

Nortura
PROFF

Nyheter &
inspirasjon

HØSTEN 2025

NYHET!

GILDE PORCHETTA

*Klassisk italiensk smak
av trygg, norsk råvare*



TREND
4
SMAKEBITER



NYHET!

GILDE
UNGS AU



BEST PÅ KUNNSKAP MATGLEDE INSPIRASJON

I Nortura PROFF er vi et team av engasjerte medarbeidere med lidenskap for gode norske råvarer. Vi har en felles tro på at MATGLEDE som fundament er det største av alt!

Vi jobber kontinuerlig med å være oppdatert på de nyeste mattrendene til enhver tid – og er best på konsept-utvikling og innovasjon! Vi i Nortura PROFF ønsker å være en solid samarbeids-partner for våre kunder – og så godt som mulig dele vår kunnskap med deg. Her deler vi noen utvalgte trender vi ser nå.

TRENDBILDET AKKURAT NÅ

Dristige asiatiske smaker er definitivt i vinden. Her tilfredsstiller man både trenden med umamirike og spicy smaker. Men når det gjelder årets smak, er det ingen tvil om at pistasj fullstendig har utkonkurrert resten. Syltet, med pickels i spissen, er også på vei opp som en utfordrer – og spicy eller «swicy» smaker er fortsatt populære.

De mest populære mattrendene fra FoodTok og Foodstagram gjenspeiler stadig skiftende smaker og preferanser. Den asiatiske popkulturen er stadig på fremmarsj og har økende påvirkning også her til lands.



1. Pistasjbonanza!



PISTASJTRENDEN startet i sosiale medier, og ble drevet frem av instagramvennlige bakverk og foodtok. Etter hvert eksploderte interessen – særlig da den såkalte Dubai-sjokoladen (sjokolade med strimlet filodeig (originalt kalt knafeh) blandet sammen med pistasjkrem), gikk viralt. En nybølge av bakverk og dessertprodukter dukket opp i kjølvannet, der både smak og visuell wow-faktor står i sentrum. En naturlig videreutvikling av denne trenden er angel hair chocolate – tynne sjokoladestrimler brukt som dekor og tekstonelement, ofte i kombinasjon med pistasj.

GROV PISTASJ PESTO

8 porsjoner
100 g usaltede pistasjnøtter
2 g finhakket hvitløk
50 g revet parmesan
1 dl olivenolje
3 g salt
1 g sort pepper
1 ss sitronsaft

Rist pistasjnøttene. Grovhakk pistasjnøttene i en blender eller food processor til ønsket tekstur. Ha i hvitløk og revet parmesan, og kjør til alt er grovt blandet.

Tilsett olivenolje, salt, pepper og sitronsaft, kjør raskt sammen. Smak til med mer salt og pepper.



2. Hot Stuff! 🌶️🌶️🌶️

DEN SPICY TRENDEN har for alvor satt fyr på matverdenen de siste årene – bokstavelig talt! Chili, pepper, wasabi, fermentert hot sauce og krydrede oljer brukes ikke lenger bare som tilbehør, men som hovedkomponenter i alt fra snacks og nudler til desserter og drinker. Særlig på sosiale medier har spicy challenges gjort suksess – her tester folk grensene for hvor mye hete de tåler, har fått millioner av visninger, og produkter som ekstremt sterke chips og nudler har blitt virale.

I tillegg handler det ikke bare om å brenne munnen – det handler også om **DYBDE** i smak. Det handler om nyanser: røkt chili, fermentert hete, søt og sterk balanse. Trenden drives særlig av yngre målgrupper, men også av interessen for autentiske, regionale kjøkken som koreansk, thailandsk, meksikansk og indisk, der sterk mat er en naturlig del.



3. Pickle everything

PICKLES, eller syltede grønnsaker og frukt, har blitt en tydelig trend i 2025 og fått en ny rolle fra å være bare et tilbehør til å bli en smaksbærer i seg selv. Pickles gir syrlig, salt og noen ganger spicy smak, som gir kontrast til fete og kremete retter.

