

Slåtto Pizzaguide



Innledning

Av alle matretter vi kan velge blant hver eneste dag, er pizza definitivt en av vinnerne. Forbruket av pizza er stort, og ingenting tyder på at det skal endre seg i overskuelig framtid.

Slåtto startet med pizza allerede i 1980, og har siden den gang vært en av våre viktigste fokusområder. Sortimentet er bredt med alt du trenger av bunner, glutenfritt, garnityr og en rekke oppskrifter og konsepter. Samtidig som at pizza er en slager for gjesten, er det også godt for bunnlinja.

Med oss på laget vil du garantert gjøre suksess med pizza på menyen. Enten du driver pizzeria eller har en liten ovn.

Slåtto leverer et komplett spekter av kvalitetsprodukter til deg som vil servere en best mulig pizza, enten du nå vil lage den selv eller kjøpe den mer eller mindre ferdig.

Har du behov for bistand til prosjektering av et pizzakjøkken eller råd og tips når det gjelder ovner og annet utstyr bidrar vi gjerne med vår erfaring for å få til et best mulig resultat.

Den perfekte pizza ?

For å kunne lage den "perfekte" pizza er det en del forutsetninger som må oppfylles når man lager sine oppskrifter:

- **Høy kvalitet på råvarene.**
- **Nøyaktig porsjonering- riktig mengde HVER gang.**
- **Riktig "samspill" mellom garnityr-variantene - Gi dine gjester den optimale smaks- og synsopplevelsen.**
- **Nøyaktighet i tilberedningen - fra å lage pizzadeigen, blande saus/krydder, heve/raske pizzabunner, marinere kjøtt og porsjonere riktig**
- **Smør kantene med litt olivenolje før steking for en ekstra sprø skorpe.**
- **Bruk semulegryn på pizzaspaden.**
Da vil ikke deigen sette seg fast



Smør kantene med litt olivenolje før steking for en ekstra sprø skorpe.



Bruk semulegryn på pizzaspaden. Da vil ikke deigen sette seg fast



Halvsteke og prebakte pizzabunner

Slåtto's halvsteke og prebakte bunner gir få, eller ingen svinn muligheter. For den som er opptatt av en jevnt god kvalitet, og har lite utstyr tilgjengelig, vil halvsteke og prebakte bunner være en god løsning.

"SLÅTTO AMERICAN PREBAKT PIZZABUNN"

- Rykende varm pizza på under ca 5 min!

En forstekt pizzabunn med en kvalitet som overgår all annen ferdigpizza!

Utgangspunktet er en bake-off bunn som er håndtert på nøyaktig samme måte som i en pizzarestaurant. Den er hevet i panner før den er stekt i panne, pakket og frosset ned.

Resultatet er en topp kvalitetspizza som er like god - hver gang! Nå kan alle servere en pizza med tilnærmet "restaurantkvalitet" - uten spesialkompetanse og kostbart, plasskrevende utstyr. En fryser, et kjøleskap en garneringsbenk og en god ovn er alt som skal til!

De aller fleste ovnsløsninger og gode kombigriller (temp opp mot 300 grader) kan brukes til Slåtto American prebakt pizza. Steketidene varierer fra ovn til ovn, men uansett ovnstype vil en rykende varm pizza være klar for servering på 3 minutter eller raskere!

Vår American prebakt pizza leveres frosne og singlepakkede i størrelsene 30 cm og 40 cm - med og uten saus.

SLÅTTO GROVE PIZZABUNNER

En 40cm med saus og en gastronorm uten saus.

Begge er prebakte, noe som hjelper våre kunder med å motvirke svinn og forenkler hverdagen betraktelig.

Med Nøkkelhullsmarkering, høyt fiberinnhold og 3/4 på grovhetskalaen, er disse bunnene et spennende alternativ til klassisk pizza. Bunnene har saftig og luftig konsistens, og er svært godt tilpasset de krav markedet stiller, spesielt ettersom sunnhet og helse har fått stadig større oppmerksomhet.



SLÅTTO "CLASSIC" BUNNER 40 CM MED OG UTEN SAUS.

