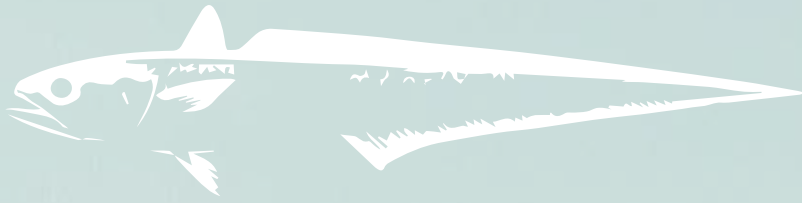




Fisk i verdensklasse



Slåtto og Norice Seafood

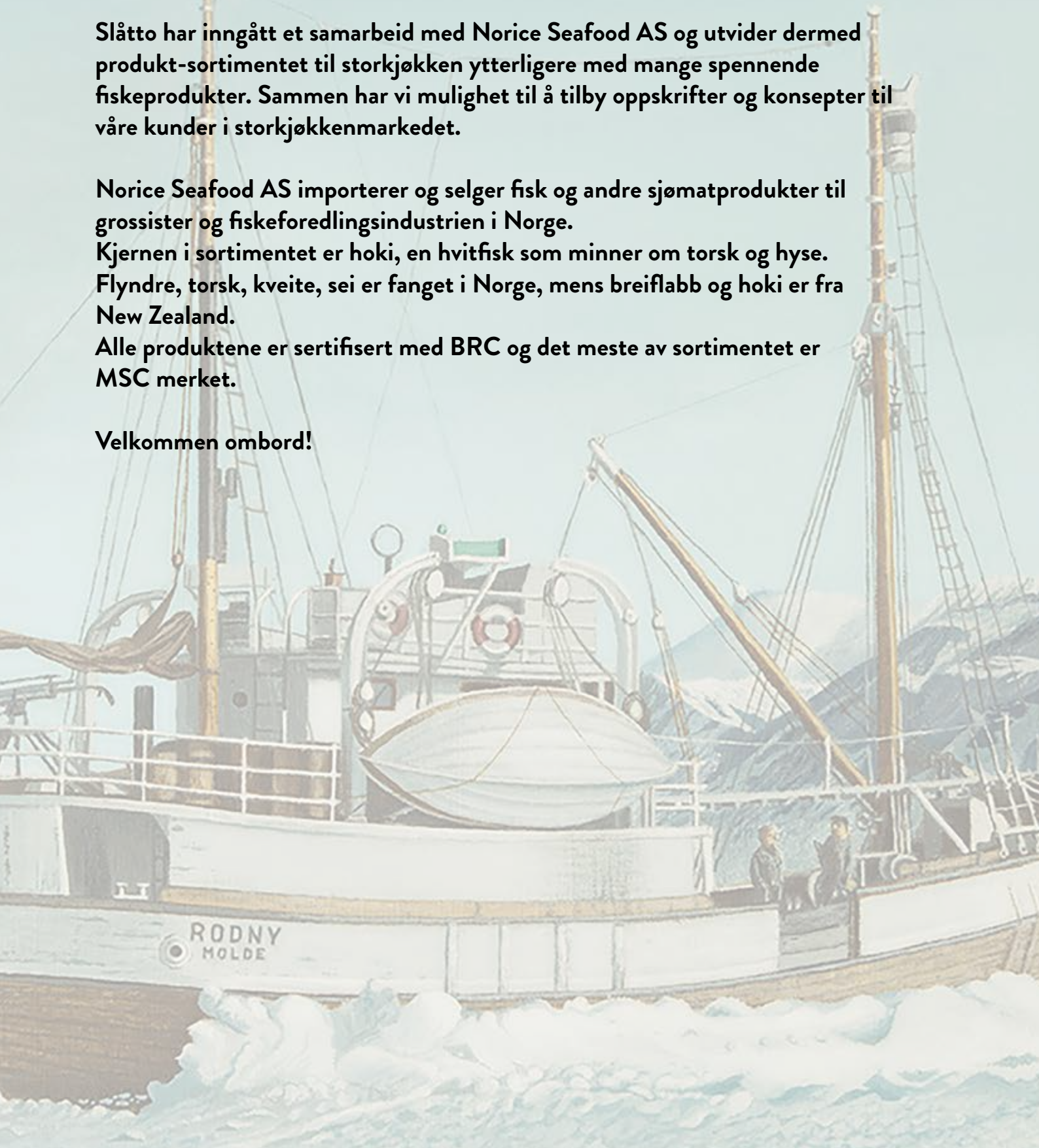
Slåtto har inngått et samarbeid med Norice Seafood AS og utvider dermed produkt-sortimentet til storkjøkken ytterligere med mange spennende fiskeprodukter. Sammen har vi mulighet til å tilby oppskrifter og konsepter til våre kunder i storkjøkkenmarkedet.

