vol. 3/2018

TULIP FOODSERVICE

Foodservice Magasinet

Tulip inspirerer til en variert meny!

NYHET

Ferdig Pulled Chicken

magert, mørt og saftig med mange muligheter

Ferdig revet Pulled Pork

– en vinner i Foodservice-markedet

Rødt er ikke bare høst

– nå vil alle ha de deilige røde pølsene!

Heidi ble konkurransevinner:

Vant Tulips reisegavekort på kr 10.000,-

Variér høstmenyen

med Tulips brede sortiment av kvalitetsprodukter. Sjekk det ut her!

Inspirasjon & oppskrifter

TIL DEN PROFESJONELLE NORSKE KJØKKENBRANSJEN

Slow Food, slow

Tulip inspirerer til smakfulle, krea t

Kjære Tulip-venn og kollega

Takk for en vel overstått sommer. I Tulip går vi inn i høsten med store forventninger om å bistå dere som gode kollegaer med nye produkter og fristende forslag til oppskrifter som dere kan glede gjestene med. Tenk på oss i Tulip som en hjelpende venn i hverdagen – det er det vi ønsker å være! Høstens store Slow Food-nyhet heter Tulip Pulled Chicken, og vi er overbevist om at vårt unikt gode produkt vil gå rett hjem – både hos dere og gjestene.

Selv om Tulip er et dansk selskap, er det viktig for oss i Tulip Norge at vi bruker norske råvarer – nå også med Pulled Chicken. Derfor har vi utviklet et eget Norsk kjøtt-emblem på pakningene våre for å fremheve dette. 2050 gram porøst, saftig lårkjøtt av kvalitetskylling er ferdig sous vides-kokt i posen i en nøytral stekesjy - klar til å bli revet i filler etter en god oppvarming. Likevel har du alle muligheter til å sette ditt eget preg på kjøttet. Resultatet er en supermør og saftig basisingrediens som du kan bruke i et utall retter. Her er det kun fantasien som setter grenser! Derfor byr jeg også denne gang på en del enkle, men annerledes og fristende oppskrifter som du kan bruke til dine gjester.

Jeg vil gjerne nevne at våre to største produkter så langt, pulled pork og røde pølser fra Tulip, har tatt markedet med storm! Stadig flere oppdager alle bruksmulighetene til det supermøre, smakfulle pulled pork-kjøttet. Det er så utrolig anvendelig til salater, pizza, pasta, taco, smørbrød og som middag i seg selv. Og når det gjelder de røde kjøttfulle (80% kjøtt!) pølsene, er det utrolig hyggelig å se hvordan de faktisk har vært savnet. Det er tydelig at folk synes det blir litt ekstra fest med de lange røde.

Glem heller ikke våre kvalitetsprodukter Tulip bacon, Super Tops, grov ovnsbakt leverpostei, salami og salami chips i fire smaksvarianter!

Vi har kåret Tulips første konkurransevinner og kan gratulere Heidi Bengtson fra Godt Levert med supre oppskrifter og ikke minst kr 10.000,- i reisepremie!

Herlig å ha deg som Tulip-venn – la oss snakkes i høst!

Egil Langemyr
Kokk og salgssjef

NORSK KJØTT

loving!

a tive retter!

Lun og lekker
Grab & Go
Cuban Sandwich

INNHOLD:

Slow Food, slow loving! 2

NYHET Pulled Chicken 4

Variasjon Slow Cooked 6-11

Røde pølser 12

Topping 13

Konkurranse-vinner 14

Sortiments-oversikt 15

Pulled Chicken

HØSTENS NYHET

kokt sous vide i sjyposen og ferdig til bruk

Slow Food er virkelig i støtet
Etter en kjempespennende lansering av Tulip Pulled Pork, har vi nå gleden av å lansere Tulip Pulled Chicken. Dette er norskprodusert kylling av god kvalitet. Pakninger à 2050 gram med saftig, deilig og magert kyllingkjøtt av lår – langtidskokt i sous vide med deilig sjysaus som smaksetter. Resultatet er et utrolig mørt, smakfullt kjøtt som eventuelt kun trenger litt oppvarming i ovn. Deretter er det bare å sette gaflene i kjøttet og dra i hver sin retning!