Dette er en ny generasjon prebakte pizzabunner. Produkter er litt lettere enn sin forgjenger, er delikat i «bittet», og har beholdt sin saftige og luftige konsistens. Den har det klassiske utseende med tynn bunn og luftig tydelig kant, og er i tillegg både salt og fettredusert ifht dagens prebakte

Hjelpemidler/utstyr

Pizzapaner, delehjul, pizzaspader, grease-proof papir, pizzaklyper osv.

Fremgangsmåte

Bunnene er ferdig til bruk, de garneres og stekes før servering.

Halvsteke pizzabunner leveres som frossenvare og bør/kantines før bruk.

Den tiner imidlertid meget raskt, den tiden det tar å garnere bunnene kan være nok til at den tiner tilstrekkelig før steking. Et godt tips er å plassere bunnene i godt smurte panner (bruk gjerne vår Albasaus) når de stekes. Det gir både sprøere bunn og en god smak.

Ferdig garnert pizza

Dette er en produktgruppe som er svært godt egnet for steder hvor plass, tid, kompetanse, kapasitet eller utstyr gjør det lite formålstjenlig å lage pizzaen på stedet.

Vi leverer flere varianter og størrelser fra porsjonspizza via 30 og 40 cm til 1/1 Gastronorm.

Produktene er utarbeidet etter de samme kriterier og oppskrifter som anbefales for produksjon "på stedet" og er produsert etter de strengeste krav til smak, kvalitet, hygiene, porsjonering etc. De egner seg like godt til take-away som buffê-salg og salg i biter. Pizza er en så populær og lettsolgt matrett at den passer meget godt til nær sagt alle typer kunder/gjester.

Ta kontakt med oss og vi vil bistå med å finne en produktløsning som passer!

Lage pizza på rå pizzabunner

SLÅTTO RÅ PIZZABUNNER M/OG UTEN SAUS

Slåtts Rå pizzabunner gir et sluttprodukt i toppklasse. Riktig tilberedt holder dette produktet høy restaurant-standard.

40cm med og uten saus og 30cm med saus. Sett ditt eget preg med en egen pizzasaus eller krydre tilsatt saus etter egen smak.

Hjelpemidler/utstyr

Rå pizzabunner må heves før steking. Dette krever et eller flere av følgende :

- Et raskeskap for heving av bunner.
- Et kjølerom/skap for opptining og /eller lagring av bunner etter heving.
- Mulighet for heving i romtemperatur. Krever jevn romtemperatur, uten trekk og plassering av bunnene opp fra gulvet -på benker eller lignende.

Annet nødvendig utstyr er pizzapaner, stativ til paner, delehjul, pizzaspader, grease-proof papir, take-away emballasje m.m.

Har du behov for bistand til prosjektering av et pizzakjøkken eller råd og tips når det gjelder ovner og annet utstyr, bidrar vi gjerne med vår erfaring og kompetanse.

Fremgangsmåte

Bunnene må heves i stålpanner før garnering og steking. Denne prosessen krever gode rutiner og oversikt, men resultatet står gjerne i forhold til innsatsen. Dette er så nær den perfekte pizzabunn vi kan levere i dag!

Selve fremgangsmåten vil variere noe fra sted til sted avhengig av plass, utstyr og omsetning.

I korte trekk består den av følgende elementer:

- **Legg den frosne pizzabunnen i godt smurte paner**
- **Plasser pannene i et rack og dekk dem til**
- **Sette bunnen til tining og heving i rom temperatur eller i raskeskap**
- **La bunnen heve til ca 50 % av pannens høyde**
- **Garnere bunnen med ost og annet garnityr og/eller dekk til pannen og plasser bunnen på kjøll til den skal brukes.**
- **Stek pizzaen**

Disse punktene gir rom for mange variasjoner når det gjelder tidsangivelser, steketemperaturer, utstyrsvarianter, ovner etc. Ta kontakt med oss – sammen setter vi opp en rutine som fungerer for deg.

