

kampanje

FRISK START! →

KALKUNPÅLEGG
= **SMÅK** OG SUNNHET

NYHET!
SALTET
SVINEBOG
FERDIG KOKT

BACON

TIL SKREIMIDDAGEN

FRISK START!



I januar og februar så ønsker de fleste å få en frisk og sunn start. Vi spiser sunnere, trener mer og starter et nytt og bedre liv... Vi i Nortura PROFF ønsker å gi deg **EN EKSTRA FRISK START PÅ ÅRET** og gir deg gode priser på produkter som gjestene dine fristes av i denne perioden.

I Nortura gjør vi vårt beste for å lage produkter som gir forbrukerne anledning til å gjøre sunne valg i hverdagen. **MINDRE FETT, MINDRE SALT, OG FLERE NØKKELHULLSMERKEDE PRODUKTER** er noen av målsettingene vi jobber etter hver dag.

Kjøtt og egg er en naturlig del av det norske kostholdet. De er begge viktige bidragsyttere til flere næringsstoffer med høy utnyttelsesgrad. I Norge er kjøtt og kjøttprodukter **DEN VIKTIGSTE KILDEN TIL PROTEIN** i kostholdet. Protein kalles gjerne «kroppens byggesteiner» og er nødvendig for oppbygging, reparasjon og vedlikehold av samtlige celler i kroppen.

Alltid perfekt kokt!

Priors kokte skrelte egg er et av våre mest populære og tidsbesparende produkter. Vi gir deg eggene perfekt kokt og ferdig skrelt, så du sparer verdifull arbeidstid - uten å gå på akkord med kvaliteten. Passer perfekt i salatbaren, snitter, supper, salater, pasta og alle typer påsmurt.





PRIOR

PRIOR KOKTE SKRELTE
EGG I LAKE STR. M

BEST SELGER!

-15%

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




 **EGG**

EGG ER DET MOTSATTE AV
TOMME KALORIER:

- ★ 1 egg inneholder ca 90 kcal
- ★ Det er proteinrikt
- ★ Kan spises av alle
- ★ Naturlig rikt på vitamin D, E, B2, B12, folsyre og selen
- ★ Naturlig kilde til vitamin A og jern



Helt nytt trancheringsprodukt – FULLT AV SMAK!

Vår nye svinebog er saltet, ferdig sousvidekøkt og kommer i sousvideposen slik at det er superenkelt å varme i posen. Produktet har et rustikt utseende og passer perfekt til tranchering eller skivet som stek. Sousvidekokingen gjør at produktet blir saftig og smakfullt!



**GILDE SVINEBOG
SALT SOUSVIDEKØKT
med utstøtt ben**

89,- pr. kg

Fersk, 5,0 kg
Varenr. 620853
EPD-nr. 5137211

1 620 853 513 7211



Stykkevis & Delt

Er vårt konsept der vi har fokus på spennende stykningsdeler – og å bruke hele dyret!

Les mer og bli inspirert på www.stykkevisogdelt.no



Svinebog med kremet brokkolisalat

4 porsjoner

8-12 skiver Gilde svinebog salt sousvidekøkt

KREMET BROKKOLISALAT

1 brokkoli
150 g grønnkål
2 epler
4 vårløk
1,5 dl majones
3 dl lettromme
2 ss eplesidereddik
1 ts sukker
salt og pepper
150 g tørkede tranebær
150 g flakede mandler

- 1 Varm kjøttet i sousvideposen til gjennomvarm og del i skiver
- 2 Hakk brokkoli og grønnkål i små biter. Del eple i terninger og finsnitt vårløk. Rør sammen majones, romme, eddik, sukker, salt og pepper og vend med grønnsakene og tranebær.
- 3 Dryss over mandler og server med skivet svinebog.





TRADISJON & SMAK

Gilde har lang tradisjon med kjøttkaker; laget på gamle husmannsoppskrifter som gir akkurat den smaken nordmenn vil ha. Gildes kjøttkaker har **HØYT KJØTTINNHold**, og vi benytter selvsagt **GARANTERT NORSK KJØTT**. Produktene er produsert på fabrikker med høyt fokus på mattrygghet, og vi har et eget program for å redusere saltinnholdet i våre produkter. Produktene har jevn, stabil og god kvalitet.

