



*Grilstad*

*Stranda*

TIND™

# SESONGBROSJYRE VINTER OG VÅR

GRILSTAD FOODSERVICE  
UKE 6-30 2025

## Pizzafest!

Les mer om vår nye  
pizzatopping

Side 6-7

## Nyheter

Stort nyhetsslipp fra  
Grilstad Foodservice

Fra side 6





## LA 2025 BLI ÅRET VI SKAPER MATGLEDE SAMMEN!

Vi i **GRILSTAD FOODSERVICE** har èt hovedmål: Å skape matglede. Det gjør vi best i fellesskap – gjennom hele verdikjeden. Fra bondegård til restaurant eller kantine.

I dette nummeret får du vite mer om alle vinterens nyheter. Denne gangen er det snakk om mange - et særdeles bredt nyhetsslipp! Fokus har vært smak, variasjon, økonomi og produkter du kan bruke til flere ganger i løpet av dagen eller uken (såkalte flerbruksprodukter)!

Vi har gjort mye av jobben for deg. Slik at du kan ha fokus på din hverdag.

Bruk denne brosjyren, sammen med våre dyktige distriktssjefer, som utgangspunkt til å sette vinterens og vårens meny. Og, ta gjerne kontakt med oss - kontaktinfo finner du på baksiden.

Vi vet hvor krevende hverdagen kan være. La oss hjelpe deg litt på veien. Sammen finner vi gode løsninger. Vi ønsker alle kunder og samarbeidspartnere en god start på 2025!



## Stolte skapere av matglede - et ansvar

For å være stolte skapere av matglede, er det ikke bare kvaliteten på produktet som er viktig. Like viktig er det at vi med stolthet kan fremstille våre produkter med ansvar og omtanke for dyrenes velferd, miljøet rundt oss og forbrukerens helse.

Vi har valgt å rette fokus på fem prioriterte områder som støtter opp om FNs bærekraftsmål, som vi skal etterleve med stolthet - hver dag.



## Våre prioriterte områder

Vi har delt inn våre prioriterte områder i fem grupper. Områdene støtter opp om flere av FNs bærekraftsmål.

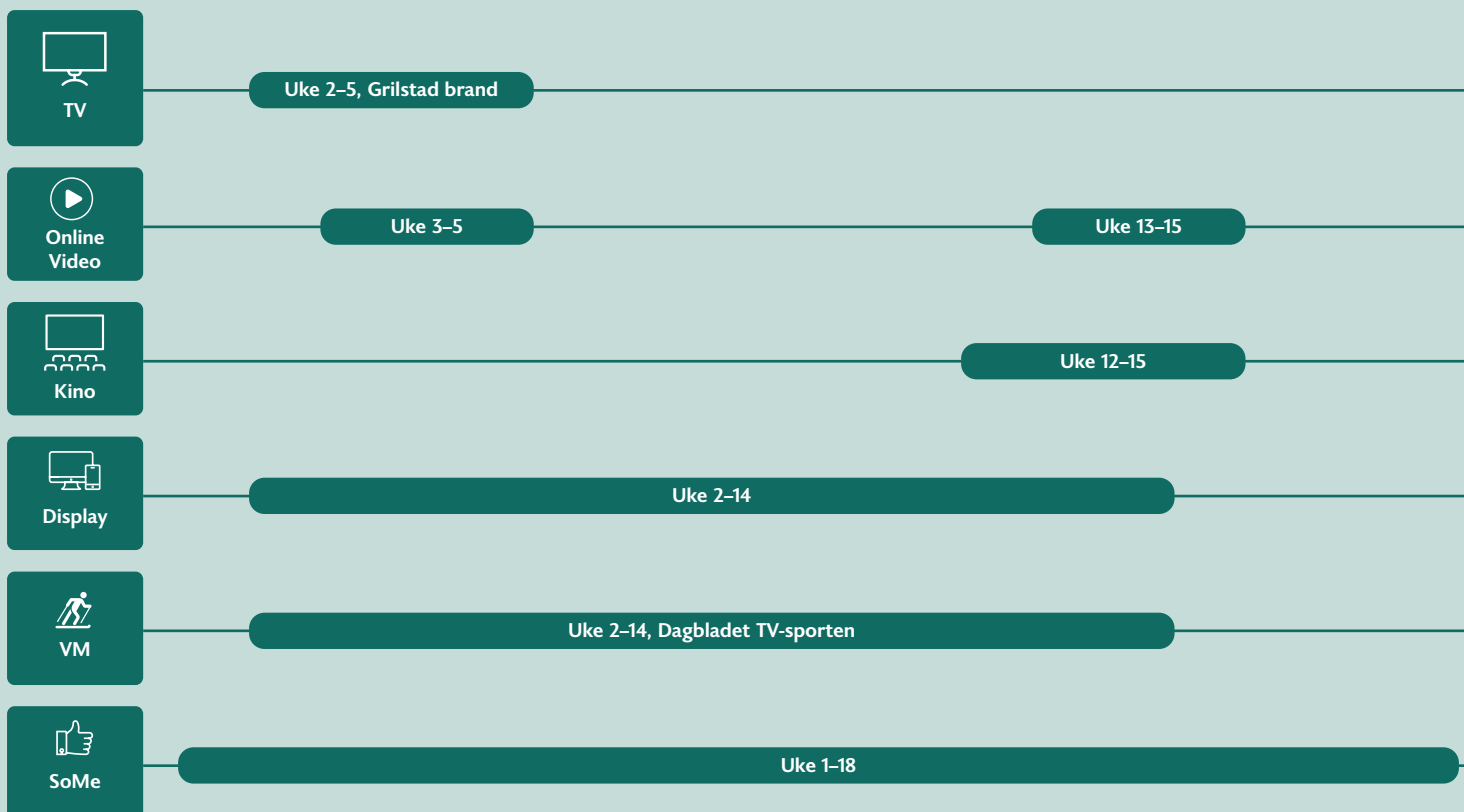
- **BÆREKRAFTIG RESSURSUTNYTTELSE**
- **MATTRYGGHET OG HELSE**
- **OMGIVELSER OG MILJØ**
- **DYREVELFERD**
- **OMTANKE FOR MENNESKER OG SAMFUNN**

