

MEZE

“MIDTØSTENS TAPAS”



Velkommen til det fargerike og smakfulle mezekjøkkenet! Det er enkelt, velsmakende, ofte raskt å tilberede og ofte vegetarisk – og det er alltid fantastisk.

HVA ER MEZE?

Meze er orientalske småretter servert sammen. En herlig blanding av salater, rører og dressinger, grillet kjøtt og syltede grønnsaker som ofte er servert sammen- hver tallerken med sin egen smak og særpreg. Ofte godt og smakfullt krydret, men ikke «hot».

Meze er både en matkultur og en måte å omgås. Det er ingen regler her. En eller to små tallerkner kan være en matbit, flere kan være en hel middag. Bare bland, og servêr som du vil.

HVOR FINNES MEZE?

Meze er en mattradisjon i hele Midtøsten, landene rundt det østlige Middelhavet og i Nord-Afrika og hvert land har sin egen vri. Som kjøkken og mat-trend er meze på kraftig fremmarsj over store deler av verden – kanskje det også kommer på menyen din om ikke lenge?

I denne brosjyren vil vi i Slåtto presentere våre produkter og oppskrifter, slik at du får inspirasjon til å sette meze på din meny!





BRØD MED ZAATAR- MARINERT BIFF OG BULGUR- SALAT

Til 10 porsjoner trenger du:

10stk	Slåtto tortilla eller pitabrød
250g	Slåtto Hummus Original
500g	Bulgursalat (se egen oppskrift)
500g	Zaatarbiff (se egen oppskrift)
100g	Slåtto Ajvar, mild
50g	Urteolje (se egen oppskrift)

Slik gjør du:

Legg brødet i en skål eller kurv

Smør hummus på libabrød

Legg i bulgursalat

Legg på zaatarmarinert biffkjøtt

Topp det hele med ajvar og urteolje, og noe grønt hvis du vil

Server gjerne med en skål med hummus, ajvar eller urtedressing til dipping

For oppskriftverktøy med skalering av oppskrifter, ta kontakt med vår representant i ditt distrikt



BRØD MED HARISSA- KYLLING OG BULGURSALAT

Til 10 porsjoner trenger du:

10stk	Slåtto tortilla eller pita
250g	Slåtto Hummus Original
500g	Bulgursalat (se egen oppskrift)
500g	Harissakylling (se egen oppskrift)
100g	Slåtto Ajvar, mild
50g	Urteolje (se egen oppskrift)

Slik gjør du:

Legg brød i en skål eller kurv
Smør hummus på libabrød
Legg i bulgursalat
Legg på harissakylling
Topp det hele med ajvar og urteolje, og noe grønt hvis du vil

Server gjerne med en skål med hummus, ajvar eller urtedressing til dipping

For oppskriftverktøy med skalering av oppskrifter, ta kontakt med vår representant i ditt distrikt







BRØD MED FALAFEL S ØTPOTET OG BULGURSALAT

Til 10 porsjoner trenger du:

10stk	Slåtto tortilla eller pita
250g	Slåtto Hummus Original
500g	Bulgursalat (se egen oppskrift)
450g	Slåtto Falafel Søtpotet
100g	Slåtto Ajvar, mild
50g	Urteolje (se egen oppskrift)

Slik gjør du:

Legg libabrød i en skål eller kurv
Smør hummus på libabrød
Legg i bulgursalat
Legg på Slåtto Falafel Søtpotet
Topp det hele med ajvar og urteolje, og noe grønt hvis du vil

Server gjerne med en skål med hummus, ajvar eller urtedressing til dipping

For oppskriftverktøy med skalering av oppskrifter, ta kontakt med vår representant i ditt distrikt



WRAP MED FALAFEL SØTPOTET OG TAHINAYOGHURT

Til 10 porsjoner trenger du:

