



Julesortiment 2024

DEN BESTE JULEMATEN - AV DE BESTE NORSKE RÅVARENE

Ribbe • Pinnekjøtt • Pølser • Medister • Kalkun • Egg
Bacon • Julepålegg • Tilbehør • Ansattmat



Prisene gjelder fra 1. oktober til 31. desember 2024.





Ribbe

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
805507	5000001654	Gilde Ribbe grillstekt porsjon	Frys	9 kg	232,00
1982651	5000001765	Matboden Ribbe forstekt porsjon	Frys	10 kg	219,00
161844	5000005411	Gilde Ribbe Svin sideflesk m/knekte ben	Fersk	12,5 kg	109,50
186833	5000005589	Gilde Ribbe Svin sideflesk rutet svor m/knekte ben	Fersk	12,5 kg	113,00
4106555	5000005733	Gilde Ribbe Svin sideflesk m/knekte ben og rutet svor	Frys	6 kg	105,00



Tips!

Beregn 350-400 g
rå ribbe per person



Husk også!



JULEPØLSE KUVERT 60G

Fersk, 1,5 kg

EPD-nr. 386730

Matr.nr. 5000003122

kr **92,-** pr. kg.



TILBEREDNINGSTIPS

Ribbe

Beregn 350-400g rå pr. person



FRA BUNNEN AV - RÅ

Vi anbefaler å dampe ribben i 45 minutter ved 100 °C først, for så å steke videre på 180 °C i ca 1,5 time. Dersom svoren fortsatt ikke er sprø, kan du avslutte den litt under grillen - eller bruke crème brûlée-brenner.

161844 | 186833 Gilde Ribbe/sideflesk rå



GJØR NOE AV JOBBEN SELV - FORSTEKT

Vår forstekte ribbe har vi delt i porssjonsstykker, krydret og stekt til den har oppnådd gjennomstekt kjernetemperatur. Produktet leveres i alu-form som kan settes rett i ovnen.

Bruk produktet rett fra fryst tilstand. I convectionovn; kombidamp først på 150 °C til kjernetemperatur 72 °C.

Deretter stek på 230°C i 10 minutter.

1982651 Matboden Ribbe forstekte porsjon



HELT FERDIG - GRILLSTEKT

Vår ferdigstekte ribbe er ferdig porsjonert, har kort tilberedningstid og den leveres i aluminiumsform som kan settes rett i ovnen. Ribben er grillstekt, og er et naturlig kvalitetsprodukt som ikke er sprøytet med salt. Svoren er ferdig rutet og følger du tipsene på kartongen er det enkelt å få sprø svor. Vi anbefaler oppvarming med damp 100 °C til kjernetemp. 72 °C, deretter på stek 235 °C i 10 minutter.

805507 Gilde Ribbe grillstekt porsjon



Pinnekjøtt

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
386276	5000003692	Gilde Pinnekjøtt lam, kappet kokt	Fersk	3,5 kg	238,00
1136050	5000001382	Gilde Pinnebog lam, kappet kokt	Fersk	3,5 kg	211,00
2686491	5000003377	Gilde Pinnekjøtt, kappet kokt	Fersk	3,5 kg	236,00
5882840	5000009602	Gilde Pinnekjøtt gryteklart	Frys	3,5 kg	231,00
6324610	5000010654	Gilde Pinnekjøtt gryteklart	Frys	10 kg	231,00
190306	5000001668	Gilde Pinnekjøtt lam kappet vestlandskvalitet	Frys	10 kg	259,00
1966977	5000001026	Gilde Pinnekjøtt lam, kappet - mindre tørket	Frys	10 kg	235,00
198937	5000001698	Gilde Pinnekjøtt hele pinner	Frys	10 kg	256,00
981381	5000003637	Gilde Pinnebog lam, kappet	Frys	10 kg	226,00
2406338	5000001330	Eldhusrøkt pinnekjøtt	Frys	10 kg	289,00

Husk det gode tilbehøret!



KÅLROTSTAPPE

Fersk, 2,5 kg
EPD-nr. 5838339
Matr.nr. 5000009407

kr **75,-** pr. kg.



VOSSAKORV U/SKINN 63G

Fryst, 2,5 kg
EPD-nr. 1212398
Matr.nr. 5000000951

kr **99,50** pr. kg.



ELDHUSRØKT GARDSPØLSE

Fryst, 1,8 kg
EPD-nr. 2408409
Matr.nr. 5000000732

kr **119,-** pr. kg.





