vol. 1/2019

TULIP FOODSERVICE

# Foodservice Magasinet

Tulip inspirerer til å nyte gode matopplevelser - sammen!

NORSK KJØTT

## Tulip toppingprodukter
Gjør pizzaene dine enda mer smakfulle!

## Gjør 2019 mer slow cooked
Sett Pulled Pork og Pulled Chicken på menyen

## Tulip farger 17. mai rød
Bli med og gjør pølsefesten ekstra festlig

## Tulip Salami chips
snack på den nye måten

Inspirasjon & oppskrifter

TIL DEN PROFESJONELLE NORSKE KJØKKENBRANSJEN

# Godt, inspirerend

## - gjestene dine kan glede seg!

### Kjære Tulip-venn

Foodservice-året 2019 er i full gang, og vi i Tulip kan samtidig se tilbake på et spennende 2018 med god vekst og mange nye bekjentskaper i bransjen – både innen dagligvare og foodservice.

Tulips toppingprodukter slår virkelig an hos norske serveringssteder og bidrar til å gjøre hverdagen enklere for dere kokker. Ja, produktene bidrar både til at det blir enklere for dere på kjøkkenet og mer smakfullt for deres gjester.

Mitt hovedfokus er å tilby enkle, smakfulle retter som enkelt kan brukes eller videreutvikles. Denne gangen har jeg hatt hovedfokus på å vise nye tilberedningstips med toppingprodukter til pizza og pasta. I tillegg har jeg prøvd ut mange nye smaksmuligheter med Pulled Pork og Pulled Chicken. Bla videre, så ser du hva du kan gjøre med taco, pasta og burgeren – gjestene dine kan glede seg!

Det er dere kokker og innkjøpere som sørger for at Tulips produkter når ut til stadig flere serveringssteder, og det er veldig hyggelig å høre at dere er fornøyde. Vi står på for at dere skal oppleve god service, høy mattrygghet og kontinuerlig inspirasjon.

Tulip er inne i alle dagligvarekjedene med god vekst, og vårt mål er at vi også skal være en attraktiv leverandør hos alle serveringssteder. Jeg vil minne dere om Tulip Røde Pølser, som går sin seiersgang i hus og hytte og på stadig flere serveringssteder. Fredag er alltid en god pølsedag, og de røde gjør festen enda bedre på 17. mai!

Stå på – og la dere inspirere til å lage enda bedre mat!

Egil Langemyr
Kokk og salgssjef

# de Tulip-år!

Pulled Chicken med pasta og vårsalat
Se oppskrift side 11

## INNHOLD:


Hilsen fra salgssjefen ..... 2

Pizza- og pastatopping ..... 4

Slow cooked inspirasjon fra Vestlandet ..... 8

17. mai i rødt, hvitt og blått! ..... 12

Tulip salami chips ..... 14

Sortiments-oversikt ..... 15

Kontakt oss ..... 16

# Toppingprodukter

## som setter en spiss på maten!

**Tulips toppingprodukter markerer seg på norske serveringssteder**
– og ikke uten grunn. De holder høy kvalitet, forenkler kokkenes hverdag og har et stort bruksområde. Toppingene egner seg perfekt til å sette en ekstra spiss på både pizza, pasta, burgere, supper, hvit fisk og salater.

Tulips toppingprodukter går under merket Super Tops, og kommer i tre smaksvarianter: Smokey Bacon Topping, Chorizo og Pepperoni.

Smokey bacon passer til pizza, som tilbehør til fiskeretter, baguette, pastaretter og salat. Chorizo passer til wraps, texmex, pizza, pasta og salat, og Pepperoni egner seg kjempegodt til pizza, hvit fisk, (prøv til kveite!), pasta og til påsmurt.

Sjekk ut www.tulipfoodservice.no for spennende oppskrifter!

