

Findus

GREEN
CUISINE

powered by plants

NYHET!

VÄXTBASERAT FÖR
KOCKAR & STORKÖK

DET NYA SÄTTET ATT ÄTA GRÖNT



NU LANSERAR VI GREEN CUISINE!

Vi vill göra det enklare för alla att äta, laga och servera mer växtbaserat. Därför lanserar vi nu Green Cuisine – frysta växtbaserade produkter, speciellt framtagna för att vara funktionella och smarta i både restaurang och storkök.

Green Cuisine är vårt svar på omställningen och efterfrågan mot grön och hållbar mat. Det är ett koncept med en stor variation av goda, smakrika och naturliga produkter som ska göra det enklare att erbjuda mer växtbaserad mat. Utan att tumma på varken smak eller näringsvärde. Helt enkelt det nya, moderna sättet att äta gott!

Variera enkelt menyn med ett brett utbud för alla smaker som Falafel, smakrika Grönsaksbiffar eller varför inte vår svinns smarta nyhet Spenatpinnar?

NYHETER Green Cuisine v18

96016234 **Spenatpinnar 28g**

96016283 **Quinoa- och sötpotatisbiffar 45g**

96016583 **Grönsakspinnar 28g**

96016696 **Quinoa- och grönkålsbiffar 75g**

96013319 **Vegobullar 20g**

96013323 **Vegansk burgare 100g**

96016190 **Mini Falafel 5g**

**Besök findusfoodservice.se
för mer info om Green Cuisine**

10

PORTIONER

Tips!

Servera gärna libabröd till.

Findus Green Cuisine Falafel är en smakrik vegansk bulle som passar till mycket. Servera som här i bowl eller varför inte i pitabröd. En lättlagad och god bulle som älskas av många.

PICKLAD KÅL & LÖK

Ättika 1 dl	Rödkål 300 g
Socker 2 dl	Rödlök 300 g
Vatten 3 dl	Libabröd 430 g

Gör en 1-2-3 lag. Hyvla rödlök och rödkål tunt på en mandolin och lägg ner i lagen.

FALAFEL BOWL MED BÖNOR & ROSTAD PAPRIKA

**Ingredienser**

Falafel FINDUS 96012334 850 g

Marinerade bönor

Bönmix FINDUS 96008413 600 g
Rapsolja 1 dl
Citronsaft 0,5 dl
Färsk basilika 6 g
Persilja FINDUS 96008682 6 g
Vitlöksklyftor 2-3 st

Rostad paprikasås

Röd paprika 480 g
Vitlök 10 g
Chiliflakes 1 tsk
Matlagningsgrädde 4 dl
Salt
Svartpeppar

Tillagning

Rostad paprikasås: Dela paprikorna på hälften och lägg på ett bleck. Ställ in ugnen och grilla tills skinet bli riktigt mörkt. Dra bort skinet och lägg i en mixer tillsammans med vitlök, chiliflakes och grädde. Mixa till en jämn sås. Krydda med salt och peppar. Lägg sedan såsen i en kastrull och värm upp.

Bönmix: Lägg den tinade bönmixen i en bunke. Blanda i olivolja, citronjuice, örter, vitlök samt salt och peppar. Blanda runt och låt dra.

Tillaga falafel enligt anvisning på förpackningen. Servera falafel i en bowl tillsammans med den marinerade bönmixen, picklade löken och kålen samt den rostade paprikasåsen.

Falafel FINDUS 96012334

10
PORTIONER

MOROTS- HUMMUS

Morotsmix Robust FINDUS 96013188 1200 g

Kikärter 950 g Vitlök 15 g

Tahini 3 msk Salt

Rapsolja 0,5 msk Svartpeppar

Tina Morotsmix robust och lägg i en mixer tillsammans med kikärter, tahini, olivolja, vitlök samt salt och peppar. Mixa till en jämn hummus.

Tips!

En grövre morotshummus ger rätten lite mer "bite"! Krispig, smakrik falafel med ris och en smarrig hummus på bland annat morot. En rätt som passar utmärkt att servera på lunchmenyn, både till stora och små gäster.

FALAFEL MED MOROTSHUMMUS & BROCCOLIRIS

0,6 CO₂ +++

Ingredienser

Falafel FINDUS
96012334

850 g

Broccoli och gul morot
FINDUS 96008189

500 g

Ris

600 g

Citronsaft

0,5 dl

Bladpersilja

6 g

Gurka

800 g

Tomat

700 g

Rödlök

500 g

Olivolja

0,5 dl

Vitvinsvinäger

750 dl

Tillagning

Broccoli- och morotsris: Koka riset enligt anvisningar. Lägg broccoli och morötter på ett bleck och tina i ugn. Blanda sedan med det kokta riset. Rör i citronsaft och hackad bladpersilja.

