

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	Slåttø tortilla eller pitabrød
250g	Slåttø Hummus Original
500g	Bulgursalat (se egen oppskrift)
500g	Zaatarbiff (se egen oppskrift)
100g	Slåttø 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 SØTPOTET 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 opp-skrifter, ta kontakt med vår representant i ditt distrikt





HARISSAKYLLING

Til 10 porsjoner trenger du:

1,5dl Gresk yoghurt
0,6dl Slåttø 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 Slåttø 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 Slåttø 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	Slåtto Tacokjøtt
10ss	Slåtto Ajvar, mild eller sterk
4ss	Slåtto Zumac-krydder
40g	Slåtto 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 HUMMUS HOT/SPICY 2,5KG

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



SLÅTTO HUMMUS ORIGINAL 2,5KG

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



SLÅTTO TAHINA SESAMPASTA SEVAN 800G x 12

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



SLÅTTO BULGUR FIN 5KG

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



SLÅTTO BULGUR GROV PILAVLIK 5KG

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



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



SLÅTTO AUBERGINPURÉ 4,2KG

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



SLÅTTO AJVAR MILD 700G GLASS

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



SLÅTTO AJVAR STERK 700G GLASS

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



SLÅTTO HARISSA (CHILIPASTA) 380g

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



SLÅTTO PAPIRIKAFILÉ BAKT/GRILLET 480g

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



SLÅTTO ZA'ATAR MANAKISH TIMIAN 500G

D-pak vekt: 500 g
Oppbevaring: tørr 🍷
Epd: 5361696
Art. Nr.: 407
Allergener: hvetegluten, sesam



SLÅTTO PAPIRIKAPURÉ STERK 650g x12

D-pak vekt: 11530 g
Oppbevaring: tørr 🍷
Epd: 6054894
Art. Nr.: 420
Allergener: allergenfri



NYHET!

SLÅTTO CORNICHONS SYLTET HEL AGURK 680G GLASSX12

D-pak vekt: 12270 g
Oppbevaring: kjøll
Epd: 6054910
Art. Nr.: 441
Allergener: allergenfri




NYHET!

SLÅTTO KEBABPEPERONI 460G GLASS


D-pak vekt: 9189 g
Oppbevaring: kjøll
Epd: 6055040
Art. Nr.: 440
Allergener: kaliumbisulfitt

BRØD



SLÅTTO HVETETORTILLA
95 G / 30 CM / 90 STK

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



SLÅTTO PITABRØD GROVT 115G
8x 5 STK

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


SLÅTTO PITABRØD FINT 115G
8 x5 STK

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


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 BIFFSTRIMLER MARINERT
40 PK Å 150 G**

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



**SLÅTTO BIFFSTRIMLER MARINERT
6 X 1,2 KG**

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



**SLÅTTO BIFFSTRIMLER MARINERT
2,5 KG**

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



**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 SKAVET SVINEKJØTT
GYROSMARINERT 6 x 1,2 KG**

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



**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



VEGANSK

SLÅTTO BLACKBEAN VEGETAR BURGER 90G, 48 stk

D-pak vekt: 4320 gr

Oppbevaring: frys ❄️

Epd: 4707774

Art. Nr.: 4100

Allergener: allergenfri

NYHET!



SLÅTTO FALAFELBURGER SØTPOTET 100G (2x2KG)

D-pak vekt: 4000 gr

Oppbevaring: frys ❄️

Epd: 5816095

Art. Nr.: 4103

Allergener: allergenfri



SLÅTTO FALAFEL SØTPOTET 2x2kg

D-pak vekt: 4000 gr

Oppbevaring: frys ❄️

Epd: 5533047

Art. Nr.: 4102

Allergener: allergenfri



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

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

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