Salg

Restauranter og take-away forretninger er de som først og fremst bruker disse bunnene. I og med at man slipper å investere i dyrt plasskrevende spesialutstyr er det nå fullt mulig for alle som ønsker det å servere en pizza av svært høy kvalitet. En pizza på rå bunn er selvfølgelig på sitt aller beste når den serveres nystekt, men den kan også tåle noe varmholding. Salg av biter fra varmeskap, halvsteke/nystekte pizza for take-away, nystekte for restaurantservering er de mest vanlige salgsformene.



Slåtto Italiensk pizzabunn



SLÅTTO STEINOVNSBAKT ITALIENSK PIZZABUNN MED SAUS

Disse bunnene er produsert i Italia, stekt i steinovn og påført en ekte italiensk pizzasaus. Bunnene leveres halvstekte og frosne.

Fremgangsmåte

Jobben består kort fortalt i garnere og steke. Enklere kan det neppe gjøres!

Våre steinovnsbakte italienske bunner behøver ingen opptining før bruk, de kan med fordel stekes rett på steinplaten, om man har en slik ovn, eller på rist i en vanlig varmluftovn.

SLÅTTO RÅ ITALIENSK PIZZABUNN MED SAUS

Disse bunnene er produsert i Norge. De leveres frosne, uten eller med en ren italiensk inspirert pizzasaus.

Fremgangsmåte

Bunnene skal ikke å heve, og det trengs derfor ikke utstyr, plass eller bakekunnskap for å kunne servere pizza fra råbunn.

Bunnene må ikke tines før steking. Garneringen bør derfor gå raskt og det kan være nødvendig å strø litt mel på arbeidsbordet og pizzaspaden (gjerne en trespade) for å unngå at bunnen setter seg fast dersom den tiner litt/slår seg under garneringen. Denne bunnen leveres i 30 cm størrelse og kan også benyttes til Calzone.

SLÅTTO DEIGEMNE RÅ 220GR

Norskprodusert rått, frossent deigemne bakt etter italienske grunnprinsipper. Her er grunnarbeidet i form av blanding, elting, porsjonering og forming av selve deigemnet allerede gjort.



Et unikt produkt for deg som ønsker å ha kontroll på form (tykkelse og diameter), men som ikke har anledning til å ta hånd om hele bakeprosessen selv. Sikrer likest mulig resultat hver gang

Fremgangsmåte

Bunnen legges i en romslig bakk og dekket med plastfolie, tines i kjøleskap natten over og heves i romtemperatur i 4-5 timer. (avhengig av temperatur i rommet).

La bunnen øke i volum med ca 50-60%.

(Ta gjerne kontakt med oss for flere tips og råd)

Formes til pizza med hendene sammen med litt hvetemel.

Lag skorpekanten først, snu deigen og dra den ut til ønsket diameter. Deigen toppes best, på en pizza trespade, drysset med mel eller semulegryn slik at den ikke fester seg til spaden. Ha på for eksempel:

Pizzasaus 3-4 ss, 70 gram mozzarella og ønsket garnityr.

Stekes i ovn på steinplate på ca. 300 C i ca. 5-6 min.

Calzone

Benytt vår italienske råbunn som utgangspunkt og du er sikret toppresultat.

Smør på saus og legg på fyll på halve bunnen. Brett så den usmurte halvdel og knip/klem sammen langs kanten og stek. Enkelt og greit og utrolig godt !

Smakshjertet i en god pizza

Sausen er selve smakshjertet i en god pizza. Her er det også en rekke muligheter å velge blant.

En enkel og god basisoppskrift er som følger:

1 bx Slåtto Pizzasaus (ca 4,2 kg)
100 g Slåtto Pizzakrydder
30 g hvitløkspulver
60 g malt hvit pepper/peppermix
8- 10 ss farin
Ca 2 ltr vann

Ingrediensene blandes sammen og settes på kjøll natten over slik at smak og konsistens får tid til å utvikle seg.

Spe om nødvendig med vann til sausen har ønsket konsistens. For en litt mer smidig og glatt saus kan det være en god løsning å tilsette ca 2 dl olje, bruk gjerne Slåtto's Albasaus.

