

Slåtto

SUCO

By  Salgado

FRA SPANIA TIL SKANDINAVIA!

Grønnsaksblandinger
til storkjøkken



sept 2022

Sunt, friskt og dypfryst

SUCO startet i Norge for snart 7 år siden med import av egenprodusert fersk frukt og grønt fra Spania. Vi har på den tiden opparbeidet oss en sterk posisjon i markedet, både innenfor dagligvare og storkjøkken.

I dagligvare har vi bygget opp et godt samarbeid med de ledende kjedene i Norge, og på storkjøkken har vi i flere år et bredt utvalg varer gjennom ledende grossister. For å fortsette suksessen fra ferskt, har vi valgt et samarbeid med verdens ledende plantebasertfrysegruppe- ultracongelados VIRTO. Sammen med dem og Slåtto lanserer vi nå denne nye og spennende serien på 8 varelinjer til storkjøkken.

Våre produkter

Vi produserer våre egne produkter, og har derfor full kontroll på kvalitet og prosess helt fra jordsmonn, frø som plantes, til høsting og oppbevaring. Det er max 3 timer fra høsting til dypfryst (IQF). Dette gjør at alle næringsstoffene i råvaren tas vare på, og det samme gjelder smaken.

Produktene gir god bredde og mange muligheter til ditt kjøkken, med sunne og trendy grønnsaksblandinger som passer spesielt bra til kantine og buffet.

Fryste grønnsaker vil redusere matsvinn betraktelig uten at det går utover serveringstilbud og kvalitet.

Vår produksjon oppfyller de strengeste krav om kvalitet, matsikkerhet, sporing, miljø og HMS. Naturlig nok er da bærekraft, energieffektivitet og trygg mat en viktig del av vår kultur og drift i alle ledd.

Suco inngår i et salgssamarbeid med Slåtto, der vi sammen kan tilby nye menyforslag, smarte løsninger og gode matopplevelser.

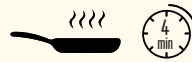


Produkter



GRILLET BUTTERNUT GRESSKAR 2,5KG X 4

Ingredienser:	Grillet gresskar
D-pak vekt:	10kg
Oppbevaring:	Frys 🌡️
Epd:	5624861
Allergener:	Allergenfri



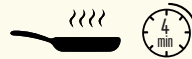
Grillet Butternut Gresskar

Nydelige grillede biter av gresskar. Spises lun eller kald i salater eller til supper, tilbehør til steker og fisk, dessert og kaker.



GRILLET SØTPOTET 2,5KG X 4

Ingredienser:	Grillet søtpotet
D-pak vekt:	10kg
Oppbevaring:	Frys 🌡️
Epd:	5624507
Allergener:	Allergenfri



Grillet Søtpotet

Smakfulle grillede biter av søtpotet. Brukes som lun eller kald i salater og pokebowls, eller varmes raskt som tilbehør til kjøtt, fisk eller som base i suppe. Siste side får du oppskrift på Slåttos gode søtpotetsuppe.



GRILLEDE GRØNNSAKER STIR FRY 2,5KG X 4

Ingredienser:	Squash, løk, aubergine, rød paprika, gul paprika
D-pak vekt:	10 kg
Oppbevaring:	Frys 🌡️
Epd:	5624887
Allergener:	Allergenfri



Grønnsaker Stir Fry

Denne grillede grønnsaksblandingen er perfekt som tilbehør til kjøtt og fiskeretter, eller som base til Ratatouille. Grønnsakene trenger kun en rask oppvarming med olivenolje og litt salt før den serveres.



Spiseklar



BULGUR & KIKERTSALAT M/ TRANEBÆR 2,5 KG X 4

Ingredienser: Bulgur (hvete), kikerter, grillet mais, tranebær (tranebær, sukker og solsikke olje), malto-dextrin, salt, smakforsterker, sukrose, persille, syre (eddiksyre og balsamico eddik) olivenolje.

D-pak vekt: 10kg

Oppbevaring: Frys 🌡️

Epd: 5625835

Allergener: Gluten



Bulgur & kikertsalat med tranebær

Denne spennende salatretten kan serveres kald som salat eller varm som tilbehør til en varmrett. Med litt god olivenolje og flaksalt gjør den seg godt som forrett.

Sunn, spennende og god!



Spiseklar



VÅRLIG LINESALAT 2,5KG X 4

Ingredienser: Linser, grillet rød paprika, mais, gulrot, rød løk og squash.

D-pak vekt: 10 kg

Oppbevaring: Frys 🌡️

Epd: 5625736

Allergener: Allergenfri

Vårlig Linsesalat

En fargerik, sunn og serveringsklar linsesalat som settes rett i salatdisken.

