



Pizzaguide

– Norges råeste pizzaleverandør

TIPSENE DU BØR
KUNNE FOR Å
LAGE PERFEKT
PIZZA!

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 ca 5 minutter.

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 Nøkkelhullsmerking, 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 opphøyd kant, og er i tillegg både salt og fettredusert ifht dagens prebakte.

Hjelpemidler/utstyr

Pizzapanner, 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 buffêt-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.
- Pizzapanner. Før første gangs bruk, husk å svi av pannene på 300grader i 30 min. Dette forhindrer pizzaen fra å brenne seg fast.
- 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 stativ til panner, 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 panner**
- **Plasser pannene i et rack og dekk dem til**
- **Sett 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.**
- **Anbefalt steketid i pizzaovn 5-7 minutter på ca 300grader**

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 varmhoding. Salg av biter fra varmeskap, halvstekte/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 dekkes med plastfolie eller lokk. Settes til heving i kjøleskap/kjølerom i to døgn. Deigebolla skal øke i volum med ca 50-60%.

Romtempereres før utbaking.

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 !

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. Toppene 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!



Slåtto Pinsa

EN OVAL, LUFTIG OG SPRØ ITALIENSK KLASSIKER.

Finnes også som glutenfri.

Pinsa har tatt markedet med storm. Våre bunner forstekt og på er ca 196 gram. Perfekt størrelse til en porsjon. Garner som vanlig pizza, som forrett, siderett eller tapas. Et svært allsidig produkt!

Serveringstips:

- Tomatsaus, Coppa skinke, cherrytomater, ruccula og parmesan
- Tomatsaus, pepperoni og champignon
- Ost med god olivenolje og pepperkorn
- Tomatsaus, aubergine, artisjokk og cherrytomater
- Hvit saus, nduja og cherrytomater



Navnet betyr "å presse": Ordet pinsa kommer fra det latinske ordet pinsere, som betyr å trykke eller strekke deigen for hånd.



Pinsa er en blanding av tre mel-typer: Pinsa-deig er unik fordi den består av en blanding av hvetemel, rismel og soya-mel.



Smakshjertet i en god pizza

Sausen er selve smakshjertet i en god pizza.

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 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 har Slåtto tre flotte osteblandinger som passer ypperlig til både amerikanske og italienske pizzaer.

Slåtto Mozzarella, Slåtto pizzatopping og Slåtto Pizzamix. Disse kan evt kombineres med andre typer oster, som straks gir en helt egen smak. Disse er godt tilpasset til bruk på pizza og har gode smelting- og bruningssegenskaper.



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.

Garnityr

KJØTT/KYLLING, VEGETAR OG GRØNNSAKER

Skinke, pepperoni, salami, biffkjøtt, kjøttdeig, bacon, og kylling er kanskje de mest populære garnityrene, men variasjonene er mange.

I Slåtto 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

Noe å tenke på for deg som skal garnere pizza :

- **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.**
- **En 2 cm deigkant/skorpe rundt pizzaen utgjør ca 17 % av flateinnholdet.**



Oppskrifter

Våre oppskrifter oppgir anbefalt vekt for en 40 cm pizza. Dette er kun en anbefaling, og et utg pkt for deg slik at du kan utvikle dette videre tilpasset ditt kjøkken og dine kunder.

Porsjonering av saus og ost

For alle oppskriftene gjelder følgende porsjonering av pizzasaus og ost:

40 cm pizza:	200- 220 g ost og 160g pizzasaus (ca. samme mengder på 1/1 gastronorm)
30 cm pizza:	100- 110g 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!



Biff & Bearnaise

INGREDIENS	MENGDE 40CM	EPD
Marinert biffkjøtt	130-150 g	4975280/4082889/6204689
Bearnaise dressing	45-55 g	5815378
Pizzamix ost	200-220 g	6622807
Rødløk		
Sjampinjong	45-55 g	5815378
Ruccola (etter stek)	200-220 g	6622807
Cherrytomat	45-55 g	

Tacofavoritten

INGREDIENS	40 CM	EPD
Tacokjøtt	145-160 g	5933759
Chunky salsa	55-70 g	5822267
Rømmedressing (etter stek)	35-45 g	4365219
Pizzamix ost	200-220 g	6622807
Paprika	45 g	
Rødløk	35 g	
Isbergsalat (etter stek)	25-35 g	
koriander (etter stek)	2-3 g	