Denne oppskriften gir en flott grunnsaus som kan brukes slik den er med meget godt resultat, men den tåler også å bli tilsatt ytterligere krydder etc for de som ønsker en helt egen "touch" og egenart på sausen.

OST

Her er det, nok engang, uanede muligheter. Normalt brukes det en ost uten spesielt mye smak. Italiensk Mozzarella er laget av bøffelmelk og har svært lite smak. Ønsker man mer smak er det egentlig bare å ta for seg av de utallige ostevarianter som er tilgjengelige.

Om man ikke ønsker å være helt tro mot det originale, ved å bruke en italiensk mozzarella, kan man velge å bruke en norsk-produsert som f.eks vår Slåtto Mozzarella eller Slåtto Pizzamix. Denne kan evt kombineres med Jarlsberg eller Cheddar - da får man straks mer smak på sluttresultatet. Vil man gjøre det lille ekstra kan en Gorgonzolabit strategisk plassert på pizzaen eller i osteblandingen gjøre susen.

Som et tredje alternativ har vi også Slåtto Pizzatopping som er en revet blanding basert på hvitost og vegetabilsk olje, den har god ostesmak og gode smelting- og bruningssegenskaper. En veganost er også i sortiment.

Garnityr

KJØTT/KYLLING, VEGETAR OG GRØNNSAKER

Skinke, pepperoni, salami, biffkjøtt, kjøttdeig, bacon, og kyllingfilet er kanskje de mest populære garnityrene, men variasjonene er mange. Grillede grønnsaker egner seg ypperlig på en grov bunn.

I Slåtto's sortiment finnes det et rikholdig utvalg av garnityrer som er laget med spesiell tanke på de krav som profesjonell pizzaproduksjon setter til slike produkter.

Marinerte, kuttete, strimlede, skivede produkter, levert i pakningsstørrelser som ivaretar både kvalitet og økonomi på best mulig måte, gjør pizzaproduksjonen både enklere og bedre.



Generelle tips, råd og oppskrifter

Noe å tenke på for deg som skal garnere pizza :

- En pizza bør ikke ha større total varekost enn ca 2- 2,50kr pr. cm i diameter. Eks: ca 80-100,- for en 40 cm.
- En pizza blir ikke nødvendigvis bedre av å øke mengden garnityr. Bruk de anbefalte mengder.
- 70 % av totalinntrykket får dine gjester gjennom synsopplevelser, pizzaen må derfor se appetittelig ut.
- For mye ost fjerner mye av smaken fra saus, krydder og garnityr. Bruk de anbefalte mengder.
- Vær nøye med å fordele garnityret jevnt utover hele pizzaen. Unngå å plassere f.eks. osten på midten av bunnen for så å fordele den utover, dette fører lett til at bunnen blir "flatklemt" på midten når luften presses ut.
- Av samme grunn - unngå å bruke for mye garnityr.
- En 2 cm deigkant/skorpe rundt pizzaen utgjør ca 17 % av flateinnholdet.



Tips: En liten extra "prikk over i'en kan være rømmedressing, salsa eller andre typer dressinger og sauser servert/solgt i beger ved siden av.

Tips: en liten extra "prikk over i'en kan være rømmedressing, salsa eller andre typer dressinger og sauser servert/solgt i beger ved siden av.



1970; Første pizzarestaurant i Norge åpner i Oslo



Oppskrifter

På de neste sidene har vi satt opp noen enkle, gode oppskrifter på forskjellige typer pizza.

Våre oppskrifter oppgir vekter pr. garnityr-variant når disse brukes alene på en pizza. Dersom man ønsker å bruke flere varianter av f.eks. kjøttgarnityr må man ta hensyn til dette ved å redusere mengden pr. garnityr-variant slik at den totale vekten kjøttgarnityr ikke økes.

Eksempel:

Oppskriften anbefaler 110 gram skinke.

Vi ønsker å legge på bacon i tillegg til skinke.

Oppskriften anbefaler 110 gram bacon.

Vi reduserer mengden av både bacon og skinke slik at total vekt på garnityr-kombinasjonen bacon og skinke blir 110 gram. Det innbyrdes forholdet må man selvfølgelig vurdere i hvert enkelt tilfelle, dette må ikke nødvendigvis være 50/50.