TILBEREDNINGSTIPS

Pinnekjøtt

Beregn 350-400g pr. person



FRA BUNNEN AV

Legg pinnekjøttet i rikelig med kaldt vann og vann ut i 12-16 timer. Vannet byttes en gang. Pinnekjøttet dampkokes på rist under tett lokk i 2-3 timer, og er ferdig når det løsner lett fra beinet. Unngå tørrkoking. For de som liker pinnekjøttet sprøtt, kan det legges i stekepanne eller under grillen en kort stund før servering.

1966977 | 190306 | 198937 Gilde Pinnekjøtt av lam



GJØR NOE AV JOBBEN SELV - GRYTEKLART

Vårt ferdig-utvannede pinnekjøtt er klart til å dampes. Legg pinnekjøttet på bjørkepinner dekket med vann eller bruk rist. Bruk en kjele med lokk og la det dampe i 2-3 timer. Unngå tørrkoking.

Kjøttet er klart når det løsner lett fra bena.

5882840 Gilde Pinnekjøtt gryteklart



HELT FERDIG - FERDIG KOKT

Vårt ferdigkokte pinnekjøtt trenger kun oppvarming. Du kan dampe det i ovn på 95°C i 20-25 minutter eller i kjele på bjørkepinner dekket med vann, ev. rist i 20-25 minutter.

386276 | 1136050 | 2686491 Gilde Pinnekjøtt kokt



Pølser

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
662965	5000001569	Gilde Julepølse kokt ring 350g	Fersk	3x1,6 kg	86,00
386730	5000003122	Gilde Julepølse kokt kuvert 60g	Fersk	1,5 kg	92,00
2653046	5000004578	Gilde Julepølse kokt u/skinn 64g	Frys	5 kg	G -15%
981209	5000009722	Gilde Julepølse kokt grov røkt 350g	Frys	5 kg	89,00
1025212	5000003728	Gilde Vossakorv ring 350g	Frys	2,5 kg	99,50
1212398	5000000951	Gilde Vossakorv u/skinn 63g	Frys	2,5 kg	99,50
2408409	5000000732	Eldhusrøkt gardspølse 300g	Frys	1,8 kg	119,00



KAMPANJE

G Betyr lagerført hos grossist - grossisten setter prisen

Medister

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
4754057	5000000376	Gilde Medisterkaker grove 66g	Frys	5 kg	G -15%
1244078	5000003652	Gilde Medisterkaker pannestekte 50g	Fersk	2,5 kg	95,00
4533030	5000001472	Gilde Medisterkaker pannestekte 50g	Frys	2,5 kg	95,00
683441	5000003277	Gilde Medisterfarse	Fersk	4 kg	79,00
794461	5000004547	Gilde Medisterdeig	Fersk	5 kg	89,00



KAMPANJE

G Betyr lagerført hos grossist - grossisten setter prisen

Kalkun

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
6514822	5000011004	Prior Kalkun hel - NB! Nytt varenr.	Frys	3,9-6,9 kg	 -20%
1004944	5000000979	Prior Kalkunfilet m /skinn sousvidepakket	Frys	3x ca 1,8 kg	 -20%
5739578	5000008923	Prior Kalkunbryst marinert	Frys	6x1,6 kg	
2319150	5000001156	Prior Kalkunfilet sousvidekokt	Fersk	ca 2,2 kg	179,00



KAMPANJE

 Betyr lagerført hos grossist - grossisten setter prisen



TILBEREDNINGSTIPS Kalkun



HEL KALKUN

Tin kalkunen. Stekes på 180 °C, til en kjernetemperatur på 68°C. (Ca. 1/2 time pr. kilo.) La kalkunen hvile før du skjærer den opp.



KALKUNBRYST

Brun kalkunbrystet først og stek deretter på 125 °C til en kjernetemperatur på 65 °C.
La kjøttet hvile før du skjærer det opp.



FERDIG KOKT KALKUNFILET

Skjær fileten i skiver og varm i convectionovn på 160°C i ca 10 min. Kalkunfileten kan også varmes rett i posen, i sousvide eller vannbad.



Bacon og tilbehør

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
177824	5000001579	Gilde Bacon ternet	Fersk	2 kg	114,00
228668	5000001459	Gilde Lutefiskbacon strimlet ("pizzabacon")	Fersk	1,8 kg	104,00
2670529	5000000975	Gilde Lutefiskbacon ternet	Fersk	2 kg	139,00
5838339	5000009407	Kokt & Klar Kålrotstappe	Fersk	2,5 kg	75,00
5838347	5000009405	Kokt & Klar Ertestuing	Fersk	2,5 kg	59,00

Det beste tilbehøret til lutefisken!



ERTESTUING

Fersk, 2,5 kg
EPD-nr. 5838347
Matr.nr. 5000009405

kr **59,-** pr. kg.



