

# Philly & Naanta = vinnermix



Naanta brød med  
SLÅTTO Skavet biffkjøtt naturell

**Slåtto**



**Lantmännen**  
Unibake

# By kunden på noe helt nytt!

**Philly & Naanta er en ny smaksopplevelse, et måltid som vil skape mersalg, lojale kunder, enkel tilberedning, spennende variasjoner:  
- kort sagt en vinnermix!**

Lantmännen UNIBAKE lanserer Naanta. Et helt nytt brød, en kombinasjon av Nanbrød og Pita. Et brød som skapt for SLÅTTO Philly steak. Skav av storfe, mørt og velsmakende. Legg til litt salat, en frekk dressing og gjerne litt ost. En garantert vinner på menyen.

## Philly Steak

En cheese steak, også kjent som en "Philadelphia cheese steak", "Philly cheese steak" eller "cheese steak sandwich", har vært - og er - en svært populær rett med opprinnelse i Philadelphia i Pennsylvania, USA. Kjøttet som tradisjonelt brukes er tynne skiver av entrecote eller stykningsdeler fra bakparten, selv om andre stykningsdeler av storfekjøtt også kan brukes.

Retten stammer helt fra 1930 og ble et kjærkomment alternativ til "Hot Dogs". Kjøttet er perfekt

som fyll i Naanta brødet.

## Nan + Pita = Naanta

Naanta er et helt unikt, steinovnsbakt brød inspirert av den internasjonale gatematscenen. Det rustikke firkantbrødet er bakt kun med naturlige ingredienser og kombinerer smaken av indisk naan med brukervennligheten til folkefavoritten pitabrød.

Brødet kan enkelt deles i to og fylles med ønsket fyll for å lage smakfull og nyskapende streetfood. Den sprø, men fleksible skorpen og myke innsiden gjør at brødet ikke sprekker eller drypper. Hvem vil ikke ha både smakfull og praktisk mat på farten uten å søle? Naanta er rett og slett et must for den bortskjemte fastfood-elskeren.

Sett Philly-Naanta på menyen og gi mixen et helt nytt løft!

## Naanta/Philly med Biffkjøtt

	EPD
Naanta brød	6056097
Skavet biffkjøtt naturell	5682950
Burgertopping	4707386
Rødløk i skiver	
Salatblad	
Dijon sennep	
Majones	

## Naanta/Philly med kylling

	EPD
Naanta brød	6056097
Kyllingkjøtt strimlet marinert	5700612
Burgertopping	4707386
Rødløk i skiver	
Salatblad	
Dijon sennep	
Majones	

*Sett Philly & Naanta på menyen  
og gi mixen et helt nytt løft!*



Strimlet Kyllingkjøtt er også et perfekt Naanta fyll

En variant med Falafel



Legg til en vegetarvariant, så er menyen komplett



**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

**SLÅTTO DISTRIKTSSJEFER****OSLO-OMRÅDET, DELER AV VIKEN**

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

**VIKEN ØST, DELER AV OSLO**

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

**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

**Distriktssjefer****Oslo og Bærum**

Maria Tiltnes Fyrvik  
Mobil 48 22 71 88  
maria.fyrvik@lantmannen.com

**Oslo og Nedre Romerike**

Jan Ole Bjerkerud  
Mobil 91 72 21 81  
jan.ole.bjerkerud@lantmannen.com

**Asker, Buskerud, Valdres,  
Hadeland og Midt-Telemark**

Narve Holmen  
Mobil: 98 28 86 45  
narve.holmen@lantmannen.com

**Østfold, Vestfold og Folle**

Henriette Jelsnes  
Mobil 98 28 86 39  
henriette.jelsnes@lantmannen.com

**Innlandet**

Christopher Haakanes  
Mobil 92 43 02 97  
christopher.haakanes@lantmannen.com

**Agder, Vestfold og Telemark****(Skien, Porsgrunn, Kragerø, Øvre Telemark)**

Espen Backstrøm  
Mobil 90 82 21 12  
espen.backstrom@lantmannen.com  
Vestland, Rogaland, Flekkefjord, Stord  
Trond Vidar Mjørslaug  
Mobil 98 28 86 55  
trond.vidar.mjorlaug@lantmannen.com

**Trøndelag (Sør-Trøndelag), Møre og Romsdal**

Marius Karlsen  
Mobil 46 92 52 14  
marius.karlsen@lantmannen.com

**Trøndelag (Nord-Trøndelag), Nordland  
(sør for Saltfjellet)**

Jørgen Aftret  
Mobil: 98 28 86 57  
jorgen.aftret@lantmannen.com

**Nordland, Troms og Finnmark**

Jan Toralf Richardsen  
Mobil 95 09 06 50  
jantoralf@foodtek.no

**Nordland (nord for Saltfjellet) og Troms**

Stina Sandeggen  
Mobil 92 26 37 22  
stina@foodtek.no

**Troms og Finnmark**

Bjørn Holmstrøm  
Mobil 47 62 68 65  
bjorn@foodtek.no

**Key Account Manager**

Annette Breilid Davidsen  
Mobil 99 55 99 77  
annette.m.breilid.davidsen@lantmannen.com

**Lantmännen Unibake Norway AS**

Tlf. 98 28 86 00  
Berghagan 2, Postboks 24, 1403 Langhus  
unibakeno@lantmannen.com

**BESØK OSS PÅ**

www.lantmannenunibake.no  
Lidenskapelig opptatt av god bakst siden  
1880