Porsjonering av saus og ost

For alle oppskriftene gjelder følgende porsjonering av pizzasaus og ost:

40 cm pizza:	190-210 g ost og 160g pizzasaus (ca. samme mengder på 1/1 gastronom)
30 cm pizza:	90-100g ost og 100g pizzasaus
29/30 cm ital. pizza:	70-80gr ost og 90-100g pizzasaus

Ta gjerne kontakt med oss!

Vi har her tatt for oss en del av det helt grunnleggende ved pizzaproduksjon og salg. Det finnes mye mer informasjon å øse av hos Slåtto. Vi kan bidra med kunnskap om alt fra planlegging og prosjektering av kjøkken, til opplæring av ansatte, kalkulering og oppsett av meny.

Ta gjerne kontakt med oss dersom det er behov for mer detaljert informasjon!



SLÅTTOPIZZA NR 1

Skinke & champignon

Nr 1	Topping	1/1 gastronom	
		40 cm	30 cm
4083929/ 4083820	Slåtto Skinke skivet eller ternet	110g	60g
	Grillet champignon	40g	25g
	Paprika	40g	25g

SLÅTTOPIZZA NR 2

Pepperoni & ananas

Nr 2	Topping	1/1 gastronom	
		40 cm	30 cm
558486/ 4086542	Slåtto Pepperoni/ Chorizo	90g	50g
	Ananas	50g	30g

SLÅTTOPIZZA NR 3

Biff, løk, paprika og champignon

NR 3	TOPPING	1/1 gastronom	
		40 CM	30 CM
4082889	Slåtto Marinerte biffstrimler	130g	70g
	Løk/Purre	40g	25g
	Paprika	30g	20g
	Grillet champignon	30g	20g

SLÅTTOPIZZA NR 4

Biff, bacon, løk og paprika

NR 4	TOPPING	1/1 gastronom	
		40 CM	30 CM
4082889	Slåtto Marinerte biffstrimler	70g	40g
	Slåtto Grillbacon	40g	25g
4086690	Løk	30g	20g
	Paprika	40g	25g

SLÅTTOPIZZA NR 5

Biff, tomat, champignon & løk m Chipotle

NR 5

4082889

177105

TOPPING

Slåtto Marinerte biffstrimler
Soltørkede tomater
Grillet champignon
Løk/purre
Slåtto Chipotle glaze

1/1 gastronom

40 CM

110g

60g

40g

30g

30 CM

60g

40g

25g

20g

SLÅTTOPIZZA NR 6

Taco

NR 6

5933759

5822267

TOPPING

Slåtto Tacokjøtt stekt
Slåtto Salsasaus
Mais
Løk/purre

1/1 gastronom

40 CM

80g

25g

40g

30 CM

50g

15g

25g

SLÅTTOPIZZA NR 7

Kjøttboller, bacon, løk, mais, tomat & paprika

NR 7

6276638

4086690

TOPPING

Slåtto Italienske kjøttboller
Slåtto Grillbacon
Løkringer
Mais
Soltørkede tomater
Paprika

1/1 gastronom

40 CM

80g

50g

25g

25g

70g

25g

30 CM

50g

30g

15g

15g

40g

15g



SLÅTTOPIZZA NR 8

Kylling, mais, løk og paprika

NR 9

5933767/ 5700612

TOPPING

Marinert kylling

Mais

Løk/purre

Paprika

1/1 gastronorm

40 CM

100g

25g

40g

30g

30 CM

60g

15g

25g

20g

SLÅTTOPIZZA NR 9

Vegetar

NR 10

5328372

TOPPING

Soltørkede tomater

Mais

Ananas

Slåtto Grillet Paprika

Grillet champignon

Løk/purre

1/1 gastronorm

40 CM

60g

25g

25g

25g

25g

25g

30 CM

40g

15g

15g

15g

15g

15g

SLÅTTOPIZZA NR 10

Margarita

NR 11

TOPPING

Tomater

Frisk Basilikum

Hvitløksbåter

Olivenolje

Pepper, grovkvernet

1/1 gastronorm

40 CM

60g

1/2bunt

3 stk

4ss

Dryss

30 CM

40g

1/3bunt

2 stk

3ss

Dryss

Slåtto American Prebaked Pizza

- Rykende varm pizza på under 3 min!