10stk	Tortilla
250g	Slåtto Hummus Original
500g	Bulgursalat (se egen oppskrift)
450g	Slåtto Falafel Søtpotet
500g	Tahinayoghurt (se egen oppskrift)
250g	Frisk salat
200g	Paprika
200g	Cherrytomat
200g	Rødløk

Slik gjør du:

Smør hummus på tortilla
Legg i bulgursalat
Legg i salat, paprika, cherrytomat og rødløk
Legg i falafelboller
Topp med tahinayoghurt
Rull sammen tortillaen, gjerne med et wrap-papir rundt

For oppskriftverktøy med skalering av oppskrifter, ta kontakt med vår representant i ditt distrikt





HARISSAKYLLING

Til 10 porsjoner trenger du:

1,5dl	Gresk yoghurt
0,6dl	Slåtto Harissa chilipaste
1pk	Kyllingfilet

Slik gjør du:

Kutt kyllingen i terninger
Bland gresk yoghurt og harissa chilipaste
Bland marinaden med kyllingbitene

ZAATARKYLLING

Til 10 porsjoner trenger du:

0,5dl	Olivenolje
2ss	Slåtto Zaatarkrydder
1pk	Kyllingfilet

Slik gjør du:

Kutt kyllingen i terninger
Bland olivenolje og zaatarkrydder
Bland marinaden med kyllingbitene

ZATARMARINERT BIFFKJØTT

Til 10 porsjoner trenger du:

10ss	Zaatarkrydder
1pk	Slåtto Marinert Biffkjøtt (1,2kg)

Slik gjør du:

Bland zaatarkrydder og biffkjøtt
Stek på flatgrill

BULGURSALAT

Til 10 porsjoner trenger du:

500g	Slåtto Bulgur, fin
1l	Buljong
1stk	Sitron
60g	Bladpersille, kuttet
1stk	Agurk, kuttet
250g	Tomat
4stk	Vårløk
5ss	Slåtto Sumac-krydder

Slik gjør du:

Legg bulgur i buljong og sitronsaft i ca. 30 min.
Kutt grønnsaker
Blandbulger, grønnsaker, persille og sumac
Smak til med salt

URTEDRESSING

Til 10 porsjoner trenger du:

500g	Koriander
50g	Bladpersille
1stk	Mynte, urteplante
2fedd	Hvitløk
1stk	Sitron, saften fra
	Salt
	Olivenolje

Slik gjør du:

Bland alt og kjør med stavmikser
Smakes til med salt
Olje tilsettes for å justere konsistens og smak

FYLT PAPRIKA

Til 10 porsjoner trenger du:

10stk	Paprika, rød, gul, grønn
400g	Slåttø Tacokjøtt
10ss	Slåttø Ajvar, mild eller sterk
4ss	Slåttø Zumac-krydder
40g	Slåttø Bulgur, grov

Slik gjør du:

Skjær toppen av paprikaen, fjern innhold og frø
Bland alle ingredienser
Fyll paprika, sett på toppen igjen
Stek i ovn på 200 grader i ca. 15 min.
Server med tomatsaus (se egen oppskrift)

TOMATSAUS

Til 10 porsjoner trenger du:

1bx	Hakket tomat
3fedd	Hvitløk
5stk	Lauvbærblad
100g	Tomatpuré
0,5l	Buljong
3ss	Ajvar, mild eller sterk
30g	Frisk koriander, kuttet
	Salt og pepper

Slik gjør du:

Kutt løk og hvitløk i terninger
Fres i olje
Tilsett laubærblad, tomatpuré og Ajvar
Fres litt
Tilsett buljong og kok i 10 min.
Smak til med salt, pepper og frisk koriander

SPECIALITETER FRA MIDTØSTEN



Slåtto

SLÅTTO HUMMUS HOT/SPICY 2,5KG

D-pak vekt: 2500 gr
Oppbevaring: kjøll
Epd: 5128251
Art. Nr.: 427
Allergener: sesam



