

FISKEBURGER MED TARE

— ET HAV AV SMÅK —



— Norsk —
STORHUSHOLDNING



HVA ER EGENTLIG EN FISKEBURGER MED TARE?

Jo, det er ganske enkelt en velmakende fiskeburger som inneholder 77% ren fisk, og er tilsatt tare. Burgeren har en deilig smak av fisk og hav, og er perfekt egnet som burger eller vanlig fiskekake!

Fiskeburgerne våre er faste og fine, og tåler varmholding godt (for eksempel på buffet). De kan tilberedes på grill, i panne, i varmluft-convection- og highspeedovn.

Den største burgeren (120gr.) egner seg godt som hamburger, mens den minste (60gr.) er perfekt til kantiner, buffeter eller som slider.

Vår fiskeburger kommer i to utgaver, og to størrelser:

Fiskeburger m/Tare 120g
(EPDnr. 5 127 204)

Fiskeburger m/Tare 60g
(EPDnr. 5 126 479)

Fiskeburger m/Tare og Ramsløk 120g
(EPDnr. 5 127 527)

Fiskeburger m/Tare og Ramsløk 60g
(EPDnr. 5 127 295)

Pakningsinfo:

D-pak: ca. 6kg
F-pak: 3 poser à 2,04kg
(17stk. 120g / 34stk. 60gr. pr. pose)

Frysevare.
Leveres med 720 dagers holdbarhet.



HVORFOR HAR VI BRUKT TARE?

Først og fremst for den gode smaken den gir, men også fordi tare er en god kilde til viktige næringsstoffer vi ellers ikke får så mye av:

Spesielt i Asia omtaler en ofte tare som "havets grønnsak". Tare inneholder de samme vitaminene som en finner i grønnsaker fra landjorda. I tillegg inneholder tare vitamin A, B og C. Tare inneholder også store mengder jern i tillegg til selen og jod.

Tare kan derfor være en del av et sunt og balansert kosthold!

I tillegg til å være fullspekket med vitaminer og mineraler, reduserer tare nødvendigheten av å bruke salt i maten. Taren smaker naturlig havsalt, og våre fiskeburgere inneholder derfor kun ett gram salt per 100 gram vare.

En fantastisk ingrediens, både for smaken og kroppens skyld!

Taren vi bruker er bærekraftig dyrket av vår samarbeidspartner Seaweed, på kysten utenfor Værlandet i Vest-Norge. Med fantastisk vannkvalitet, og gode dyrkingsmetoder gir dette et prima resultat!




SEAWEED
FROM NORWAY

RÅKOSTBURGER

“Råkostburger” med fiskeburger m/tare eller Fiskeburger m/Tare og Ramsløk. En frisk burger basert på den klassiske måten å spise fisk på. Garneres med frisk salat, paprika, gulrotstrimler, agurksalat og remulade eller creme fraiche.

Her servert med HOFF Pommes Frites Glatt.



Fiskeburger m/Tare120g	EPD: 5127204
Fiskeburger m/Tare og Ramsløk 120g	EPD: 5127527
Creme Fraiche	EPD: 1212034
HOFF Pommes Frites Glatt	EPD: 503425

MANGOCURRY-BURGER

Karri er en klassiker til fisk, og i denne “Mangocurry”-burgeren har vi tatt det videre og komponert en frisk og moderne fiskerett.

Fiskeburger m/Tare eller Fiskeburger m/Tare og Ramsløk garneres med salat, tomat, paprika, rødløk, sylteagurk, koriander og mangocurry-saus.

Her servert med HOFF Pommes Bistro m/Skall.



Fiskeburger m/Tare 120g	EPD: 5127204
Fiskeburger m/Tare og Ramsløk 120g	EPD: 5127527
HOFF Pommes Bistro m/Skall	EPD: 401296

FISKEBURGER TIL BUFFET

Fiskeburger med tare fungerer perfekt som fiskekake, og kan serveres på enhver buffet.



Fiskeburger m/Tare 120g EPD: 5127204
Fiskeburger m/Tare og Ramsløk 120g EPD: 5127527

FISKEBURGERENS GODE TILBEHØR

Til en skikkelig god og sunn fiskeburger er kun det beste brød godt nok! Vi tilbyr derfor et lyst, forbakt surdeigsbrød bakt på surdeig av hvetete for maksimal smak og aroma.