GILDE fra den norske bonden

GILDE KJØTTKAKER GROVE 60 G

83,- pr. kg

Fersk, 2x2,5 kg
Varenr. 620159
EPD-nr. 4753687

N **EGGFR!**

Kjøttkaker i brun saus med frisk ertepuré

4 porsjoner

8 stk. poteter
12 stk. Gilde kjøttkaker grove
rørte tyttebær til servering
litt finhakket persille

BRUN SAUS

4 ss smør
4 ss hvetemel
6 dl nedkokt Gilde oksekraft
1 ss soya-saus
5 stk. einebær
noen skiver brunost
salt og pepper

FRISK ERTEPURÉ

400 g frosne grønne ert
2 ss smør
salt og pepper
ev. crème fraîche

- 1 Kok potetene møre i lettsaltet vann.
- 2 Lag saus ved å smelte smøret i en tykkbunnet kjele til lett gyllent. Tilsett mel og rør konstant til blandingen har fått en karamellbrun farge. Spe gradvis med kjøttkraft, rør godt mellom hver gang og kok til sausen tykner. Ha i soya-saus, knuste einebær og brunost og smak til med salt og pepper. Ha kjøttkakene i sausen og varm opp til de er gjennomvarme.
- 3 Kok ertene møre i lettsaltet vann, ca. 5 minutter. Hell av vannet og mos ertene lett med smør, salt og pepper. Ønsker du en mer kremet variant kan du røre inn crème fraîche. Server kjøttkakene i brun saus med kokte poteter, ertepuré og rørte tyttebær. Dryss over persille.



PRIOR

PRIOR KJØTTBOLLER AV KYLLING OG KALKUN, 13 G

-15%

Frost, 2x2,5 kg
Varenr. 374248
EPD-nr. 4757365

G **EGGFR!**

LEKEN FAVORITT!

Favoritten PRIOR KJØTTBOLLER er et anvendelig produkt til lunsjretter, middagsretter, på buffet, til à la carte og til barnemeny.

SMAKER KJEMPEGODT
- OG ER LITT SUNNERE!





Gilde Fra den norske bonden

GILDE SKREIBACON AV SVINENAKKE, TERNET

92,- pr. kg

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

N

Skreibacon

Det er skreisesong – og en god skreimiddag blir ikke komplett uten deilig bacon på toppen...? Det faste, hvite skreikjøttet har en nesten søtlig smak og passer perfekt sammen med det salte fra sprøstekt bacon. Vårt ferdig ternede bacon av svinenakke gir god kraft under steking og råvaren gjør også at det blir mindre stekesvinn.

Røkt svin filetkam med eple- og endivesalat og salviesmørsaus

4 porsjoner

8-12 skiver Gilde svin filetkam kokt, salt, røkt

EPLE- OG ENDIVESALAT

2 syrlige epler
1-2 endive
150 g småbladet salat
100 g hasselnøtter, finhakket
0,5 sitron

SALVIESMØRSAUS

1 bunt salvie
0,5 dl eplesidereddik
1 dl kjøttkraft
3-4 ss smør
Salt og pepper

- 1 Varm opp svin filetkam, enten med sousvide eller i skiver i ovn.
- 2 Sprøstek salvieblader i en varm panne med smør. La renne av seg på et kjøkkenpapir. Tilsett eddik og kraft i pannen og la småkoke til halvert. Sett til side og rør inn kaldt smør til en kremet saus. Smak til med salt og pepper.
- 3 Del epler i tynne skiver, del endive i blader og vend med salat. Dryss over hakkede hasselnøtter og press over litt sitron.
- 4 Server svinekam med eple- og endivesalat. Hell over saus ved servering.



Svin filetkam

Svinekam er en kjær klassiker som er enkel å tilberede og gir et saftig resultat. Her har vi gjort jobben for deg og du kan servere ferdig kokt og røkt svinekam. Produktet trenger kun å varmes - eller den kan brukes kald.



