

Bærekraftig fiske for et sunnere hav

Vi i Findus har jobbet lenge for å sikre bærekraftige fiskebestander. Du kan hjelpe oss å bidra i til et mer bærekraftig hav ved å være bevisst på innkjøpene du gjør fra fisk-og sjømatindustrien.



MSC Miljømerket sikrer at fisken kommer fra bærekraftige bestander som er ansvarlig forvaltet, og at fiskens livsmiljø respekteres og bevares.

Produkter:

Sprøbakt Fiskerullade med Spinatsaus	EPD 5279 088
Seigryte Creativé	EPD 5696 836
Onion Rings BB	EPD 6424 014
Steakhouse Fries Sweet Potato	EPD 4706 776
Pommes Frites Rettkutt med skall	EPD 1759 877
Bønnemiks med vinagrette	EPD 4466 140
Potetbåter m/skall	EPD 1759 869



foodservices.

15%
rabatt

Kampanje

juli · august · september 2025



32113 - Asker Print AS - 2025



foodservices.

Følg oss på Instagram og nett for
inspirasjon og spennende oppskrifter

www.findusfoodservices.no



Findus Foodservices Norge

**Sprøbakt Fiskerullade
m/spinatsaus**

EPD 5279 088
Krt. 3 x 160g

Seigryte Creative

EPD 5696 836
Krt. 5 x 1,8 kg

**OnionRings,
beerbattered**

EPD 6424 014
Krt. 6 x 1 kg

Rabatten trekkes på faktura fra grossist



Fiskesuppe

Kok opp melk i en kjele og tilsett Seigryte Creativé, kok dette forsiktig opp og tilsett litt salt for smak og eventuelt litt pepper.

Dryss over dill før servering og server med godt brød.



Fiskerullade m/spinatsaus

Tilbered Fiskerullade etter anvisning på pakken.

Friter søtpotet fries.

Ovnsmak grønnsakene med litt olivenolje og rosmarin-kvaster.

Server Sprøbakt fiskerullade med ovnsbakte grønnsaker og søtpotet fries. Topp med syltet rødløk.

Tilpass steketiden etter mengden du tilbereder.



Loaded Fries Onion Rings

Stek/friter løkringer og pomes.

Topp med cheddar ost, cheddar dressing, syltet rødløk og vårløk.



Fiskerullade m/ spinatsaus og stekte potetbåter

Stek fisk etter anvisning.

Stek båtpotet med litt olje og timian.
Dryss over salt til slutt.

Server gjerne med vinagrette.



Seigryte Creativé m/ salat

Varmes etter anvisning på pakken
og serveres med en frisk salat
ved siden av.



Løkringer med Chipotle

Stek/friter løkringer etter anvisning
på pakken.

Fres litt chipotle i en skvett olje og
tilsett tomat. La det småkoke og
rør inn bønнемiks, kok videre til
blandingen har tyknet.

Topp de sprø løkringene med
bønнемiksen.