Norice Seafood AS importerer og selger fisk og andre sjømatprodukter til grossister og fiskeforedlingsindustrien i Norge.

Kjernen i sortimentet er hoki, en hvitfisk som minner om torsk og hyse. Flyndre, torsk, kveite, sei er fanget i Norge, mens breiflabb og hoki er fra New Zealand.

Alle produktene er sertifisert med BRC og det meste av sortimentet er MSC merket.

Velkommen ombord!





Hoki premium sprøbakt 115g

Sprøbakte serveringsstykker uten skinn og bein

- er produsert av hoki av høyeste kvalitet og er dekket med en sprø panering. Den er deretter forstekt i olje og hurtig-fryst for å beholde dens ferskhets og gode smak. Halal sertifisert.

Den egner seg godt til steking, frityr og i ovnen.

Allergener: fisk, gluten. Kan inneholde spor av krepsdyr, bløtdyr, melk, egg, soya, selleri, sennep, og sulfater

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
3167	5056999	Hoki premium sprøbakt 115g	3,45 kg	4 x 1 kg



Alaska Pollock sprøbakt 160g

Pollock er en av Alaskas største ressurser fra havet, og den smaken og det hvite kjøttet, gjør den populær til mange forskjellige tilberedningsmåter. Den er nesten identisk med vår egen lyr.

Vi lanserer nå vår populære Alaska Pollock også i sprøbakt utførelse.

Fiskestykkene er benløse og naturlig filletformet. De er også forhåndsfritert, dypfrosne og selvsagt fantastisk gode. Tilberedes i ovn eller frityr.

Allergener: fisk, hvete

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
3169	5070982	Alaska Pollock sprøbakt 160g	6 kg	38stk



Alaska Pollock sprøb. glutenfri

Alaska Pollock sprøbakt i en glutenfri variant. 110-130g

Tips: Ikke bruk samme frytør/ stekeoverflate som øvrige glutenholdige produkter.

Den egner seg godt til steking og frityr.

Allergener: fiskeprotein

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
5	5550389	Alaska Pollock sprøbakt glutenfri 110-130g	6kg	50 stk



Ølpanert Fish & Chrispy

Klassisk Ølpanert argentinsk lysing / Hake til fish and chips.

Passer perfekt til lunsj, Tapas småretter og som a la carte.

Egner seg til frityr eller steking

Allergener: fisk, hvete, byggmalt. Kan inneholde melk. Kan inneholde ben.

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
3	5679469	Ølpanert Fish&Crispy	5kg	2x2,5kg



Sprøbakt Blåhvitte filèt

En torskefisk som har fått navn etter sitt hvite kjøtt. Sydlig blåhvitte er en velsmakende og sunn fisk, og meget godt egnet som råvare for fish'n chips samt mange andre kjente og kjære retter. Det er selvsagt også fangst av bærekraftig fiske, verifisert MSC-produkt.

Serveringsstykkene har god størrelse og paneringen er både sprø og velsmakende.

Allergener: fisk, melk, hvete

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
3166	5397716	Sprøbakt Blåhvitte 60-90g	3 kg	ca 40stk



Panerte akkaringer

Deilige blekksprutringer med tykke, gode akkartuber i en delikat panering gjør produktet egnet til servering i restauranter som i storkjøkken. Produktet er forstekt.

