norske råvarer når julen skal feires før, under og etter den store begivenheten. Julemat er tradisjonsmat, den skal både luktes og smakes – og de fleste venter ikke med julesmakene helt til julaften.

Er du forberedt på å servere julemat til gjestene dine?

I førjulstiden er det mange som tjuvsmaker på juleproduktene, både i form av julelunsj, middag og ikke minst julebord. Smaken av jul bygger opp forventningene og gir litt etterlengtet kos i en hektisk periode.

Vi vet også at ikke alle spiser julemat hele november og desember, derfor tilbyr vi også fine alternativer å ha på menyen i ventetiden.

GOD FØRJULSTID!

LUTEFISKSESONGEN ER I GANG

- og det beste tilbehøret finner du hos oss!



TILBEHØR

Til lutefisken



LUTEFISKBACON TERNET

Fersk, 2,0 kg
Varenr. 434283
EPD-nr. 2670529
Matr.nr. 5000000975



ERTESTUING

Fersk, 2,0 kg
Varenr. 496164
EPD-nr. 1325323
Matr.nr. 5000000582



GILDE MEDISTERKAKER = *Smaken av jul*

Medisterkaker egner seg like godt til førjulsmiddager og lunsjbuffet, som til selve julemiddagen. Gilde medisterkaker er tradisjon! De inneholder mye kjøtt, er godt krydret og har en smak som mange forbinder med julen.



Gilde finn den norske bonden

**GILDE MEDISTERKAKER
GROVE 66 G**

-20%

Fryst, 5 kg
Varenr. 620182
EPD-nr. 4754057
Matr.nr. 5000000376

   

 0 4 7 5 4 0 5 7

Husk også:

Gilde finn den norske bonden

**GILDE MEDISTERKAKER
PANNESTEKE 50 G**

Fersk, 2,5 kg
Varenr. 472827
EPD-nr. 4533030
Matr.nr. 5000001472





Medisterkaker med saltbakt kålrot og kryddersmør

Gilde Medisterkaker
3 ss smør
2 stk små kålrot
1 kg grovsalt
200 g smør
1 neve gressløk
2 fedd hvitløk

Hell grovt havsalt i en ildfast form, plasser kålroten oppi og bak den i 1-1,5 t på 200 °C. Kommer litt an på størrelsen.

Finhakk urter og hvitløk og kna det inn i smøret. Form små porsjonsboller av kryddersmøret hvis du ønsker det.

Stek medisterkaker i smør og server de sammen med delt kålrot og kryddersmør.



Tradisjon og smak hånd i hånd

Gilde har lang tradisjon med karbonader og kjøttkaker; laget på gamle husmannsoppskrifter som gir akkurat den smaken nordmenn vil ha. Våre karbonader har **høyt kjøttinnhold**, og vi benytter selvsagt **garantert norsk kjøtt**. Et godt alternativ å ha på menyen i ventetiden.



GILDE Prosjekt første horden

**GILDE BIFFKARBONADER
STEKT 90 G**

98,50 pr.kg

Fersk, 2x2,5 kg
Varenr. 620122
EPD-nr. 4756011
Matr.nr. 5000004080

EGGFRØ N

0 4 7 5 6 0 1 1



PRIOR

**PRIOR KYLLINGKARBONADER
PANNESTEKT 70 G**

-15%

Fryst, 5,0 kg
Varenr. 376300
EPD-nr. 2652824
Matr.nr. 5000001451

EGGFRØ N

4 2 6 2 5 0 2 0

**PRIOR
KYLLINGKARBONADER**

har et hjemmelaget preg, med **fast og saftig konsistens**. Karbonadene passer perfekt til både lunsj og middag. Server gjerne rikelig med grønnsaker til. **God smak – sunt og godt.**

Karbonader med nudelsalat og peanøttsaus

Gilde eller Prior karbonader
2 ss sesamolje
1 pakke eggnudler
½ stk kinakål
1 stk grønn chili
1 stk grønn paprika

SAUS

1 dl peanøttsmør
½ dl soyasaus
2 ss honning
1 ss finrevet frisk ingefær
1 stk lime – saften
1 klype sesamfrø og frisk koriander

1 pakke sukkererter – del de på langs

Stek karbonader i litt sesamolje på middels varme.

Kok opp vann og tilbered nudler etter anvisning på pakken. Skyll de under kaldt vann. Finhakk paprika og grønn chili og stek de i en panne med litt olje. Del kinakålen på midten og stek den varm og myk.

Bland sammen alt til peanøttsausen og ha det over nudlene. Bland godt sammen. Du kan eventuelt servere den på siden hvis du ønsker. Ha over varme grønnsaker og nystekte karbonader. Topp med sesamfrø, frisk koriander og litt sukkererter.