Populariteten har vokst betydelig på sosiale medier, der brukere eksperimenterer med alt fra tradisjonelle varianter til kreative, uventede kombinasjoner. I tillegg appellerer pickles til bærekraft gjennom foredling av råvarer og reduksjon av matsvinn. De brukes nå i alt fra cocktails til pizza og desserter, samtidig som regionale varianter som kimchi, tsukemono og achar gir både kultur og identitet til rettene.

4. Asiatisk popkultur

KINESISK OG ASIATISK KULTUR – og mat, fortsetter å ha en betydelig innflytelse globalt i 2025, med flere trender som former ulike sektorer internasjonalt. Kina har overgått Storbritannia og blitt den nest mest innflytelsesrike nasjonen når det gjelder myk makt. Dette skyldes blant annet landets satsing på kunstig intelligens, luksusvarer og kulturelle eksportvarer.

Kinesisk popkultur, inkludert musikk, film og mote, får økt oppmerksomhet internasjonalt. Flere asiatiske kjøkken står nå enda sterkere når det kommer til internasjonale mattrender; koreansk har blitt mer mainstream (korean BBQ, kimchi og tteokbokki), mens Sør-øst Asiatiske kjøkken vokser seg stadig større; thailandsk (mango sticky rice, khao soi, pad thai), vietnamesisk (pho, banh mi, mi Quang) og indonesisk (seblak, beff rendang, ayam goreng) mat.



NYHET!



PORCHETTA

– Klassisk italiensk smak på trygg, norsk råvare!

Vi lanserer nå Gilde Porchetta - spesielt utviklet for storkjøkken – laget av førsteklases, norsk svinekjøtt og med autentisk italiensk krydder.

Den rå varianten er surret og ferdig krydret med klassiske italienske smaker som basilikum, oregano og hvitløk. Vi har beholdt svoren på, slik at du kan få deilig sprø svor – perfekt som signaturrett eller til større selskap.

Den ferdige sousvidekokte varianten er mør, saftig og smakfull, uten svor, og gir jevn kvalitet med minimal tidsbruk og svinn. Ideell for buffeter, selskapsservering og à la carte – klar til å skives eller porsjoneres. Kan serveres både kald og varm. Bruk den også til en digg porchetta-sandwich!

Begge variantene leverer den gode italienske smaken, med tydelig preg av gode råvarer og godt håndverk. Gilde Porchetta blir skåret til og surret av våre dyktige fagfolk hos Nortura Målselv.



TILBEREDNING

GILDE PORCHETTA RÅ MED SVOR

Forvarm ovnen til 120 °C. Legg porchettaen på en ovnsrist med skjoten ned. Sett en langpanne under risten. Kok opp vann og hell i langpannen. Etterfyll med vann hvis pannen koker tørr. Stek i 3-4 timer, til kjernetemperaturen er ca. 70 °C. Skru opp temperaturen til 220 °C og stek videre i 20-30 minutter for å få sprø svor. La hvile i 15-20 minutter før oppskjæring.

GILDE PORCHETTA SOUSVIDEKOKT

Varm opp i posen i vannbad på 95 °C i ca 15 minutter til kjernetemperatur 68 °C. Porchetta kan også tas ut av posen og varmes i convectionovn på 160 °C til kjernetemperatur 68 °C. Øk gjerne temperaturen til 200 °C mot slutten (7-10 min) for en god og sprø overflate. Produktet kan også skives i stekskiver og varmes på 95 °C i 10-15 minutter eller skives i porsjonsskiver, brunes og gjennomvarmes i ovn. Sousvidekokt kan også serveres kald, som pålegg eller ingrediens i salater.