# NY KOMMUNIKASJON FOR GRILSTAD



Grilstad kommer med tre nye reklamefilmer for å bygge merkevaren Grilstad. Den nye kommunikasjonsplattformen vil brukes i alle kanaler slik at forbruker lett kjenner oss igjen der de møter oss. Kommunikasjonen vil, sammen med det nye designet, gjøre Grilstad tydeligere – også på tvers av alle kategorier.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18



## GRILSTAD ANNONSERING

Ny kommunikasjon fra Grilstad vil være godt synlig i perioden - både på TV, kino og i ulike kanaler online. På Dagbladet TV-sporten vil vi være godt synlig fra nyttår og ut mars. Denne perioden vil bære preg av både Håndball VM herrer og Ski VM. Og Grilstad er til stede! :)

Nyhet!

Stranda

## Stor lanseringkampanje for nyhetene Marinerte Spekeskiver

### Stranda goes Big in Japan!

Ny film blir godt synlig på TV, digitalt og i sosiale medier. Strandamannen får stor oppmerksomhet ut i verden med nyhetene Stranda Teriyaki og Stranda Sweet Chili. Dette skaper et nytt univers som er merkevarebyggende for Stranda!



6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24



Uke 10–14,  
Marinerte Spekeskiver

Uke 18–20,  
Marinerte  
Spekeskiver



Uke 12–14,  
Marinerte  
Spekeskiver



Uke 10–16, Marinerte Spekeskiver

Uke 18–20,  
Marinerte  
Spekeskiver



Uke 6–16, Marinerte Spekeskiver

Uke 14–16 Påske

