



# Julesortiment <sup>2019</sup>

DEN BESTE JULEMATEN - AV DE BESTE NORSKE RÅVARENE



RIBBE - PINNEKJØTT - PØLSER - MEDISTER -  
KALKUN - PÅLEGG - BACON - EGG - TILBEHØR

Prisene gjelder fra 1. oktober til 31. desember 2019





# Ribbe

GRILLSTEKT - FORSTEKT - RÅ - FERSK - FRYST - NORSK RÅVARE

Varenr.	EPD-nr.	Matr.nr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
469307	805507	5000001654	Ribbe grillstekt porsjon	Frys	9 kg	169,50
467197	1982651	5000001765	Ribbe forstekt porsjon	Frys	10 kg	139,00
428358	751495	5000005327	Ribbe sideflesk m/knekte ben	Frys	6,25 kg	93,00
428355	161844	5000005411	Ribbe sideflesk m/knekte ben	Fersk	12,5 kg	95,00
420845	186833	5000005589	Ribbe sideflesk rutet svor m/knekte ben	Fersk	12,5 kg	96,00
423311	2403392	5000005548	Edelgrisribbe fra Innherred	Frys	5 kg	108,00
423312	2873016	5000004852	Edelgrisribbe fra Innherred	Fersk	5 kg	108,00
428281	4932646	5000001010	Ribbe Svin sideflesk m/ben hel	Fersk	12 kg	91,50
428295	793661	5000005267	Ribbe Svin sideflesk u/ben hel	Fersk	8 kg	118,00
428298	181198	5000005644	Ribbe Svin sideflesk u/ben	Frys	4 kg	116,00
427805	1501956	5000004816	Ribbe Svin sideflesk m/knekte ben u/svor	Fersk	12 kg	116,00
441157	4106555	5000005733	Ribbe Svin sideflesk m/knekte ben og rutet svor	Frys	5 kg	89,00
428305	1139302	5000005295	Ribbe Svin sideflesk u/ben og svor	Fersk	9 kg	127,50



## Tips!

Beregn 350-400 g  
ribbe per person



## TILBEREDNINGSTIPS

# Ribbe

Beregn 350-400g pr. person



### FRA BUNNEN AV - RÅ

Vi anbefaler å dampe ribben i 45 minutter ved 240 °C først, for så å steke videre på 180 °C i ca 1,5 time. Dersom svoren fortsatt ikke er sprø, kan du avslutte den litt under grillen - eller bruke crème brûlée-brenner.

### GJØR NOE AV JOBBEN SELV - FORSTEKT

Vår forstekte ribbe har vi delt i porrsjonsstykker, krydret og stekt til den har oppnådd gjennomstekt kjernetemperatur.

Produktet leveres i alu-form som kan settes rett i ovnen. Bruk produktet rett fra fryst tilstand. I convectionovn; dampes først i 15 minutter, deretter stekes på 180 °C i 40 minutter. Dersom svoren ikke er sprø, stek på 220 °C i 10 minutter.

### HELT FERDIG - GRILLSTEKT

Vår ferdigstekte ribbe er ferdig porrsjonert, har kort tilberedningstid og den leveres i alu-form som kan settes rett i ovnen. Ribben er grillstekt, og er et naturlig kvalitetsprodukt som ikke er sprøytet med salt. Svoren er ferdig rutet og følger du tipsene på kartongen er det enkelt å få sprø svor. Vi anbefaler oppvarming i damp i 15 minutter, deretter på 210 °C i 25 minutter og avsluttes på 220 °C i 10 minutter for optimalt resultat.



# Pinnekjøtt

KOKT - GRYTEKLART - RØKT - URØKT  
ELDHUSRØKT - NORSK RÅVARE - TRADISJON

Varenr.	EPD-nr.	Matr.nr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
468271	386276	5000003692	Pinnekjøtt lam, kappet kokt	Fersk	3,5 kg	189,50
469431	1136050	5000001382	Pinnebrog lam kokt, kappet	Fersk	3,5 kg	167,00
463148	2719714	5000001209	Pinnekjøtt gryteklart	Frys	5 kg	179,00
463619	190306	5000001668	Pinnekjøtt lam kappet vestlandskvalitet	Frys	10 kg	199,50
463299	1966977	5000001026	Pinnekjøtt lam, kappet - mildere tørket	Frys	10 kg	183,50
463691	198937	5000001698	Pinnekjøtt hele pinner	Frys	10 kg	203,00
463531	981381	5000003637	Pinnebrog lam, kappet	Frys	10 kg	173,00
405061	2406338	5000001330	Eldhusrøkt pinnekjøtt	Frys	10 kg	213,00

## Husk tilbehøret!



### KÅLROTSTAPPE

Fersk, 2,5 kg  
Varenr. 496164  
EPD-nr. 1324862  
Matr.nr. 5000002813

kr **40,50** pr. kg.



