

★ fast ★ FOODIES

★ ★ ★
ORKLA FOODSERVICE



DEN KØDFRI BØF ER KOMMET FOR AT BLIVE

En god plantebøf kræver det rette veganske tilbehør

DET GRØNNE KØKKEN TJENER SIG HJEM

Trends og tendenser påvirker og udvikler dit spisested

KØKKEN ORIGINALER

Ingen streetfood eller fastfood uden Cool Classics
fra Bähncke

KØDFRIE DAGE ER EN BÆREDYGTIG TREND

Som del af en stor international koncern har Orkla Foods Danmark fingeren på pulsen. Vi er samtidig lokalt til stede – nemlig i dit køkken. Vi ved, hvilke trends og tendenser, der rører sig, og hvad det betyder for dit menukort – uanset om du arbejder på en café, cafeteria, burgerbar, pølsevogn eller lignende.

Én ting er de rigtige produkter. Noget andet er tips og inspiration, der tapper ind i de trends, som mætter behovet hos dine kunder, og som kan være med til at booste dit salg. På FoodAppeal.dk kan du tilmelde dig vores nyhedsbrev og finde opskrifter, der er udviklet til det professionelle køkken.

Få tips og inspiration på foodappeal.dk

Foodappeal.dk

en del af Orkla Foods Foodservice



GRØNTSAGSBOLLER

med egyptisk tomat sauce,
grillede fladbrød og friske
krydderurter.

Få fingrene i flere opskrifter
på foodappeal.dk

SULTEN EFTER KLIMAVENLIG MAD

Det grønne køkken spirer og gror og har for længst slået rødder på mange spisesteder i Danmark. Efterspørgslen på plantebaseret mad er ikke udelukkende opstået, fordi danskerne er blevet veganere eller vegetarer overnight, men fordi flere og flere vælger at spise klimavenligt en eller flere gange om ugen. De mange nye fleksitarer er også sultne efter et plantebaseret alternativ til kød på dit menukort. Derfor er det vigtigt, at du har serveringer for alle – med og uden kød.

Orkla Foods Danmark fører Anamma, som er 100 % vegansk, og Lecora, som er vegetarisk, økologisk og uden soya. Vi har stor erfaring med plantebaserede løsninger - så kontakt os gerne for at drøfte muligheder i netop dit køkken.





SPARET TID ER PENGE VÆRD

Tiden dikterer, hvad vi spiser, og hvornår vi spiser. Det kan betale sig at skelne mellem sparet tid og hyggetid – altså at tænke i tid versus oplevelser. Som fastfoodie kan du imødekomme den travle kunde med nemme og lækre serveringer, der kan tilberedes på nul komma fem, og som kunden kan tage med på farten. Så kommer de helt sikkert småløbende igen.

Orkla Foods Danmark fører en lang række populære produkter indenfor både mad og drikke, som er udviklet til fastfood-serveringer.



ALLE ELSKER KLASSIKERNE

God smag går aldrig af mode. Vi glæder os til at sætte tænderne i det, vi kender. Livretter handler i høj grad også om at tage en ordentlig bid af trygheden. Om at genkende og nyde smagen af den helt rigtige sennep, dressing eller ketchup. Om at dyrke nostalgien omkring at spise den samme burger, hotdog eller ribbenssandwich igen og igen. Det er her, dine signaturretter kan være med til at skabe stamkunder.

Orkla Foods Danmark fører det brede sortiment fra Bähncke, som er specialiseret til fastfood serveringer.



HELSETREND I FLYDENDE FORM HITTER

Fermentering er en hot trend indenfor madverdenen. Fermentering betyder gæring, og det går godt i spænd med vor tids øgede fokus på grøntsager, bæredygtighed og mindre madspild. I disse år vinder fermenterede læskedrikke som kombucha stærkt frem. Den indeholder præbiotika, som er ufordøjelige kulhydrater, der fremmer de gode bakterier i tarmene. Kombucha er en boblende drik lavet på grøn te – vegansk, økologisk og helt fri for konserveringsmidler og kunstige sødestoffer.

Orkla Foods Danmark fører flere drikkevarianter fra The GUTsy Captain Kombucha, som er baseret på fermentering.