Slåtto

SLÅTTO HUMMUS ORIGINAL 2,5KG

D-pak vekt: 2500 gr
Oppbevaring: kjøll
Epd: 5127709
Art. Nr.: 426
Allergener: sesam



Slåtto

SLÅTTO TAHINA SESAMPASTA SEVAN 800G x 12

D-pak vekt: 800 gr
Oppbevaring: tørr +
Epd: 5455142
Art. Nr.: 304
Allergener: sesam



Slåtto

SLÅTTO BULGUR FIN 5KG

D-pak vekt: 5000 gr
Oppbevaring: tørr +
Epd: 5052774
Art. Nr.: 411
Allergener: durumhvete



Slåtto

SLÅTTO BULGUR GROV PILAVLIK 5KG

D-pak vekt: 5000 gr
Oppbevaring: tørr +
Epd: 5052733
Art. Nr.: 410
Allergener: durumhvete



Slåtto

SLÅTTO TAHINA SESAMPASTA SEVAN 5KG

D-pak vekt: 5000 gr
Oppbevaring: tørr +
Epd: 5286869
Art. Nr.: 414
Allergener: sesam



SLÅTTO SUMAK MALT 1KG

D-pak vekt: 1000 gr
Oppbevaring: tørr +
Epd: 5214010
Art. Nr.: 417
Allergener: allergenfri



SLÅTTO KIKERTER (I VANN) 2,5KG

D-pak vekt: 2500 gr
Oppbevaring: kjøll
Epd: 5052832
Art. Nr.: 412
Allergener: allergenfri



SLÅTTO KIKERTER (TØRKEDE) 900G

D-pak vekt: 900 gr
Oppbevaring: tørr +
Epd: 5052840
Art. Nr.: 413
Allergener: allergenfri

SPECIALITETER FRA MIDTØSTEN



Slått

SLÅTTO AUBERGINPURÉ 4,2KG

D-pak vekt: 4200 gr
Oppbevaring: tørr 🌞
Epd: 5052782
Art. Nr.: 415
Allergener: allergenfri



Slått

SLÅTTO AJVAR MILD 700G GLASS

D-pak vekt: 700 gr
Oppbevaring: tørr 🌞
Epd: 5432000
Art. Nr.: 432
Allergener: allergenfri



Slått

SLÅTTO AJVAR STERK 700G GLASS

D-pak vekt: 700 gr
Oppbevaring: tørr 🌞
Epd: 5450903
Art. Nr.: 439
Allergener: allergenfri



Slått

SLÅTTO HARISSA (CHILIPASTA) 380g

D-pak vekt: 380 gr
Oppbevaring: kjøll
Epd: 5212345
Art. Nr.: 416
Allergener: allergenfri



Slått

SLÅTTO PAPRIKAFILÉ BAKT/GRILLET 480g

D-pak vekt: 5760 gr
Oppbevaring: tørr 🌞
Epd: 5328372
Art. Nr.: 496
Allergener: allergenfri



Slått

SLÅTTO ZAATAR TIMIAN ALEPPO 650GR

D-pak vekt: 3900 gr
Oppbevaring: tørr 🌞
Epd: 5361696
Art. Nr.: 409
Allergener: hvetegluten, sesam



Slått

SLÅTTO PAPRIKAPURÉ STERK 720g x12

D-pak vekt: 12220 gr
Oppbevaring: tørr 🌞
Epd: 5052907
Art. Nr.: 419
Allergener: allergenfri

Slåtto**SLÅTTO HVETETORTILLA
95 G / 30 CM / 90 STK**

D-pak vekt: 8550 gr
Oppbevaring: frys 
Epd: 2715852
Art. Nr.: 6230
Allergener: hvete, soya

Slåtto**SLÅTTO PITABRØD GROVT 115G
8x 5 STK**

D-pak vekt: 575 gr
Oppbevaring: frys 
Epd: 5827027
Art. Nr.: 985
Allergener: Gluten (hvete, rug)