En forstekt, ferdigtoppet pizza som overgår all annen ferdigpizza!

Utgangspunktet er en bake-off bunn som er håndtert på nøyaktig samme måte som i en pizzarestaurant. Den er hevet i panner, påført saus, ost og kjøttgarnityr før den er stekt i panne, pakket og frosset ned. Noen av våre prebakte ferdigpizza er garnert etter at bunnen er stekt. Dette gir pizzaene et enda mer delikat og selgende utseende – ikke minst er dette viktig når de evt eksponeres som kjølevare.

Det meste av jobben er med andre ord gjort på forhånd. Alt for å sikre en topp kvalitetspizza som er like god- hver gang! Nå kan alle servere en pizza med tilnærmet "restaurantkvalitet"- uten spesialkompetanse og kostbart, plasskrevende utstyr. En fryser, et kjøleskap og en god ovn er alt som skal til !

American prebaked pizza er nesten ferdig stekt og skal kun ha en rask oppvarming/oppfrisking i ovn eller kombigrill før servering. Produktet bør normalt tilberedes fra tint tilstand. Steking fra frossen tilstand er også mulig, da i spesielle ovner av "turbo"typen. (Dvs kraftige kombinasjonsovner med både varmluft, strålevarme og mikroeffekt)

De aller fleste ovnsløsninger og gode kombigriller (temp opp mot 300 grader) kan brukes til American prebaked pizza. Steketidene varierer fra ovn til ovn, men uansett ovnstype vil en rykende varm pizza være klar for servering på 3 minutter eller raskere!

American prebaked ferdig pizza leveres i størrelsene 30 cm og som 40 cm i flere forskjellige varianter.

Eller så er det fullt mulig, på få minutter, å servere en hel pizza, en pizzaslice eller en enkel porsjonspizza- valget er fritt!

Ta gjerne kontakt med oss for en demonstrasjon, vi lover en pizzaløsning som innfrir de flestes forventninger både når det gjelder smak, kvalitet, tilberedningstid, utseende og salgspotensiale.



Glutenfrie alternativer fra Slåtto

Glutenintoleranse burde ikke stå i veien for smaksopplevelser og utvalg. Til kundene våre kan vi tilby menyforslag, oppskrifter og opplæring til spisesteder som ønsker å inkludere ALLE sine gjester.

Ta forholdsregler på kjøkkenet for å unngå at bunnen kommer i kontakt med gluten.

Bunnene leveres fryst og singelpakket, noe som øker matsikkerheten.

Pizzabunner:

SLÅTTO GLUTENFRI PIZZABUNN 30CM
EPD: 1010511

SLÅTTO PIZZABUNN GLUTENFRI
ITALIENSK TYPE
EPD: 4613147



Cøliaki er en form for glutenintoleranse. Cøliaki er en kronisk betennelsessykdom som skyldes en immunreaksjon i tarmen på gluten fra hvete og liknende proteiner fra bygg og rug. Tarmen normaliseres ved strengt glutenfritt kosthold som må opprettholdes livet ut.

Cøliaki kalles ofte glutenintoleranse. (kilde: NCF)

Steking av Slåtto rå italienske pizzabunner i steinovn

1. HUSK ALLTID GODT FORVARMET OVN! NB! Minst 40 minutters oppvarming!

2. TIPS VED FØRSTEGANGS STEKING I DIN OVN MED STEINBUNN OG SEPARAT UNDERVARME:

Målet er å ha mest mulig undervarme, høyest mulig ovnstemperatur og kortest mulig steketid uten å brenne pizzaen!

NB! MBX OVNENE skal i utgangspunktet ha overvarme på 250C og undervarme på 350C!

Generell framgangsmåte:

Sett ovnstemperaturen på 260 grader og ca trekvart styrke på din undervarme kontroll hvis du har en slik på din ovn. EKS: Hvis måleren går fra 1 til 10, så sett den på 7.