VI SPISER OGSÅ MED ØJNENE

Flere danskere end nogensinde går ud og spiser. Og flere og flere fotograferer maden, som skal være instagramvenlig – altså lækker, indbydende og et smukt syn. Især de unge dyrker madoplevelseskunsten på de sociale medier. Ledsaget af hashtags kan det få nye kunder til at "opdage" dit spisested.

En ting er de rigtige produkter. Noget andet er tips, erfaring og inspiration, som Orkla Foods Danmark øser af hver eneste dag.



Nuggets i pita



Vegetar Pariser bøf



Vegetar frikadelle
sandwich



Vegetar hotdog



Vegane pizza



Dressinger af
Vegansk Mayonnaise



KLIMAVENLIGE ALTERNATIVER TIL KØDET

Kød er næsten altid hovedingrediensen i klassisk dansk mad. Derfor kan det umiddelbart også opleves som en stor mundfuld at servere kødfrie måltider i en travl hverdag i det professionelle køkken. Men med de rigtige klimavenlige produkter ved hånden, kan du også gøre en forskel – også selvom det kun er et par gange om ugen.

HELT ÆRLIGT, HVOR MANGE SPISER IKKE KØD HVER DAG?

Flere og flere foretrækker mad uden kød. Samtidig har dine kunder forventninger til, at den grønne mad smager af noget og ser lækker og indbydende ud.

Vidste du, at hver tiende dansker lever mindst halvdelen af ugen uden kød. Det er en markant stigning på få år.

- I 2010 havde 3,9% af danskerne kødfrie dage mindst halvdelen af ugens dage. I 2019 gælder det hver tiende dansker (10%).
- I samme periode er andelen, der har kødfrie dage, steget fra 23,8% til 29%.
- Siden 2017 er antallet af danskere, der spiser vegetarisk en eller flere dage om ugen, steget markant. I dag er hver fjerde flexitar.

Kilde: COOP Analyse

PIZZA VEGETBIANCA

500 g Lecora Formbar Fars

2-3 spsk. italiensk krydderi (timian, basilikum, oregano, rosmarin)

10 pizzabunde

1 l Bähncke Vegansk Mayonnaise

5 dl olivenolie

1 broccoli (500 g)

1 ds. Beauvais Kidneybeans

5 røde pebre og 5 gule pebre

500 g cherrytomater

2 rødløg

friske krydderurter

Rør Lecora Formbar Fars med italiensk krydderi og form kugler ud af farsen.

Smør Bähncke Vegansk Mayonnaise ud på pizzabunden.

Fordel italiensk krydrede lecora kugler, broccolibuketter, Beauvais Kidneybeans, rød og gul peber og rødløg udover pizza-bunden. Bag pizzaen i ovnen ved 200 grader i ca. 25 min.

Kom evt. Bähncke Vegansk Mayonnaise og friske krydderurter på.



COWBOYTRICKS OG VEGANSKE PLETSKUD

Med Anamma i fryseren kan du lave veganske serveringer, der rammer plet hver gang. Anamma fås løsfrosset i kasser, så du kun behøver tage den mængde op, du har brug for. Anamma er 100% vegansk og helt fri for mælk, æg og gluten. Vælg mellem Anamma Vegofars, Anamma Pulled Vego, Anamma Formbar, Anamma, Vegofars Øko, Anamma Vegoburger eller Anamma Vegopølser.

VEGANSK RØDBEDEWRAP

1 dl olivenolie
1-2 spsk. chipotle krydderi
750 g Anamma Pulled Vego
500 g grønne bønner
3 røde pebre
5 gulerødder
5 forårsløg
10 røde tortilla wraps
1 fricille salat (eller salatmix)
50 g Beauvais Appetitagurker
2 dl Bähncke Mexican Salsa Sauce
2 dl gul dressing på Vegansk Mayo
(Opskriften findes bagerst i denne brochure)

Steg Anamma Pulled Vego i olivenolie og chipotle krydderi.

Blancher eller steg bønnerne og skær grøntsagerne i stave.

Læg tortillawrap fladt på bordet og læg alle ingredienserne i. Rul den stramt og skær den i passende stykker.