PORCHETTA RÅ MED SVOR
Fryst, ca 2,5 kg
EPD-nr. 6735922
Varenr. 5000011512



PORCHETTA SOUSVIDEKOKT
Fersk, ca 2,5 kg
EPD-nr. 6740518
Varenr. 5000011605



OM PORCHETTA

Porchetta er en tradisjonsrik italiensk rett med røtter som strekker seg tilbake til antikken. Allerede i romertiden fylte de helgrillede griser med urter og serverte på storslåtte banketter. Å rulle, fylle og langtidssteke svinekjøtt har utviklet seg gjennom århundrene, særlig i de sentrale regionene av Italia som Lazio, Umbria og Abruzzo.

I middelalderen ble porchetta en viktig del av festmaten på landsbygda. Den ble tradisjonelt laget av en hel unggris, fylt med innmat, hvitløk, villfennikel og rosmarin, og stekt i vedfyrte ovner. Retten ble ofte servert under religiøse høytider, bryllup og markeder – som et symbol på overflod og fellesskap.

Spesielt kjent er byen Ariccia i Lazio, som i dag er regnet som porchettaens hjemsted. Der har retten fått EU-beskyttelse som en geografisk spesialitet (PGI – Protected Geographical Indication), og porchetta selges fortsatt fersk fra vogner på markedsdager, gjerne i et enkelt brød.

I moderne tid har porchetta fått nytt liv både i italienske hjem og på internasjonale matmarkeder. Den er blitt en del av street food-kulturen og serveres i både enkle og sofistikerte varianter verden over. Samtidig bevarer retten sitt rustikke preg og sterke tilknytning til italiensk matkultur.



Helstekt Gilde Porchetta med gratinert fennikel, ovnsbakte poteter og rødvinnssaus

10 porsjoner

2,5 kg Gilde Porchetta, rå med svor
1,5 l kokende vann

GRATINERT FENNIKEL

1,5 kg fennikel
2 dl fløte
45 ml olivenolje
50 g mykt smør
250 g revet parmesan
150 g brødsmluler
2 g sitronzest
salt og pepper

POTETER

1,5 kg små poteter
45 ml olje
salt og pepper
5 kvister rosmarin
10 hvitløkfedd med skall

KREMET RØDVINSSAUS

50 g sjalottløk
60 g sjampinjong
3 dl rødvin
3 dl kalvekraft
3 dl kraft fra ovnspannen (stekesjy fra Porchetta)
1 laurbærblad
5 stilker timian
1 dl kremfløte
200 g kaldt smør i terninger
salt og pepper

TIL SERVERING

200 g radicchio rosso
6 kvister frisk rosmarin

Porchetta

Forvarm ovnen til 120 °C. Legg porchettaen på en ovnsrist med skjoten ned. Sett en langpanne under risten. Kok opp vann og hell i langpannen. Etterfyll med vann hvis pannen koker tørr. Stek i 3-4 timer, til kjerne-temperaturen er ca. 70 °C. Skru opp temperaturen til 220 °C og stek videre i 20-30 minutter for å få sprø svor. La hvile i 15-20 minutter før oppskjæring. Bruk kraften som har dryppet ned i langpannen til saus.

Gratinert fennikel

Skjær fennikel i jevnstore båter og kok i ca. 5 minutter i lettsaltet vann til knapt møre. Legg over i en ildfast form, hell over fløte. Bland sammen parmesan, brødsmluler, sitronskall, mykt smør og olje til en grov masse og fordel over fennikelen. Stek i ovnen på 200 °C i 25 minutter til toppen er gyllen.

Poteter

Legg poteter i ildfast form med hvitløk og rosmarin. Vend med olje, salt og pepper. Stek potetene i ca. 30 minutter på 220 °C eller til potetene er møre og gylne.

Rødvinnssaus

Snitt sjalottløk og sjampinjong. Ha rødvin, kalvekraft, kraft fra ovns-pannen, sjalottløk, sjampinjong, laurbærblad og timian i en kjele. Kok opp og reduser til halv væskemengde. Ta opp laurbærblad og timian og tilsett fløte. Gi sausen et oppkok, sil gjennom en finmasket sil over i en ren kjele. Pisk inn smør, litt av gangen til sausen er fyldig og blank. Smak til med salt og pepper hvis det trengs.

