



3 smaksrike multi basiser

gryter



TORO nye
multibasiser røres
ut i kald væske, tilsett
rått kjøtt eller fisk.
Alt blandes kaldt.
Varmebehandles.

TORO gryte multibasis produksjon i GN-form:



1 TRINN

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



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.

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

Bedre økonomi for sluttbruker

- 10 - 15 % mindre svinn i produksjon
- Arbeidsbesparende
- Bevarer smak og konsistens
- Alle vitaminer og næringsstoffer bevares
- Forlenger holdbarheten
- Utsøkt kvalitet
- Rask og enkel tilberedning
- God kostnads- og råvarekontroll
- Fleksibel i bruk - mange variasjonsmuligheter
- Enkelt lagerhold - praktiske bokser
- Prisgunstig
- Ingen steking av kjøtt/fisk

Enklere kan det ikke bli

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

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

Multibasisens fordeler

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.

Noen forslag til variasjoner

TORO Stroganoff Gryte multibasis:

- Lammekjøtt • Kyllingkjøtt • Svinekjøtt • Pølse

TORO Lofoten Fiskegryte multibasis:

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

TORO Kylling gryte multibasis:

- Kylling • Kalkun • Svinekjøtt • Laks

For andre smaksvariasjoner tilsett gjerne:

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

www.foodservice.no se video med multibasisens fordeler.



TORO gryter multibasis

Kan det bli enklere, bedre og mere økonomisk å lage gryter ?

Neppe! Med TORO gryter multibasis har du mulighet til å lage gode gryteretter på en effektiv måte uten at det går ut over kvaliteten.

Kort fortalt er dette prinsippet for TORO tre nye multibasis gryter:

Rør ut multibasisen kald – tilsett rått kjøtt eller fisk.

Varmebehandles, server eller avkjøles før mellomlagring på kjøll.

TORO gryter multibasis sparer kjøkkenet for mange arbeids og tids krevende oppgaver uten at det går ut over kvaliteten.

Med TORO gryter multibasis kan du også sette ditt personlige preg på med de mange variasjonsmulighetene du har med å tilsette annet garnityr i basisen både når det gjelder grønnsaker, kjøtt, fisk og væske f.eks kokosmelk, vin eller buljong. Slik kan du lage mange forskjellige gryter med en multibasis som utgangspunkt. Her kan du la din egen fantasi få fritt spillerom slik at du kan få akkurat den smak og konsistens som du ønsker.

TORO gryter multibasis passer utmerket å tilberede både som tradisjonell gryte i kjele, GN form i ovn eller som sous vide.

SERVERINGSFORSLAG

10 personer

170 g TORO kyllinggryte multibasis

1.25 kg kyllingkjøtt i strimler

1 ts finstrimlet chili

1 stk mango i terninger

1 l kokosmelk

1.25 l vann

Raspet limeskall til pynt

Tilberedning: Bland TORO kyllinggryte multibasis og væsken vekselvis.

Tilsett finstrimlet chili i basisen. La det svulle i 5 min. Tilsett kyllingkjøtt. Varmebehandles i kjele, ovn eller som sous vide. Tilsett mango like før servering. Serveres med ris.

Tips: Denne basisen passer også utmerket til fisk, og om du ønsker en spennende og litt "hot" fiskegryte kan du bytte ut kyllingfilet med laks.



NYHET!

TORO Kylling 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 la den svulle i 5 minutter. Helles så 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, \forall 85°C. Eller stek på 180°C i ca. 20 - 30 min.

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 og la svulle i 5 minutter.
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, \forall 85°C).

Antall posj. a 300 g	Kjøtt	Pulver	Liter vann	Liter fløte
6,4	0,8 kg	110 g (2 dl)	0,8	0,2
32	4,0 kg	550 g (10 dl)	4,0	1,0
90	11,2 kg	Hele boksen	11,2	2,8

INGREDIENSER

Modifisert potetstivelse, sukker, paprika, melk, salt, potetstivelse, ananas, krydder, løk, mango, aroma, proteinekstrakt av soya, vårløk, gjærekstrakt, kylling, ananaskonsentrat, rapsolje, hønsekjøtt, sitronsyre, sitron, glukose-sirup, fargestoff (betakaroten, paprikaekstrakt), persille, hvitløk.

NÆRINGSVERDIER	Pr. 100 g	Pr. porsjon (300 g)	% GDA* (300g)
Energi	429 kJ (102 kcal)	1287 kJ (307 kcal)	15 %
Protein	11 g	32 g	64 %
Karbohydrat	4,1 g	12 g	4,6 %
- herav sukker	1,8 g	5,4 g	6,0 %
Fett	4,8 g	14 g	20 %
- herav mettet	2,7 g	8,2 g	41 %
Fiber	0,1 g	0,4 g	1,8 %
Salt	0,6 g	1,9 g	31 %
Natrium	0,3 g	0,8 g	35 %

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



TORO Kylling Gryte multibasis
2 spann à 14 l
EPD: 2 142 032



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 la den svulle i 5 minutter. Helles så 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, \forall 85°C. Eller stek på 180°C i ca. 1 - 1,5 time.

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 og la svulle i 5 minutter.
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, \forall 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), vegetabilisk 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 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 la den svulle i 5 minutter. Helles så over fisken og evt. tilsatte grønnsaker. Blandes.
4. Trekk plastfolie over GN formen og legg på lokk. Steames i kombiovn ca. 45-60 min. \forall 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 og la svulle i 5 minutter.
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 (evt. 45 min. \forall 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, vegetabilisk 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





www.foodservice.no
for multibasisvideo, tips og idèer.