### VOSSAKORV U/SKINN 63G

Fryst, 2,5 kg  
Varenr. 465627  
EPD-nr. 1212398  
Matr.nr. 5000000951

kr **77,90** pr. kg.



### ELDHUSRØKT GARDSPØLSE

Fryst, 1,8 kg  
Varenr. 405187  
EPD-nr. 2408409  
Matr.nr. 5000000732

kr **89,90** pr. kg.



TILBEREDNINGSTIPS

# Pinnekjøtt

Beregn 350-400g pr. person

## FRA BUNNEN AV - RÅTT

Legg pinnekjøttet i rikelig med kaldt vann og vann ut i 12-16 timer. Vannet byttes en gang. Pinnekjøttet dampkokes på rist under tett lokk i 2-3 timer, og er ferdig når det løsner lett fra beinet. Unngå tørrkoking. For de som liker pinnekjøttet sprøtt, kan det legges i stekepanne eller under grillen en kort stund før servering.

## GJØR NOE AV JOBBEN SELV - FERDIG UTVANNET

Vårt ferdig-utvannede pinnekjøtt er klart til å dampes. Legg pinnekjøttet på bjørkepinner dekket med vann eller bruk rist. Bruk en kjele med lokk og la det dampe i 2-3 timer. Unngå tørrkoking. Kjøttet er klart når det løsner lett fra bena.

## HELT FERDIG - FERDIG KOKT

Vårt ferdigkokte pinnekjøtt trenger kun oppvarming. Du kan dampe det i ovn på 95°C i 20-25 minutter eller i kjele på bjørkepinner dekket med vann, ev. rist i 20-25 minutter.





# Bacon & tilbehør

RØKT - ELDHUSRØKT  
TERNET - STRIMLET - BIT

Varenr.	EPD-nr.	Matr.nr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
430121	177824	5000001579	Bacon ternet	Fersk	2 kg	104,00
430361	228668	5000001459	Lutefiskbacon strimlet ("pizzabacon")	Fersk	1,8 kg	79,70
434283	2670529	5000000975	Lutefiskbacon ternet	Fersk	2 kg	104,00
405028	4475943	5000002961	Eldhusrøkt bacon u/svor i bit	Fryst	2,5 kg	172,98
405031	4869111	5000000242	Eldhusrøkt bacon skivet	Fersk	1,8 kg	178,48
496105	1324862	5000002813	Kålrotstappe	Fersk	2,5 kg	40,50
496164	1325323	5000000582	Ertestuing	Fersk	2,5 kg	37,00

*Det beste tilbehøret til lutefisken!*



ERTESTUING  
Fersk, 2,5 kg  
Varenr. 496164  
EPD-nr. 1325323  
Matr.nr. 5000000582

kr **37,00** pr. kg.



LUTEFISKBACON  
Fersk, 1,8 kg  
Varenr. 430361  
EPD-nr. 2670529  
Matr.nr. 5000000975

kr **79,70** pr. kg.



# Pølser

KOKT - RØKT - GROV - RING - KUVERT - HÅNDSURRET  
ELDHUSRØKT - KVALITET - NORSK RÅVARE - TRADISJON

Varenr.	EPD-nr.	Matr.nr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
464584	662965	5000001569	Julepølse kokt ring 350g	Fersk	3x1,6 kg	62,50
464171	386730	5000003122	Julepølse kokt kuvert 60g	Fersk	1,5 kg	69,90
417117	2653046	5000004578	Julepølse kokt u/skinn 64g	Frys	5 kg	<b>G</b> -20%
464597	981209	5000003354	Julepølse kokt grov røkt 350g	Frys	5 kg	64,00
464574	4932612	5000003761	Julepølse røkt	Fersk	3x1,6 kg	64,50
464379	1025212	5000003728	Vossakorv ring 350g	Frys	2,5 kg	77,80
465627	1212398	5000000951	Vossakorv u/skinn 63g	Frys	2,5 kg	77,90
405187	2408409	5000000732	Eldhusrøkt gardspølse 300g	Frys	1,8 kg	89,90

KAMPANJE!