Grönsaker: Skär tomat och gurka i bitar och lägg i en skål. Skär rödlök i tunna skivor och lägg ner i skålen. Blanda grönsakerna med olja, vinäger samt salt och peppar.

Tillaga Falafel enligt anvisning på förpackningen. Servera falafel tillsammans med broccoli- och morotsris, morotshummus och grönsaker.

Falafel FINDUS 96012334

10
PORTIONER**Tips!**

Toppa rätten med färsk koriander och lite lime.

Lakto-vegetariska Spenatpinnar fyllda med krämig spenat. Ett utmärkt och kul sätt att få in mer spännande rätter på menyn. Enkla att tillaga till många gäster!

CHILIMAJO

Majonnäs 1 dl
Sambal oelek 0,5 msk
Mangopuré FINDUS
96008225 200 g

Blanda majonnäs, sambal oelek och tinad mangopuré till en sås. Smaka av med salt.

MANGOSALSA

Majs FINDUS 96008179 200 g
Mango 400 g Limesaft 0,75 dl
Gurka 200 g Salt
Salladslök 120 g Svartpeppar

Blanda mango med majs, gurka och salladslök. Rör i lime och krydda med salt och peppar.

SPENATPINNAR MED MANGO-SALSA & CHILIMAJO**Ingredienser**

Spenatpinnar FINDUS
96016234
Avokado

1100 g
800 g

Sallad
Små tortilla
Koriander

800 g
500 g

Tillagning

Dela avokadon och skär den i skivor. Lägg spenatpinnarna på ett bleck och tillaga enligt anvisning på förpackningen. Värm tortillabröden. Montera ihop rätten genom att lägga sallad på tortillas tillsammans med avokado, mangosalsa, chilimajo och Spenatpinnar.

Spenatpinnar FINDUS 96016234

10
PORTIONER**Tips!**

Servera med en krispig grönsallad till.

Spröda lakto-vegetariska Spenatpinnar fyllda med krämig spenat. Ett utmärkt sätt att få barnen att äta mer grönsaker. Passar jättebra att servera till lunch i skolan.

SPENATPINNAR MED KRÄMIG POTATISSALLAD

0,3 CO₂e +++**Ingredienser**

Spenatpinnar FINDUS 96016234	1100 g	Gräddfil	0,6 l
Ärter FINDUS 96013231	240 g	Dijonsenap	1 msk
Broccolibuketter FINDUS 96008187	200 g	Kapris	2 msk
Purjolök, finskuren FINDUS 96012827	400 g	Citronsaft	2 g
Potatis	2 kg	Svartpeppar & Salt	

Tillagning

Dela potatisen i lagom stora bitar och koka. Lägg ärter och broccoli på ett bleck. Ställ in blecket ett par minuter i ugnen så att grönsakerna tinar. Blanda potatis med gräddfil, ärter, broccoli, purjolök, kapris och citronsaft. Krydda med salt och peppar. Lägg Spenatpinnarna på ett bleck och tillaga enligt anvisning på förpackningen.

Spenatpinnar FINDUS 96016234

10
PORTIONER

TZATZIKI

Grekisk yoghurt 0,5 l
Gurka 500 g
Vitlöxsklyftor 5 st
Persilja FINDUS 96008682 1 msk

Rör samman grekisk yoghurt med gurka, vitlök och persilja. Krydda med salt och peppar.

Tips!

Servera gärna med en grönsallad. Green Cuisine Vegobullar gjorda på ärtprotein - ett utmärkt val för gäster som önskar ett veganskt alternativ till köttbullar. Enkla att tillaga i ugn eller stekpanna.

VEGOBULLAR MED MATVETE & TZATZIKI

Ingredienser

Vegobullar FINDUS 96013319	1150 g	Rödlök	200 g
Matvete	800 g	Basilika	6 g
Tomater, semitorkade FINDUS 96008705	800 g	Olivolja	30 g
		Vitvinsvinäger	40 g
		Salt & Svartpeppar	



Tillagning

Koka matvete enligt anvisningar på förpackningen. Blanda semitorkade tomater med rödlök, basilika, olivolja och balsamico. Krydda med salt och peppar. Lägg Vegobullar på ett bleck och tillaga enligt anvisning på förpackningen.