**Topp pasta krever topp baconkvalitet!**
*–Il Padrino er en klassisk italiensk restaurant for drøyt 100 gjester. På menyen finner du et stort antall hjemmebakt pizza, fersk pasta og noe fisk og kjøtt. Vi bruker både Super Tops Smokey bacon og pulledproduktene til Tulip.*
*Topp pasta krever topp baconkvalitet. Derfor bruker vi Super Tops Smokey Bacon i vår pasta carbonara, noe som er blitt en hit blant gjestene – ja, den er vår bestselger! Produktet har lite fett, en lettrøkt, innbydende smak og er lett å håndtere for oss kokker. Det passer perfekt i carbonarasausen og egner seg like godt på våre pizzaer. Vi går alltid for best kavalitet, og det får vi hos Tulip!*

Kjøkkensjef Tanel Kulbok ved den italienske restauranten Il Padrino på Strømmen

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

# Kremet pasta

## med pepperoni og spinat

Pepperoni

**INGREDIENSER**
*til 10 personer*

*1 pk Super Tops Pepperoni*
*500 g tagliatelle (fersk)*
*100 g vårløk*
*100 g sopp*
*100 g rød paprika*
*100 g spinat (fersk)*
*1 fedd hvitløk*
*½ dl olje*
*5 dl fløte*
*Frisk timian*
*Salt & pepper*

**FREMGANGSMÅTE**
Kutt grønnsaker i småbiter og fres dem i olje. Når grønnsakene er gylne, ha i hvitløk og timian.
Tilsett fløte og la det hele småkoke i 5-6 min. Kok pasta som anvist på pakken. Stek Super Tops Pepperoni i pannen og hell den over i fløtesausen. Varm opp pannen igjen, og fres spinaten med litt av oljen fra pepperonien. Hell spinaten over i fløtesausen, og bland inn den ferdigkokte pastaen. Smak til med salt og pepper.

# Pizza

## med topping fra Tulip

## Spring fling

### med pepperoni

**INGREDIENSER**
*til 10 personer*

*1 pk Super Tops Pepperoni*
*1 stk pizzabunn (stor)*
*200 g argentinske villreker*
*300 g parmesan*
*100 g rødløk*
*100 g grønn paprika*
*3 dl pizzasaus*
*200 g ruccola*
*1 dl olivenolje*
*2 ss sennep*
*½ stk lime*
*Salt & pepper*

**FREMGANGSMÅTE**
Kjevle ut pizzabunnen, fordel pizza-sausen utover og dekk hele bunnen med ost. Topp pizzaen med villreker, rødløk, grønn paprika og Super Tops Pepperoni. Stek i ca. 10 min. ved 200°C. Serveres med ruccola som tilbehør.

Pepperoni

Chorizo terninger

*Disse produktene er laget på norsk kjøtt.*

# Oh so cheezy

## med Smokey Bacon Topping

**INGREDIENSER**
*til 10 personer*

*1 pk Super Tops Smokey Bacon Topping*
*1 stk pizzabunn (stor)*
*3 dl pizzasaus*
*100 g cheddar*
*100 g mozzarella*
*100 g røkt Jarlsberg*
*100 g parmesan*
*100 g cherrytomater*
*100 g jalapeños*

**FREMGANGSMÅTE**
Kjevle ut pizzabunnen og fordel pizza-sausen utover. Bland alle 4 ostene sammen og fordel over pizzaen. Vær nøye med å legge osten helt ut til kantene.
Topp pizzaen med delte cherrytomater, skivet jalapeños og Super Tops Smokey Bacon Topping. Stekes i ca. 10 min. ved 200°C.

# Creamy goodness

## med chorizo

**INGREDIENSER**
*til 10 personer*

*1 pk Super Tops Chorizo terninger*
*1 stk pizzabunn (stor)*
*1 beger crème fràiche*
*1 pk blå Castello*
*100 g spinat*
*100 g sopp*
*100 g rødløk*

**FREMGANGSMÅTE**
Varm opp crème fràiche i en kasserolle og tilsett blå Castello. Kjevle ut pizza-deigen til en tynn bunn og fordel oste-sausen utover bunnen. Topp pizzaen med sopp i fine skiver, rødløk i ringer, spinatblader og Super Tops Chorizo. Stekes i ca. 10 min. ved 200°C.