Slow Cooked Pulled Chicken er også bra mot matsvinn – kjøttet er langtidskokt og har en naturlig lang holdbarhet! Du kan derfor enkelt oppbevare produktet på lager ved behov.

Tulip Pulled Chicken er nøkkelhullsmerket, har et kjempestort bruksområde og du vil raskt oppdage hvor enkelt det er å bruke. Vi tør påstå at det ikke finnes mørere kyllingkjøtt, noe som vil bli verdsatt av dine gjester – i alle aldre. Prøv Tulip Pulled Chicken til taco, i pitabrød, på pizza, i salaten, til nachos, på pasta, til raclette, på ostesmørbrød, i gryteretter eller til middag der selve kjøttet er hovedingrediensen. Pulled Chicken passer alltid – la deg inspirere av våre oppskrifter!

EGILS TIPS:
man kan enkelt bytte ut slow cooked varianten med hverandre ...alt går til alt...

NORSK KJØTT

TENDER & JUICY
SLOW COOKED
FULL OF TASTE

Steam bun

med pulled chicken

Pulled Chicken

INGREDIENSER
til 10 personer

10 steam buns (frosne)
400 g Tulip Pulled Chicken
100 g rødløk
1 dl eddik
2 dl sukker
3 dl vann
1 dl hoisinsaus
200 g gulrot
200 g ananas
2 dl sursøt saus
1 bunt koriander
200 g kinakål
100 g agurk
100 g vårløk
100 g ingefær (fersk)
1 dl eddik
2 dl sukker
3 dl vann

FREMGANGSMÅTE

Syltet rødløk:
Kok opp 1 del eddik, 2 deler sukker og 3 deler vann, la det koke til sukkeret er smeltet, og hell det over rødløken som er delt i 2 og kuttet i halve ringer. Lag syltet rødløk et par timer før bruk, slik at den rekker å trekke skikkelig.

Marinerte grønnsaker:
Kok opp 1 del eddik, 2 deler sukker og 3 deler vann, og la det koke til sukkeret er smeltet. Hell blandingen over finsnittet kinakål, agurk, vårløk og ingefær. La det stå og trekke i minst én time.

Steam buns:
10 stk steam buns legges på et brett og dampes i 6-8 min. Åpne posen med pulled chicken, og riv den i grove biter med to gafler. Varmes i ovn ved 180°C i 20 min. Riv så kjøttet i enda finere biter. Ananasen og gulrøttene skrelles og deles i skiver (bruk gjerne ostehøvel på gulrøttene), og stekes i en stekepanne. Når steam buns er ferdig steamet, fylles 5 stk med marinerte grønnsaker, ca. 40g pulled chicken (på hver) og toppes med syltet rødløk. Hoisinsaus dryppes lett over, slik at gjesten kan forsyne seg mer om ønskelig.
Resterende steam buns fylles med hver sin skive gulrot, ananas og 40g pulled chicken. Toppes med litt sursøt saus. Strø frisk koriander over alle steam buns før servering.

Spicy Søtpotetsuppe

med hvitløk og chili

INGREDIENSER
til 10 personer

2,05 kg Tulip Pulled Chicken (1 stk)
2 kg søtpoteter
200 g gulrot
400 g kokosmelk
2 ts currypasta
1 stk hvitløk (hel)
1 stk løk
1 stk chili
1 ss olje
1 bunt timian

FREMGANGSMÅTE
Skrell søtpotetene og gulrøttene, og del dem i biter. Del hvitløk, chili og løk, og fres dem i stekepanne i et par minutter. Tilsett søtpotetene og gulrøttene. Fyll på med kokosmelk og kraften fra pulled chicken, og la det koke seg mørt (ca. 15 min.). Kjør suppen med en stavmikser, og smak til med salt og pepper. Serveres med Tulip Pulled Chicken og litt frisk timian.

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

Pulled Chicken

gjør enkel, god mat enda bedre

Lite fett, masse smak og et hav av muligheter. Kan det bli bedre?
Prøv ut våre innovative oppskrifter og opplev hvor mye tid du sparer på at vi har gjort alt for deg!