Vegobullar FINDUS 96013319

10
PORTIONER**Tips!**

Det går även bra att använda Findus Wokgrönsaker Thai i denna rätt.

Smakrik röd curry med wokgrönsaker, ris och vegobullar gjorda på ärtprotein. En smarrig vegansk rätt som passar perfekt både i skolmatsalen som i lunchmatsalen.

VEGOBULLAR & WOKGRÖNSAKER I RÖD CURRY

0,6 CO₂ +++**Tillagning**

Röd curry: Koka upp kokosmjölk med röd curry, honung, fisksås och limesaft. Lägg wokgrönsaker på ett bleck och ställ in i ugnen för att tina. Rör ner wokgrönsakerna i curryn tillsammans med vegobullarna.

Kålsallad: Blanda grönkål, spetskål och salladslök med sesamolja, risvinäger och limesaft. Toppa med svarta sesamfrön.

Koka ris enligt anvisningar på förpackningen.

Ingredienser**Vegobullar FINDUS**

96013319

1150 g

Wokgrönsaker FINDUS

96009332

1200 g

Röd curry

Kokosmjölk 1000 g

Röd currypasta

4 msk

Honung

2 msk

Fisksås

2 msk

Limesaft

1 msk

Kålsallad

Färsk grönkål

200 g

Spetskål

200 g

Salladslök

150 g

Sesamolja

2 msk

Risvinäger

5 msk

Fisksås

1 msk

Limesaft

3 msk

Sesamfrön, svarta

27 g

Ris

630 g

Vegobullar FINDUS 96013319

10
PORTIONER

PICKLAD GURKA

Ättika	100 g
Gurka	900 g
Chili FINDUS 96008713	30 g
Dill FINDUS 96008493	5 g

Rör samman en 1-2-3 lag.
Lägg i tunna skivor av gurka, chili och dill.

Tips!

Servera gärna en grönsallad till.
Spröda Quinoa- och sötpotatisbiffar är en bra källa till både vitamin A och fiber. Serveras med rödbetshummus, grillad feta och picklad gurka. En perfekt lunchrätt att ha på menyn!

RÖDBETS- HUMMUS

Rödbeta Robust, ekologisk
FINDUS 96013798 950 g

Tahini 3 msk Vitlöksklyftor 6 st
Olivolja 1,3 dl Salt & Svartpeppar

Lägg rödbetor i en mixer tillsammans med tahini, olivolja, vitlök samt salt och peppar.

Mixa till en jämn hummus.

QUINOA- OCH SÖTPOTATISBIFFAR MED FETA



Ingredienser

Quinoa- och sötpotatisbiffar FINDUS 96016283	820 g
Potatis	2 kg
Rapsolja	0,5 dl
Fetaost	1,2 kg

Tillagning

Skär potatis i klyftor och vänd runt i olja i ett bleck. Krydda med salt och tillaga i ugn på 200 grader i cirka 25 minuter. Lägg fetaosten i ett bleck och grilla i ugnen på 200 grader tills den fått en fin gyllenbrun färg. Tillaga Quinoa- och sötpotatisbiffarna i ugnen enligt anvisning på förpackningen.

Quinoa- och sötpotatisbiffar FINDUS 96016283

10
PORTIONER

VITLÖKSSÅS

Vitlöksklyftor 4 st
 Turkisk yoghurt 0,5 l
 Majonnäs 1,2 dl
 Salt & Svartpeppar

Rör samman turkisk yoghurt med majonnäs och pressad vitlök. Smaka av med salt och peppar.

Tips!

Toppa rätten med färsk, hackad persilja. Lättpanerade Quinoa- och sötpotatisbiffar, servera med krossad potatis, fetaost och vitlökssås. Ett bra alternativ till den vegetariska menyn. Passar både stora och små gäster.

QUINOA- OCH SÖTPOTATISBIFFAR
MED KROSSAD POTATIS1,0 CO₂ + + +

Ingredienser

Quinoa- och sötpotatisbiffar
 FINDUS 96016283 820 g
 Morot 1,2 kg
 Äpple 800 g
 Pumpafrön 2 dl

Krossad potatis

Potatis 2 kg
 Fetaost 1 kg
 Rapsolja 0,5 dl
 Dill FINDUS 96008493 5 g
 Persilja FINDUS 96008682 5 g

Tillagning

Tillaga Quinoa- och sötpotatisbiffar enligt anvisning på förpackningen. Blanda rivna morötter med äpple och strö över rostade pumpakärnor.

