



Findus

GREEN
CUISINE

powered by plants



Smak och
inspiration

NYA GRÖNA RÄTTER FRÅN FINDUS



Smakfulla, gröna menyer

Kolla in vårt nya koncept, Green Cuisine. Konceptet ger dig mer inspiration för att tillaga läckra, näringsrika och växtbaserade menyer.

Vi möter ökad efterfrågan på växtbaserade produkter som är lätta att tillaga, smakar gott och som inte minst ger gästerna en mättnadskänsla. Att välja växtbaserat är i ropet som aldrig förr. Vi tänker mer och mer på hållbarhet och miljö, och därför vill fler och fler välja en mer klimatsmart diet. Vi möter denna önskan med Green Cuisine. Konceptet erbjuder ett rikt urval av inspirerande lösningar med nya och modiga kombinationer.

Vår passion för mat bygger på ett ansvarsfullt, öppet och ärligt synsätt. Vårt mål är att vara din favoritpartner för gröna lösningar, och vi kommer att uppnå detta genom att leverera produkter av hög kvalitet.

**Besök findusfoodservice.se
för mer inspiration**



10
Portioner

Banh Mi med mini falafel & chilisås



Ingredienser

800 g	Falafel FINDUS	3 msk	Risvinäger
10 st	Baguette	2 msk	Rörsocker
500 g	Vitkål	2 msk	Limejuice
5 st	Morot	2 msk	Sesamolja
60 g	Salladslök	1 msk	Sesamfrön
2 msk	Chilisås tomat	2 msk	Färs Koriander

Tillagning

Strimla vitkål och morot fint. Tillaga mini falafel enligt anvisning på förpackningen. Blanda ihop alla ingredienser, förutom vårlök och koriander, till såsen. Tillsätt såsen i kål- och morotsblandningen tillsammans med vårlök och koriander. Dela baguetter i två och fyll sedan med grönsaksblandningen och toppa med mini falafel.

Tips!

Perfekt att ha som take away-alternativ på menyn! Findus Mini falafel är ready to eat vilket betyder att du bara behöver tina dem innan servering. Enkelt, snabbt och perfekt om du ska servera många gäster.

Mini Falafel 7g 1x5kg 96012430

10
Portioner

Tips!

Toppa gärna rätten med riven parmesan. Lakto-ovo-vegetarisk pastarätt med krispiga broccolimedaljonger. Ett bra alternativ på en vegetarisk meny. Går utmärkt att servera såväl på lunchmenyn som på kvällsmenyn.

Broccolimedaljong med pasta & tomat

Ingredienser

20 st	Broccolimedaljong	1 st	Gul lök
	FINDUS	2 tsk	Socker
6 st	Vitlöksklyftor	1 tsk	Basilika
150 g	Svarta oliver	1 dl	Olivolja
400 g	Körbärstomater	1 st	Gurka
2 st	Stora Tomter	0.6 kg	Pasta



Tillagning

Hacka lök, vitlök och tomater. Fräs löken i olja, tillsätt vitlöken och fräs lite till. Tillsätt sedan oliver, basilika och tomaterna. Fräs tills tomaterna har blivit mjuka. Håll i körbärstomaterna och låt koka i cirka 30 minuter. Smaka av med salt och peppar. Tillaga broccolimedaljong enligt anvisning på förpackningen. Koka pastan och blanda sedan denna med tomatsåsen. Servera broccolimedaljongen med pastan, tomatsåsen och hyvlad gurka.

Broccolimedaljong 1x4kg 96012336

10
Portioner

Tips!

Servera gärna lite soja eller vinägrett vid sidan av. En smakrik bowl som passar perfekt som take away. Går enkelt att göra i förväg till många gäster. Gör valet enkelt för gästerna och bjud på den goda bowl.

Ananas- och äpplesalsa

100 g Äppelklyftor
FINDUS
100 g Ananas
1 tsk Koriander
0,5 st Chili
0,5 st Rödlok
Olivolja
Salt

Tina äppelklyftorna och hacka de sedan grovt. Blanda alla ingredienser väl och låt stå 1 timme innan servering.

Falafelbowl med avokado & mango



Ingredienser
0,5 kg Mini Falafel
FINDUS
4 st Mango
5 st Avokado
0,5 kg Haricots Verts

200 g Risnudlar
20st Grön sparris
1 st Gurka
2 st Tomat
Salladsmix

Tillagning

Tillaga mini falafel enligt anvisning på förpackningen. Koka risnudlar, sparris och haricots verts. Skär mango och avokado i bitar och hyvla gurka i långa skivor. Lägg sallad och risnudlar i en skål. Toppa med alla ingredienser. Avsluta med rostade sesamfrön.

