

Slåtto

HELSPRØ KYLLING & GRØNNSAKER



www.slaatto.no | post@slaatto.no | tlf: 23 28 84 00

Slåtto

Hva er Slåtto Helsprø Kylling?

Norges kanskje mest gjennomførte "fried chicken" konsept. Laget med skikkelig saftig og smakfullt kyllingkjøtt, trukket med deilig, knasende helsprø panering av mais!

Dette er konseptet for deg som verdsetter kvalitet og smak. Våre Helsprø Kylling-produkter er laget med førsteklasses kyllingfilet og kyllingvinger. Paneringen og produktet er allergenfritt.

Det er helt sprøtt godt!



Slåtto Helsprø Kyllingbit

En stor, saftig bit av kyllingfilet, panert med vår helsprø mais-panering.

Her finnes ingen bein, kun ren, smakfull kylling!



Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
4310	5692561	Slåtto Helsprø Kyllingbit 1 kg	4 kg	4 x 1 kg

Slåtto Helsprø Buffalo Kyllingvinger

Deilige Kyllingvinger i Buffalo-stil, dette er klassikeren alle elsker. Saftig kyllingkjøtt og helsprø maispanering.

Passer perfekt som forrett eller side-rett, sammen med hvitløksdressing eller BBQ-saus.



Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
4312	5692546	Slåtto Helsprø Buffalo Kyllingvinger 1 kg	4 kg	4 x 1 kg



Slåtto Helsprø Kyllingnuggets

Nuggets av høyeste kvalitet, laget av kyllingfilet. Et must å ha på fingerfood- og barnemenyer.

Flott mersalgprodukt som kan erstatte pommes frites som tilbehør til hamburger.

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
4311	5700596	Slåtto Helsprø Kyllingnuggets 1 kg	4 kg	4 x 1 kg



Slåtto Helsprø Kyllingfiletburger

Kyllingburger laget av kyllingfilet, trukket med vår helsprø maispanering. Dette er kyllingburgeren for deg som tar kvalitet og smak på alvor!

Knasende sprøtt ytre og et saftig og mørt indre, laget av rent kjøtt. Den kan tilberedes i frityr eller varmluft-ovn, og egner seg godt for varmhoding og take-away. Et flott tilskudd til menyen som et alternativ til storfeburgere.

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
4401	5700604	Slåtto Helsprø Kyllingfiletburger Panert Frossen 45 stk à 100 g	4,5 kg	1 x 4,5 kg

NYHET

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
3081	6206585	Slåtto Helsprø Panerte Kyllingvinger "Buffalo" HALAL	4 kg	4 x 1 kg

حلال
HALAL

NYHET

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
3082	6204986	Slåtto Helsprø Panert Kyllingburger 100 g HALAL	4,5 kg	45 stk

حلال
HALAL

NYHET

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
3083	6206593	Slåtto Helsprø Panert Kyllingnuggets HALAL	4 kg	4 stk

حلال
HALAL

NYHET

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
3080	6204945	Slåtto Helsprø Panert Kyllingbit HALAL	4 kg	4 stk

حلال
HALAL

Slåtto Helsprø grønnsaker!

En viktig del i Helsprø sortimentet er helsprø grønnsaker. Knasende sprø utenpå, saftige og smakfulle inni. Dette er et spennende supplement til kjøtt, fisk og vegetar retter, til forrett, eller som en egen rett med spenstig variasjon av dipper og dressinger. Slåtto Helsprø grønnsaker er panert med knasende sprø maispanering og er et "must" som tilbehør i ditt Helsprø Kylling-konsept. Paneringen er allergenfri.



Slåtto Helsprø Gulrøtter

Crispy staver av gulrot. Passer i fingerfood-konsepter, som forrett, tilbehør mm.

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
4350	5816822	Slåtto Helsprø Gulrøtter Frosne 1 kg	4 kg	4 x 1 kg



Slåtto Helsprø Brokkoli

Panerte, crispy buketter av brokkoli.

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
4351	5816798	Slåtto Helsprø Brokkoli Frosne 1 kg	4 kg	4 x 1 kg



Slåtto Helsprø Blomkål

Panerte, crispy buketter av blomkål.

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
4352	5816756	Slåtto Helsprø Blomkål Frosne 1 kg	4 kg	4 x 1 kg



Slåtto Helsprø Potetbåter

Knasende sprø potetbåter.

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
4319	5692603	Slåtto Helsprø Potetbåter Frosne 1 kg	4 kg	4 x 1 kg

Slåtto Helsprø Grønnsaker i kurv

Helsprø grønnsakskombo servert med noen gode dipper fungerer både som eget måltid, som forret, eller tilbehør. Perfekt å dele med andre.