# Medister

GROVE - FINE - STEKT - PANNESTEKT - FARSE  
DEIG - KVALITET - NORSK RÅVARE - TRADISJON

Varenr.	EPD-nr.	Matr.nr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
620182	4754057	5000000376	Medisterkaker grove 66g	Frys	5 kg	<b>G</b> -20%
472821	1244078	5000003652	Medisterkaker pannesteekte 50g	Fersk	2,5 kg	69,80
472827	4533030	5000001472	Medisterkaker pannesteekte 50g	Frys	2,5 kg	69,80
461354	683441	5000003277	Medisterfarse	Fersk	4 kg	54,00
461121	794461	5000004547	Medisterdeig	Fersk	5 kg	66,50

KAMPANJE!

**G** Betyr lagerført hos grossist - grossisten setter prisen



# Julepålegg

SYLTE - RULL - SKINKE - SKIVET - HEL  
KVALITET - NORSK RÅVARE - TRADISJON

Varenr.	EPD-nr.	Matr.nr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
474130	535450	5000003720	Lammerull hel	Fersk	2 kg	207,00
474131	167197	5000001589	Lammerull skivet	Fersk	0,5 kg	217,50
474260	231670	5000003477	Ribberull hel	Fersk	2 kg	176,00
474261	238105	5000000576	Ribberull skivet	Fersk	0,5 kg	189,00
474240	756387	5000001018	Julesylte hel	Fersk	1,6 kg	146,50
474241	637322	5000000544	Julesylte skivet	Fersk	0,5 kg	162,00
474615	637165	5000000440	Ekte ovnsbakt leverpostei hel	Fersk	1,5 kg	91,55
475250	546903	5000000510	Appelsinskinke kokt hel	Fersk	3,5 kg	162,00
474310	537548	5000002675	Delikatesseskinke kokt hel	Fersk	4,48 kg	161,00
393521	4474573	5000001198	Kalkunfilet skivet	Fersk	0,5 kg	244,02
393071	2178192	5000004473	Kalkun pepperfilet skivet	Fersk	0,5 kg	250,97
474061	631036	5000003211	Roastbiff av flatbiff skivet	Fersk	0,5 kg	351,62
474160	231738	5000002650	Roastbiff av flatbiff hel formstekt m/sjy	Fersk	1,8 kg	320,14
620853	5137211	5000005971	Svinebog salt sousvidekokt	Fersk	5,0 kg	97,00

## Tips! Sousvidekokt Svinebog

-Passer perfekt som juleskinke, med eller uten panering!

Svinebog salt sousvidekokt • Fersk 5,0 kg • Varenr. 620853 • EPD. 5137211 • Matr.nr. 5000005971







# Egg

SKALLEGG - EGGMIXER - KOKTE - HVITE - PLOMME  
BAG-IN-BOX - KANNE - NORSK RÅVARE

Varenr.	EPD-nr.	Matr.nr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
370114	4380416	5000003617	Prior Egg S/M/L 12x6 pk	Fersk	4,54 kg	G
370201	238667	5000000557	Prior Egg M 8x30 pk	Fersk	13,9 kg	G
370101	238634	5000001095	Prior Egg L 8x30 pk	Fersk	16,3 kg	G
376247	4685376	5000001687	Prior Egg frittgående høner M/L 30 pk	Fersk	7,56 kg	G
370592	4380424	5000004507	Prior Egg økologiske M/L/XL 8x30 pk	Fersk	15,2 kg	G
376135	656561	5000001631	Prior Kokte skrelte egg i lake M	Fersk	3,7 kg	G
376197	2150506	5000001660	Prior Kokte skrelte egg i lake S/M	Fersk	3,5 kg	G
372579	4475265	5000001497	Prior Kokte skrelte egg i lake S/M	Fersk	1,5 kg	G
362751	4865002	5000001533	Omelettmix Bag-in-box	Fersk	5 kg	45,97
376098	1761584	5000001599	Omelettmix	Frys	2x5 kg	G
376099	1761592	5000003006	Omelettmix	Frys	4x2,5 kg	G
376075	1564400	5000003160	Eggehvite	Frys	2x5 kg	G
376073	1564996	5000004947	Eggeplomme sukret	Frys	2x5 kg	G
376074	1565423	5000001630	Eggeplomme saltet	Frys	2x5 kg	G
376077	1564426	5000000639	Heleggmasse	Frys	2x5 kg	G

 Husk egg til julens bakst!