Gilde Fra den norske bonden

GILDE SVIN FILETKAM KOKT, SALT, RØKT

99,- pr. kg

Fersk, 2,0 kg
Varenr. 469181
EPD-nr. 217463

N

Livèche

– NORSK KYLLING I VERDENSKLASSE, fra tre gårder i Østfold

Livèchekylling lever i et rolig og tilrettelagt miljø på 3 gårder i Østfold. Her har den oppvekstvilkår som gir kylling av ypperste klasse. Fôret er 100 % vegetabilsk og inneholder lokal produsert korn, som havre og bygg, og er tilgjengelig for kyllingene hele tiden. Urten løpstikke, også kjent som kjærlighetsurt, setter en spiss på det hele. Sammensetningen av vitaminer og proteiner skal sikre riktig vekst. Dette gjør at kyllingen vokser sakte og harmonisk.

Les mer om Livèchekyllingen på www.liveche.no



Livèche 

LIVÈCHE KYLLINGBRYST

119,- pr. kg

Fersk, 2,0 kg
Varenr. 393242
EPD-nr. 4097366



Kyllingfilet med kremet pesto og parmesantopping

4 porsjoner

4 stk Livèche kyllingfileter
100 g sjampinjong
1 fedd hvitløk
1 dl pesto
1 dl hønsebuljong
1 dl kremfløte
1 dl revet parmesan
1 ts salt
½ ts pepper
1 håndfull basilikumblader

PESTO

1 stk basilikumplante, blader og stilker
30 g pinjekjerner
150 g parmesan
2 fedd hvitløk
1-2 dl olje

- 1 Lag pesto ved å ha alle ingrediensene i en kjøkkenmaskin med knivblad og kjør til en grov mos. Spe med nok olje til du har en tykk, grov pesto.
- 2 Stek kyllingen gyllen på skinnside i litt smør og olje, snu og stek noen minutter på andre siden. Ha over i en ildfast form.
- 3 Del sopp i biter og stek med finhakket hvitløk i pannen, ca. 4 minutter. Ha i pesto, buljong, fløte og revet parmesan og rør til en jevn saus. Smak til med salt og pepper. Hell sausen over kyllingen i formen.
- 4 Dryss over ekstra parmesan på kyllingfiletene og gratiner i ovnen på 210 °C i 8-10 minutter eller til kyllingen er akkurat gjennomstekt. Server med frisk basilikum og godt brød.



Livèche 

LIVÈCHE KYLLINGFILET M/SKINN

134,- pr. kg

Fersk, 2,0 kg
Varenr. 393371
EPD-nr. 4036752





KALKUNPÅLEGG = **SMAK** og sunnhet

Nordmenn flest spiser brød til frokost, lunsj, som mellomretter og til kvelds.

Det er derfor viktig at de får sunne alternativer som pålegg.

Kalkunrull og kalkunkorv er **SMAKFULLE OG MAGRE** alternativer. Påleggene passer godt for den som ønsker å bli mett med god samvittighet. Kombinér gjerne med **SPENNENDE, SUNT OG FARGERIKT GARNITYR.**



PRIOR  

PRIOR KALKUNKORV

-20%

Fersk, 6x450 g
Varenr. 373971
EPD-nr. 5121470



PRIOR  

PRIOR KALKUNRULL SKIVET

115,- pr. kg

Fersk, 0,5 kg
Varenr. 393201
EPD-nr. 1646678

LEVERPOSTEI

Leverpostei er et kjært pålegg for mange, og er en veldig god kilde til jern. Gildes leverpostei er næringsrik og populær. Den er laget av de beste norske råvarer etter tradisjonell norsk oppskrift. Topp gjerne med litt bacon og sopp.



Gilde  

**GILDE EKTE OVNSBAKT
LEVERPOSTEI GROV**

69,- pr. kg

Fersk, 0,5 kg
Varenr. 474613
EPD-nr. 4472486

Kalkunfilet med sjysaus og kryddercous cous

4 personer

2,5 dl vann
2,5 dl cous cous
1 g kanel, malt
1 g spisskummin
1 g nellik, malt
1 ss solsikkeolje
30 g stangselleri
80 g druer
60 g rosiner
40 g paprika
20 g vårløk
60 g eple

- 1 Kok opp vann med krydder og olje, tilsett cous cous, sett på lokk og la trekke til ferdig, ca 4 minutter.
- 2 Kutt opp stangselleri, druer, paprika, vårløk og eple, tilsett dette sammen med rosinene.
- 3 Smak til med salt og pepper.