Karbonader på rugbrød med guacamole og speilegg

Gilde eller Prior karbonader
1 skive rugbrød
4 stk Prior egg
2 stk avokado
1 stk rød chili
2 fedd hvitløk
salt og pepper
1 stk lime
1 dl solsikkekjerner
1 neve frisk gressløk
salat

Varm karbonadene i ovnen eller panna til de er varme og har fått litt ekstra farge.

Rist brødet.

Stek egg i litt smør, slik som du ønsker. Mos sammen avokado med 1/2 finhakkert chili og raspet hvitløk. Smak av med salt, pepper og litt limesaft.

Rist solsikkekjerner i en tørr panne. Fordel guacamole, salat og karbonader på brødet.

Server med speilegg på den ene skiven og topp med frisk chili, gressløk og solsikkekjerner.



I den søte førjulstid...

Ferdigstekte vafler sparer deg for tid og er derfor mer lønnsomt. Bruk salt eller søtt fyll. Priors ferdigstekte vafler inneholder mye egg og for ekstra god smak har vi tilsatt en klype kardemomme.

Vaflene er helt ferdige – og raskt klare til servering.

PRIOR



**PRIOR KARDEMOMMEVAFFEL
70 G**

-20%

Fryst, 2,5 kg
Varenr. 376193
EPD-nr. 1463819
Matr.nr. 5000004540



01463819

 



Lussekatter

16 stk
150 g smør
5 dl melk
50 g gjær
1 stk Prior egg
2 pk safran (kan sløyfes)
140 g sukker
½ ts salt
1 ts kardemomme
1 ½ l hvetemel

Smelt smøret i en kjele og tilsett i melken. Varm opp til melken er «fingervarm». Smuldre gjæren i en bolle og rør den ut med litt av melken. Pisk i egg og safran. Rør inn sukker, salt, kardemomme og mel til deigen er passe fast. Hold av litt mel til utbaking.

Dekk bollen med plastfilm og la deigen heve til dobbel størrelse på et lunt sted. Form deigen til lussekatter og legg dem over på stekeplate som er dekket med bakepapir. Hev lussekattene under plast i ca. 15 min. Pensle med egg og pynt med rosiner. Stek lussekattene midt i ovn ved 225 °C i ca 15 min. eller til de er lusebrune og gjennomstekt.



Pensle
lussekattene
med:

PRIOR

PRIOR EGG S/M
Fersk, 13,9 kg (8x30 stk)
Varenr. 370201
EPD-nr. 238667
Matr.nr. 5000000557



**BEST
SELGER!**

God mat - god jul

Julen er en viktig sesong for oss som jobber i matbransjen og Nortura PROFF tilbyr alt du trenger av kjøtt og egg til jul enten du liker å gjøre alt fra bunnen av, eller om du ønsker å gjøre det enklere i en travel juletid. Med sterke merkenavn som Gilde og Prior, samt et komplett sortiment, kan vi tilby det meste til julebordsesongen.



Ribbe

Ribbe er for mange den aller viktigste ingrediensen i julesesongen. Her gjelder det å velge god kvalitet! Da er det godt å vite at Gilde virkelig kan ribbe og har forskjellige varianter til ethvert behov.

Våre bestselgere:

 GILDE RIBBE SIDEFLESK M/KNEKTE BEN Fersk, 12,5 kg Varenr. 428355 EPD-nr. 161844 Matr.nr. 5000005411	 GILDE RIBBE FORSTEEKT PORSJONSBIT Fryst, 10 kg Varenr. 467197 EPD-nr. 1982651 Matr.nr. 5000001765
--	---



GILDE RIBBE GRILLSTEKT PORSJONSBIT

Fryst, 9 kg
 Varenr. 469307
 EPD-nr. 805507
 Matr.nr. 5000001654



Tilbehør til ribbe

KARAMELISERTE EPLEBÅTER, TRANEBÆR, SVISKER, TIMIANKVISTER, FLØTESAUS MED RIBBESJY OG JULEKRYDDER

2 stk epler
 250 g tranebær
 200 g sviker
 100 g smør
 1 fedd hvitløk
 1 stk stjerneanis
 2 ss honning
 Timian

Smelt smør i stekepanne og ha i et knust hvitløksfedd og en stjearneanis. Legg i eplebåter, tranebær og sviker.

Vend alt i det smakfulle smøret og la det surre i et par minutter.

Hell over honning og topp med timian. Server pannen som deilig tilbehør til ribbe. – eller annen julemat som medisterkaker eller pølser.



Pinnekjøtt

Kun de beste lammene blir brukt til Gildes pinnekjøtt;

- ◆ Kun norske lam.
- ◆ Egne krav til kjøttfylde og fett.
- ◆ Hele prosessen fra salting til tørking er en omstendelig og nøyaktig prosess som blir nøye overvåket.
- ◆ Pinnekjøttet kuttes manuelt, noe som sikrer fine stykker uten beinsplinter og småbiter.