Cuban Sandwich

en klassiker med Pulled Chicken

INGREDIENSER
til 10 personer

800 g Tulip Pulled Chicken
20 stk brødskiver (helst lyst brød)
400 g røkt Jarlsbergost
3 dl sennep
3 dl syltet agurk
2 dl rødløk
1 kg pommes frites
1 stk egg
3 dl rapsolje
1 ts sennep
1 ts sitronsaft
½ bunt basilikum
½ bunt timian
Salt og pepper

Pulled Chicken

FREMGANGSMÅTE

Urteaioli:
Tilsett egg, olje, sitronsaft, sennep, urter og litt salt i en sylinderformet bolle. Sett stavmikseren i bunnen, start den og jobb mikseren sakte oppover. Smak til med salt og pepper. Etter ca. 10-12 sekunder har du en perfekt urteaioli!

Sandwich:
Smør 10 brødskiver med sennep. Legg osteskiver, Tulip Pulled Chicken, 6-7 syltede agurker og noen rødløkringer på hver skive. Legg på et nytt lag med ost. Smør de resterende skivene med sennep og legg disse oppå brødskivene med fyll. Stekes i ovn, på grill eller i et toastjern til osten har smeltet og alt er glovarmt. Serveres med pommes frites og urteaioli.

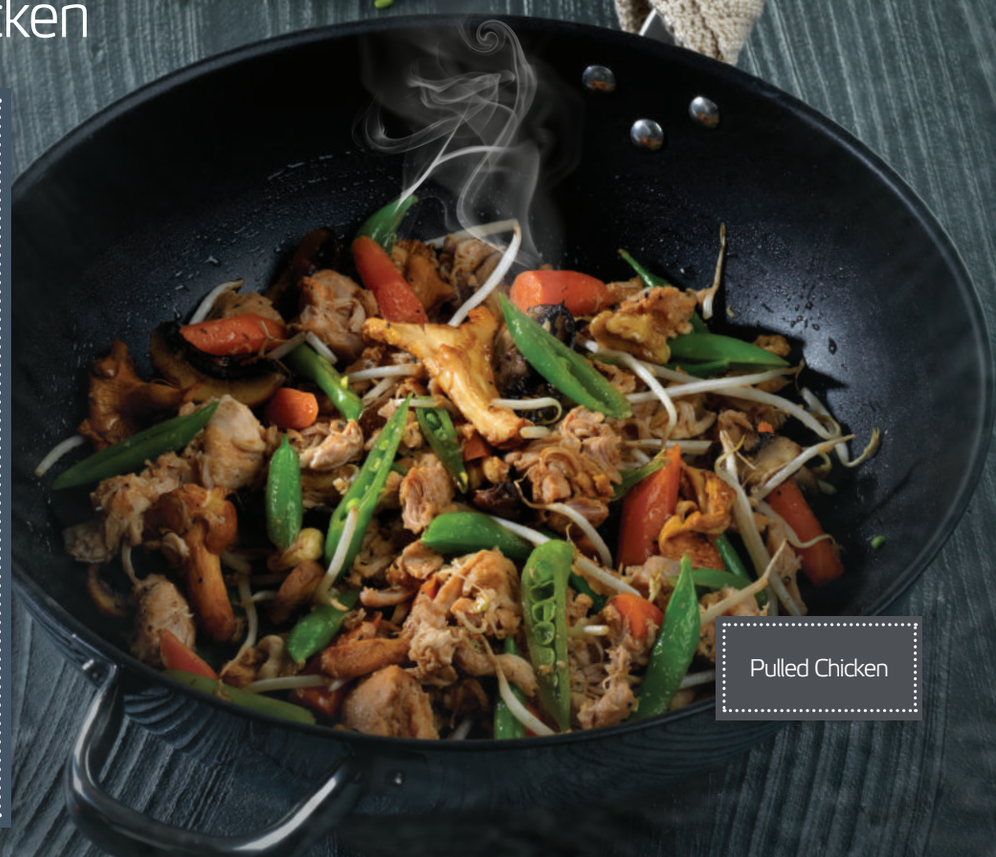
Wok

med Pulled Chicken

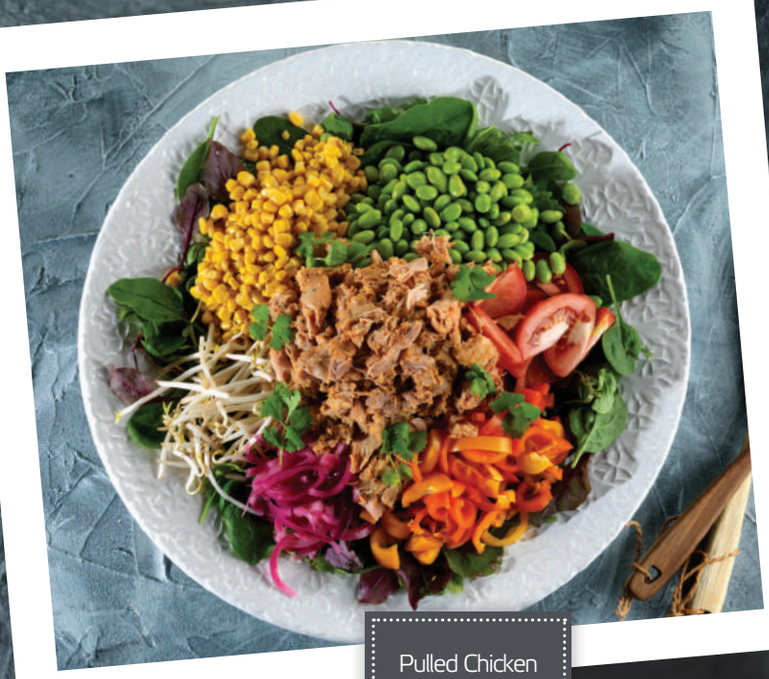
INGREDIENSER
til 10 personer

2,05 kg Tulip Pulled Chicken (1 stk)
600 g sukkererter
500 g snacksgulrøtter
500 g kantareller
200 g bønnespirer
100 g cashewnøtter
1 stk hvitløk (hel)
5 ss soyaolje
5 ss rapsolje

FREMGANGSMÅTE
Åpne posen med Tulip Pulled Chicken og riv den i grove biter med to gafler. Varm kjøttet i ovn ved 180°C i ca. 20 min. Riv kjøttet i finere biter og legg til side. Skyll bønnespirene, og skjær opp sukkererter, gulrøtter og kantareller i mindre biter. Rens og finhakk hvitløken. Varm opp oljen i en wokpanne. Stek gulrøttene lengst. Tilsett så sukkererter, hvitløk og cashewnøtter, og la det frese litt. Bland så i pulled chicken og bland godt. Ha i spirer og soyasaus, la det frese i ett minutt, så er det klart!