Servering

Skjær porchettaen i skiver og server med gratinert fennikel, poteter og rødvinnssaus. Pynt med radicchio-blader, noen rosmarinkvister og de bakte hvitløksfeddene fra potetformen.



Salat med Gilde Porchetta, fennikel, appelsin, valnøtter og radicchio

10 porsjoner

1 kg Gilde Porchetta, sousvidekokt
500 g fennikel
1,5 kg appelsin
400 g radicchio rosso
100 g reddiker
20 g bladpersille
100 g valnøtter
0,5 dl balsamicoeddik
2 dl god olivenolje
flaksalt og nykvernet sort pepper

Snitt fennikel løvtynt på mandolin. Skjær skallet av appelsinene og del i tynne skiver. Riv radicchio i biter og snitt persille. Rist valnøttene lett i en tørr panne til de dufter nøtteaktig og har fått litt farge, avkjøl og grovhakk.

Anrett fennikel, appelsin, radicchio og reddiker på tallerkener eller serveringsfat.

Visp sammen balsamico, olivenolje, salt og pepper – og drypp over salaten. Dryss over litt mer flaksalt og sort pepper.

Skjær tynne skiver av Gilde Porchetta, sousvidekokt. Anrett porchettaskivene på toppen av salaten.



Gilde Porchetta, sousvidekokt, på ristet landbrød med auberginepuré, fritert salvie og sitronzest



10 porsjoner

1 kg Gilde Porchetta, sousvidekokt

AUBERGINEPURÉ

1 kg aubergine
1 hel hvitløk
2 dl god olivenolje
15 ml sitronsaft
salt og pepper etter smak

STEKT SALVIE

10 g salvieblader
100 g smør
flaksalt

RISTET LANDBRØD

20 skiver landbrød
30 ml olivenolje

TIL SERVERING

65 g ruccola
2 g sitronzest
100 g god basilikumpesto

Auberginepuré

Stikk små hull i aubergineskinnet. Legg aubergine og hvitløk med skall i en ildfast form og stek på 200°C i ca. 50 minutter. Skrap ut innmaten av aubergine og klem ut hvitløkpuréen fra hvitløkskinnet. Ha over i en blender med olivenolje og kjør til grov puré. Smak til med salt, pepper og sitronsaft.

Stekt salvie

Stek salvieblader gylne og sprø i smør. Legg over på kjøkkenpapir og dryss med flaksalt.

Ristet landbrød

Pensle brødsnivene med olivenolje og rist gylne i ovn eller på grill.

Til servering

Topp halvparten av skivene raust med ruccola og auberginepuré, legg på tynne skiver porchetta og sprøsteekte salvieblader. Riv over litt sitronzest, topp med noen dråper god olivenolje og nykvernet pepper. Smør den andre skiven med pesto og server.



NYHET!



KALVENAKKE

– en mør og rustikk stykningsdel

Kalvenakke er en rustikk stykningsdel med mye bindevev som gir saftig langtidsstekt kjøtt. Den fine fettmarmoreringen gir et ekstra smakfullt resultat. Vi anbefaler at du tilbereder den i sousvide eller breserer den.

Gilde Kalvenakke er selvfølgelig 100% norsk råvare.



Kalvenakke med mandelpotetpuré, morkelsjy, perleløk og sprøtt knas

10 porsjoner

2 stk Gilde kalvenakke
(ca. 1,5–2 kg totalt)
salt og pepper
50 g smør
5 hvitløkfedd
20 g frisk rosmarin

MANDELPOTETPURÉ

1,5 kg skrelte mandelpoteter
3 dl melk
1 dl fløte
100 g smør
1 g muskat
salt og pepper

SPRØTT KNAS

100 g revet parmesan
20 g hvetemel
100 g ristede gresskarkjerner
5 g flaksalt

PERLELØK

350 g perleløk
30 g smør
8 g flaksalt
12 g sukker
1 dl sherryeddik

MORKELSJY

1 liter kalvekraft
10 g tørkede spissmorkler
2 dl Madeira eller rødvin
30 g tomatpuré
stekesjy fra vakuumposene
100 g smør
sukker etter smak
eddik etter smak