Minifalafel 1x4kg 96012430

Äppelklyftor 1x2,5kg 96011221

10
Portioner

Rödbetshummus

100g Rödbeta Robust FINDUS
200 g Kikärter Tahini
1 st Vitlök Salt
1 msk Olivolja

Tillaga rödbetorna enligt anvisning på förpackningen och kyl sedan ner dem. Mixa alla ingredienser och smaka av med salt och peppar. Rör i gräddfil.

Tips!

Få mer inspiration till vegetariska burgare här! - Falafelburgare, ett utmärkt val för gäster som önskar vegetariska burgare på menyn. Servera med toppings som inte innehåller laktos eller ägg, för att få en helt vegansk burgare.

Falafelburgare med rödbetshummus

Ingredienser

10 st	Falafelburgare FINDUS	2 st	Huvudsallat
1 kg	Sötpotatis-pommes frites	2 st	Rödlök
1,5 dl	Ajvar Relish	2 st	Tomat
		1 dl	Gräddfil

Tillagning

Tillaga falafelburgare enligt anvisning på förpackningen. Tillaga sötpotatispommes frites. Skär rödlök och tomat i tunna skivor. Dela salladen. Montera burgarna med samtliga ingredienser och servera sötpotatispommes frites vid sidan av.

Falafelburgare 1x3,33kg 96012430

10
Portioner

Veggie boulette med vetekornspilaff

0,6
CO₂e

+++

Ingredienser

0,8 kg Veggie Boulette FINDUS
1,5 kg Vetekornspilaff FINDUS
2 st Gurka

Tillagning

Tillaga veggie boulette och vetekornspilaff enligt anvisning på förpackningarna.

Tips!

Det går även bra att använda Mini falafel.

Lakto-vegetarisk lunchrätt med sojabaserade Veggie Bouletter. Serveras med vetekornspilaff med grillade grönsaker och god tzatziki. Passar både stora och små gäster.

3 st Vitlök

Tzatziki

400 g Gurka
400 g Yoghurt Naturell
3 st Vitlök
Salt

Strimla gurkor fint och krama ur vätskan. Låt sedan ligga i durkslag. Blanda naturell yoghurt, salt och peppar. Pressa ner vitlök och vänd ner de avrunna gurkstrimlorna. Rör runt.

Veggie Boulette 1x3 kg 96013088

Vetekornspilaff med grillade grönsaker 1x3 kg 96008564

10
Portioner

Couscouspytt med sallad och oliver

0,2 CO₂e +++

Ingredienser

2 kg Vegetarisk Couscouspytt FINDUS
300 g Svarta Oliver
Sallad

Tillagning

Tillaga couscouspytt enligt anvisning på förpackningen. Lägg krispig sallad på fat eller i skål. Addera couscousen och toppa med svarta oliver.

Tips!

Servera gärna en god vinäggrett till.

Denna smakrika veganska couscouspytt passar utmärkt att servera på salladsbordet. Enkel att laga till många gäster och är ett bra tillbehör till många olika rätter.

Vegetarisk Couscouspytt 3x2kg 960082



**GREEN
CUISINE**

powered by plants

Produkter

Broccolimedaljong 1x4 kg	96012336
Vegetarisk Couscouspytt 1x6 kg	96008211
Falafelburgare 1x3,33 kg	96012332
Falafel 1x4 kg	96012334
Mini Falafel 7g 1x5 kg	96012430
Morotsbiff 1x4 kg	96014820
Vetekornspilaff med grillade grönsaker 1x2 kg	96008564
Grönsaksbullar 16g 1x6 kg	96012366
Rödbeta robust 1x2,4 kg	96011229

FRÅGOR OM EN PRODUKT ELLER BARA SUGEN PÅ ATT PRATA MAT?
TVEKA INTE ATT HÖRA AV DIG!

Findusfoodservices.se

Prenumerera på vårt nyhetsbrev: [Findusfoodservices.se/nyhetsbrev](https://findusfoodservices.se/nyhetsbrev)

Adress och kontakt till din säljare: [Findusfoodservices.se/kontakta-oss](https://findusfoodservices.se/kontakta-oss)