Skinke & ost

INGREDIENS	40 CM	EPD
Kokt skinke strimlet	110-130g	4083929/5933601
Pizzamix ost	200-220 g	6622807
Sjampinjong	40 g	
Paprika	45-55 g	
Ruccola	10-14 g	
Cherrytomat	45-55 g	

Kjøttbollens Fiesta

INGREDIENS	40 CM	EPD
Kjøttboller	125-140 g	6276638
Pizzamix ost	200-220 g	6622807
Løk	35-45 g	
Paprika	45-55 g	
Ruccola	10-14 g	
Persille	1-2 g	

Pepperoni

INGREDIENS	40 CM	EPD
Pepperoni	90-120 g	558486/4086542
Pizzamix ost	200-220 g	6622807
Rødløk	35 g	

Diavola Nordica

INGREDIENS	40 CM	EPD
'Nduja	50 g	6848147
Pizzamix ost	200-220 g	6622807
Paprika	45 g	
Fersk chili	5-9 g	

Coppa Bianca

INGREDIENS	40 CM	EPD
'Nduja	50 g	6848147
Pizzamix ost	200-220 g	6622807
Paprika	45 g	
Fersk chili	5-9 g	

Lomo Elegante

INGREDIENS	40 CM	EPD
Lomo (etter stek el. midt i steke tid)	90 g	6841316
Pizzamix ost	200-220 g	6622807
Ruccola	10-14 g	
Cherrytomat	45-55 g	

Pepperoni & N`duja Piccante

INGREDIENS

40 CM

EPD

'Nduja	35-45 g	6848147
Pepperoni	45-55 g	558486/4086542
Pizzamix ost	200-220 g	6622807
Rødløk	35 g	
ruccola	10-14 g	

Meatlover Italiano

INGREDIENS

40 CM

EPD

N`duja	35-45 G	6848147
Lomo	70-90 g	6841316
Pizzamix ost	200-220 g	6622807
Paprika	45-55 g	
Løk	35-45 g	
Ruccola	10-14 g	

Slatto

Norske pizzagarnityr | Italiensk tradisjon



Slåtto American Prebaked Pizza

- Rykende varm pizza på under 3 min!

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.



Glutenfri 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

SLÅTTO PINSA 200G GLUTENFRI
ITALIENSK TYPE
EPD: 6837090



“ 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)

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			
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
1289	6754337	Pinsa 195g x12	12 stk
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
968	6837090	Pinsa Glutenfri 200g Slåtto 15stk	15 stk
Pizzaost			
2703	6622807	Pizza MIX	2x3 kg
2706	6622757	Mozzarella revet 5kg	2x3 kg
2709	6622997	Pizzatopping	2x3 kg

Varenr	EPD	Varenavn	Pakn
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
3084	6204630	Kylling Shawarma Halal	2x1,5kg
5003	5696000	Strimlet/ Skavet Døner stekt	2x1,5kg
5000	5694013	Kebab stekt/strimlet porsjonpak.	20x90gr
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
4506	6848147	N`duja Slåtto 0,23g x 15stk	2,76kg
4502	6841316	Lomo Speket Svinefilet 0,4kg x6	2,4kg
4517	6840623	Coppa speket Svinenakke 0,4 kg x 6	2,4 kg
Slåtto Dressinger og sauser til pizza			
4148	5815345	Hvitløksdressing flaske	6x0,9kg
351	4365219	Rømmdressing 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
12507	6719579	Pizzakrydders Strø boks 350g x 6	2,1 kg
Diverse			
468	232736	Tzatziki Arterios 2kg	2kg
469	5406871	Tzatziki Arterios 1kg	1kg
470	5406954	Tapas allioli (aioli)	1kg
496	5328372	Paprikafile bakt/grillet 480g	12x 480g
439	5450903	Ajvar Sterk	700g x12
432	5432000	Ajvar Mild	700g x12

Slåtto

Spesialist på gode matopplevelser

Vårt landsdekkende salgssapparat har høy kompetanse og erfaring og bistår gjerne med opplæring, menytilpasning og markedsmateriell til ditt spisested.



*Scan QR for kontaktinformasjon,
eller se nederst for sentralbord.*