Pulled Chicken



Pulled Chicken

Poke Bowl

salat med Pulled Chicken

INGREDIENSER
til 10 personer

1 kg Tulip Pulled Chicken
2 pk Baby Leaf mix
200 g mais
200 g edamamebønner
200 g tomater
200 g små paprika (oransje)
200 g syltet rødløk
200 g bønnespirer
1 bunt koriander

FREMGANGSMÅTE
Vask og skyll salaten, og legg den på et stort fat. Dander mais, edamamebønner, tomater i båter, paprika i biter, rødløk og vaskede spirer rundt på fatet. Riv Tulip Pulled Chicken og legg kjøttet i midten av fatet, riv over frisk koriander og server.

Slow Cooked

betyr garantert mørt, god smak, mange muligheter og lang holdbarhet!

Pulled Pork

med grillede grønnsaker

INGREDIENSER
til 10 personer

2,05 kg Tulip Pulled Pork
800 g squash (gul)
800 g squash (grønn)
600 g aubergine
Olje
Salt og pepper

FREMGANGSMÅTE
Åpne Tulip Pulled Pork, legg i en bakk (med kraften) og riv kjøttet lett fra hverandre med to gafler. Stekes i ovn ved 180°C i 15 min. Kutt grønnsakene i skiver. Varm opp grillen, dryss med olje og stek grønsakene til de får stekemønster. Smak til med salt og pepper. Når kjøttet er ferdig i ovnen kan det stekes ferdig på grillen, og rives enda finere fra hverandre med gafler. Server gjerne med risotto og en lett, mild peppersaus.

Pulled Pork

Nachos

INGREDIENSER
til 10 personer

2,05 kg Tulip Pulled pork (1 stk)
1 pose nacho chips
200 g ost
3 dl ostesaus
6 dl tomatsalsa
2 stk chili (grønn)

FREMGANGSMÅTE
Åpne posen med Tulip Pulled Pork og riv den i grove biter med to gafler. Varm kjøttet i ovnen ved 180°C i 20 min. og riv deretter kjøttet i enda finere biter. Legg nacho chips i en stor bakk, og dekk chipsen med pulled pork. Strø deretter over med ost og noen skiver grønn chili. Gratineres i ovnen til osten er gylden. Serveres med ostesaus og tomatsaus.

