

Foodservice Magasinet

GOD
SOMMER!

De danske røde
og lange er her!

Ferdig Pulled Pork

med nydelige spiraliserter
grønnsaker

Super Tops pepperoni
på kveite

Super Tops
- nye smakfulle
toppingprodukter

NY oppskriftskonkurranse
- send inn og vinn!

Inspirasjon & oppskrifter

TIL DEN PROFESJONELLE NORSKE KJØKKENBRANSJEN

Hipp-hipp-hurra!

Endelig røde pølser i Norge!

Kjære kollega

Etter at vi begynte å satse på Foodservice-markedet, har Tulips Pulled Pork, Salami og Grov leverpostei, GØL Salami chips og våre bacon-varianter gjort et skikkelig vellykket inntog på norske proffkjøkken. Tusen takk for en overveldende mottakelse – vi setter stor pris på måten gode kollegaer møter oss på. Vi i Tulip Norge lover å følge opp med nye kvalitetsprodukter, gode leveringsrutiner, inspirerende oppskrifter og topp service.

Etter en utrolig lang og kald vinter, gleder vi oss over milde maidager og en lys, varm sommer. Og med varme sommerdager kommer vi i Tulip med syv nye og attraktive produkter dere kan glede dere til. De klassiske røde "danskepølsene" er endelig på norsk jord – klare for å glede store som små. Med norsk kjøtt og dansk

produksjonsekspertise, er de røde, lange og gode resultatet av et perfekt samarbeid mellom Danmark og Norge.

Pulled Pork har allerede blitt en stor salgssuksess i dagligvare. Det gjør det ekstra populært å tilby denne gode biten i kantinen, på institusjonen og på buffeten.

Bacon er et utrolig anvendelig produkt som brukes i stadig nye sammenhenger. Tulip Bacon er en klassiker sammen med speilegg, til fisk på grill, i sommersalater, paier, pizza og som topping på supper. Dersom du ønsker å utfordre smaksløkene, egner Tulip Bacon seg også utmerket til Bloody Mary, østers og iskrem. Prøv også våre nye Super Tops-produkter – topping-produkter av god kvalitet og i flere smaker.

Oppskriftskonkurranser er tydeligvis populært – tusen takk for de mange og kreative oppskriftene vi har fått fra dere. Vinnerne kan snart le hele veien til banken! Vi følger opp med en ny oppskriftskonkurranse – les mer og bli med!

Herlig å ha deg som Tulip-venn – God sommer!

Egil Langemyr
Kokk og salgssjef



INNHOLD:

Hipp-hipp-hurra!2

Røde danske
pølser4

Konkurransen – Vinn
reisegavekort!6

Super Tops8

Tulip bacon12

Tulip Pulled Pork14

Sortiments-
oversikt15

Røde, danske pølser

- norsk kjøtt og dansk pølseekspertise!

Få ting er mer typisk dansk

enn de røde, deilige, danske pølsene. For gjestene dine, både liten og stor, blir det litt ekstra fest å få servert røde pølser fra Tulip – og for deg er det lett å skape en vinner på buffeten eller i kantinen. Tips! Hva med å tilby "Dansk fredag" i kantinen med øl og røde pølser?

De danske, røde har vært etterspurt i flere år, og det er derfor en stor glede for oss å kunne lansere dem

til Foodservice-markedet. Det unike med Tulips røde pølser i Norge er at vi bruker norsk svinekjøtt! Pølsene er laget på en god, gammel oppskrift med høyt kjøttinnhold. Norsk kjøtt og dansk pølseekspertise gir et fantastisk resultat, pølsene er påført et naturlig fargestoff og er selvfølgelig godkjent av Mattilsynet.

NYHET
RØDE PØLSER
MED
80% KJØTT

EGILS TIPS:
Husk at pølsene bare
trenger å trekke
i fem minutter.



Prøv Egils pølseoppskrifter! En pølse - fem fristende toppinger!

INGREDIENSER

til tilbehør

1 beger Crème Fraiche
1 pk ekte majones
1 glass agurkmix

Bland alle ingrediensene og server.

1

Tulip spesial



2

Hakket tomatsalsa med chili



INGREDIENSER

til tilbehør

200 g cherrytomat
1 stk hvitløksfedd
1 stk rødløk
50 g fersk timian
30 g chili
2 ss olje
Salt & pepper

Del cherrytomater i 6-8 biter, finhakk rødløk, hvitløk, chili og timian, bland alt sammen med olje og smak til med salt og pepper. Lages én time før servering, slik at den får tid til å trekke og godgjøre seg litt. Oppbevares kjølig.