Knasende sprøtt ytre og et saftig og mørt indre, laget av gode råvarer.

Slåtto Helsprø Grønnsaker kan tilberedes i frityr, air fryer eller varmluftovn, og egner seg godt for varmholding og take-away. Et flott tilskudd til menyen som et alternativ til kjøtt.



«Helt sprøtt
godt!»

Forslag til menykombinasjoner

Våre dyktige og helsprø kokker 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 Slåtto Helsprø Kylling i stedet!

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



EPD nr.	Helsprø Kombi 1	Antall
5692561	Slåtto Helsprø Kyllingbit	1 stk
5692546	Slåtto Helsprø Buffalo Kyllingvinger	2 stk
5700596	Slåtto Helsprø Kyllingnuggets	3 stk
5692603	Slåtto Helsprø Potetbåter	1 stk
193953	Slåtto Sweet Chili	0,5 dl

EPD nr.	Helsprø Kombi 2	Antall
5692561	Slåtto Helsprø Kyllingbit	2 stk
5692546	Slåtto Helsprø Buffalo Kyllingvinger	4 stk
5700596	Slåtto Helsprø Kyllingnuggets	6 stk
5692603	Slåtto Helsprø Potetbåter	1 stk
193953	Slåtto Sweet Chili	0,5 dl
1212075	Slåtto Bearnaisedressing	0,5 dl

EPD nr.	Helsprø Kombi 3	antall
5692561	Slåtto Helsprø Kyllingbit	3 stk
5692546	Slåtto Helsprø Buffalo Kyllingvinger	10 stk
5700596	Slåtto Helsprø Kyllingnuggets	8 stk
5692603	Slåtto Helsprø Potetbåter	2 stk
5816798	Slåtto Helsprø Brokkoli	4 stk
193953	Slåtto Sweet Chili-dippsaus	0,5 dl
1212075	Slåtto Bearnaisedressing	0,5 dl
4365219	Slåtto Rømmedressing	0,5 dl

EPD nr.	Helsprø Buffalo Kyllingvinger - Meny	Antall
5692546	Slåtto Helsprø Buffalo Kyllingvinger	6 stk
5692603	Slåtto Helsprø Potetbåter	1 stk
193953	Slåtto Sweet Chili	0,5 dl

EPD nr.	Helsprø Kyllingnuggets - Meny	Antall
5700596	Slåtto Helsprø Kyllingnuggets	6 stk
5816756	Slåtto Helsprø Blomkål	1 stk
4365219	Slåtto Rømmedressing	0,5 dl

EPD nr.	Helsprø Kyllingburger	Antall
5700604	Slåtto Helsprø kyllingfiletburger	1 stk
5124896	Slåtto Surdeigsbrød	1 stk
4365219	Slåtto Rømmedressing	1 ss
-	Salat	30 g
-	Tomat	2 skiver
-	Rødløk	20 g
-	Avokado	¼ stk

Dipper og mersalg

Alle helsprø produkter er som skapt til å dippe. Her kan du lett få til mersalg, og kundene får et bredt og spennende utvalg av ulike smaker og kombinasjoner.

EPD nr.	Sauser og dressinger
177105	Chipotle Glaze saus
193953	Thai Sweet Chili
114033	Barbeque Blues Sauce
177097	Mango Jalapeno Glaze
193953	Slåtto Sweet Chili
4365219	Rømmedressing 5 kg
5815345	Hvitløksdressing
177121	Tamarind Curry
5822267	Chunky Salsa 3kg
5406954	Tapas Allioli (Aioli) 1 kg
5406871	Tzatziki 1 kg Arterios



Noen freshe helsprø oppskrifter

Våre dyktige og helsprø kokker 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 Slåtto Helsprø Kylling i stedet!

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

EPD nr.	Buffalo kyllingvinger med Chili hummus (4 pers)	Mengde
5692546	Buffalo vinger	16 stk
5128251	Slåtto hot hummus	200gr
5822267	Slåtto chunky salsa	80 gr
	Fersk ruccola salat	ca 12 gr
5692603	Slåtto helsprø gulrøtter	320 gr

Slik gjør du:

1. Stek kylling og helsprø gulrøtter
2. Anrett hummus på tallerken, legg på ruccola
3. Legg på kyllingvinger og gulrøtter
4. Salsa serveres ved siden av i en skål



EPD nr.	Kyllingsnitzel med bulgursalat (4 pers)	Mengde
5625835	Slåtto bulgursalat	120 gr
5816798	Helsprø brokkoli	16 buketter
5700604	Helsprø kyllingburger	4stk
	Ajvar føtesaus	
5432000	Ajvar	
	Løk	100gr
	Fløte	5 dl
	Salt, pepper og cayenne etter ønske	