Våre bestselgere:

 GILDE PINNEKJØTT AV LAM, KAPPET Fryst, 10 kg Varenr. 463299 EPD-nr. 1966977 Matr.nr. 5000001026	 GILDE PINNEKJØTT GRYTEKLART Fryst, 5 kg Varenr. 463148 EPD-nr. 2719714 Matr.nr. 5000001209
---	--



Julepølser

Julepølse, eller medisterpølse, er tradisjonsmat for mange i julen. Gilde Julepølser lages med kun svinekjøtt, naturlige ingredienser og har en god kryddersmak av muskat, pepper og kardemomme. Dette er en bestselger til jul – på alle tallerkener.

Våre
bestselgere:



**GILDE MEDISTERPØLSE
U/SKINN 64 G**

-20%

Fryst, 5 kg
Varenr. 417117
EPD-nr. 2653046
Matr.nr. 5000004578

 



**GILDE VOSSAKORY
U/SKINN 63 G**

Fryst, 5 kg
Varenr. 465627
EPD-nr. 1212398
Matr.nr. 5000000951

 

Julepålegg

Alle julefavorittene fra Gilde og Prior gir julebuffeten det rette utvalget for dine gjester! Vi kan stolt tilby både tradisjonelle og spennende varianter med god smak og høy kvalitet.

Våre
bestselgere:



**GILDE LAMMERULL
SKIVET**

Fersk, 0,5 kg
Varenr. 474131
EPD-nr. 167197
Matr.nr. 5000001589





**GILDE JULESYLTE
SKIVET**

Fersk, 0,5 kg
Varenr. 474241
EPD-nr. 637322
Matr.nr. 5000000544





**PRIOR
PRIOR KOKTE SKRELTE
EGG I LAKE, STR M**

Fersk, 3,7 kg
Varenr. 376135
EPD-nr. 656561
Matr.nr. 5000001631



Erkenorsk spekeskinke
av ypperste kvalitet

TRONFJELL

 **VELHENG** 
.....



Tronfjell velhengt spekeskinke henger til modning i 24 måneder, dette gir en mør og fløyelsmyk skinke, som smelter på tungen. Skåret i tynne skiver eller skavet tynt av en hel skinke med kniv – den gir deg en smak av urnorske tradisjoner. Vi anbefaler å servere Tronfjell spekeskinke sammen med gode norske råvarer.

TIPS! Legg skinken på frys i ca 20 min før du skiver den.
Da blir det enklere å få tynne, delikate skiver.

TRONFJELL
VELHENGT SPEKESKINKE
SKIVET
0,2 kg
Varenr. 463255
EPD-nr. 2082600
Matr.nr. 5000003118

N

TRONFJELL
VELHENGT SPEKESKINKE
SLICEBLOKK
2,2 kg
Varenr. 463251
EPD-nr. 2082626
Matr.nr. 5000004441

N

TRONFJELL
VELHENGT SPEKESKINKE
HEL M/BEN
8,5 kg
Varenr. 610318
EPD-nr. 5338355
Matr.nr. 5000006751

N

TRONFJELL
VELHENGT SPEKESKINKE
HEL U/BEN
7 kg
Varenr. 463250
EPD-nr. 1095413
Matr.nr. 5000001482

N



Kampanjeprodukter november-deseember

	EPD-nr.	Varenr	Matr.nr.	Produkt		Vekt	Rabatt/ pris pr. kg
 0 4 7 5 4 0 5 7	4754057	620182	500000376	GILDE MEDISTERKAKER GROVE 66 G	   	5,0 kg	20%
 0 2 6 5 3 0 4 6	2653046	417117	5000004578	GILDE MEDISTERPØLSE U/SKINN 64 G	   	5,0 kg	20%
 0 1 4 6 3 8 1 9	1463819	376193	5000004540	PRIOR KARDEMOMMEVAFFEL 70 G	 	2,5 kg	20%
 0 2 6 5 2 8 2 4	2652824	376300	5000001451	PRIOR KYLLINGKARBONADER PANNSTEK 70 G	   	5,0 kg	15%
 0 4 7 5 6 0 1 1	4756011	620122	5000004080	GILDE BIFFKARBONADER STEKT 90 G	  	2x2,5 kg	98,50

TILBUDENE GJELDER LEVERANSE VIA ASKO OG SERVICEGROSSISTENE. (PRODUKTER SOM ER LAGERFØRT HOS NORTURA, FØRES IKKE AV ALLE SERVICEGROSSISTENE).
VI TAR FORBEHOLD OM TRYKKFEIL, UTSOLGT OG AT PRISENE KAN VARIERE NOE.



Nortura
PROFF

NB! Nytt nr!

Salgskontor Nortura PROFF – tlf. 955 18 500.

Nortura PROFF | Lørenveien 37, 0585 Oslo | Postboks 360 Økern, 0513 Oslo, | proff@nortura.no

www.norturaproff.no



facebook.com/norturaproff



instagram.com/norturaproff