3

Syltet rødløk med agurk



INGREDIENSER

til tilbehør

500 g rødløk
1 dl eddik 7%
2 dl sukker
3 dl vann

Del rødløken i 2 og skjær i tynne skiver. Kok opp vann, eddik og sukker, la det koke til sukkeret er oppløst. Hell over rødløken, la det stå til laken er kald, oppbevares i kjøleskap.

4

Med "Det hele"



5

Ketchup og sennep



FUN FACT

Mange lurer på hvor den røde fargen på pølsene kommer fra, og her kommer forklaringen:

Den røde fargen er et helt naturlig fargestoff som hentes henholdsvis fra annatto-treets frø og fra cochineal-insekter som lever på kaktusene i Sør- og Mellom-Amerika. Fargen fra annatto-treet ble tidligere brukt til å male ansiktet, og treet kalles faktisk for "leppestiftreet." Fargestoffet blandes med vann og sprayes på pølsene så de blir røde – helt i tråd med Mattilsynets forutsetninger. Fargene betraktes som tilsetningsstoff og har derfor E-numre.

Du finner også oppskriftene på www.tulip.no

EPD	Produkt	Antall i kartong	Vekt F-Pak	Vekt kartong	Holdbarhet	Oppbevaring	Allergener
5028618	Røde pølser	2	2,5 kg	5,0 kg	365 dg	F	Soyaprotein

Vinn reisegavekort

Lag din favorittoppskrift med Tulip røde pølser!

Oppgave: Lag din favorittoppskrift med Tulip røde pølser som hovedingrediens. Men hva blir tilbehøret? Lag oppskriften, ta et

bilde og send oss innen 31. august 2018. Send epost til: tulip@tulip.no. Premien er et reisegavekort på kr 5.000,-.



**VINN
MED
TULIP**



Verdi 5 000 kr!

BLI MED på Tulips oppskriftskonkurranse og pakk sydenkofferten!

I Tulip synes vi det er viktig å være der for hverandre. Vi kan alle fra tid til annen trenge gode tips og en utstrakt hånd, og denne gangen innbyr vi til en oppskriftskonkurranse, som kan inspirere andre kollegaer og sende deg på en herlig ferie!

REG LER

Konkurranseregler: Konkurransen starter 23.04.18 og avsluttes 31.08.18. Tjenesten leveres av Tulip Norge, Kabelgaten 1 0580 Oslo. Tlf 73949400. Premien har en verdi på kr 5 000, og kan ikke refunderes eller byttes. Premien sendes rekommandert i posten til vinnerne. Gavekortet kan benyttes fritt på ticket.no og er gyldig til og med 02.01.2021. Ved å sende oss ditt bilde bekrefter du at du ønsker å være med i konkurransen, samt at Tulip Norge kan offentliggjøre bildet og navnet ditt i neste utgave av Foodservice magasinet, samt på vår hjemmeside. Konkurransen er åpen for alle, med unntak av ansatte i Tulip Food Company pluss ansattes familiemedlemmer.

Super Tops

**STOR
TOPPING
NYHET**

– setter en pirrende
spiss på de fleste måltider

Tulip topping

Du er helt sikkert superflink til å lage lekker og velsmakende topping til kjøtt, fisk, supper, salater og pizza. Men hva gjør du når du ikke har tid? Tulip har virkelig forsket på temaet topping og tilbyr nå tre ferdige produkter av topp toppingkvalitet! I serien Super Tops tilbyr vi Smokey bacon, Chorizo terninger og Pepperoni, som alle evner å tilsette en herlig smak som løfter de fleste måltider.

Super Tops Smokey

bacon er bøkeflisrøkt bacon i små, delikate biter. Stek dem på ganske høy varme til de er sprø. Egner seg like godt til hvit fisk som i innbydende sommersalater, på pizzaen, pastaen, over en deilig, kremet blomkålsuppe eller på toppen av biffen.

Chorizo terninger: Chorizo har blitt en braksuksess i Norge. Den sterke, herlige smaken gir en spennende

smakstilsetning til en rekke retter – det er egentlig ingen grenser. Super Tops Chorizo terninger er klare til bruk – det er bare å ta en god håndfull ut av posen og spre smaks glede!

Pepperoni er en attraktiv, populær smakstilsetning som kan få en enkel rett til å stå ut som en herlig smaksbombe. Super Tops Pepperoni egner seg også godt i hjemmelagd tomatsalsa – gjerne med chili!



