

TORO gryte multibasis - fordeler

- Utmerket til både kjøtt og fisk
- Glutenfri fiskegryte
- Velg din egen smaksprofil – og fettinnhold – Tilsett vann og eller melk/fløte/rømme
- Rask tilberedning – kostnadseffektiv produksjon og tilberedning
- Eliminerer koke/stekesvinn på kjøtt som normalt er på ca 40 % til 25 %
- Full fleksibilitet i produksjonen
- Velsmakende & godt
- Skånsom tillaging gir sluttprodukt med delikat utseende
- Minimaliserer svinn
- Lavt saltinnhold – lett å smaksette



TORO Stroganoff Gryte multibasis

TORO GRYTE MULTIBASIS TILBEREDT I GN-FORM

1. Rått kjøtt i strimler legges i GN formen.
2. Tilsett om ønskelig forvellede grønnsaker for smaksvariasjon.
3. Multibasisen røres ut vekselvis i kald væske og helles over kjøttet og evt. tilsatte grønnsaker. Blandes.
4. Trekk plastfolie over GN formen og legg på lokk. Steames i kombiovn ca. 3 - 3,5 timer, √ 85°C.

TRADISJONELL TILBEREDNING I KJELE

1. Multibasisen røres ut vekselvis i kald væske.
2. Kok opp under omrøring.
3. Tilsett rått kjøtt i strimler, om ønskelig forvellede grønnsaker for smaksvariasjon.
4. Kok opp og la det trekke i ca 20 – 40 min til kjøttet er mørt. Rør av og til.

SOUS VIDE TILBEREDNING (mer info se www.foodservice.no)

1. Multibasisen røres ut vekselvis i kald væske.
2. Tilsett om ønskelig forvellede grønnsaker for smaksvariasjon.
3. Ha strimlet/ternet rått kjøtt i sous vide pose. Hell multibasisen i posen og vakumér. Fordel kjøttet jevnt i posen. Kok i kombidamper/steamkjele, 1 t. 20 min., 100°C (ev. 3 timer, √ 85°C).

Antall posj. a 300 g	Kjøtt	Pulver	Liter vann	Liter fløte
6,4	0,8 kg	120 g (2 dl)	0,7	0,3
32	4,0 kg	600 g (10 dl)	3,5	1,5
77	9,6 kg	Hele boksen	8,4	3,6

INGREDIENSER

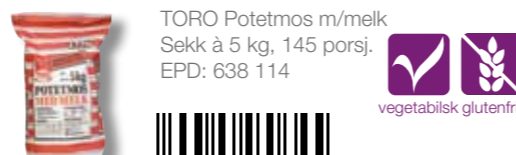
Modifisert potetstivelse, tomat, løk, salt, sukker, paprika, potetstivelse, sjampinjong, aroma, hvetemel, farge (ammonisert karamell, paprikaekstrakt), vegetabilsk fett, sennepsfrø, krydder, hvitløk, syre (sitronsyre), gjærekstrakt.

NÆRINGSVERDIER	Pr. 100 g	Pr. porsjon (300 g)	% GDA* (300g)
Energi	507 kJ (121 kcal)	1521 kJ (364 kcal)	18 %
Protein	10,0 g	30 g	60 %
Karbohydrat	4,3 g	13 g	4,8 %
- herav sukker	2,0 g	6,0 g	6,7 %
Fett	7,1 g	21 g	30 %
- herav mettet	4,1 g	12 g	62 %
Fiber	0,4 g	1,3 g	5,2 %
Salt	0,6 g	1,9 g	31 %
Natrium	0,3 g	0,8 g	34 %

* Guideline Daily Amounts. Veiledende daglig inntak av energi og næringsstoffer for en voksen person - mer info: www.foodservice.no



TORO Stroganoff Gryte multibasis
2 spann à 12 l
EPD: 1 942 929



TORO Potetmos m/melk
Sekk à 5 kg, 145 posj.
EPD: 638 114



TORO Lofoten Fiskegryte multibasis

TORO GRYTE MULTIBASIS TILBEREDT I GN-FORM

1. Fiskefileten kuttes i terninger og legges i GN formen.
2. Tilsett om ønskelig forvellede grønnsaker for smaksvariasjon.
3. Multibasisen røres ut vekselvis i kald væske og helles over fisken og evt. tilsatte grønnsaker. Blandes.
4. Trekk plastfolie over GN formen og legg på lokk. Steames i kombiovn ca. 45-60 min. √ 85°C

TRADISJONELL TILBEREDNING I KJELE

1. Multibasisen røres ut vekselvis i kald væske.
2. Kok opp under omrøring.
3. Tilsett rå fisk i terninger, om ønskelig forvellede grønnsaker for smaksvariasjon.
4. La det trekke i ca 10 min. Rør forsiktig av og til.