VEGANSK COWBOYTOAST

10 løg

1 dl olivenolie (evt. rapsolie med smørsmag)

500 g Anamma Vego Formbar Fars

2 spsk. tex mex krydder

20 skiver toastbrød

1 dl Beauvais Engelsk Sauce

2 dl Bähncke Chiliketchup

2 dl Bähncke Agurkerelish

Skær løg i ringe og brun dem på en pande i olivenolie.

Optø Anamma Vego Formbar og rør det med tex mex krydderi.

Kom Anamma Vego Formbar, brunede løg, Beauvais Engelsk Sauce, Bähncke Chiliketchup og Bähncke Agurkerelish i tosten og toast den i en toastmaskine eller klaprister.



Cowboytricket her er Anamma Vego Formbar serveret med chiliketchup, engelsk sauce og brunede løg.

Få fingrene i flere opskrifter på foodappeal.dk

VEGANSK NYHED

I smag og konsistens lægger Bähncke Vegansk Mayonnaise sig tæt op ad den traditionelle mayonnaise. Den er selvfølgelig helt fri for æg.



GRØNNE BURGERS

En grøn Anamma Vegoburger er et nemt og lækkert alternativ til en rød bøf. Den har et godt bid og er rig på soyaprotein.



EN KLASSIKER UDEN KØD

En hotdog med det hele – bare uden kød. Med en 100% vegansk og glutenfri Anamma Vegopølse er det en grøn vinder.



OPFYLDER ALLE BØNNER – BÅDE VEGETARISKE, ØKOLOGISKE OG SOYAFRI

Lecora er ny i Danmark, men langt fra en grønært. I Sverige har Lecora længe været kendt for sine lækre økologiske, vegetariske, og soyafri produkter. Vælg mellem Lecora Øko Mung fars, Lecora Øko Mung Nuggets og Lecora Øko Mung burger.



GRØNTSAGS- FRIKADELLER MED FARVERIG KARTOFFEL- BØNNE SALAT

1000 g Lecora Formbar Fars

2 løg

½ dl olivenolie

2000 g kartoffelsalat

1-2 ds. Beauvais Black Beans

350 g gulerødder

1 bundt forårsløg

2 røde pebre

1 gule pebre

1 rødløg

250 g ærter

250 g majs

friske krydderurter

Optø Lecora Formbar Fars og rør med hakkede løg og friskkværnet peber. Steg grøntsagsfrikaldellerne i olivenolie på en pande.

Bland kartoffelsalat med Beauvais Black Beans, hakkede gulerødder, forårsløg, pebre, rødløg, ærter, majs og friske krydderurter.

TIP

Bland din veganske kartoffelsalat med Bähncke Vegansk Mayonnaise som base.

Værd at vide om mungbønnen

- En art fra ærtefamilien, stammer fra Indien
- God smagsbalance og velegnet til alverdens retter
- Højt indhold af kostfibre, proteiner og jern
- God kilde til B- og K-vitaminer og mineraler
- Den mest populære bønne til dyrkning af bønnespirer



JAPANSK INSPIRERET BURGER

4 dl Bähncke Vegansk Mayonnaise
2 spsk. tahin
1 lime, saft herfra
10 Brioche burgerboller
500 g snitgrønt
10 Lecora Mungbøffer
250 g enokisvampe (shitake eller champignon)
2 rødløg
2 dl Beauvais Økologisk Ketchup
friske krydderurter

Rør en gomadressing af Bähncke Vegansk Mayonnaise og tahin. Smag til med soya, limesaft og peber.

Steg Lecora Mungbøffer på en pande eller i ovnen ved 200 grader til de er sprøde.

Lun briochebollerne og smør dem med gomadressing og Beauvais Økologisk Ketchup. Fyld burgeren med snitgrønt, Lecora Mungbøf, ristede enokisvampe, rødløg og friske krydderurter.

TIP

Prøv også denne burger med hurtigsyltede grøntsager

NY GRØN FAVORIT?

Find flere appetitvækkende veganske og vegetariske opskrifter på Foodappeal.dk



RØD ØKO

Vidste du, at der bruges hele 1,6 kg friske økologiske tomater til 1 kg økologisk tomatketchup fra Beauvais?