PRIOR SOUSVIDEKOKT KALKUNFILET

134,- pr. kg

Fersk, 1,8 kg
Varenr. 393311
EPD-nr. 2319150



Ferdig sousvidekokt KALKUNFILET

– **MAGERT, GODT OG SUPERENKELT**

Vår Prior kalkunfilet uten skinn souvidekokes. Kokeposen gjør at kjøttet **BEHOLDER SAFTIGHETEN** – **OG ALL DEN GODE SMAKEN**. Produktet kan enkelt varmes i vannbad eller i convectionovn/kombidamper med damp-funksjon. Kalkun er vårt aller magreste kjøttslag med **KUN 0,5% FETT** og er fin å bruke til både lunsj- og middagsretter – eller på buffet. Server gjerne med sunt tilbehør.

Kalkunfilet med mangosalat

4 personer

500 g kalkunfilet kokt sousvide


































MANGOSALAT

450 g mango
2 g chili
60 g peanøtter
3 ss koriander hakket
2 ss olivenolje
90 g salat

- 1 Del opp mango, finkutt chili og vask salaten. Bland dette sammen med olje og koriander, samt salat.
- 2 Varm gjerne opp kalkunen i sousvideposen, eller legg den i en form med alufolie over. Skjær kalkunen i tynne skiver ved servering.



Kampanjeprodukter januar-februar

	EPD-nr.	Varenr	Produkt		Vekt	Rabatt/ pris pr. kg
 0 0 6 5 6 5 6 1	656561	376135	PRIOR KOKTE SKRELTE EGG I LAKE, STR. M	 	3,7 kg	15%
 0 5 1 2 1 4 7 0	5121470	373971	PRIOR KALKUNKORV		6x450g	20%
 0 4 7 5 7 3 6 5	4757365	374248	PRIOR KJØTTBOLLER AV KYLLING OG KALKUN 13G	   	2x2,5 kg	15%
 0 5 1 3 7 2 1 1	5137211	620853	GILDE SVINEBOG SALT SOUSVIDEKOKT – NYHET!	 	5,0 kg	89,00
 0 4 0 9 7 3 6 6	4097366	393242	LIVÈCHE KYLLINGBRYST	 	2,0 kg	119,00
 0 4 0 3 6 7 5 2	4036752	393371	LIVÈCHE KYLLINGFILET M/SKINN		2,0 kg	134,00
 0 4 4 7 2 4 8 6	4472486	474613	GILDE EKTE OVNSBAKT LEVERPOSTEI GROV		0,5 kg	69,00
 0 1 6 4 6 6 7 8	1646678	393201	PRIOR KALKUNRULL SKIVET	 	0,5 kg	115,00
 0 0 2 1 7 4 6 3	217463	469181	GILDE SVIN FILETKAM KOKT, SALT, RØKT		2,0 kg	99,00
 0 2 6 7 0 5 2 9	2670529	434283	GILDE SKREIBACON TERNET		2,0 kg	92,00
 0 4 7 5 3 6 8 7	4753687	620159	GILDE KJØTTKAKER GROVE 60G	 	2x2,5 kg	83,00
 0 2 3 1 9 1 5 0	2319150	393311	PRIOR SOUSVIDEKOKT KALKUNFILET	 	1,8 kg	134,00

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

Nortura
PROFF

Salgskontor Sør-, Øst- og Vest Norge tlf. 815 815 44
Salgskontor Nord- og Midt Norge tlf. 815 220 85

Nortura PROFF | Lørenveien 37, 0585 Oslo | Postboks 360 Økern, 0513 Oslo, tlf. 03070 | proff@nortura.no

www.norturaproff.no



facebook.com/norturaproff



instagram.com/norturaproff