Eller som et spennende tilbehør til mer tradisjonelle retter. Linser er en bærekraftig proteinkilde.



Spiseklar



MIDDELHAVS LINESALAT 2,5KG X 4

Ingredienser: Linser, rød og grønn paprika, mais, sorte oliven.

D-pak vekt: 10 kg

Oppbevaring: Frys 🌡️

Epd: 5625801

Allergener: Allergenfri

Linsesalat Middelhavet

En sunn, frisk og proteinrik linsesalat. Salatblandingen er spiseklar og tines før servering. Server salaten alene eller som tilbehør.



Spiseklar



RISSALAT M/ ROSIN & EDAMAME BØNNER 2,5 KG X 4

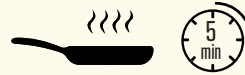
Ingredienser: Hvit ris, mais, rød paprika, rosiner (rosiner og bomulsfrøolje), edamame (Soyabønner), sorte bønner og spinat.

D-pak vekt: 10kg

Oppbevaring: Frys 

Epd: 5625884

Allergener: Soya



Ris og edamame salat med rosiner

En serveringsklar rissalat med edamamebønner og rosiner. Balansert smak og fargerikt tilskudd i salatdisken. Server salaten som den er eller som tilbehør til fisk- og kjøttretter. Server gjerne med svinekjøtt og sursøt saus for en kinesisk vri. Salaten varmes i 5 minutter på middels styrke.



SPINAT KREMET 2,5KG X 4

Ingredienser: Spinat (62%), bechamel saus (38%) (Melk (kumelk, stabilator: pentasodim trifosfat), fløte (kufløte, stabilator karragenan og emulgator: melkesyreestere av mono- og diglyserider av fettsyrer), hvetemel, smør, ost, sitrus juice, salt, muskat, løk, hvit pepper og laurbærblad).

D-pak vekt: 10 kg

Oppbevaring: Frys 

Epd: 5625009

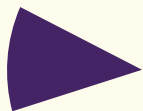
Allergener: Gluten, melk



Spinat kremet

Nydelig kremet spinat som kan serveres på mange måter. Den vanlige er som tilbehør til fiskeretter. Ønsker du en spennende spansk variant, tilsett rosiner eller pinjekjerner. Bruk som base til spinatsuppe eller i amerikanske stil,- som dip til nachos. Spinat og saus kommer i terninger og varmes opp i stekepanne på middels varme i 8 minutter.





Oppskrift Slåtto & Suco vegetarlasagne n)

En nydelig vegetarlasagne laget med blant annet kremet spinat og stir fry grønnsakene. Denne oppskriften er tilpasset gastronom mål.

Det vil si omkring 16 porsjoner

- 1500g Slåtto pizzasaus/ tomatsaus
- 3,5dl vann
- 1 potte fersk basilikum
- 20 gr kinesisk hvitløk
- 17 g harissa
- 10 g salt
- 2,5 dl olivenolje

Tilsett alle ingredienser i en bakk/bøtte og kjør med stavmikser til du får en jevn saus

Kremet Spinat

- 1250 g Spinat kremet Suco
- 10 g salt
- 2 g pepper
- 5 g hvitløkspulver
- 2 g oregano

Sett sammen lasagne med fryste eller tinte grønnsaker

- 1250 g spinat blanding med krydder
- 1250 g grillede grønnsaker stir fry
- 1250 g vårlig linsesalat
- 800g cottage cheese
- 800 gr vårlig linsesalat
- 800 gr revet ost
- 1 porsjon ferdig mikset tomatsaus