Krossad potatis: Koka potatisen tills den nästan är klar. Lägg sedan potatisen på ett bleck och krossa lite lätt. Blanda olja med dill, persilja och vitlök. Pensla potatisarna med olja och smula över fetaost. In i ugnen på 200 grader tills de är gyllenbruna.

Quinoa- och sötpotatisbiffar FINDUS 96016283

10
PORTIONER**Tips!**

Det går också bra att använda våra Quinoa- och sötpotatisbiffar i detta recept. En trendig bowl med lättpanerade Quinoa- och grönkålsbiffar. Ett utmärkt sätt att få in mer grönsaker på menyn. Funkar dessutom perfekt som take away!

BOWL MED QUINOA- OCH GRÖNKÅLSBIFFAR

**Tillagning**

Tillaga Quinoa- och grönkålsbiffarna enligt anvisning på förpackningen. Koka matvete enligt anvisningar på förpackningen. Lägg zucchini, broccoli och purjolök i ett bleck och sväng runt med olja, salt och peppar. Ställ in i ugnen på 200 grader tills de får lite färg. Rör ihop grädde med ättika, citron, persilja, honung och peppar. Sväng runt de gröna bladen i citronsaft. Lägg upp matvete i en skål och blanda ner grönsaker. Ringla över dressing, strö över nötter och frön. Toppa med Quinoa- och grönkålsbiffarna.

Ingredienser

Quinoa- och grönkålsbiffar		Citronsaft	150 g
FINDUS 96016696	750 g	Mandel	200 g
Matvete	600 g	Pumpafrön	120 g
Zucchini	600 g	Salt	
Broccolibuketter		Svartpeppar	
FINDUS 96008187	500 g	Matlagningsgrädde	0,7 l
Purjolök	300 g	Ättika	45 g
Rapsolja	1 dl	Rapsolja	0,4 dl
Spenat, färsk	200 g	Persilja, färsk	2 dl
Grönkål, färs	200 g	Honung	2 msk

Quinoa- och grönkålsbiffar FINDUS 96016696

10
PORTIONER

MOROTSSÅS

Morotsmix Robust		Vitlöksklyftor	3 st
FINDUS 96013188	500 g	Gul lök	200 g
Krossade tomater	500 g	Chilipulver	6 g
Grönsaksbuljong	3 msk	Salt	
Matlagningsgrädde	0,7 l	Svartpeppar	

Koka morötterna. Fräs lök och blanda i vitlök. Häll i krossade tomater, buljong, grädde, chili och morötter. Låt koka upp. Mixa såsen slät och krydda.

QUINOA- OCH GRÖNKÅLSBIFFAR MED VETEKORNSPILAFF



Ingredienser

Quinoa- och grönkålsbiffar	
FINDUS 96016696	750 g
Vetekornspilaff med sojaböner	
FINDUS 96008711	2 kg
Babyspenat	300 g
Brocolibuketter FINDUS	
96008187	900 g
Rödlök	300 g

Vinägrett

Rapsolja
Balsamico
Vatten
Honung
svartpeppar

0, 8 dl
1 dl
0,5 dl
0,3 dl

Tillagning

Tillaga Quinoa- och grönkålsbiffar, Vetekornspilaff med sojaböner samt brocolibuketterna enligt anvisning på förpackningarna.

Tips!

Det går också bra att använda våra krispiga Spenatpinnar.

Enkel och smakrik rätt som passar utmärkt till lunch. Spröda Quinoa- och grönkålsbiffar som gör det enkelt att få barnen att äta mer grönsaker. Snabb och smidig tillagning.

Quinoa- och sötpotatisbiffar FINDUS 96016283

10
PORTIONER

TOMATSALLAD

Cocktailtomater	750 g
Rödlök	250 g
Oliver	100 g
Olivolja	0,4 dl
Vitvinsvinäger	0,4 dl

Dela tomater och blanda med rödlök, oliver, olja och balsamico.

Tips!

Ringla lite olivolja över rätten innan servering. God pastarätt med spröda Grönsakspinnar gjorda på majs, ärter och morot. Ett utmärkt sätt att få barnen att äta mer grönsaker. Och smidigt att laga till många elever!