URTEOLJE

3 dl nøytral olje
15 ml sitronsaft
50 g frisk gressløk eller ramsløk
4 g flaksalt

TIL SERVERING

Urter til pynt

Kalvenakke

Del nakken i 2 på langs. Krydre godt med salt og pepper og surr de opp med hyssing. Pannestek kjøttet i smør, hvitløk og rosmarin og vakuumer kjøttet sammen med stekesjyen. Stek i steamovn eller sousvide på 72 °C i 10 timer.

Mandelpotetpuré

Skrell og kok potetene møre, hell av vannet, ta vare på 2 dl av kokevannet til konsistensjustering. Kok opp melk, fløte og smør. Visp de varme potetene kraftig i kjøkkenmaskin mens du sper inn kokvarm melk/fløte/smørblending til ønsket konsistens. Juster med kokevann hvis det trengs. Smak til med revet muskat, salt og pepper.

Sprøtt knas

Bland parmesan og mel - og legg et tynt lag utover en bakepapirkledd bakeplate. Stek på 180 °C i ca. 5 minutter til gyllen og boblete. Avkjøl. Knus parmesanknas, ristede gresskarkjerner og salt grovt sammen.

Perleløk

Del løken og legg de med snittflaten ned i pannen, tilsett smøret og stek på moderat varme i 10 minutter uten å snu løken.

Dryss over salt og sukker og la det karamelliseres lett.

Hell over eddiken og kok inn, snu og la trekke til den er helt mør, uten at den faller fra hverandre.

Sjysaus med morkler

Bløtlegg spissmorkler i 1 dl vann til myke, del i skiver. Kok opp vin og tomatpuré, tilsett kalvekraft, stekesjy, spissmorkler og bløtevann. Reduser til halv mengde. Visp inn smør rett før servering, smak til med salt, sødme og syre etter smak.

Urteolje

Varm opp olje til 80 °C. Legg urtene i oljen. Hell alt over i en blender og kjør jevnt. Sil gressløkoljen gjennom en fin sikt eller klede, avkjøl raskt i isbad og sett kjølig frem til servering.

Til servering

Anrett kalvenakke, mandelpotetpuré, perleløk, sprøtt knas og urter. Øs over morkelsjy. Drypp over retten med grønn urteolje.



KALV NAKKE U/BEN

Fryst, 3,8 kg
EPD-nr. 6754717
Varenr. 5000011679





NYHET! BACK RIBS

Gilde Gullkalv Back ribs er en meget god råvare med delikat, mørt kjøtt og fin benstruktur – perfekt for både grilling, langtidssteking og tilberedning i sousvide.
Kalvekjøttet har en mild smak som lett tar til seg marinade, krydder og smaker.
Passer godt til både buffet, grilltallerken og ala carte.



Gilde Gullkalv Back ribs, Tapas Rib; med patatas bravas, fritert hvitløk, stekte padrones, pimientos de piquillo

10 porsjoner

Rib sous vide

3 kg Gilde Gullkalv Back ribs
25 g salt

Ribs ved servering

6 g salt
7 g De la Vera røkt paprika
5 g frisk finhakket rosmarin

Patatas bravas

1,5 kg små poteter
45 ml olivenolje
2,5 g røkt paprika
salt og pepper

Stekte grønne padrones

250 g grønne padrones
30 ml olivenolje
flaksalt

Fritert hvitløk

25 g hvitløksfedd
2 dl olje til fritering
flaksalt

Til servering

rosmarin til pynt
200 g pimientos de piquillo
300 g aioli
400g oliven

Rib sousvide

Trim vekk overflødig fett på ribsen om nødvendig. Gni inn saltet jevnt over hele stykket. Vakuumer ribsen og la den ligge kaldt natten over slik at saltet får stabilisert seg jevnt gjennom kjøttet. Steam deretter vakuumposen i 12 timer ved 78 °C sousvide.

