

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 AKERSHUS**

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

OSLO OMRÅDET OG ØSTFOLD

Elin Constance Hagen
mob: +47 95 83 26 06
epost: e.c.hagen@slaatto.no

**VESTFOLD OG TELEMARKE NORD,
DELER AV BUSKERUD**

Carl Steensen
mob: +47 45 39 58 52
epost: carl@slaatto.no

INNLANDET, DELER AV BUSKERUD

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/ Kathrynne 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

**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 Follo

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 Mjølraug
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