PASTA MED BROCCOLISÅS & GRÖNSAKSPINNAR



Tillagning

Fräs lök och vitlök. Addera broccoli, ärter, grädde, vatten, buljong, salt och peppar. Låt koka upp. Mixa sedan såsen slät. Koka pasta enligt anvisningar. Tillaga Grönsakspinnarna enligt anvisning på förpackningen. Blanda pasta med broccolisåsen och servera med grönsakspinnar och tomatsallad.

Ingredienser

Grönsakspinnar FINDUS 96016583
Broccolisås
Gul lök
Vitlöksklyftor
Broccolibuketter FINDUS 96008187

1 kg
200 g
7 st
600 g

Ärter, ekologiska FINDUS 96013165
Matlagningsgrädde
Vatten
Grönsaksfond
Pasta
Svartpeppar

800 g
5 dl
0,2 dl
2 msk
1250 g

Grönsakspinnar FINDUS 96016583

10
PORTIONER**Tips!**

Addera lite chipotle-krydda i majs-blandningen för en rökigare smak. Spröda Grönsakspinnar serveras med krämig gratinerad majs. Visst låter det gott? En spännande och lite oväntad lakto-vegetarisk rätt att sätta på menyn!

GRÖNSAKSPINNAR MED GRATINERAD MAJS

0,5 CO₂e +++**Ingredienser****Grönsakspinnar FINDUS**

96016583 1 kg

Majs FINDUS 96008179 900 g**Paprika** 360 g**Salladslök** 150 g**Chili FINDUS 96008713** 20 g**Matlagningsgrädde****Ost, riven****Salt****Svartpeppar****Polkabeta****Salladsmix****Pumpafrön****500 g****150 g****600 g****500 g****50 g****Tillagning**

Lägg majs, hackad paprika och strimlad salladslök i en ugnsfast form eller portionsformar. Rör samman chili, grädde, salt och peppar. Häll gräddblandningen över majsen och strö över riven ost. Ställ in i ugnen tills den fått fin färg. Tillaga Grönsakspinnar enligt anvisning på förpackningen. Hyvla polkabeter tunt och vänd runt med sallad. Toppa med pumpafrön.

Grönsakspinnar FINDUS 96016583

10

PORTIONER

**Tips!**

Duka upp tillbehören som en buffé så kan gästerna välja själva. Vegansk burgare gjord på ärtprotein. Serveras med traditionella tillbehör för att enkelt kunna passa många matgäster. Servera i såväl skolmatsalen som på lunchmenyn!

VEGANSK BURGARE MED TOMAT, GURKA & MAJO

**Tillagning**

Tillaga Vegansk burgare enligt anvisning på förpackningen. Tillaga pommes frites enligt anvisning på förpackningen. Krydda sedan med salt. **Majonnäs:** Blanda ihop majonnäs med ketchup, smörgåsgurka, chili och svartpeppar. Smaka av. Montera ihop burgarna med ketchup, sallad, tomat, gurka och dressing.

Ingredienser**Vegansk burgare FINDUS**

96013323	1 kg
Majonnäs	3 dl
Crème fraîche	1,5 dl
Chilisås	150 g
Smörgåsgurka	150 g
Chili FINDUS 96008713	10 g

Svartpeppar

Salladsmix	600 g
Gurka	500 g
Tomat	500 g
Ketchup	300 g
Hamburgerbröd, Glutenfritt	
FINDUS 96013057	560 g
Pommes frites	1,75 kg

Vegansk burgare FINDUS 96013323

10
PORTIONER

PICKLAD MOROT

Morot	450 g
Ättika	1 dl
Socker	2 dl
Vatten	3 dl

Hyvla morötter tunt på en mandolin. Rör ihop en 1-2-3 lag och lägg i morötter.

ÄRT-GUACAMOLE

Ärter FINDUS 96013231	800 g	Vitlöksklyftor	3 st
Chili FINDUS 96008713	10 g	Koriander	15 g
		Limesaft	1 msk
		Salt & Svartpeppar	

Lägg ärter i en mixer tillsammans med vitlök, chili, koriander, lime, salt och peppar. Mixa ihop till en röra.

Tips!

Använd hamburgerbröd utan mejerier eller ägg för en helt vegansk burgare. Vem gillar inte en god burgare? När den dessutom är helt vegansk kan fler matgäster få njuta av burgaren! Så prova Green Cuisine Veganska burgare på menyn idag!