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 IQF

– 1 kg fryst og ferdig revet

1 kg-pose med fryst, ferdig revet Pulled Pork gjør livet ekstra lett for deg. Du bare tar ut det du trenger og tiner - enklere blir det ikke! Ikke noe svinn. Dette er et produkt det alltid er smart å ha nok av på lager. Får du plutselig ekstra gjester, kan mye være løst med Pulled Pork og litt fantasi. Produktet kan brukes til salater, på pizza, i pitabrød, på ostesmørbrød, i gryteretter med mer. Det er kun din fantasi som setter grenser.

Focaccia

med Pulled Pork

INGREDIENSER
til 10 personer

1 kg Tulip Pulled Pork revet
1 stk focaccia (stor)
4 dl urteaioli
300 g cherrytomater
100 g sorte oliven
200 g paprika (gul)
200 g Baby Leaf mix

FREMGANGSMÅTE
Ta Tulip Pulled Pork revet ut av fryseren dagen før, og la den ligge på kjølerommet slik at den er tint. Lag urteaioli (se 'Cuban sandwich'). Del tomater og paprika i småbiter.
Del focacciaen i to, smør bunnen med urteaioli og legg på salaten. Strø så over Tulip Pulled Pork, og fordel tomat og paprika over kjøttet. Smør urteaioli på den andre delen av focacciaen, legg denne oppå og del i passende biter. La det gjerne stå litt urteaioli fremme når du serverer dette, mange liker litt ekstra saus.

Asiatisk suppe

Pulled Pork

INGREDIENSER
til 10 personer

1 kg Tulip Pulled Pork revet
300 g nudler
200 g vårløk
200 g paprika (rød)
1 l kyllingkraft
1 stk hvitløk
2 ss currypasta (rød)
1 ts fiskesaus
1 ts soyasaus
Koriander (fersk)
2 ss olje
Salt
Pepper

FREMGANGSMÅTE
Ta Tulip Pulled Pork revet ut av fryseren dagen før, og la den ligge på kjølerommet slik at den er tint. Kok nudlene etter anvisning på pakken. Finhakk vårløk, paprika og hvitløk, og fres i litt olje. Tilsett olje og currypasta i gryten, og la frese i rundt 30 sek. Tilsett kyllingkraft, fiskesaus og soyasaus og gi det et oppkok. Tulip Pulled Pork IQF puttes rett i suppen til oppvarming. Tilsett også grønnsakene, og la det hele småkoke i ca. 15 min. før du serverer. Smak til med salt og pepper, og pynt med frisk koriander. Vel bekomme!

Pulled Pork wrap

INGREDIENSER
til 10 personer

1 kg Tulip Pulled Pork revet
10 stk tortilla
2 pk Babyspinat
3 dl Creme Fràiche
1 dl sitronsaft
300 g agurk
200 g cherrytomater
2 gram mais

FREMGANGSMÅTE
Ta Tulip Pulled Pork revet ut av fryseren dagen før, slik at den er tint. Bland Creme Fràiche, sitronsaft og nykvernet pepper til en dressing og smør på tortillaene. Fordel spinatblader, pulled pork, mais, agurk- og tomatbiter på hver enkelt tortilla. Rulles stramt og pakkes i wrapspapir. Kan knytes eller legges rett på fat. Vel bekomme!

EPD	Produkt	Antall i kartong	Vekt F-Pak	Vekt kartong	Holdbarhet	Oppbevaring	Allergener
4960548	Pulled pork revet	6	1 kg	6,0 kg	360 dg	F	

Vet du hvordan

Tulips pølser er blitt røde?

Tulips Røde Hot Dog Pølser med 80% kjøttinnhold har blitt en vanvittig suksesshistorie. Etter at de røde, deilige har kommet tilbake, har både det norske folk og Foodservice-markedet omfavnet dem. 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.

