



Fisk i verdensklasse

NYHET



Villreker m/gurkemeiepanering 6 x 800 g

Vår salgssuksess, panerte villreker akopagneres av denne godbiten. Perfekt til Maki!

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

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

Allergener: fisk, bløtdyr, melk, egg og soya

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
13	6131387	Golden Prawns Torpedo	4800 g	6 x 800 g

NYHET



Villreker m/bambuskullpanering 6 x 800 g

Vår salgssuksess, panerte villreker akopagneres av denne godbiten. Perfekt til Maki!

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

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

Allergener: fisk, bløtdyr, melk, egg og soya

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
14	6131353	Kuro Prawns Torpedo	4800 g	6 x 800 g

NYHET



Villreker m/rødbetpanering 6 x 800 g

Vår salgssuksess, panerte villreker akopagneres av denne godbiten. Perfekt til Maki!

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

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

Allergener: fisk, bløtdyr, melk, egg og soya

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
12	6131379	Red Prawns Torpedo	4800 g	6 x 800 g

NYHET



Rekespyd m/chorizo 20 g

Norice presenterer en smakfull, enkel og tiltalende tapasrett med spansk chorizo i godt lag med skalldyr. Serveres ovnsbakt eller fritert og med hvitløksmajones. Frityr: Tin produktet, friter i 2 to 3 minutter i varm olje (175°C).

Stekepanne: Tin produktet, stek i 5 minutter til ønsket resultat er oppnådd.

Ovn: Tin produktet, forvarm ovnen til 200°C og stek i 8 minutter.

Air fryer: Tine produktet, stek i 6 minutter på 210°C.

Allergener: krepsdyr og sulfitter. Kan også inneholde spor av nøtter, melk, egg, fisk, soya, melblanding med gluten og bløtdyr.

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
36	6257414	Rekespyd m/chorizo	2000 g	100 stk



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-frys 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	38 stk



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	6 kg	50 stk



Ølpanert Fish & Chrispy

Klassisk Ølpanert Hoki 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	6209654	Ølpanert Fish&Crispy	5 kg	2 x 2,5 kg



Sprøbakt Blåhvitling filèt

En torskefisk som har fått navn etter sitt hvite kjøtt. Sydlig blåhvitling 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 Blåhvitling 60-90g	3 kg	ca 40 stk



Panerte akkarringer

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	6258230	Panerte akkarringer	6 kg	3 x 2 kg



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	5 kg	



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	5 kg	



Bolinosboller/ klippfiskboller

Bolinhos de Bacalhau, croquetas eller fritters - velsmakende friturestekte 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
11610	6011308	Bolinosboller 30g	5 kg	2 x 2,5 kg



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	6243067	Klippfiskburger m/ ost 130g	5 kg	2 x 2,5 kg



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	6243174	Klippfiskkarbonader m/ ost 100g	5 kg	2x2,5 kg



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	6243075	Klippfiskkaker m / chili 65g	5 kg	2x2,5 kg



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	6208185	Argentinske villreker Red Velvet 800g x 6	4,8 kg	800 g x 6



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	6207252	Argentinske villreker Yellow 800g x 6	4,8 kg	800 x 6



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	6208177	Argentinske villreker Kurow 800g x 6	4,8 kg	800 x 6

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!

NYHET



Paella Valencia u/skall 6 x 700 g

Vi presenterer en nykommer i produktsortimentet, den spanske nasjonalretten Paella! Naturligvis spanskprodusert med høykvalitets råvarer av blekksprut, reker og blåskjell. Akkurat slik en god paella skal smake. Fryst i 700 g poser, blir det ikke enklere.

Allergener: nøtter, egg, melk, soya og melblanding med gluten

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
18	6258305	Paella Valencia	3640 g	6 x 700 g

NYHET



Paella Valencia XO 6 x 700 g

Vi presenterer en nykommer i produktsortimentet, den spanske nasjonalretten Paella! Naturligvis spanskprodusert med høykvalitets råvarer av blekksprut, reker og blåskjell. Akkurat slik en god paella skal smake. Fryst i 700 g poser, blir det ikke enklere.

Allergener: nøtter, egg, melk, soya og melblanding med gluten

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
16	6210876	Paella Valencia XO	3640 g	6 x 700 g

SJØSATTE SERVERINGSTIPS OG OPPSKRIFTER

Klippfisk burger med ost

Kan stekes rett fra fryseren.

Serveres varm med surdeigsbrød, tzatziki, chrispy 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



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

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

tlf: +47 23 28 84 00
epost: post@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

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

Slåtto og Norice Seafood

Slåtto har inngått et samarbeid med Norice Seafood AS og utvider dermed produktsortimentet 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!