Ribs ved servering

Krydre ribsen forsiktig med litt salt, De la Vera røkt paprika og rosmarin. Stek ribsen hel i ovn på 180 °C varmluft i ca. 30–40 minutter, til skorpen er fin og kjøttet mørt. Del ribsen mellom hvert bein rett før servering.

Patatas bravas

Kok potetene møre med skall, hell av vannet og la dampe tørre. Stek potetene i olivenolje sammen med røkt paprika, salt og pepper til de er sprø og gyldne.

Fritert hvitløk

Skjær hvitløken i tynne skiver. Varm oljen til ca. 140–150 °C i en liten gryte. Friter hvitløken i små porsjoner til gyllen, ca. 30–60 sekunder. Ta ut med hullsleiv og legg på kjøkkenpapir. Dryss over flaksalt.

Stekte grønne padrones

Varm olivenolje i panne og stek padrones til de bobler og får mørke flekker. Dryss over flaksalt.

Til servering

Server tapasribben med patatas bravas, fritert hvitløk, stekte padrones, pimientos de piquillo, og pynt med fersk rosmarin. Server aioli og oliven ved siden av.



**GULLKALV
BACK RIBS**
Fryst, 2,8 kg
EPD-nr. 6754212
Varenr. 5000011700



Gilde Gullkalv – Førsteklasses norsk kalvekjøtt

Gilde Gullkalv er av høyeste kvalitet – og har en forutsigbar smak, saftighet og mørhet. Kalvekjøtt har lite bindevev, en fin struktur og en lys, delikat farge. Det stilles krav til slakteklasse P+ for å kunne klassifiseres som Gullkalv. Den milde smaken gjør kalvekjøtt til et godt lerret for å eksperimentere med ulike smaker og krydder.



NYHET!



UNGS AU

Ungsau er en klassifisering mellom lam og sau – med kjøtt som fortsatt er mørt og smakfullt, men med mer utviklet struktur og karakter. Råvaren er velegnet for kjøkken som ønsker å utnytte hele det norske småfepotensialet, med fokus på smak, bærekraft og kvalitet.

Tydelig definert alder

- Hunkjønn: Alle slaktedyr fra og med 15. april i året etter fødselsåret og frem til og med 31. desember, i andre år etter fødselsåret (ca. 2,5 år).
- Hankjønn: Slaktet fra og med 15. april i året etter fødsel, til og med 31. desember. (Ca. 1,5 år).

Tidligere kjent som mellomlam eller «respit»

Begrepene varierer lokalt, men betegner samme kategori – lam som har fått en ekstra beitesesong. «Respit» er et gammelt, lokalt uttrykk som brukes i Setesdalen og betyr et overvintret værslam, altså en ung hannsau som har overlevd vinteren.

Smak og kvalitet

Kjøttet er fortsatt mørt og mildt, men med noe mer struktur og dybde i smaken enn klassisk lam. Ingen lukt- eller smaksavvik – samme krav til kvalitet gjelder.

UNGS AU er et førsteklasses valg for kjøkken som ønsker å servere norsk kjøtt med karakter. Dyrene har beitet i norsk natur og den noe lengre veksttiden gir kjøtt med fin balanse mellom mørhet og smak. Med Ungsau får du en råvare som takler både klassiske og moderne teknikker – perfekt for langtidssteking, sousvide, grilling eller gryter

Gilde Skivet Bog av Ungsau med spisskummen, chili og sitron



Skivet Bog av Ungsau passer godt til gryteretter, Osso Buco og til braisering servert med egnet tilbehør!