EPD	Produkt	Antall i kartong	Vekt F-Pak	Vekt kartong	Holdbarhet	Oppbevaring	Allergener
NYHET	5018023 Smokey bacon topping	10	1,0 kg	10,0 kg	270 dg	F	
NYHET	5028642 Chorizo ternet	6	1,0 kg	6,0 kg	365 dg	F	
NYHET	5028634 Skivet pepperoni	6	1,0 kg	6,0 kg	365 dg	F	

Smokey bacon

med bulgursalat

INGREDIENSER

til 10 personer

200 g Smokey Bacon Topping
1 pk bulgursalat
1 pose frosne edamamebønner
50 g rød chili
50 g hvitløk
50 g koriander

FREMGANGSMÅTE

Kok bulguren som anvist på pakken, stek Smokey Bacon Topping på sterk varme til de er sprø (ca. 6 min.). Finhakk chili, hvitløk og koriander. Kok opp de frosne edamamebønnene i lett saltet vann, og la dem koke i 1 min. Sil og avkjøl. Alt blandes og anrettes pent. Pynt gjerne med noen hele blader koriander.



Smokey bacon

Chorizo

med blåskjell

INGREDIENSER

til 10 personer

1 kg Super Tops Chorizo terninger
5 kg blåskjell
200 g fersk timian
1 liter eplemost

FREMGANGSMÅTE

Før du begynner, vask og undersøk blåskjellene og kast de som er ødelagt. Hakk timianen. Dersom du ikke har en stor gryte, lag i flere omganger. Fres Super Tops Chorizo sprø i gryten. Fjern halve mengden og legg over i en skål. Tilsatt blåskjell og timian i gryten, og rør rundt. Husk å blande godt. Bland inn eplemost og sett på lokket. La gryten koke opp og trekke til blåskjellene er åpnet (ca. 6-8 min.). Ved servering, strø resten av chorizo over blåskjellene.



Chorizo

Pizza

med pepperoni

INGREDIENSER

til 10 personer

Pizzabunn

Pizzasaus

200 g revet pizzaost

300 g Tulip Skivet pepperoni

100 g sort oliven uten sten

100 g røde paprikastrimler

50 g halve cherrytomater

100 g vasket rucculasalat

FREM GANGSMÅTE

Bruk din favoritt pizzabunn og pizzasaus. Smør pizzabunnen med sausen og legg på revet ost. Fordel Tulip Skivet pepperoni på pizzaen, og topp den med oliven, cherrytomater og paprika. Stekes i ca. 7 minutter på 280 °C. Strø over Ruccula før servering.



Super Tops
Pepperoni

Chorizo- mayonnaise

INGREDIENSER

200 g Super Tops Chorizo terninger

1 egg

2 dl rapsolje

30 g hvitløk

1 ss sitronsaft

Salt & pepper

FREM GANGSMÅTE

Stek chorizoen sprø, og skill oljen fra chorizoen. Når oljen er avkjølt blandes den med rapsoljen i et litermål. Ha i egget, finhakket hvitløk, sitronsaft, og litt salt og pepper. Sett stavmikseren i bunnen av sylindren og bland på full styrke – løft mikseren sakte oppover mens du blander. Etter hvert tykner oljen og mayonnaisen er klar. Tilsett de sprøstekte chorizo-terningene og kjør stavmikseren opp og ned en gang til, slik at bitene blir litt mindre og blandes godt. Smak til med salt og pepper.



Super Tops
Chorizo

Ovnsbakt kveite

med pepperoni og urter

INGREDIENSER

til 10 personer

2 kg kveitefilet med skinn
500 g Super Tops Pepperoni
5 stk sitroner
Rosmarin
Pepper

FREMGANGSMÅTE

Legg kveitefiletene på bakepapir eller en smurt form, og strø litt grovkvernet pepper på fisken. Legg Tulip Pepperoni over hele kveiten, og pynt med litt rosmarin på toppen. Brun halve sitroner i en stekepanne og legg dem i formen sammen med fisken. Bak i 11 min. Dersom fisken er tykk, må man beregne litt lenger tid.



Super Tops
Pepperoni

Pepperoni Salsa

Også til røde pølser

INGREDIENSER

400 g Super Tops Pepperoni
200 g mango
50 g chili
100 g rødløk
50 g vårløk
50 g koriander
2 ss olje
Salt & pepper

FREMGANGSMÅTE

Start med å skjære opp pepperonien i fire deler. Stek den i en stekepanne og avkjøl. Skjær mango i terninger, og finhakk chili, rødløk og vårløk. Bland alt sammen, og smak til med salt og pepper.