# Tulip og ISS

## setter slow cooked på menyen!

**Ny kategori i Norge**
Med Pulled Pork og Pulled Chicken har Tulip innført en ny kategori i Norge. Mottakelsen har vært fantastisk, og vi tror at langtidskokingen av produktene våre, kombinert med mørhet og enkelhet, er årsaken. Pulled Pork er laget av norsk svinebog og vakuumpakket i egen kraft, blandet med en svinaktig god og velkrydret saus. Pulled Chicken er laget på saftig, magert kyllinglår – en sikker vinner til hverdag og fest.

Kokker og forbrukere over hele landet finner nye bruksområder for produktene, slik at de i dag både brukes til taco, pasta, burger, pizza, raclette, salater og supper.

Også innen kantinedrift har slow-cooked slått an. Kokk og driftssjef i ISS Catering, Michael Markus Brongers, samarbeider tett med Tulip. Brongers har ansvar for 16 kantiner i ISS Catering, og jobben består blant annet av å planlegge arrangementer i kantinene.

*– Jeg ønsket å få forslag på spennende matdager fra våre leverandører, og Tulip hadde både gode ideer og flotte produkter. Pulled-produktene er veldig god og trendy mat, og en del av street food som vokser raskt frem. Disse skal nå brukes i våre kantinearrangementer, og sammen med Tulip har jeg laget en del resepter for kokkene i ISS-kantinene, forteller Brongers.*

I ISS-kantinene blir det nå meksikansk tema med flere retter, der Pulled Pork og Pulled Chicken er hovedingredienser. Kantinene bruker pulled-produktene i sandwicher, rundstykker, supper og gryteretter.

*–Vi lærer folk å like slow food. Derfor er kantinene et perfekt sted å vise frem nye, gode produkter som folk liker og kan lage selv hjemme. Tulips pulled-produkter smaker godt og er lette å lage – med andre ord et perfekt kantineprodukt, avslutter kantinesjefen.*

TENDER & JUICY
SLOW COOKED
FULL OF TASTE

***På bildet (fra venstre):***
Michael Markus Brongers, Geir Skaflestad og Randi Bergsnes fra ISS.

# Pulled pork taco

**INGREDIENSER**
*til 10 personer*

*1 stk Tulip Pulled Pork (2,05 kg)*
*20 stk tortillalefser (små)*
*1 l guacamole*
*1 l tacosaus*
*200 g cherrytomater*
*400 g revet ost*
*200 g rødløk*
*200 g vårløk*
*4 dl rømme*
*Tacokrydder*

**FREMGANGSMÅTE**
Klipp opp posen med Tulip Pulled Pork, og legg kjøttet og kraften i en form. Dra kjøttet i grove biter med to gafler, og tilsett tacokrydder og væske som angitt på pakken. Stekes i 15 min. ved 180°C. Ta kjøttet ut av ovnen, riv det i finere biter med to gafler, og stek det i ytterligere 6-7 min. Serveres med oppkuttede grønnsaker, ost, rømme og lune lefser. La gjerne gjestene få velge tilbehør og lage sin favorittlefse!

Pulled Pork

Tips:
Gjør kantinens fredagstaco mer spennende med Tulip Slow Cooked produkter

| 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 | |

# Burger

## – med pulled chicken

**INGREDIENSER**
*til 10 personer*

*1 stk Tulip Pulled Chicken (2,05 kg)*
*20 skiver Tulip Bacon*
*10 stk gode hamburgerbrød*
*5 dl aioli*
*5 dl BBQ-saus*
*3 stk store tomater*
*3 stk løk*
*1 dl hodekål*
*1 dl gulrot*
*1 dl eple*
*½ dl majones*
*½ dl rømme*
*30 g sukker*
*½ stk lime*
*Crispy salatblader*
*Salt & pepper*

**FREMGANGSMÅTE**

Pulled Chicken:
Klipp opp posen med Tulip Pulled Chicken og tøm ut litt av væsken. Riv kjøttet fra hverandre med to gafler og bland inn BBQ-sausen. Varm opp kjøttet i 12-15 min. ved 180°C, og riv det litt finere fra hverandre med to gafler. Stek Tulip Bacon på brett i ovnen i ca. 10 minutter ved 200°C.