**G** Betyr lagerført hos grossist - grossisten setter prisen



# Spekeskinke

SPEKESKINKE - MODNET - LANGTIDSMODNET  
LOKAL - KVALITET - NORSK RÅVARE

Varenr.	EPD-nr.	Matr.nr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
463250	1095413	5000001482	Tronfjell Velhengt Spekeskinke Hel u/ben	Fersk	7 kg	278,91
610318	5338355	5000006751	Tronfjell Velhengt Spekeskinke Hel m/ben	Fersk	8,5 kg	265,00
463251	2082626	5000004441	Tronfjell Velhengt Spekeskinke Sliceblokk	Fersk	2,2 kg	373,87
463255	2082600	5000003118	Tronfjell Velhengt Spekeskinke Skivet	Fersk	0,2 kg	448,85



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.

# Spekede spesialiteter fra Tynset

Varenr.	EPD-nr.	Matr.nr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
463261	2887859	5000001516	Coppa fra Tynset hel	Fersk	2,1 kg	224,44
463321	2887842	5000004470	Lomo Spekefilet fra Tynset hel	Fersk	2,2 kg	214,77
463231	2887875	5000001456	Panchetta fra Tynset hel	Fersk	1,75 kg	287,24



# Kalkun

HEL - FILET - BRYST - KOKT - RÅ - SOUSVIDE  
KVALITET - NORSK RÅVARE - TRADISJON

Varenr.	EPD-nr.	Matr.nr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
374053	2090983	5000003614	Kalkun hel	Frys	3,9 - 6,9 kg	G
375238	625772	5000000323	Kalkunbryst Marinert 6x1,38kg Fryst	Frys	6x1,38 kg	G
375220	1004944	5000000979	Kalkunfilet m /skinn sousvidepakket	Frys	3x1,5 kg	G
393311	2319150	5000001156	Kalkunfilet sousvidekokt	Fersk	ca 2,2 kg	143,00



G Betyr lagerført hos grossist - grossisten setter prisen

## TILBEREDNINGSTIPS



### HEL KALKUN

Tin kalkunen. Stekes på 180 °C, til en kjernetemperatur på 68°C. (Ca. 1/2 time pr. kilo.) La kalkunen hvile før du skjærer den opp.

### KALKUNBRYST

Brun kalkunbrystet først og stek deretter på 125 °C til en kjernetemperatur på 65 °C.  
La kjøttet hvile før du skjærer det opp.

### FERDIG KOKT KALKUNFILET

Skjær fileten i skiver og varm i convectionovn på 160°C i ca 10 min. Kalkunfileten kan også varmes rett i posen, i sousvide eller vannbad.

# På menyen i ventetiden...

KAMPANJEPRODUKTER I NOVEMBER-DESEMBER

Les mer i vårt  
kampanjeblad!

## GILDE MEDISTERPØLSE U/SKINN

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

**G -20%** rabatt



## GILDE MEDISTERKAKER

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

**G -20%** rabatt

## PRIOR KARDEMOMMEVAFFEL

Fryst, 2,5 kg  
Varenr. 376193  
EPD-nr. 1563819  
Matr.nr. 5000004540

**G -20%** rabatt



## PRIOR KYLLINGKARBONADER

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

**G -15%** rabatt

## GILDE BIFFKARBONADER

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

kr **98,50** pr. kg.

# God mat God jul

TA KONTAKT MED OSS - VI ER HER FOR DEG!

Salgskontor Nortura PROFF - tlf. 955 18 500

**Nortura**  
PROFF

[proff@nortura.no](mailto:proff@nortura.no)  
[www.norturaproff.no](http://www.norturaproff.no)

[facebook.com/norturaproff](https://facebook.com/norturaproff)  
[instagram.com/norturaproff](https://instagram.com/norturaproff)  
[issuu.com/norturaproff](https://issuu.com/norturaproff)