Brødet fungerer veldig godt til hamburger (spesielt fiskeburger) og er perfekt som "rundstykk" til påsmurt eller som et tilbehør til supper, gryteretter mm.



Surdeigsbrød Lyst, Rundt/Skåret 82g EPD: 5124896
D-pak. størrelse: 48 stk. à 82gr.

Distriktssjefer og agenter pr 1/1 2018

SALGSLEDELSE SLÅTTO

Markedssjef John Arne Jørgensen
Tlf 90 74 74 40
Email: john.arne.jorgensen@slaatto.no

SALGSLEDELSE HOFF

Markedssjef Heidi L. Bergsbakken
Tlf 90 16 98 89
E-mail: heidi.bergsbakken@hoff.no

Salgssjef Svein Dystvold
Tlf 41 56 12 69
E-mail: svein.dystvold@hoff.no

KEY ACCOUNT MANAGER

Bjørn Petter Kjølø
Tlf 95 11 01 80
E-mail: bp.kjolo@slaatto.no

Kai R. Ulven
Tlf 90 69 48 40
E-mail: kai.ulven@hoff.no

OSLO-OMRÅDET/ FOLLO/ VESTBY

Distr.sjef Runar Eriksen
Mobil 90 91 18 32
E-mail: runar.eriksen@hoff.no

OSLO-OMRÅDET, AKERSHUS VEST

Distr. sjef Johan Chr. Johansen
Mobil: 92 05 35 74
E-mail: johan.johansen@slaatto.no

AKERSHUS ØST

Distr. sjef Vidar Holtet
Mobil: 92 40 18 27
E-mail: vidar.holtet@hoff.no

VESTFOLD/ TELEMARK/ NEDRE BUSKE- RUD/ HURUM/ SVELVIK

Distr. sjef Truls Sørensen
Mobil: 99 53 40 46
E-mail: truls.sorensen@slaatto.no

OPPLAND/HEDMARK/ ØVRE BUSKERUD

Land Storkjøkken
Dag Olav Vikersveen
Mobil: 97 01 75 38
E-mail: land-sk@online.no

Annika Solli
Mobil: 99 38 87 59
E-mail: land-sk@online.no

Trond Vikersveen
Mobil: 48 14 61 86
E-mail: cvikersv@online.no

ØSTFOLD

Bjors Agentur A/S
Hans-Jørgen Bjør
Mobil: 90 82 71 44
E-mail: h.j.bjor@online.no

AUST OG VEST AGDER

Sevig Storkjøkken
Harald Flaten, 4770 Høvåg
Mobil 95 11 11 13
E-mail: haraldflat@online.no

ROGALAND

Vest Mat & Storkjøkken AS
Torfinn Sørheim
Mobil 90 66 55 84
E-mail: torfinn@vestmat

Frode Veland
Mobil: 91 38 39 92
Email: frode@vestmat.no

BERGEN/HORDALAND/ SOGN OG FJORDANE

Vest Mat & Storkjøkken AS
Joakim Mikkelsen
Mobil: 93 25 64 96
E-mail: joakim@vestmat.no

MØRE OG ROMSDAL

Tr. Hollup, v/Nils Arne Skår
Mobil: 91 32 12 84
E-mail: nils.arne.skaar@hollup.no

TRØNDELAG/NORDLAND TIL BODØ

Trygve Hollup A/S
Tlf 72 89 01 01
e-mail: firmapost@hollup.no

Einar Hangerhagen,
Mobil 91 55 10 38
E-mail: firmapost@hollup.no

Asbjørn Hauan
Mobil 91 72 20 30
E-mail: asbjorn.hauan@hollup.no

Nils Arne Skår
Mobil 91 32 12 84
E-mail: nils.arne.skaar@hollup.no

NORDRE NORDLAND, TROMS OG FINNMARK

Nordnorsk Storkjøkken A/S
Kjell Håkon Jensen
Mobil: 95 82 97 63
E-mail: kjell.hakon@matinord.no

Kjell Ivar N. Larsen
Mobil: 91 61 91 22
E-mail: kjell.ivar@matinord.no

Konrad With-Dahl
Mobil 46799575
E-Mail: konrad@matinord.no

Kjente merkevarer i Norsk Storhusholdning:



Norsk
STORHUSHOLDNING