Coleslaw:
Begynn med å blande dressing av majones, rømme, limesaft og sukker. Bland revet kål, gulrot og epler sammen med dressingen, og smak til med salt og pepper.

Skjær tomater i tynne skiver og varm burgerbrødene. Smør bunnen av burgerbrødene med aioli, og legg på salatblader, sprøstekte skiver Tulip Bacon, tomat og en stor neve Tulip Pulled Chicken. Topp det hele med en skje coleslaw og den andre halvdelen av burgerbrødet, og server.

# Tulip Pulled Chicken

## med pasta og vårsalat

**INGREDIENSER**
*til 10 personer*

*1 stk Tulip Pulled Chicken (2,05 kg)*
*500 g fersk pasta*

*Vårsalat:*
*400 g appelsin*
*100 g granateplekjerner*
*100 g ruccola*
*100 g pinjekjerner*
*100 g rødløk*

*Pastaolje:*
*1 dl olivenolje*
*1 fedd hvitløk*
*½ bunt fersk timian*
*½ bunt fersk basilikum*
*Salt & pepper*

**FREMGANGSMÅTE**

Vårsalat:
For å lage pastaoljen, bland sammen alle ingrediensene og kjør med stavmikseren til en glatt olje. Smak til med salt og pepper. Skrell klementinene og del dem i skiver. Skjær rødløken i skiver, og rist pinjekjerner i en stekepanne. Vask så ruccola og dander vårsalaten på et serveringsfat. Kok pasta etter anvisning på pakken.

Pulled chicken:
Klipp opp posen med Tulip Pulled Chicken, og legg kjøttet og kraften i en form. Dra kjøttet i grove biter med to gafler, og varm det i 10-12 minutter ved 180°C. Ta kjøttet ut av ovnen, riv det i finere biter med to gafler, og stek det i ytterligere 6-7 min. Sett fram vårsalat, pastaolje, pasta og Tulip Pulled Chicken, og la gjestene få dandere sin egen pastasalat.

Pulled Chicken

NORSK KJØTT

| EPD | Produkt | Antall i kartong | Vekt F-Pak | Vekt kartong | Holdbarhet | Oppbevaring | Allergener |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5127873 | Pulled chicken | 2 | 2,05 kg | 4,1 kg | 180 dg | K | |

# 17. mai

## i rødt, hvitt og blått!

**Tulip Røde Pølser er blitt en hit i norske hjem og norske kantiner**
Plutselig er fredagspølsene blitt røde – og det skaper ekstra stemning og fornøyde gjester. 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. Norske råvarer og dansk pølseekspertise gir et fantastisk resultat!
Pølsene er påført et naturlig fargestoff og er selvfølgelig godkjent av Mattilsynet.

I år faller 17. mai på fredag, og da kan du overraske gjestene med en skikkelig 17. mai pølsefest i kantinen torsdag den 16.! Dekorer med norske flagg og 17. mai-pynt og by gjestene på de røde, deilige festpølsene. Av tilbehør er det bare å bruke fantasien, men vi bidrar gjerne med noen tips - se under!
Husk at de røde, danske bare skal trekke i fem minutter!

**Hvorfor er de røde?**
Vet du hvordan pølsene er blitt røde? Den røde fargen er et helt naturlig fargestoff som hentes 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 "leppestifttreet". Fargestoffet blandes med vann og sprayes på pølsene så de blir røde - helt i tråd med Mattilsynets forutsetninger. Fargen betraktes som tilsetningsstoff, og har derfor E-nummer.

EGILS TIPS:
Røde pølser med norsk kjøtt. En enkelt måte å feire 17. mai på!