Slåtto**SLÅTTO PITABRØD FINT 115G
8 x5 STK**

D-pak vekt: 575 gr
Oppbevaring: frys 
Epd: 5825658
Art. Nr.: 986
Allergener: Gluten (hvete, rug)

Slåtto**SLÅTTO GYROS BRØD 21 CM
60 STK Å 120G**

D-pak vekt: 7200 gr
Oppbevaring: frys 
Epd: 1632603
Art. Nr.: 932
Allergener: hvete

KJØTTPRODUKTER



Slåtto

SLÅTTO BIFFSTRIMLER MARINERT 40 PK Å 150 G

D-pak vekt: 6000 gr
Oppbevaring: frys 
Epd: 5025952
Art. Nr.: 4321
Allergener: allergenfri



Slåtto

SLÅTTO BIFFSTRIMLER MARINERT 6 X 1,2 KG

D-pak vekt: 7200 gr
Oppbevaring: frys 
Epd: 4082889
Art. Nr.: 4300
Allergener: allergenfri



Slåtto

SLÅTTO BIFFSTRIMLER MARINERT 2,5 KG

D-pak vekt: 5000 gr
Oppbevaring: frys 
Epd: 4975280
Art. Nr.: 4320
Allergener: allergenfri



Slåtto

SLÅTTO KYLLINGKJØTT GYROS- MARINERT, STRIMLET 6 X 1,2 KG

D-pak vekt: 7020 gr
Oppbevaring: frys 
Epd: 4083317
Art. Nr.: 4302
Allergener: allergenfri



Slåtto

SLÅTTO SKAVET SVINEKJØTT GYROSMARINERT 6 x 1,2 KG

D-pak vekt: 7200 gr
Oppbevaring: frys 
Epd: 5685193
Art. Nr.: 4301
Allergener: allergenfri



Slåtto

SLÅTTO SKAVET KYLLINGKJØTT NATURELT 6 x 1,2 KG

D-pak vekt: 7200 gr
Oppbevaring: frys 
Epd: 5684840
Art. Nr.: 4327
Allergener: allergenfri



Slåtto

SOUS VIDE KYLLINGFILET SINGELPK CA 230 GR/ 25stk

D-pak vekt: 5,76kg
Oppbevaring: frys
Epd: 5943477
Art. Nr.: 4336
Allergener: allergenfri



Slåtto

SLÅTTO SKAVET BIFFKJØTT NATURELT 6 x 1,2 KG

D-pak vekt: 7200 gr
Oppbevaring: frys 
Epd: 5682950
Art. Nr.: 4323
Allergener: allergenfri

VEGETARPRODUKTER



Slåtto
VEGANSK

SLÅTTO BLACKBEAN VEGETAR BURGER 90G, 48 stk

D-pak vekt: 4320 gr

Oppbevaring: frys 🌐

Epd: 4707774

Art. Nr.: 4100

Allergener: allergenfri



Slåtto
VEGANSK

SLÅTTO VEGANSTRIMLER "BEEF STYLE"

D-pak vekt: 6000 gr

Oppbevaring: frys 🌐

Epd: 4975488

Art. Nr.: 933

Allergener: allergenfri



Slåtto

SLÅTTO FALAFEL SjøTPOTET 2x2kg

D-pak vekt: 4000 gr

Oppbevaring: frys 🌐

Epd: 5533047

Art. Nr.: 4102

Allergener: allergenfri

NYHET!



Slåtto
100% VEGAN

SLÅTTO FALAFELBURGER SjøTPOTET 100G (2x2KG)

D-pak vekt: 4000 gr

Oppbevaring: frys 🌐

Epd: 5816095

Art. Nr.: 4103

Allergener: allergenfri

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 TELEMARK 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 TELEMARK

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

ROGALAND

v/ Kathryne Forne
mob: +47 46 77 41 23
epost: k.forne@slaatto.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

TRØNDELAG/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