STEKETIDEN vil være fra 6 min til 8 min avhengig av ovn og temperatur og pizzatype.

Justering for max resultat:

Sjekk at pizzaen blir godt stekt under uten at den blir brent. Øk deretter undertemperaturen til pizzaen blir litt brent under og reduser så varmen noe slik at den ikke lenger blir brent, Det gir et mest mulig perfekt resultat! Det samme gjøres med ovnstemperaturen for steking av pizzaens øvre del.

Skorpen skal være meget LYS med noen lett mørkere svi/steke-merker. Osten skal være fra gul til lett lys gylden brun i fargen. Bunnen skal ha en god stekehinne under. Fargen på bunnen skal være lys/mellombrun og ha en litt sprø og god skorpe. Toppen av bunnen under osten og sausen, skal være saftig i konsistensen men uten rårand!

3. Pizza stein lagt inn i vanlig stekeovn gir også meget bra steke-resultat. Husk høy temperatur og meget god oppvarming av steinen. Ikke legg flere pizza inn raskt etter hverandre, steinplaten bør få tid til å bli varm før ny frossen pizza legges inn.

4. RENGJØRING: Gjør ovnen ren når den er kald. Dette gjøres ved å skrape steinbunnen med en metall skrape, eller med en annen passende metall gjenstand. Børst så ut alt løst materiale. De fleste stein bunner kan tas ut og steinene kan snues og brukes på begge sider.

5. Husk godt med mel på pizza spaden! Strø gjerne litt mel på steinbunnen av og til etter behov. Pizzaen slipper da lettere bunnen etter steking!



KOMPLETT SLÅTTO PIZZASORTIMENT

Varenr EPD Varenavn Pakn

Slåtto ferdig garnert Pizza- Gastronorm - Prebaked

1103	5371232	Pizza m/Kjøtttd. GN Prebaked 1,23kg	6stk
1105	5371372	GN Pizza Prebaked m/Saus og Ost 1,03kg	6stk

Slåtto Amerikansk Pizza- Prebaked

1431	1148303	American prebaked pizza Pepperoni 16"	6x885g
------	---------	---------------------------------------	--------

Slåtto ferdig garnert pizza - Rund

1225	4401030	Pizza m/ biff 16"	6x1075g
1224	4401022	Pizza m/ pepperoni 16"	6x900g
1227	4401048	Pizza m/ skinke 16"	6x900g
1228	4401055	Tacopizza 16"/ 40cm	6x1100g
1229	4401063	Kyllingpizza 16"	6 x 1100g

Slåtto Grove prebakte pizzabunner



1245	6374383	Pizzabunn grov m/saus 40cm	7stk
1244	6374359	Gastronorm pizzabunn u/ saus grov	12stk

Slåtto Italienske pizzabunner

1292	1674282	Stenovsbakt pizzabunn m/saus 29cm	25stk
1293	1212109	Stenovsbakt pizzabunn m/saus 18cm	40stk
1294	2540359	Stenovsbakt pizzabunn 1/1 gastro	12stk
1299	4455374	RÅ Italiensk pizzabunn 30cm m/saus	20stk
1300	5306253	Rå Italiensk pizzabunn 30cm u/saus	25stk
1301	5810692	Italiensk Deigbolle Rå 220g	35stk

Slåtto Prebakte pizzabunner

2040	3555569	Pizzabunn preb m/saus 30cm	7stk
2041	1356203	Pizzabunn preb m/saus 40cm	7stk
2050	1355577	Pizzabunn preb. u/saus 30cm	7stk
2051	1355585	Pizzabunn preb m/ saus 40cm	7stk
1243	5131313	Gastronorm pizzabunn "prebakt"	12stk
2030	6373591	Classic pizzabunn m/saus 40 cm	7 stk
2032	6461149	Classic pizzabunn m/saus 30 cm	7 stk
2031	6373708	Classic pizzabunn u/saus 40 cm	7 stk

Slåtto Amr pizzabunner RÅ - frys

1340	4147815	Am. Rå pizzabunn m/saus 40cm	20stk
1341	4146171	Am. Rå pizzabunn m/saus 30cm	20stk