Super Tops
Pepperoni

Tulip Bacon

- bøkeflisrøkt

NYHET

- en 100 år gammel tradisjonsrik oppskrift

Vet du egentlig hva skikkelig smakfullt bacon er før du har smakt og brukt Tulip bøkeflisrøkt bacon i maten? Vi tror kanskje ikke det. Dette baconet får en helt spesiell smak og aroma etter å ha blitt bøkeflisrøkt etter en tradisjonsrik 100 år gammel oppskrift.

Vi tilbyr tre baconprodukter fra Tulip og Nor meat (Tulip's value for money merke) – skivet og ternet.

1) Tulip skivet bacon, 1,5 kg, fryst, bøkeflisrøkt, Tulip-kvalitet bacon, 100 år gammel tradisjonsrik oppskrift

2) Tulip ternet bacon, 1 kg, fryst, bøkeflisrøkt, Tulip-kvalitet bacon, 100 år gammel tradisjonsrik oppskrift

3) Nor meat skivet bacon, 2,5 kg, fryst, ekstra stor pakning.

Frokost-burger



Nor meat bacon

INGREDIENSER

til 10 personer

1kg Nor meat bacon
10 stk egg
10 stk gode hamburgerbrød
500 g avokado
50 g chili
150 g rødløk
5 ss sitronsalt
50 g hvitløk
50 g koriander
Salt & pepper
2 dl Baby Leaf salatmix

FREM GANGSMÅTE

Start med å lage guacamole: Del og mos avokadoene, og tilsett finhakket chili, rødløk, hvitløk og koriander. Smak til med sitronsalt, salt og pepper. Stek Nor meat bacon ved 200 °C i ca. 8-10 min. Stek egg i pannen og varm hamburgerbrødene. Legg guacamole på burgerbunnene, litt salat, 4-5 skiver med sprøstekt bacon og topp med stekt egg. Legg på burgerbrødet og server. Vel bekomme!

EPD	Produkt	Antall i kartong	Vekt F-Pak	Vekt kartong	Holdbarhet	Oppbevaring	Allergener
4273405	Bacon ternet	10	0,50 kg	5,0 kg	270 dg	F	
5026901	Tulip skivet bacon	5	1,5 kg	7,5 kg	365 dg	F	
5027446	Tulip ternet bacon	6	1,0 kg	6,0 kg	270 dg	F	
5026919	Nor meat skivet bacon	4	2,5 kg	10,0 kg	270 dg	F	

NYHET

NYHET

NYHET

Sommersalat

med bacon



Tulip bacon

INGREDIENSER

til 10 personer

1 kg Tulip Bacon
400 g Baby Leaf salatmix
400 g avokado
200 g mango
200 g jordbær
100 g granateple
100 g cherrytomater
50 g kiwibær
50 g pithaya (dragefrukt)

FREMGANGSMÅTE

Start med å steke Tulip baconet sprøtt og sett det til avkjøling. Kutt så opp mango, jordbær, tomat, pithaya, kiwibær og avokado i terninger. Anrett med å legge alt på et fat, og stikk litt sprøstekt Tulip bacon innimellom alle de sommerfriske ingrediensene.

Spansk Omelett

med ternet bacon

INGREDIENSER

til 10 personer

1 kg Tulip ternet bacon
15 stk egg
1,5 dl fløte
400 g kokte poteter
100 g vårløk
200 g rødløk
200 g paprika
200 g revet ost
Salt & pepper

FREMGANGSMÅTE

Kutt opp alle grønnsakene i biter. Pisk egg og fløte sammen. Stek Tulip baconet sprøtt og ha i grønnsakene og potetene. La det surre i noen minutter før du tilsetter eggemiksen og revet ost. Bland godt og strø på salt og pepper. Sett på lokk og la omeletten godgjøre seg. Omeletten kan også settes under grillen det siste minuttet for en sprøstekt overflate.



Tulip ternet bacon

Tulip Pulled Pork

har tatt markedet med storm!

Derfor var det utrolig å se at den samme holdningen til produktet også gjelder for Foodservice. Takk for fantastisk mottakelse av Tulip Pulled Pork-produktene våre! Takk også for alle innsendte Pulled Pork-oppskrifter til konkurransen vår.

Dere utviste stor kreativitet som virkelig inspirerte oss!

Tulip Pulled Pork er en mørk og marinert, langtidsstekt stek av svinekjøtt – klar for oppvarming. Den lange steketiden ved lav varme har gjort kjøttet utrolig mørt,

slik at det lett kan trekkes fra hverandre med to gafler. Egils tips: vi tilbyr også Pulled Pork ferdig revet, som sparer deg for enda mer tid – og kan puttes rett på pizza, i baguetter, supper, sandwicher osv.