VEGANSK BURGARE MED ÄRTGUACAMOLE



Ingredienser

Vegansk burgare FINDUS 96013323	1 kg	Vegansk majonnäs	250 g
Pommes frites	1,75 kg	Vegansk ost	250 g
Salladsmix	200 g	Hamburgerbröd	500 g
		Färsch chili	70 g

Tillagning

Tillaga Veganska burgare enligt anvisning på förpackningen. Lägg pommes frites på ett bleck och tillaga enligt anvisning på förpackningen. Krydda sedan med salt. Servera burgarna i bröd med en klick vegansk majonnäs, sallad, picklade morötter, vegansk ost och ärtguacamole tillsammans med pommes frites.

Vegansk burgare FINDUS 96013323

10
PORTIONER

TAHINISÅS

Tahini	6 msk
Citronsaft	3 msk
Dill FINDUS 96008493	12 g
Persilja FINDUS 96008682	8 g

Rör ihop tahini med citron, vitlök, örter och vatten. Smaka av.

LINSSALLAD MED MINI FALAFEL
& TAHINISÅS

Ingredienser

Mini Falafel FINDUS
96016190
Gröna linser
Blomkål

1,2 kg
600 g
600 h

Gurka
Tomat
Rödlök
Salladsmix
Pumpafrön

500 g
600 g
450 g
400 g
62 g

Tillagning

Koka linserna enligt anvisningar i buljong. Tillaga Mini Falafel enligt anvisning på förpackningen. Hacka grönsakerna och blanda sedan de kokta linserna. Lägg mixsallad i en skål och toppa sedan med linser och Mini Falafel. Ringla över dressing och strö över pumpafrön.

Tips!

Det går även bra att använda solrosfrön.

Green Cuisine Mini Falafel är ready to eat, vilket betyder att de endast behöver tina innan servering. Det möjliggör tid i köket så att fokus kan läggas på annat, som en smarrig tahinisås!

Mini Falafel FINDUS 96016190

10
PORTIONER

Tips!

Inga pitabröd?

Använd tortillas!

Servera Mini Falafel på nytt sätt
med rödbetor och tomat i pitabröd.

Ett perfekt alternativ till lunch-
menyn och rätten passar både
stora och små gäster.

PITABRÖD MED MINI FALAFEL & RÖDBETOR

0,4 CO₂ ++++

Ingredienser

Mini Falafel FINDUS

96016190

1,2 kg

Rödbeta Robust, ekologiska

FINDUS 96013798

800 g

Rapsolja

0,4 dl

Salt

Svartpeppar

Crème fraîche

Vitlöksklyftor

Citronsaft

Tomat

Salladsmix

Pitabröd

500 g

st

50 g

400 g

300 g

800 g

Tillagning

Lägg rödbetor på ett bleck och vänd runt i rapsolja, salt och peppar. Ställ in i ugnen och rosta på 200 grader i cirka 20 minuter. Rör samman crème fraîche med vitlök, citronsaft, honung samt salt och peppar. Lägg Mini Falafel på ett bleck och tillaga enligt anvisning på förpackningen. Värm pitabröden enligt anvisning på förpackningen och servera dem med falafel, grönsaker och säs.

Mini Falafel FINDUS 96016190



**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)



Följ oss på instagram:
[@findusfoodservices_se](https://www.instagram.com/findusfoodservices_se)

NYHETER Green Cuisine

- 96016234 **Spenatpinnar 28g**
- 96016283 **Quinoa- och sötpotatisbiffar 45g**
- 96016583 **Grönsakspinnar 28g**
- 96016696 **Quinoa- och grönkålsbiffar 75g**
- 96013319 **Vegobullar 20g**
- 96013323 **Veganska burgare 100g**
- 96016190 **Mini Falafel 5g**

Övrigt sortiment Green Cuisine

- 96012336 **Broccolimedaljong**
- 96012332 **Falafelburgare**
- 96012334 **Falafel, vegan - kikärtsbullar**
- 96012366 **Grönsaksbullar**
- 96014820 **Morotsbiff**
- 96012361 **Rödbetsbiff, vegan**
- 96012359 **Selleristick, vegan**
- 96012364 **Greenburger, vegan**
- 96012362 **Palsternacks- och grönkålsbiff**
- 96012478 **Ärtbiff**
- 96008211 **Vegetarisk Couscouspytt, vegan**
- 96009373 **Grekisk Bulgurpytt**
- 96008564 **Vetekornspilaff med grillade grönsaker, vegan**
- 96008711 **Vetekornspilaff med sojabönor**
- 96014818 **Grönsakspytt, vegan**