Men vet du hvor rødfargen kommer fra? Det er et helt naturlig fargestoff som hentes fra annatto-treets frø og fra kaktusene i Sør-Amerika. Fargestoffet blandes med vann og sprayes på pølsene så de blir røde – helt i tråd med Mattilsynets forutsetninger. Fargen betraktes som et tilsetningsstoff og har derfor et E-nummer. Pølsene skal kun trekke i fem minutter og kan kombineres med en rekke deilige ingredienser. Prøv våre anbefalte oppskrifter!

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

Topping

– setter en pirrende spiss på de fleste måltider

INGREDIENSER
til 10 personer

1kg 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. Tilsett 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 chorizoen over blåskjellene.

Chorizo
med blåskjell

EPD	Produkt	Antall i kartong	Vekt F-Pak	Vekt kartong	Holdbarhet	Oppbevaring	Allergener
5028642	Chorizo ternet	6	1,0 kg	6,0 kg	365 dg	F	
5028618	Røde pølser	2	2,5 kg	5,0 kg	365 dg	F	Soyaprotein

Hun vant

Tulips oppskriftskonkurranse

Prøv ut Heidi Bengtsons vinneroppskrift!
Det ble kokk Heidi Bengtson hos Godt Levert som vant Tulips oppskriftskonkurranse på Slow Food. Vi falt pladask for Heidis innbydende oppskrift, har prøvelaget den og kan bare anbefale den på det varmeste. Heidi kan kose seg på ferie – godt hjulpet av premien fra Tulip – et reisegavekort!

Jamaica-jerk

pulled pork med søtpotetsalat og ananassalsa

INGREDIENSER
til 10 personer

Pulled Pork:
2,05 kg Tulip Pulled Pork (1 stk)
Søtpotetsalat:
2 stk søtpoteter
1 boks røde bønner
2 stk vårløk
1 stk lime
2 ts chipotlekrydder
1 ts salt
2 ss olivenolje
Ananassalsa:
1 stk ananas
½ stk rød chili
3 ss koriander (fersk)
Jerk-saus:
1 stk rød chili
2 stk sjalottløk
1 ss ingefær (fersk)
4 fedd hvitløk
15 blader mynte
1 dl soyasaus
1 dl vann
2 ss brunt sukker
1 stk lime
1 ts malt allehånde
½ ts malt nellik
½ ts malt muskatnøtt

FREMGANGSMÅTE
Pulled pork:
Stek Tulip Pulled Pork i ovnen ved 200°C i 15-20 min. Riv kjøttet fra hverandre med to gafler. Vend inn halvparten av Jerk-sausen og stek kjøttet 10 min. lenger.
Søtpotetsalat:
Skrell søtpotetene og kutt dem i store terninger. Legg terningene i en ildfast form, og vend i litt olje, chipotlekrydder og salt. Stekes i ovnen ved 180°C i ca. 15 min. til de er møre. Skyll mais og bønner, kutt vårløk i tynne skiver og riv skallet av limen på den fineste delen av rivjernet. Når søtpotetene er ferdig stekt, vend inn mais, bønner, vårløk og limeskall. Ha på olivenolje og smak til med limesaft, salt og pepper.
Ananassalsa:
Kutt ananasen i små terninger, og finhakk chili og koriander. Bland godt sammen.
Jerk-saus:
Kutt chili, sjalottløk, ingefær og hvitløk i biter. Varm opp en kjele med olje og stek alt til løken er blank. Tilsett resten av ingrediensene og la det småkoke i 10 min. Kjør sausen glatt med en stavmikser og smak til med salt og pepper.
Servér Jamaica-jerk pulled pork med søtpotetsalat og ananassalsa. God fornøyelse!

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	
4992863	Pulled turkey apple & bacon	1	3 kg	3,0 kg	180 dg	K	
NYHET 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						
4859856	Classic salami chips	7	80 g	560 g	70 dg	R	
4859849	Garlic salami chips	7	80 g	560 g	70 dg	R	
4859955	Cheddar salami chips	7	80 g	560 g	70 dg	R	Melk
4859864	Chili salami chips	7	80 g	560 g	70 dg	R	

Kontaktinfo:

Vi snakkes snart - god høst!
Besøk oss på www.tulip.no
og få masse inspirasjon!

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

Egil Langemyr
Sales manager foodservice
Mobil: +47 906 78 721
E-mail: eglan@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 - 14306