Frityr: Forvarm olje til 180°C og friter i 2-3 minutter eller til paneringen er gyldenbrun. Produktet skal tilberedes direkte fra fryst tilstand. Voila!

Allergener: Bløtdyr, hvete

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
3171	5073234	Panerte akkaringer	12 kg	35-55stk



Akkarspiral m/ sjøtang & himalayasalt

Nori er ikke bare sjøtang man pakker sushien inn med. Den har også en nydelig salt "sjøsmak" som spiller glimrende inn med det milde himalayasaltet. Begge krydder samspiller med de panerte stykkene av blekksprut som er skåret for å gi en unik marmorering. En perfekt tapas eller et overraskende element til både forretter og generell sjømat.

Allergener: Blekksprut, hvete, selleri,

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
6	5326780	Akkarspiral med sjøtang & himalayasalt 16-54g	5kg	



Salt & Pepper squid chunks

Sprøbakte blekksprutstykker.

Frosne rå stykker av blekksprut som er skjært for å gi en unik marmorering, panert med en salt og pepper blanding.

Frityr: Forvarme olje 180°C. Friteres fra frossen tilstand i 3-4 minutter eller til gyllenbrune.

Air fryer: Ca. ti minutter fra frossen tilstand

Ovn: Forvarm ovnen til 220°C. Bakes i 24-26 minutter eller til gyllenbrune.

Vendes halvveis gjennom tilberedningen.

allergener: bløtdyr, hvete, egg, selleri.

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
11	5060132	Salt & Pepper squid chunks 16-24g	5kg	



Bolinosboller/ klippfiskboller

Bolinhos de Bacalhau, croquetas eller fritters - velsmakende frityrstekte boller som stammer fra Portugal hvor den trolig er den mest populære retten til festmat. Der hvor det feires serveres Bolinhos, gjerne med en delikat salat til, samt en skikkeligdose chilimajones eller aioli. Retten er også svært populær i latin-amerika.

Bollene passer perfekt til tapas eller forretter. De er sprø på utsiden og myke/kremet på innsiden. Kan serveres varm som kald.

Allergener: fisk, melk, egg

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
11612	5056387	Bolinosboller 30g	5 kg	2x 2,5kg



Klippfiskburger m/ ost 130g

Disse lettstekte burgerne inneholder nøye utvalgte råvarer. De inneholder over 70% fisk, deriblant en karakteristisk høykvalitets klippfisk. Karbonadene er moderat krydret med muskat, chilli, hvitløk, sort pepper, koriander og ingefær. De kan stekes rett ut av fryseren og gir en elegant smaksopplevelse langt over normal engros-standard. Kort og godt et høykvalitetsprodukt som hever fiskedisken eller går rett inn i restaurantmenyen.

Allergener: fisk, melk, egg

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
11616	5057070	Klippfiskburger m/ ost 130g	5 kg	2x2,5kg



Klippfiskkarbonader m/ ost 100g

Disse lettstekte karbonadene inneholder nøye utvalgte råvarer. De inneholder over 70% fisk, deriblant en karakteristisk høykvalitets klippfisk. Karbonadene er moderat krydret med muskat, chilli, hvitløk, sort pepper, koriander og ingefær. De kan stekes rett ut av fryseren og gir en elegant smaksopplevelse langt over normal engros-standard.

Produktet vant NM i sjømatprodukter 2018 noe vi naturligvis er stolte over.

Allergener: fisk, melk, egg

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
11603	5057013	Klippfiskkarbonader m/ ost 100g	5kg	2x2,5kg



Klippfiskkaker m/ chili 65g

Disse lettstekte karbonadene inneholder nøye utvalgte råvarer. De inneholder over 70% fisk, deriblant karakteristisk høykvalitets klippfisk. Karbonadene er moderat krydret med muskat, chilli, hvitløk, sort pepper, koriander og ingefær. De kan stekes rett ut av fryseren og gir en elegant smaksopplevelse langt over normal engros-standard.