SOUS VIDE TILBEREDNING (mer info se www.foodservice.no)

1. Multibasisen røres ut vekselvis i kald væske.
2. Tilsett om ønskelig forvellede grønnsaker for smaksvariasjon.
3. Ha rå fisk i terninger i sous vide pose. Hell multibasisen i posen og vakumér. Fordel kjøttet jevnt i posen. Kok i kombidamper/steamkjele, 30 min., 100°C (ev. 45 min. √ 85°C).

Antall posj. a 300 g	Fisk	Pulver	Liter vann	Liter creme fraiche
6	0,8 kg	66 g (1,4 dl)	0,7	0,3
30	4,0 kg	330 g (7 dl)	3,5	1,5
120	16,0 kg	Hele boksen	14,0	6,0

INGREDIENSER

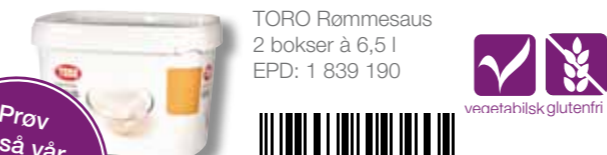
Modifisert potetstivelse, gulrot, salt, potetstivelse, sellerirot, aroma, fisk, maltodekstrin, vegetabilsk fett, skaldyr, spinat, løk, hvitløk, sitron, gulrotekstrakt, vinpulver, gressløk, krydder, dill, sukker, farge (betakaroten).

NÆRINGSVERDIER	Pr. 100 g	Pr. porsjon (300 g)	% GDA* (300g)
Energi	399 kJ (96 kcal)	1196 kJ (287 kcal)	14,3 %
Protein	7,8 g	23 g	47 %
Karbohydrat	2,5 g	7,4 g	2,8 %
- herav sukker	0,6 g	1,8 g	2,0 %
Fett	6,1 g	18 g	26,0 %
- herav mettet	3,6 g	11 g	54 %
Fiber	0,2 g	0,6 g	2,2 %
Salt	0,4 g	1,3 g	22 %
Natrium	0,2 g	0,6 g	26 %

* Guideline Daily Amounts. Veiledende daglig inntak av energi og næringsstoffer for en voksen person - mer info: www.foodservice.no



TORO Lofoten Fiskegryte multibasis
2 spann à 20 l
EPD: 1 943 067



TORO Rommesaus
2 bokser à 6,5 l
EPD: 1 839 190



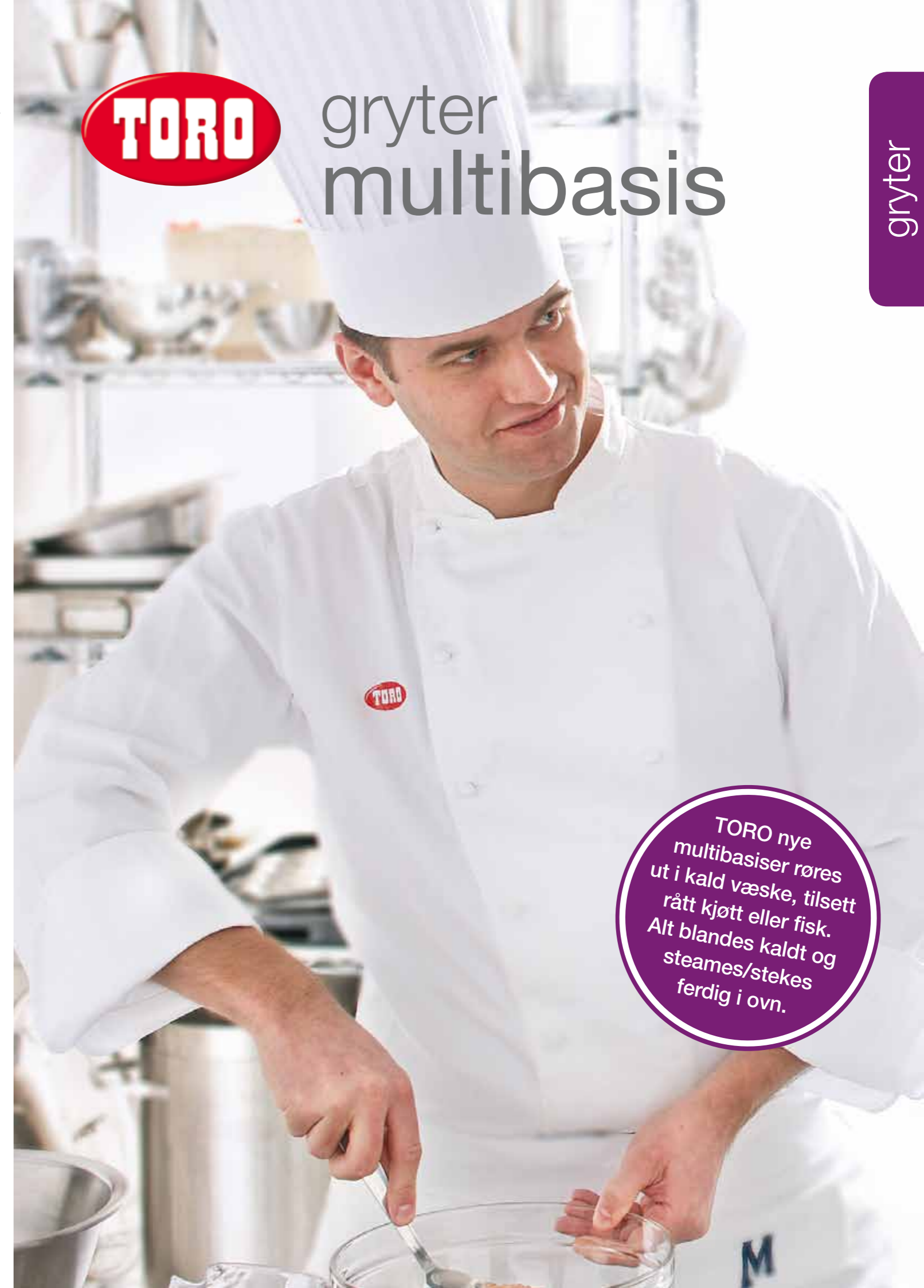
Prøv også vår kaldrørte rommesaus!

