

Fiskeburger med tare



Hva er egentlig en Slåtto Fiskeburger med Tare?

Jo, det er ganske enkelt en velmakende fiskeburger som inneholder 77% ren fisk, og er tilsatt tare. Slåtto Fiskeburger med Tare er laget av ferske, norske råvarer og har en deilig smak av fisk og hav. Perfekt egnet som burger eller vanlig fiskekake!

Slåtto Fiskeburger med Tare er faste og fine i konsistensen, og tåler varmholding godt. De kan tilberedes på grill, i panne, i varmluft, convection, og highspeedovn.

Steketips: Steking på flatgrill/panne kan gjøres på samme temperatur og tid som en rå hamburger, men Slåtto Fiskeburger m/Tare bør snues litt oftere. Må tines før steking!

Fiskeburger m/Tare og Ramsløk 120g
(EPDnr. 5127295)

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 flere viktige vitaminer, blant annet B12 og C. Tare inneholder også store mengder 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!



RÅKOSTBURGER

“Råkostburger” med Slåtto 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.



Slåtto Fiskeburger m/Tare og Ramsløk 120g EPD: 5127527
Slåtto Creme Fraiche EPD: 1212034

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.

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



FISKEBURGER TIL BUFFET

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



Slåtto 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 “rundstykke” til påsmurt eller som et tilbehør til supper, gryteretter mm.



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

Slåtto hovedkontor og distriktssjefer

SLÅTTO HOVEDKONTOR

MARKEDSSJEF

John Arne Jørgensen
mob: +47 23 28 84 10
tlf: +47 90 74 74 40
epost: john.arne.jorgensen@slaatto.no

KEY ACCOUNT MANAGER

Ingvild Eriksen Stehl
mob: +47 45 20 83 47
epost: i.e.stehl@slaatto.no

MARKEDSKOORDINATOR

Heidi Neerbye
mob: +47 91 79 50 57
epost: heidi.neerbye@slaatto.no

SLÅTTO DISTRIKTSSJEFER

OSLO-OMRÅDET, DELER AV VIKEN

Ronny Aarstad
mob: +47 90 47 08 13
epost: ronny.aarstad@slaatto.no

Elin Constanse Hagen
mob: +47 95 83 26 06
epost: e.c.hagen@slaatto.no

VESTFOLD OG TELEMARKE NORD, DELER AV VIKEN

Finn Petter Olsen
mob: +47 92 45 35 24
epost: finn.olsen@slaatto.no

INNLANDET, DELER AV VIKEN

Land Storkjøkken
v/ Dag Olav Vikersveen
mob: +47 97 01 75 38
epost: land-sk@online.no

Trond Vikersveen
mob: +47 48 14 61 86
epost: cvikersv@online.no

VIKEN ØST, DELER AV OSLO

Elin Constanse Hagen
mob: +47 95 83 26 06
epost: e.c.hagen@slaatto.no

AGDER, DELER AV TELEMARKE

Sevig Storkjøkken
v/ Harald Flaten
Mobil: +47 95 11 11 13
E-mail: haraldfl@online.no

ROGALAND, VESTLAND SØR

Vest Mat & Storkjøkken AS
v/ Frode Veland
mob: +47 91 38 39 92
epost: frode@vestmat.no

VESTLAND

Terese J. Wergeland
mob: +47 97 09 52 78
epost: terese.wergeland@slaatto.no

MØRE OG ROMSDAL

Trygve Hollup AS
v/ Nils Arne Skår
mob: +47 91 32 12 84
epost: nils.arne.skaar@hollup.no

TRØNDELAGE/NORDLAND TIL BODØ

Trygve Hollup A/S
Tlf: +47 72 89 01 01
epost: firmapost@hollup.no

Einar Hangerhagen
mob: +47 91 55 10 38
epost: firmapost@hollup.no

Asbjørn Hauan
Mobil: +47 91 72 20 30
email: asbjorn.hauan@hollup.no

Nils Arne Skår
mob: +47 91 32 12 84
epost: nils.arne.skaar@hollup.no

NORDRE NORDLAND, TROMS OG FINNMARK

Nordnorsk Storkjøkken AS
v/ Kjell Håkon Jensen
mob: +47 95 82 97 63
epost: kjell.hakon@matinord.no

Kjell Ivar N. Larsen
Mobil: +47 91 61 91 22
epost: kjell.ivar@matinord.no

Konrad With-Dahl
mob: +47 46 79 95 75
epost: konrad@matinord.no