

Slåtto

Philly Steak



WITH
LOVE
PHILADELPHIA
XOXO

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

Slåtto

Hva er egentlig en Slåtto 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.
- Den består av vårt strimlet marinerte biffkjøtt, stekt løk og smeltet ost i en myk brioche baguette.
Retten stammer helt fra 1930 og ble et kjærkomment alternativ til "Hot Dogs"
- Her servert med spennende tilbehør, Helsprø Blomkål og Helsprø Potetbåter med skall. Paneringen er av mais og er allergenfri. Egner seg svært godt til varmholding/ takeaway.

Bruk Slåtto strimlet marinerte biffkjøtt og lag en skikkelig Philly Cheese Steak!

TIPS: Smør hver side i baguetten med Dijonsennep og majones før du legger i fyllet.

Art nr	EPD nr	Varenavn	Vekt/krt	Ant./krt
4320	4975280	Biffstrimmel Marinert 2x2,5 kg	7,2 kg	6 x 1,2 g
2708	4707386	Slåtto Burgertopping, skivet 14 g	1,4 kg	4 pk á 25 stk
929	5317763	Slåtto Brioche Baguette 70 g	3,5 kg	50 stk
4319	5692603	Potetbåter Helsprø	4kg	4x1kg
4352	5816756	Blomkål Helsprø Panert	4kg	4x1kg



WITH
LOVE
PHILADELPHIA
LOLO

Enkel tilberedning

1. Stek Slåtto strimlet marinerte biffkjøtt raskt på middels temperatur i panne eller på flatgrill
2. Stek/ varm den stekte løken
3. Legg ostesaus eller skiver av ost på toppen av løk/kjøtt
4. La osten smelte.
5. Deretter legges den åpne, varme baguetten over hele blandingen og det hele snus rundt ved hjelp av en stekespatte.



Enkel oppskrift, mange variasjoner

Den opprinnelige oppskriften inneholder få, og godt sammensatte ingredienser, men variasjonsmulighetene er så mange at det egentlig bare er fantasien som setter grenser! Phillysteak kan varieres på mange måter, og kan kombineres med for eksempel paprika, sopp, bbq saus, hot chili saus, chipotle, salsa eller bearnaise. Her er det bare fantasien som setter grenser.

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.nygard@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

John Arne Jørgensen
mob: +47 90 74 74 40
epost: john.arne.jorgensen@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