



EKSKLUSIVE PURÉER

Ferdig til bruk





Annette Gjerstad
Fagkonsulent og produkt-
utvikler hos Norrek.

Enkel servering

Vi i Norrek er stolte av å kunne lansere 3 nye grønnsaks-
puréer for å imøtekomme trenden med økt bruk innen
restaurant og storhusholdning.

Våre pureer er laget med rene naturlige råvarer og
hurtig innfrysning for å beholde smak, konsistens og
næringsinnhold. Et ekstra pluss er at man ikke trenger
tilsetning av konserveringsmidler for økt holdbarhet.

Puréene er svært allsidige og egner seg som tilbehør
til de lekreste a la cartè retter, på selskapsmenyen, som

en grønnsaksvariant til dagens middag eller som smaks-
tilsetning til egenkomponerte retter.

Produktet har en glatt og fin konsistens og er svært
enkle å jobbe med, de kan sprøytes på flere måter, med
og uten tyll, anrettes i forskjellige former eller legges opp
med skje. Bruk puréene slik de er eller sett ditt personlig
preg på anretningen.

God fornøyelse!



Selleripuré

Vår nydelige sellerirotpuré er helt enkelt laget av sellerirot, kokekraft, smør og salt. Puréen har en glatt konsistens og kan enkelt sprøytes ut, has i form eller brukes til gratinering. Sellerirotpuréen med sin kraftige og litt søtlige smak passer perfekt til det meste, men er spesielt god til kraftige viltretter, lam, storfe, fisk og fugl.

Vi synes den smaker himmelsk til honning og sitrustekt andebryst, sukkererter og epler. Selve prikken over i`en til denne retten er da en fyldig rosinsaus. For variasjon smaker puréen ekstra godt med litt finrevet sitronskall og muskat, eller litt frisk timian.

OPPVARMING

Små porsjoner varmes i mikrobølgeovn ca. 3-4 minutter. Ved større mengder brukes gastroform i kombidamper, enten med lokk på dampprogrammet, eller uten lokk på varmluft ved 135 °C. Tilberedningstiden med varmluft er ca. 15 minutter

og med damp ca. 30-40 minutter. Kan også varmes i vannbad, eller i kjele på middels varme. En rask omrøring, og produktet er serveringsklart.



Ertepuré

Vår ertepuré er laget av deilige grønne erter og kun tilsatt smør, kokekraft og salt. Puréen passer utmerket til de fleste typer kjøtt og fisk, men spesielt gjør den seg som nydelig tilbehør til tradisjonsrike retter som lutefisk, bankekjøtt og kjøttkaker. Vi syns også den smaker ekstra godt til ovnsbakt torskerøyg.

servert med balsamicosaus og granateple. For variasjon kan du gjerne tilsette litt revet hvitløk, nykværnet hvit pepper og Crème Fraîche. Sper du puréen ut med fløte og litt grønnsakskraft er du langt på vei til en delikat grønn ertesaus eller suppe.

OPPVARMING

Små porsjoner varmes i mikrobølgeovn ca. 3-4 minutter. Ved større mengder brukes gastroform i kombidamper, enten med lokk på dampprogrammet, eller uten lokk på varmluft ved 135 °C. Tilberedningstiden med varmluft er ca. 15 minutter

og med damp ca. 30-40 minutter. Kan også varmes i vannbad, eller i kjele på middels varme. En rask omrøring, og produktet er serveringsklart.



Rotpuré

Rotgrønnsakene er selve grunnpilaren i det norske kjøkkenet og er proppfulle av sunne næringsstoffer. Vår rotpuré er laget av sellerirot, gulrot, potet, pastinakk og kun tilsatt smør, kokekraft og smakt til med salt. Puréen passer svært godt til lam, salt og røkt kjøtt, grove pølser som vossakorv og kraftige gryte-

retter. Tilsett gjerne litt revet muskat og kvernet hvit pepper, eller hvorfor ikke prøve vaniljestang og bittelitt flytende honning. Rotpuréen har en silkemyk konsistens som gjør at den er enkel å jobbe med, enten med skje eller i sprøytepose.

OPPVARMING

Små porsjoner varmes i mikrobølgeovn ca. 3-4 minutter. Ved større mengder brukes gastroform i kombidamper, enten med lokk på dampprogrammet, eller uten lokk på varmluft ved 135 °C. Tilberedningstiden med varmluft er ca. 15 minutter

og med damp ca. 30-40 minutter. Kan også varmes i vannbad, eller i kjele på middels varme. En rask omrøring, og produktet er serveringsklart.



Selleripuré

Vår nydelige sellerirotpuré er helt enkelt laget av sellerirot, kokekraft, smør og salt. Puréen har en glatt konsistens og kan enkelt sprøytes ut, has i form eller brukes til gratinering. Sellerirotpuréen med sin kraftige og litt søtlige smak passer den perfekt til kraftige viltretter, lam, storfe, fisk og fugl.



KARTONG 4 KG - 2 POSER Å 2 KG

02147585



Ertepuré

Vår ertepuré er laget av deilige grønne erter og kun tilsatt smør, kokekraft og salt. Puréen passer utmerket til de fleste typer kjøtt og fisk, men spesielt gjør den seg som nydelig tilbehør til tradisjonsrike retter som lutefisk, bankekjøtt og kjøttkaker.



KARTONG 4 KG - 2 POSER Å 2 KG

02147544



Rotpuré

Rotgrønnsakene er selve grunnpilaren i det norske kjøkkenet og er proppfulle av sunne næringsstoffer. Vår rotpuré er laget av sellerirot, gulrot, potet, pastinakk og kun tilsatt smør, kokekraft og smakt til med salt. Puréen passer svært godt til lam, salt og røkt kjøtt og kraftige gryteretter.



KARTONG 4 KG - 2 POSER Å 2 KG

02147320

Rene norske råvarer

Våre grønnsakspuréene er laget på rene norske råvarer og kun tilsatt smør, kokekraft og salt for den ekte naturlige smaken.

Produktene er hurtig innfrys for at kvaliteten bevares fullstendig. Porsjonsbriketter gir enkel og nøyaktig porsjonering.

Små porsjoner varmes i mikrobølgeovn ca. 3-4 minutter. Kan også varmes i vannbad, eller i kjele på middels varme.

Etter en rask omrøring har du en smidig og smakfull puré klar til servering!