10 porsjoner

KJØTT OG KRAFT

14 g spisskummen
10 g korianderfrø
30 g hvitløkfedd
salt og pepper
2 kg Gilde Skivet bog av ungsau
1 dl olje til steking
30 g sambal oelek
3 økologiske sitroner
30 g tomatpuré
40 g honning
2 l grønnsakskraft

COUSCOUS

700 g couscous
8,5 dl vann
20 g olivenolje
20 g smør
10 g salt
200 g rosiner
150 g grovhakkede pistasj nøtter
150 g granateplekjerner
50 g koriander

SYLTET RØDLØK

300 g rødløk
½ dl limejuice
10 g sukker
5 g salt

YOGHURT MED SALTET SITRON OG URTER

1 liter tyrkisk yoghurt
30 g saltet sitron
30 g bladpersille
20 g mynte
salt og pepper

TIL SERVERING

20 g persille
20 g mynte
10 sitronbåter

Kjøtt og kraft

Rist krydder i varm panne til det dufter. Støt krydderet grovt i morter. Krydre skivet bog med krydderblandingen, salt og pepper. Brun i olje og legg til siden. Finsnitt hvitløk. Fres hvitløk, krydder, sambal oelek og tomatpuré i olje. Tilstett kjøtt, kraft, saft og skall av sitron. Dekk med folie eller lokk. Stek på 130 °C i 2-3 timer til kjøttet er mørt og slipper beinet.

Couscous

Kok opp vann med olje, smør og salt. Trekk av varmen, rør inn couscous. La swelle under lokk i 5–10 min. Rør opp med gaffel til fluffy. La avkjøle litt, vend inn rosiner, pistasj nøtter, granateplekjerner og koriander før servering.

Syltet rødløk

Finsnitt rødløk og vend med limejuice sukker og salt. La stå i 20 minutter til den blir rosa og mykner.

Yoghurt med saltet sitron og urter

Finhakk saltet sitron, bladpersille og mynte, rør sammen med yoghurt og smak til med salt og pepper.

Til servering

Server bog av ungsau med couscous, yoghurt og sitronbåter. Øs over litt av kraft ved servering.

Ovnsbakt Gilde Bogknoke av Ungsau med grove grønnsaker

10 porsjoner

BOGKNOKER

3 kg Gilde Bogknoke av Ungsau, (bogknokene er ca. 300 g pr. stykk)
salt og pepper
45 g nøytral olje
30 g tomatpuré
1,2 l grønnsakskraft

HELE OVNSBAKTE GRØNNSAKER

1 kg poteter
750 g gul løk
300 g persillerot
300 g sellerirot
300 g gulrøtter
4–5 stk hvitløksfedd, knust med skallet på
8 kvister frisk rosmarin og timian
400 g squash

SUPERGROV GRØNNSAKSSTAPPE

1 kg poteter
300 g gulrøtter
200 g persillerot
500 g sellerirot
100 g smør
1 dl kremfløte
salt og pepper

STEKTE SMÅ GULRØTTER

500 g små gulrøtter
30 g olivenolje
20 g smør
5 g flaksalt
nykvernet pepper

TIL SERVERING

Rosmarin til pynt

Bogknoke i form

Krydre bogknokene raust. Brun knokene i ovn i 15–20 minutter på 220 °C varmluft. Rør inn tomatpuré og fres et par minutter og hell over kraft. Grovdel grønnsakene og legg ned i formen. Vent med squashen. Krydre med salt, pepper og friske urter. Dekk formen med lokk eller aluminiumsfolie. Stek i ovn på 130 °C i ca. 3–4 timer, til kjøtt og grønnsaker er møre. Legg inn squash, sett opp varmen til 220 °C. Stek ca. 25 minutter eller til grønnsaker og kjøtt har fått litt farge.

Supergrov grønnsaksstappe

Skrell og grovkutt grønnsakene. Kok helt møre i lettsaltet vann. Grovstapp med potetstapper – Rør inn smør og fløte. Smak til med salt og pepper.

Stekte små gulrøtter

Vask gulrøttene, behold gjerne litt stilk. Varm olje og smør i en stor panne og stek gulrøttene hele på middels varme i 10–15 minutter til de er gyldne og møre med litt tyggemotstand. Krydre med salt og pepper.