EPD	Produkt	Antall i kartong	Vekt F-Pak	Vekt kartong	Holdbarhet	Oppbevaring	Allergener
4975991	Pulled pork	2	2,05 kg	4,1 kg	180 dg	K	



Pulled Pork
2,05 kg

Pulled Pork med spiraliserte grønnsaker

INGREDIENSER til 10 personer

2,05 kg Tulip Pulled Pork, (1 stk)
200 g søtpotet
200 g polkabeter
200 g grønn squash
200 g gule beter
1 kg mandelpoteter
5 dl olje
100 g fersk timian
100 g fersk rosmarin
100 g fersk basilikum
5 stk hvitløksfedd
Salt & pepper

FREMANGSMÅTE

Skrell søtpotetene og betene. Bruk maskin for å få dem skåret i lange strimler. Mariner grønnsakene i 30 min. før de stekes. Marinade lages av oljen, urtene og hvitløken. Del mandelpoteter, smør på urteoljen og stek dem i 45 min. Åpne Tulip Pulled pork i en bakk, ta med all væsken, riv den i grove biter, stek i ovn på 180 °C i 15-18 min. Stek grønnsaker i 6-8 min. og servér. Vel bekomme!

EGILS TIPS:
Ikke kast restene
– det er alltid et stort
bruksområde!

Sortimentsoversikt

- tilgjengelig hos alle grossister i Norge

EPD	Produkt	Antall i kartong	Vekt F-Pak	Vekt kartong	Holdbarhet	Oppbevaring	Allergener
-----	---------	---------------------	---------------	-----------------	------------	-------------	------------

Pølser

NYHET	5028618	Røde pølser	2	2,5 kg	5,0 kg	365 dg	F	Soyaprotein
--------------	---------	-------------	---	--------	--------	--------	---	-------------

Bacon

NYHET	4273405	Bacon ternet	10	0,50 kg	5,0 kg	270 dg	F	
NYHET	5026901	Tulip skivet bacon	5	1,5 kg	7,5 kg	365 dg	F	
NYHET	5027446	Tulip ternet bacon	6	1,0 kg	6,0 kg	270 dg	F	
NYHET	5026919	Nor meat skivet bacon	4	2,5 kg	10,0 kg	270 dg	F	

Slow cooked

NYHET	2965507	Pulled pork	8	0,55 kg	4,4 kg	180 dg	K	
	4975991	Pulled pork	2	2,05 kg	4,1 kg	180 dg	K	
	4960548	Pulled pork revet	6	1 kg	6,0 kg	360 dg	F	
	4992863	Pulled turkey apple & bacon	1	3 kg	3,0 kg	180 dg	K	

Super Tops

NYHET	5018023	Smokey bacon topping	10	1,0 kg	10,0 kg	270 dg	F	
NYHET	5028642	Chorizo ternet	6	1,0 kg	6,0 kg	365 dg	F	
NYHET	5028634	Skivet pepperoni	6	1,0 kg	6,0 kg	365 dg	F	

Pålegg

	4485090	Dansk salami	24	0,25 kg	6,0 kg	120 dg	K	
	4113577	Grov leverpostei	8	0,20 kg	1,6 kg	60 dg	K	Gluten, hvete

Snacking

	4859856	Classic salami chips	7	80 g	560 g	70 dg	R	
	4859849	Garlic salami chips	7	80 g	561 g	70 dg	R	
	4859955	Cheddar salami chips	7	80 g	562 g	70 dg	R	Melk
	4859864	Chili salami chips	7	80 g	563 g	70 dg	R	
	4963054	Proteinbar peppered beef	10	45 g	450 g	60 dg	R	
	4963047	Proteinbar chipotle chilli pork	10	45 g	450 g	60 dg	R	

Kontaktinfo:

Vi snakkes snart - god sommer!
Besøk oss på www.tulip.no og få
masse inspirasjon til deilig sommermat!



Egil Langemyr
Sales manager foodservice
Mobil: +47 906 78 721
E-mail: eglan@tulip.no



Julia Nordström
Marketing manager Norway
Mob: +47 479 13 303
juln@tulip.no



Karol Partyka
Country manager Norway
Mobil: +47 932 07 089
E-mail: kapar@tulip.no



TULIP NORGE AS · Kabelgaten 1 · 0580 Oslo · tulip@tulip.no · Tel: +47 739 49 400