GRØN ØKO

Grønne Gården er pioneren indenfor økologisk saftevand. Server den drikkeklare variant som alternativ til sodavanden.



GRØNTSAGSNUGGETS TO GO

Haps, haps, haps. De små sprøde grøntsagsnuggets er specielt velegnet som snacks eller tilbehør.





HILS PÅ CAPTAIN KOMBUCHA – EN PERLENDE NYHED

The GUTsy Captain Kombucha er en let mousserende fermenteret drik fremstillet af grøn te. Indholdet af hver flaske fremstilles og gæres med Captain Kombuchas helt egen kultur. Den indeholder ingen konserveringsmidler, kunstige sødestoffer eller kunstige smagsstoffer. Læskedrikken er økologisk, vegansk og glutenfri og uden alkohol. Vælg mellem to smagsvarianter: Raspberry og Ginger/Lemon.

FACTS OM THE GUTSY CAPTAIN KOMBUCHA

- Det største kombucha brand på markedet
- Et globalt brand, der kan købes i mere end 30 lande
- Fermenteret te lavet på en symbiose af bakterie- og gærkulturer (Scoby)
- 100 % økologisk og vegansk, baseret på naturlige smags- og farvestoffer
- Indeholder præbiotika, som er ufordøjelige kulhydrater, der fremmer de gode bakterier i tarmene
- Stammer oprindeligt fra Kina og er udbredt i hele Asien

MATCHER
PERFEKT TIL
DINE KØDFRIE
SERVERINGER



KOMBUCHA RASPBERRY

En lækker smag af hindbær tilsat antioxidanter og vitaminer.

KOMBUCHA GINGER AND LEMON

Nyd det kraftige spark af ingefær med en frisk smag af citron.

Og så er begge varianter 100% økologiske og veganske.

GODT PÅ VEJ TIL AT BLIVE EN VEGANSK KLASSIKER

Bähncke Vegansk Mayonnaise er helt fri for æg. I konsistens og smag lægger den sig tæt ad traditionel mayonnaise. Den er velegnet som klassisk mayonnaise, men du kan også bruge den som en god base til at skabe dine egne veganske dressinger.



Foodappeal.dk
en del af Orkla Foods Foodservice

3 LÆKRE VAGANSKE MAYODIPS

● Rams & Curry sandwich dressing

4 dl Bähncke Vegansk Mayonnaise

2 spsk. karry

1-2 spsk. ramsløg

1 fed frisk presset hvidløg

Rør Bähncke Vegansk Mayonnaise med karry, ramsløg og friskpresset hvidløg. Smag til med salt og peber.

● Broccoli & Tarragon burger dressing

3 dl Bähncke Vegansk Mayonnaise

2 dl broccolijulienne (fehår)

1 spsk. Beauvais Bearnaise-essens

1 spsk. estragon

Rør Bähncke Vegansk Mayonnaise med broccolijulienne, Beauvais Bearnaiseessens og estragon. Smag til med salt og peber.

● Hot & Smokey hotdog dressing

3 dl Bähncke Vegansk Mayonnaise

2 dl Bähncke Chili Ketchup

2 spsk. Røget paprika

1 spsk. hakkede jalapenos

Rør Bähncke Vegansk Mayonnaise med Bähncke Chiliketchup, røget paprika og hakkede jalapenos. Smag til med salt og peber.



COOL
CLASSICS



Bähnccke
French Dog
Dressing



Bähnccke Grov Remo

KEND DINE KLASSIKERE

Den helt rigtige dyppelse sikrer den helt rigtige smag. Med Bähncckes brede sortiment af klassikere har du altid danskernes foretrukne smagsgivere på hylden. Du kan også mixe dine egne favoritter ved at kombinere vores klassiske produkter på nye måder.

Find inspiration på Foodappeal.dk



Bähnccke
Hotdog Ketchup



Bähnccke
Salat Mayonnaise



SERVERINGER I BØRNEHØJDE

Anret en børneservering på en bakke med Lecora Øko Mung Nuggets, pommefrites, stænger af gulerod, peberfrugt og agurk, lidt blandet frugt og bær med portionsdressinger og drikkeklar Ribena.