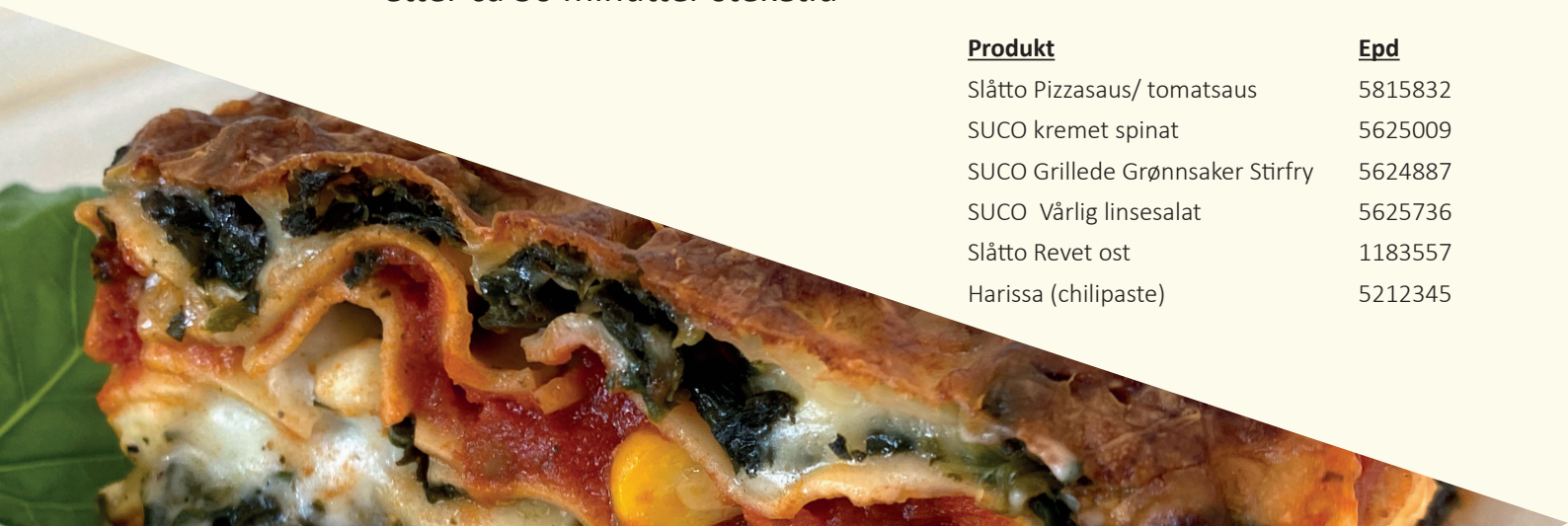
Slik gjør du:

Legg et lag med 1/3 av grillede grønnsaker, 1/3 vårlig linsesalat, 1/3 av tomatsausen i en 1/1 GN bakk. Legg på lasagne plater. Legg på 1/3 av spinatblanding og 1/2 part av cottage cheese. Fortsett til formen er full.

Avslutt med spinatblandingen til øverste laget og topp alt med revet ost.

Steke tid med tinte grønnsaker ca 40 min på 170 grader med ost fra start

Steketid med fryste grønnsaker ca 60 min på 170 grader. Osten legges på etter ca 30 minutter steketid



Produkt

Slåtto Pizzasaus/ tomatsaus

SUCO kremet spinat

SUCO Grillede Grønnsaker Stirfry

SUCO Vårlig linsesalat

Slåtto Revet ost

Harissa (chilipaste)

Epd

5815832

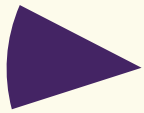
5625009

5624887

5625736

1183557

5212345



Oppskrift Slåtto & Suco søtpotetsuppe n)

Her har du en oppskrift på en supergod suppe av Suco grillet søtpotet til ca.5 personer. Denne oppskriften kan også brukes til å lage en nydelig gresskarsuppe. Da med Suco Grillet Butternut gresskar.

- 1 kg Suco grillet søtpotet
- 2 gulrøtter, skrelt og delt i biter
- 1 sjalottløk, finhakket
- 1 fedd hvitløk, finhakket
- 1l kyllingkraft (eller 1l vann + buljong/fond)
- 2-3 dl kokosmelk

Smak til med salt, pepper, 1ts knust ingefær og 1ts Harissa chili pasta.

Perfekt topping til supper er å sprøsteke strimlet Slåtto chorizo eller Slåtto grillbacon. Både chorizo og grillbacon setter en nydelig smak på suppen.

Slik gjør du:

1. Stek sjalottløk og hvitløk i smør til løken er blank. Ha over søtpotet, gulrot og kyllingkraft. Kok opp og la det småkoke til det er mørt ca. 15 minutt. Strimle og stek chorizo i en panne.
2. Mos søtpotetsuppa med en stavmikser.
3. Tilsett kokosmelk og smak til med salt og pepper. Suppen skal være litt fyldig.
3. Server gjerne med vårt gode pitabrød eller gyrosbrød delt i fire ved siden av.

God fornøyelse!

<u>Produkt</u>	<u>Epd</u>
Suco Grillet søtpotet	5624507
Suco Grillet gresskar	5624861
Slåtto chorizo pepperoni	4086542
Slåtto grillbacon rått	4364766
Slåtto grillbacon stekt	5778378
Slåtto gyrosbrød	1632603
Slåtto pita fin/grov	5825658/ 5827027
Harissa chilipaste	5212345



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

Mayhan Rostamkhel
mob: +47 46 88 59 45
epost: markedskoordinator@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

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

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

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