Slik gjør du:

1. Finhakk løken og fres den lett i kjelen
2. Tilsett fløte og kok ned fløte til det tykner
3. Tilsett Ajvar og smak til med salt, pepper og cayenne etter ønske
4. Sausen kan jevnes med litt maizena etter behov.
5. Stek Helsprø kylling burger og helsprø brokkoli etter anvisning
6. Anrett alt på tallerken



EPD nr.	Helsprø tender med potetsalat (4 pers)	Mengde
5692561	Slåtto Helsprø Kyllingbit (tender)	600gr
	Potetsalat	
328372	Grillet Paprika	200gr
	Ferdig kokte/delte poteter	600 gr
	Purreløk	100gr
4364766	Bacon	2 stk
	Persille hakket	10gr
	Dressing	
	Eplecidereddik	50 gr
	Sitronsaft	1,5 skiver
	Sukker	18 gr
	Dijonsennep	20 gr
	Salt	3 gr
	Sort pepper malt	1 gr
	Hvitløk knust	2 båter
	Olivenulje	100 gr

Slik gjør du:

1. Kok poteter og del dem i to etter koking
2. Kutt paprika og purre i biter
3. Finhakk persille
4. Hell over dressingen og bland alt sammen

5. Anrettes på tallerken med nystekt bacon og helsprø kylling.

Dressing:

1. Kjør alt med stavmikser



EPD nr.	Kremet fettuccine med kyllingsnitzel (4 pers)	Mengde
5700604	Helsprø kyllingburger	1 stk
	Pasta Fettuccine	400
	Smør	1ss
4364766	Bacon, finkuttet	150 gr
	Hvitløk, finhakket	2 fedd
	Eggplommer	4 stk
	vann	2 ss
	Fløte	2 dl
	Parmesan, revet	2 dl
	<i>Salt,pepper, etter smak</i>	
	<i>Sitron, båt</i>	
	<i>Basilikum til pynt</i>	

Slik gjør du:

1. Kok pasta etter anvisning på pakken
2. Stek bacon i en dyp panne eller kjele med smør tilsett hvitløk mot slutten av steking
3. Stek kyllingburger i frityr 3-4 min i 160 grader
4. Pisk sammen fløte, egg, parmesan i en bolle
5. Drener pastaen og tilsett fløteblanding i kjelen med bacon, løft og rør rundt i pastaen til det blir en kremete og tykk konsistens.
6. Legg pasta blandingen på tallerken.
7. Legg kyllingburgeren i strimler på toppen, press over sitron og pynt med basilikum



Slik lager du perfekt Helsprø Kylling

Slåtto Helsprø Kylling er helt sprøtt godt, det er en vedtatt sannhet, men for å få det beste resultatet bør produktene tilberedes på riktig måte*.

*Steketips gjelder fra frossen tilstand. Steketider kan variere mellom ovner, og ved ulike porsjonsstørrelser (pass på å ikke steke/fritere for mye samtidig).



Helsprø Kyllingbit		
Frityr	180°C	5-6 min.
Air Fryer	180°C	7-8 min.
High Speed-ovn	Program	2-3 min.

Kan også stekes i varmluftsovn.



Helsprø Buffalo Kyllingvinger		
Frityr	180°C	5-6 min.
Air Fryer	180°C	7-8 min.
High Speed-ovn	Program	2-3 min.

Kan også stekes i varmluftsovn.



Helsprø Kyllingnuggets (Filet)		
Frityr	180°C	3 min.
Air Fryer	180°C	7-8 min.
High Speed-ovn	Program	2-3 min.

Kan også stekes i varmluftsovn.



Helsprø Potetbåter/ Grønnsaker		
Frityr	180°C	3 min.
Air Fryer	180°C	7-8 min.
High Speed-ovn	Program	2-3 min.

Kan også stekes i varmluftsovn.



Helsprø Kyllingfiletburger		
Frityr	180°C	5-6 min.
Air Fryer	180°C	7-8 min.
High Speed-ovn	Program	2-3 min.

Kan også stekes i varmluftsovn.

Vi hjelper deg med helsprøtt materiell

Vi hjelper deg gjerne med materiell til ditt Helsprø Kylling-konsept. Vi har ferdig lagde plakater, men vi kan også skreddersy til ditt spisested.

Vi kan tilby materiell i alle, størrelser og formater. Ta kontakt med din distriktssjef for mer info!

Formater:

- A4, A3, A5
- 50x70 / 70x50
- 70x100 / 100x70
- Spesialtilpasset



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

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/ Kathyne 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.

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

«Klart du må
teste dette!»