Til servering

Server ovnsbakt bogknoke av ungsau med grønnsaker, supergrov grønnsaksstappe og små gulrøtter. Pynt med rosmarin.

Bogknoke av Ungsau er perfekt til langtidsbraisering. God på smak og tåler forskjellige krydderblandinger!



BOGKNOKE AV UNGSAU

Fryst, 5,0 kg
EPD-nr. 6755219
Varenr. 5000011691



SKIVET BOG AV UNGSAU

Fryst, 4,0 kg
EPD-nr. 6755227
Varenr. 5000011692



Liveche

KYLLING

Norsk kylling i verdensklasse – kun tilsatt kjærlighet



LIVÈCHEKYLLINGEN VOKSER OPP PÅ 5 GÅRDER
I INDRE ØSTFOLD, RÅDE OG KONGSBERG:

FRØSHAUG GÅRD • LØKEN GÅRD • NEDRE GRINI GÅRD
NYGÅRD • NORD GUNNES GÅRD

Livèchekylling en fantastisk råvare;
med god smak og god struktur.
Rett og slett et meget godt utgangspunkt
for å produsere de aller beste
kyllingrettene i ditt repertoar.

Vårt nye salatkjøtt er mørt og saftig
grillet kyllingkjøtt i biter – perfekt
til salater, wraps, baguetter, bowls,
salatbar, supper og pizza.

- Kjøtt fra kyllinglår og kyllingfilet
- Sakterevoksende kylling
- Tilfredsstiller alle dyrevelferdskrav



«Poké bowl» med Livèchekylling

4 porsjoner

400 g salatkjøtt av Livèchekylling

SUSHIRIS

4 dl sushiris
4 dl vann
2 ss riseddik
1 ts sukker
1 ts salt

SALATINGREDIENSER

2 dl edamamebønner
1 mango
4 vårløk
100 g rødkål
1 avokado

TIL SERVERING

Koriander
Svarte sesamfrø

PONZUSAUS

2 ts sukker
2 ss limesaft
2 ss mirin
2 ss soyasaus
2 ss riseddik

Kok ris etter anvisning på pakken.
Bland eddik, sukker og salt og
bland inn i risen.

Damp edamamebønner, del
mango i terninger, snitt vårløk
og mos avokado grovt.
Skvis over litt limesaft.

Lag ponzu. Rør sukker ut i 2 ss
varmt vann, til oppløst. Bland inn
resten av ingrediensene.

Server kyllingbowl med koriander,
et dryss av sesamfrø og ponzusaus
ved siden av.

Den beste julematen av de beste norske råvarene

Julen er en viktig sesong for oss i serveringsbransjen. 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. Sjekk ut vårt sortiment av juleprodukter på norturaproff.no eller kontakt din lokale **Nortura PROFF-konsulent**.



Ribbe



Pinnekjøtt



Medister



Pølser



Kalkun



Julepålegg



Bacon



Egg



Eggprodukter

NYHETER!

fra Nortura PROFF



SEPTEMBER 2025



EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Vekt	Fersk	Fryst
6735922	5000011512	Gilde Porchetta rå	ca 2,5 kg		x
6740518	5000011605	Gilde Porchetta sousvidekokt	ca 2,5 kg	x	
6754717	5000011679	Gilde Kalvenakke u/ben	3,8 kg		x
6754212	5000011700	Gilde Gullkalv Back ribs	2,8 kg		x
6755219	5000011691	Gilde Bogknoke av Ungsau	5,0 kg		x
6755227	5000011692	Gilde Skivet bog av Ungsau	4,0 kg		x
6736649	5000011511	Livèchekylling salatkjøtt grillet	1,0 kg	x	
6569354	5000011040	Livèchekylling salatkjøtt grillet	5 x 1,0 kg		x

N

N

N

N

N

N

N

G

B

Nortura
PROFF

Salgskontor Nortura PROFF – tlf. 955 18 500
proff@nortura.no

www.norturaproff.no



facebook.com/norturaproff



instagram.com/norturaproff