LUTEFISKBACON

Fersk, 2,0 kg
EPD-nr. 2670529
Matr.nr. 5000000975

kr **139,-** pr. kg.





Julepålegg

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
167197	5000001589	Gilde Lammerull skivet	Fersk	0,5 kg	265,00
238105	5000000576	Gilde Ribberull skivet	Fersk	0,5 kg	234,00
637322	5000000544	Gilde Julesylte skivet	Fersk	0,5 kg	209,00
537548	5000002675	Gilde Delikatesseskinke kokt hel	Fersk	4,48 kg	219,00
4474573	5000001198	Prior Kalkunfilet skivet pålegg	Fersk	0,5 kg	289,00



Egg og eggprodukter

EPD-nr.	Matr.nr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
5500285	5000007592	Prior Egg frittgående høner M/L 12x6 pk	Fersk	4,5 kg	G
5499124	5000007598	Prior Egg frittgående høner M/L 8x30 pk	Fersk	15,2 kg	G
4685376	5000001687	Prior Egg frittgående høner M/L 4x30 pk	Fersk	7,6 kg	G
4380424	5000004507	Prior Egg økologiske M/L/XL 8x30 pk	Fersk	15,2 kg	G
6461859	5000010992	DanÆg Kokte skrelte egg i lake, import	Fersk	4,0 kg	G
4865002	5000001533	Prior Omelettmix av egg fra frittgående høner, Bag-in-box	Fersk	5,0 kg	59,00
6330773	5000010670	Matboden Omelettmix	Frys	2x5 kg	G
1761592	5000003006	Prior Omelettmix	Frys	4x2,5 kg	G
1564400	5000003160	Prior Eggehvite	Frys	2x5 kg	G
1564996	5000004947	Prior Eggeplomme sukret	Frys	2x5 kg	G
1565423	5000001630	Prior Eggeplomme saltet	Frys	2x5 kg	G
1564426	5000000639	Prior Heleggmasse	Frys	2x5 kg	G

G Betyr lagerført hos grossist - grossisten setter prisen

Husk egg til julens bakst og dessert!



Hektiske dager?

La oss hjelpe deg!



Ajour er et sett med ferdig tilberedte gryter. Produktene er skreddersydd til storkjøkkenmarkedet med tilpasset emballasje, ingen løse etiketter og svært enkel tilberedning. De leveres i sous-videpose og er smaksrike retter, laget etter tradisjonelle oppskrifter, med få ingredienser og tilsetningsstoffer.



- Raske løsninger
- Enkle buffetreter
- Arrangementer
- Ansattmat

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Vekt	Fersk/Fryst
6513436	5000011025	Ajour Bolognesebase - NYHET!	2x2,5 kg	Fersk
6513477	5000011027	Ajour Bolognesebase - NYHET!	2x2,5 kg	Fryst
6512768	5000011029	Ajour Gulasjgryte - NYHET!	2x2,5 kg	Fersk
6512818	5000011031	Ajour Gulasjgryte - NYHET!	2x2,5 kg	Fryst
6512750	5000011033	Ajour Betasuppe - NYHET!	2x2,5 kg	Fersk
6512784	5000011035	Ajour Betasuppe - NYHET!	2x2,5 kg	Fryst
6154553	5000010298	Chana Masala indisk vegetar	2x2,5 kg	Fersk
6154629	5000010301	Chana Masala indisk vegetar	2x2,5 kg	Fryst
5911649	5000008854	Kantonesisk gryte med svinekjøtt	2x2,5 kg	Fersk
5717301	5000008124	Kantonesisk gryte med svinekjøtt	2x2,5 kg	Fryst
5975651	5000010053	Thaigryte vegetar	2x2,5 kg	Fersk
5976576	5000009896	Thaigryte vegetar	2x2,5 kg	Fryst
5397708	5000007109	Biff Stroganoff	2x2,5 kg	Fersk
5620281	5000008120	Biff Stroganoff	2x2,5 kg	Fryst
5397740	5000007113	Tex-mex gryte	2x2,5 kg	Fersk
5620174	5000008122	Tex-mex gryte	2x2,5 kg	Fryst
5397773	5000007105	Brun Lapskaus	2x2,5 kg	Fersk
5619994	5000008091	Brun Lapskaus	2x2,5 kg	Fryst
5397815	5000007107	Lys lapskaus	2x2,5 kg	Fersk
5620109	5000008093	Lys lapskaus	2x2,5 kg	Fryst



TA KONTAKT MED OSS - VI ER HER FOR DEG!

Salgskontor Nortura PROFF - tlf. 955 18 500

Nortura
PROFF

proff@nortura.no
www.norturaproff.no

Følg oss

facebook.com/norturaproff | instagram.com/norturaproff | issuu.com/norturaproff