# Red bangers
## & mash

Røde pølser

**INGREDIENSER**
*til 10 personer*

*1 pk Tulip Røde Pølser (2,50 kg)*
*2 kg mandelpoteter (skrelte)*
*5 dl fløte*
*300 g smør*
*500 g erter (frosne)*
*500 g løk*
*1 l kraft*
*Salt og pepper*

**FREMGANGSMÅTE**
Kok potetene møre, ha i fløte og smør, og mos dem. Smak til med salt og pepper. Del løken i to, og skjær i skiver. Brun den i en stekepanne, tilsett kraften og la det koke i 10-15 min. til du får en god løksaus. Kok opp vann med litt salt i, ha i erter, kok opp og sil av vannet når ertene er gjennomvarme. Kok opp vann, ha i Tulip Røde Pølser, og la dem trekke i 5-7 minutter. Servér pølsene med løksaus og potetmos – på ekte engelsk vis. Vel bekomme!

# Røde pølser
## med løk og betetopping

**INGREDIENSER**
*til 10 personer*

*1 pk Tulip Røde Pølser (2,50 kg)*
*20 stk gode pølsebrød*
*1 kg rødløk*
*200 g rødbeter*
*1dl rødvin*
*2 ss balsamico*
*Salt & pepper*

**FREMGANGSMÅTE**
Skrell løken og rødbetene, og skjær dem i strimler. Stek grønnsakene i en stekepanne til de er møre, hell på rødvin og balsamico, og kok inn i ca. 10 min. Smak til med salt og pepper. Varm opp pølsebrødene. Kok opp vann, ha i Tulip Røde Pølser, og la dem trekke i 5-7 min. Legg pølsene i pølsebrød, og topp dem med deilig topping av løk og beter.

| 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 |

# Salami chips

## – snack på den nye måten

Akkurat som vi i Tulip har innført pulled pork i Norge, har vi innført den deilige snacken salami chips. Syltynne, riflede salamichips i tre spennende smaker; Classic, Cheddar og Chili.

Salami chips er allerede blitt en populær vare i butikkhyllene, og nå gjør den også sitt inntog som perfekt snack i baren. Tilby den til dine barkunder - romtemperert spekesnacks!

Produktet passer perfekt i baren fordi det går hånd i hånd med både øl og vin. Gjestene vil elske smaken, og da blir de tørste og kjøper mer drikke! Posen kan selges som den er, eller åpnes og deles på flere glass for større fortjeneste. Her blir det både fornøyde kunder og gode penger å tjene!

Det er bare å si:
*«En øl, vær så god – vil du forresten prøve litt velsmakende salami chips? Perfekt spekesnacks!»*

Men salamichips egner seg også godt til retter som nachos og pizza. Sjekk ut våre oppskrifter!

# Sortimentsoversikt

## - tilgjengelig hos alle grossister i Norge

| EPD | Produkt | Antall i kartong | Vekt F-Pak | Vekt kartong | Holdbarhet | Oppbevaring | Allergener |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pølser | | | | | | |
| 5028618 | Røde pølser | 2 | 2,5 kg | 5,0 kg | 365 dg | F | Soyaprotein |
| | Bacon | | | | | | |
| 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 | Normeat skivet bacon | 4 | 2,5 kg | 10,0 kg | 270 dg | F | |
| | Slow cooked | | | | | | |
| 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 | |
| 5127873 | Pulled chicken | 2 | 2,05 kg | 4,1 kg | 180 dg | K | |
| | Super Tops | | | | | | |
| 5018023 | Smokey bacon topping | 10 | 1,0 kg | 10,0 kg | 270 dg | F | |
| 5028642 | Chorizo ternet | 6 | 1,0 kg | 6,0 kg | 365 dg | F | |
| 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 | | | | | | |
| 5286687 | Classic salami chips | 6 | 80 g | 480 g | 90 dg | R | |
| 5286992 | Cheddar salami chips | 6 | 80 g | 480 g | 90 dg | R | Melk |
| 5286984 | Chili salami chips | 6 | 80 g | 480 g | 90 dg | R | |

# Noe vi kan hjelpe deg med?

Vi gleder oss til å komme i kontakt med deg!
Besøk oss på www.tulip.no og få masse inspirasjon!

**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 FOODSERVICE

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

Global Design - 1451 2