NYHED

ALLE TIDERS DRESSINGER

Der er mange Bähnccke produkter, der får det bedste frem i en veggie burger og andre kødfrie serveringer. Hvilke er dine favoritter?



SKILT MED DEN GODE SMAG

Med en dispenser fra Bähnccke vinder du tid med selvbetjening og minimerer spild med perfekt dosering hver gang.



DRIKKEKLAR RIBENA

Danskernes foretrukne saft Ribena fås nu som drikkeklar drik. Den hit-ter i enhver børnemeny.



MED AIOLI FRA BÄHNCKE GÅR DET SOM SMURT

COOL
CLASSICS

NYHED



SANDWICH

10 skiver prociutto (lufttørret skinke)
10 sandwichbrød (mørke)
3-4 dl Bähncke Aioli
10 blade krølsalat
10 forkogte kartofler
5 tomater
1 bundt forårsløg
friske krydderurter

Rist Prociutto sprødt i ovnen eller på en pande.

Smør sandwichbrød med aioli, og læg salat, skiver af kartofler, tomater, prociutto, forårsløg og friske krydderurter i.

TIP

Kom også Bähncke ristede løg i denne sandwich

ET KICK TIL SMAGEN

Grillmad – med og uden kød – smager bare bedre med Aioli fra Bähncke. Bliv inspireret på FoodAppeal.dk



AIOLI FRA BÄHNCKE

Aioli fra Bähncke er cremet, fyldig og perfekt afstemt med et karakteristisk strejf af hvidløg.