Slåtto Glutenfri produkter

1375	1010511	Glutenfri pizzabunn 30cm	10x300gr
1331	4613147	Glutenfri pizzabunn Italiensk type	20stk

Pizzaost

2703	6622807	Pizza MIX	2x3 kg
2706	6622757	Mozzarella revet 5kg	2x3 kg
2709	6622997	Pizzatopping	2x3 kg

Slåtto Pizzasaus

140	682260	Pizzasaus 14/16brix	6bsx4,150kg
-----	--------	---------------------	-------------

Pizzagarnityr- frys

4300	4082889	Strimlet marinert biffkjøtt 1,2kg	6x1,2kg
4301	4083291	Strimlet marinert biffkjøtt 150gr	27x150gr
4320	4975280	Strimlet marinert biffkjøtt 2,5kg	2x2,5kg
4302	4083317	Kyllingkjøtt Gyros strimlet 1,2kg	6x1,2kg
4522	5933759	Taco kjøtt stekt 1kg	6x1kg
4520	5931480	Bacon ternet 1kg	6x1kg
4507	4364766	Grillbacon	20x250gr
4508	5778378	Stekt Bacon Skivet	2 x 1kg
139	6276638	Kjøttboller	4,8kg
137	6276190	Kyllingkjøttboller	4,8kg
4509	6275069	Bacon av røkt storfe HALAL	5x1kg
3085	6204689	Biffstrimler marinert HALAL	2x2,5kg
5007	6276273	Kebab Sliced HALAL	2x1,5kg
5003	5696000	Strimlet/ Skavet Døner stekt	2x1,5kg
5000	5694013	Kebab stekt/strimlet porsjonpak.	20x90gr
Suco 003	5624887	Grillede grønnsaker Stir- fry	4x2,5kg
Suco 002	5624861	Grillet butternut gresskar	4x2,5kg
Suco 001	5624507	Grillet søtpotet	4x2,5kg

Pizzagarnityr- kjøll

4521	5933601	Pizzaskinke strimlet kokt 1kg	7x1kg
4501	4083929	Kokt skinke skivet 0,5kg	9x0,5kg
4504	4086542	Pepperonipølse/Chorizo 0,5kg	9x0,5kg
3060	558486	Original pepperonipølse	5x1kg

Slåtto Dressinger og sauser til pizza

4148	5815345	Hvitløksdressing flaske	6x0,9kg
351	4365219	Rømmedressing m/hvitløk kanne	1x5kg
4149	5822267	Chunky Salsa 3kg spann	3kg
449	114033	BBQ Blues saus	4x2,5ltr
402	177105	Chipotle Glaze saus	4x2,5ltr
401	177097	Mango jalapeno glaze	4x2,5ltr
404	177121	Tamarind Curry saus	4x2,5ltr
408	193953	Thai Sweet chili saus	4x2,5ltr
4153	6050520	Mango curry marinade	4x2,5ltr
4159	6050785	Indian Curry Sambal	4x2,5ltr

Slåtto Krydder

12503	319202	Pizzakrydder	1bøtte 2kg
-------	--------	--------------	------------

Diverse

468	232736	Tzatziki Arterios 2kg	2kg
469	5406871	Tzatziki Arterios 1kg	1kg
470	5406954	Tapas allioli (aioli)	1kg
496	5328372	Paprikafilé bakt/grillet 480g	12x 480g
439	5450903	Ajvar Sterk	700g x12
432	5432000	Ajvar Mild	700g x12

Slåtto markedsorganisasjon

SLÅTTO MARKEDSAVDELING

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

PRODUKTSJEF

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

MARKETING

Heidi Neerbye
mob: +47 91 79 50 57
epost: heidi.neerbye@slaatto.no

SLÅTTO DISTRIKTSSJEFER

OSLO-OMRÅDET, DELER AV AKERSHUS

Thomas Nygård
mob: +47 45 40 33 67
epost: thomas.nygaard@slaatto.no

OSLO OMRÅDET OG ØSTFOLD

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

VESTFOLD OG TELEMARK 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 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