Rieber & søn
Postboks 987 Sentrum
5808 Bergen
Telefon: 800 30 980
food service www.foodservice.no

Filber & Søn food service • 4.000 ev • 1-2010 • Havel Trykkeri



gryter multibasis



TORO nye multibasiser røres ut i kald væske, tilsett rått kjøtt eller fisk. Alt blandes kaldt og steames/stekes ferdig i ovn.

gryter

TORO gryte multibasis produksjon i GN-form:



1 TRINN

Rør ut multibasisen i kaldt vann og fløte/Crème Fraîche.



Multibasis gir 10-15 % mindre svinn på kjøtt enn tradisjonell tilberedning

2 TRINN

Rått kjøtt/fisk i strimler.



3 TRINN

Om ønskelig tilsettes forvellede grønnsaker for smaksvariasjoner.



4 TRINN

Utrørt multibasis, kjøtt/fisk, grønnsaker, blandes.



5 TRINN

Tilberedning i ovn.

Bedre økonomi for sluttbruker

- 10 - 15 % mindre svinn
- Mindre arbeidskrevende
- Bevarer smak og konsistens
- Alle vitaminer og næringsstoffer bevares
- Forlenger holdbarheten
- Utsøkt kvalitet
- Lite arbeidskrevende, rask og enkel tilberedning
- God kostnads- og råvarekontroll
- Fleksibel i bruk
- Enkelt lagerhold
- Prisdunstig
- Ingen steking av kjøtt/fisk

Multibasisens fordeler som kaldrørt

Multibasisene tykner ved utrøring i kald væske. Det har vist seg å ha en positiv effekt på kjøtt og fisk.

Når den kaldrørte multibasisen dekker rått kjøtt eller fisk, får man raskt en homogen blanding som igjen gir en god konsistens, saftighet og smak.

Det endelige resultatet etter varmebehandling viser også at det ikke er synlig proteinutskilling fra kjøtt/fisk og man får 10 - 15 % mindre svinn enn ved vanlig tilberedning.

Enklere kan det ikke bli

I korthet er dette prinsippet for TORO sine to nye multibasis gryter:

- Rør ut multibasisen kald, tilsett rått kjøtt eller fisk.
- Varmebehandles, server eller avkjøles før mellomlagring på kjøll.

God økonomi

Du sparer mange arbeidsoperasjoner og det blir minimalt med svinn i tilberedningen.

For mer informasjon se www.foodservice.no.

Noen forslag til variasjoner

TORO Stroganoff Gryte multibasis:

Kan varieres med ulike typer kjøtt som f.eks:

- Lammekjøtt • Kyllingkjøtt • Svinekjøtt • Pølse

TORO Lofoten Fiskegryte multibasis:

Kan varieres med ulike typer fisk som f.eks:

- Ørret • Torsk • Laks • Kolje • Sei • Skalldyr

For andre smaksvariasjoner tilsett gjerne:

- Pepperrot • Nepe • Paprika • Asparges • Pastinak
- Aubergine • Chili • Brokkoli • Blomkål • Reddik
- Rotgrønnsaker • Fennikel • Ingefær • Sopp
- Stangselleri • Squash • Sukkererter • Løk • Tomat
- Mais • Urter • Ananas • Mango • Hvitløk



Stroganoff kan varieres med flere typer kjøtt. Passer også ypperlig som basis for en tomatisert pøsegryte

Fiskegryten kan varieres med skalldyr, hvitløk og gode grønnsaker. Lag en skikkelig god fransk fiskegryte