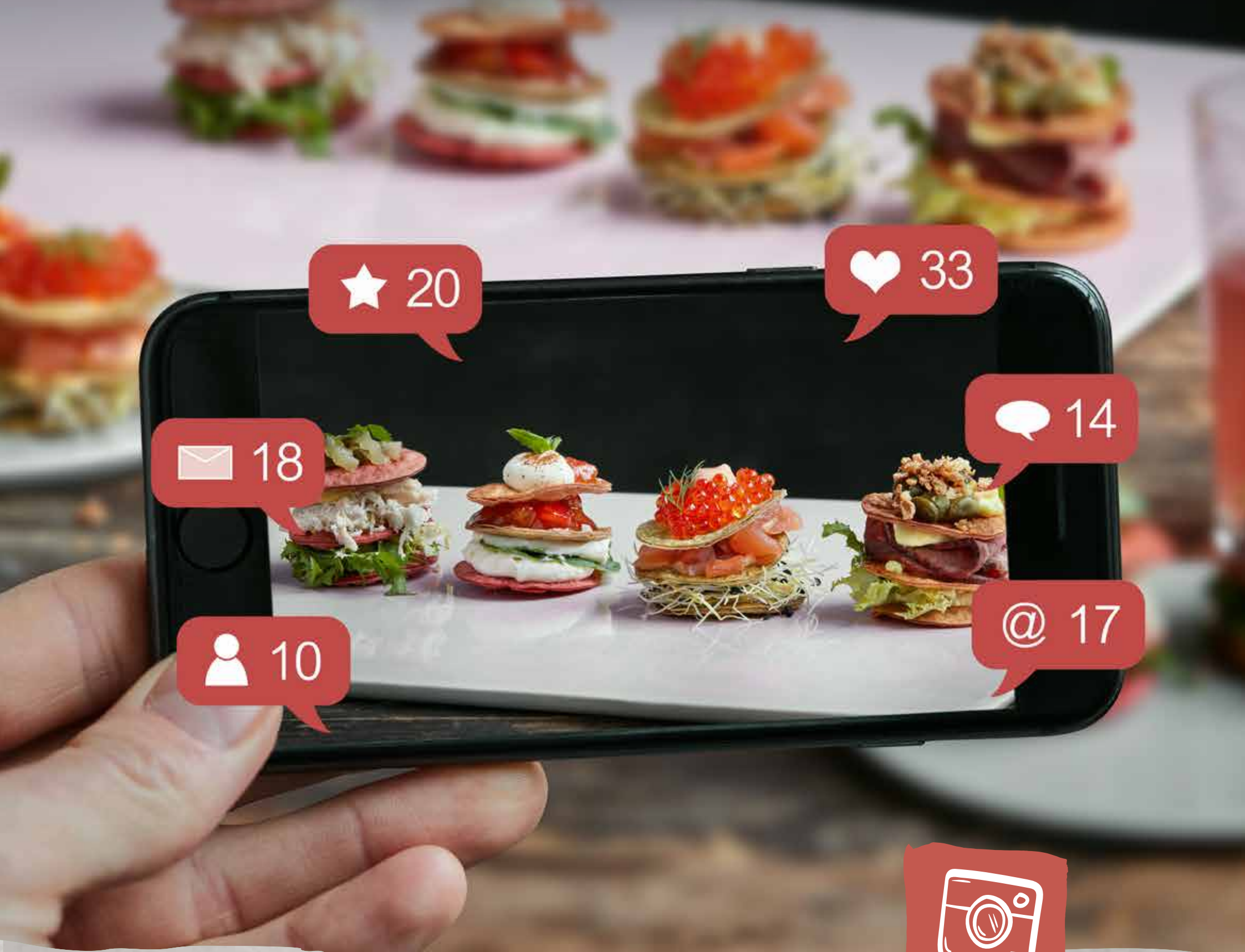
RODFRITTER KALDER PÅ HVIDLØG

Aioli fra Bähncke den perfekte dyppelse til grillede grøntsager, pommes frites m.m.



KRÆS FOR KENDERE

Synet af lækker mad er meget værd. Især når dine kunder deler madbilleder på Instagram. På Foodappeal.dk finder du masser af opskrifter til smukke og indbydende serveringer. Prøv f.eks. at servere Tortilla Towers med Bähncke Skaldyrsdressing, spædsalat, røget laks og ørredrogn.



DEN HELT RIGTIGE INSTASERVERING

Vejen til, at dit madsted bliver et #instaspot, går gennem mobilen. De klassiske produkter fra Bähncke tager sig altid appetitvækkende ud, da deres tekstur er specielt udviklet til fastfood. Med de helt rigtige produkter fra Orkla Foods Danmark er foodstyling nemmere, end du tror.

Foodappeal.dk
en del af Orkla Foods Foodservice



Sådan skiltes du med Veggie

Selvom veggie stadig kan være en lille del af dit menukort - så er det vigtigt.
For kan du ikke imødekomme alle personers behov i f.eks. en familie så mister
du hele familien som kunder og ikke kun dem som ikke spiser kød.

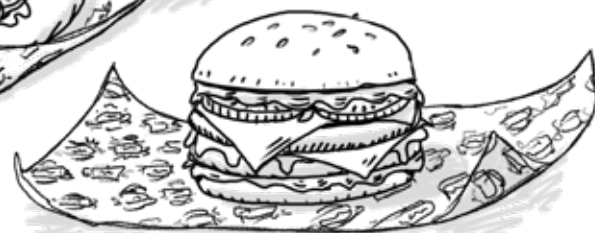
GRILLBAR



A-SKILT



MADPAPIR MED
VEGGIE LOGO



A4 SKILTE



Kontakt din salgskonsulent fra Orkla Foods Danmark og få en snak om hvilke
løsninger, produkter og markedsføring, der passer bedst til dit spisested.



Michael Gjesing
Salgschef
FoodService
22 49 39 40
michael.gjesing@
orklafoods.dk



Allan Pedersen
Key Account Manager
DK
28 92 31 92
allan.pedersen@
orklafoods.dk



Børge Riege
Konsulent Foodservice
DK-Vest
51 20 35 50
borge.riege@
orklafoods.dk



Max Nielsen
Konsulent Foodservice
DK-Vest
22 49 39 52
max.nielsen@
orklafoods.dk



Susanne Wedell Pedersen
Konsulent Foodservice
DK-Øst
27 79 18 09
Susanne.Wedell.Pedersen@
orklafoods.dk



Jørn Midtgaard
Konsulent Foodservice
DK-Øst.
40 44 30 10
joern.midtgaard@
orklafoods.dk



Orkla
Foods Danmark

Foodservice
Delta Park 45, 4 sal · DK-2665 Vallensbæk
Tel. 43 58 93 00 · www.orklafoods.dk