Allergener: fisk, melk, egg

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
120004	5057021	Klippfiskkaker m / chili 65g	5kg	2x2,5kg



Argentinske villreker Red Velvet

Argentinske villreker med rødbetpanering

Et kreativt innslag til forretter, buffeter, tapas og spennende

hovedretter. Like gode og crispy kalde som varme og perfekt til catering

Allergener: krepsdyr, hvete, kan inneholde spor av fisk, bløtdyr, melk, egg, selleri og sennep

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
7	5242581	Argentinske villreker Red Velvet 800g x 6	4,8 kg	800gx6



Argentinske villreker Yellow

Argentinske villreker med gurkemeiepanering

Et kreativt innslag til forretter, buffeter, tapas og spennende

hovedretter. Like gode og crispy kalde som varme og perfekt til catering

Allergener: krepsdyr, hvete, kan inneholde spor av fisk, bløtdyr, melk, egg, selleri og sennep

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
9	5239157	Argentinske villreker Yellow 800g x 6	4,8kg	800x6



Argentinske villreker Kurow

Argentinske villreker med bambuskullpanering

Et kreativt innslag til forretter, buffeter, tapas og spennende

hovedretter. Like gode og crispy kalde som varme og perfekt til catering

Allergener: krepsdyr, hvete, kan inneholde spor av fisk, bløtdyr, melk, egg, selleri og sennep

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
8	5242409	Argentinske villreker Kurow 800g x 6	4,8kg	800x6

Tilberedning:

Frityr:

Forvarm olje til 180C og friter i 3-4 minutter eller til paneringen er gyldenbrun. Produktet behøver ikke tines på forhånd.

I ovn:

Forvarm ovnen til 220C. Legg rekene på bakepapir og stek i 12-14 minutter, snu halvveis. Produktet behøver ikke tines på forhånd.

Voila!

SJØSATTE SERVERINGSTIPS OG OPPSKRIFTER TIL DIN MENY

Våre dyktige har satt sammen noen forslag til kombinasjoner du kan putte på menyen, så slipper du tenke på det og kan fokusere på å kose deg med smakfull sjømat i stedet!

Ps: tar du kontakt med din distrikssjef så hjelper vi deg med kalkylene for ditt spisested.

Klippfisk burger med ost

Kan stekes rett fra fryseren.

Serveres varm med surdeigsbrød, tzatziki, crispy salat, tomat og toppes med hot salsa.

EPD nr.	Klippfiskburger m/ ost 130g
5057070	Klippfiskburger m/ ost
5124896	Slåtto surdeigsbrød
5822267	Slåtto chunky salsa
	Crispy salat
5406871	Slåtto Tzatziki 1kg
	Tomat



Klippfisk kaker med grillet søtpotet

Kan stekes rett fra fryseren.

Serveres varm med lun Suco søtpotet, og Hot/ spicy hummus

EPD nr.	Klippfiskkaker tallerken
5057021	Klippfiskkaker m/ chili 65g
5624507	Suco Grillet søtpotet
5128251	Hot/ Spicy hummus
	Crispy salat
5406871	Slåtto Tzatziki 1kg
	Tomat



Argentinske villreker i kurv

Frityr stekes 3- 4 min – serveres som forret, tapas, maki, i salat bowl.etc.

Her servert i kurv med en sitronbåt. Her kan du la kunden velge i en rekke gøyale dipper, for eksempel tzatziki, aioli, Tom Yum, Sambal eller Chunky salsa.

EPD nr.	Reker i kurv m/ ulike dipper
5242581	Villreker Red Velvet
5242409	Villreker Kurow
5239157	Villreker Yellow
5822267	Slåtto chunky salsa
5406954	Aioli
5406871	Slåtto Tzatziki 1kg
6050462	Malaysian Sambal
6050660	Tom Yum Original



Slåtto hovedkontor og distriktssjefer

SLÅTTO HOVEDKONTOR

MARKEDSSJEF

John Arne Jørgensen
tlf: +47 23 28 84 10
mob: +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

NORICE KONTAKT

Thomas Hegge
tlf: +47 982 95 017
Epost: thomas.hegge@hoki.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

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

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