Uke 18–20,  
Marinerte  
Spekeskiver

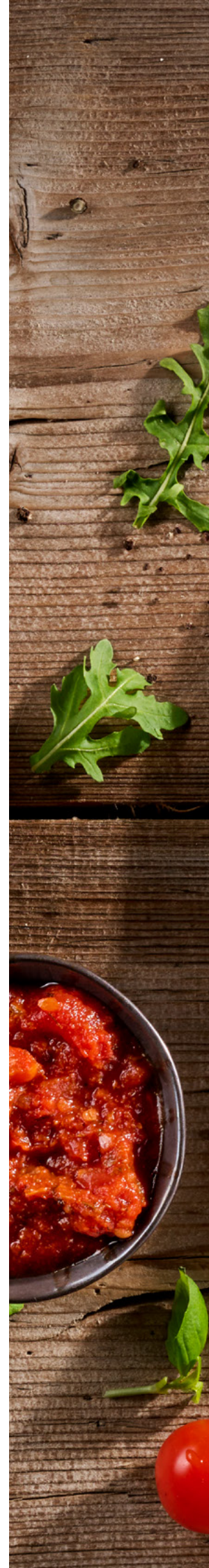
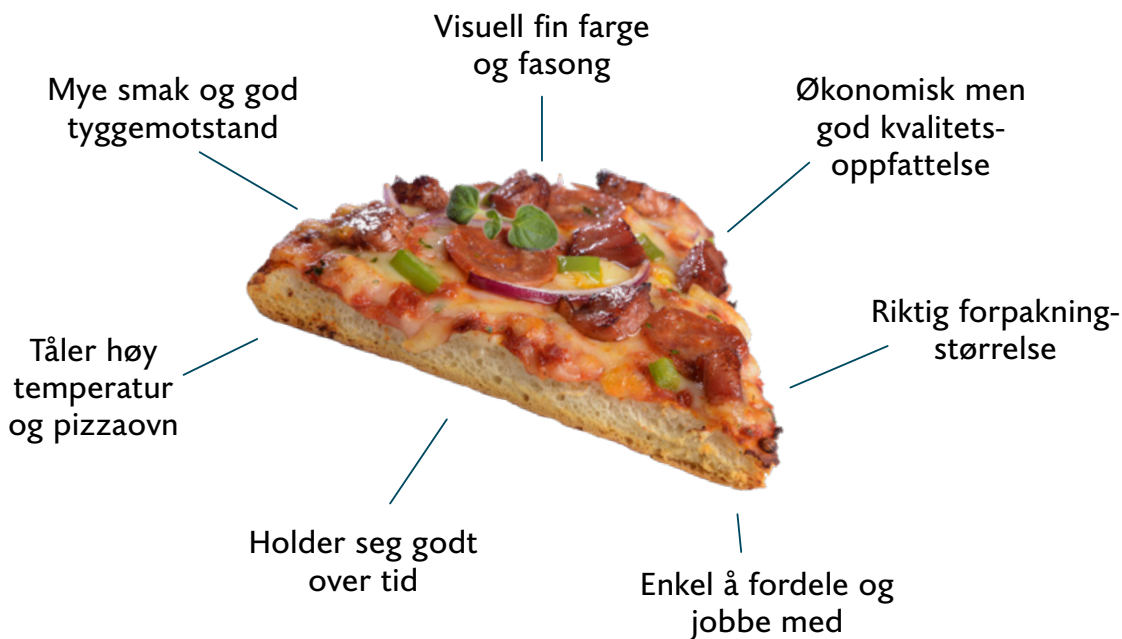
Uke 20–22,  
Mai-sesongen

**NYHET!**

# PEPPERONI OG CHORIZOTOPPING

## Pepperoni og Chorizo Spesial

- Nye og spesialutviklede pizzatoppinger – Pepperoni og Chorizo
- Tilpasset storkjøkken og pizzaovn med høy temperatur
- Mye smak og akkurat passe sterk – perfekt for «folk flest»
- God struktur og tyggemotstand.
- Egner også godt som topping til andre retter, pizzabaguette eller lignende.
- Pakket i praktiske porsjoner a 1000 g.



**KONTAKT OSS  
FOR GODT  
TILBUD!**







# HÅNDSTEKTE SMAKSAVORITTER

NYHET!



## Mielony Karbonade 70 g

En smakfull og grovkvernet karbonade med vår unike «mielony» kryddermiks. Polsk-inspirert og grovkvernet karbonade. Et etterspurt produkt – som gir en unik og smakfull spiseopplevelse!

**Ingredienser:** Svinekjøtt(52%), storfekjøtt(19%), svin småflesk, vann, mysepulver (MELK), tapiocastivelse, antioksidant (E325), konserveringsmiddel (E262), løk, salt, fortykningsmiddel(E452, E451, E450), hvitløk, merian, pepper.

**Allergener:** Melk



## Ferdigstekt kyllingburger med ost og chili 140 g

En sterk (*hot!*) og krydret kyllingburger. Her er det liv og røre! Høy kjøttandel, godt med ost og en sterk chiliblanding. Rett og slett en smakfull opplevelse. Egner seg godt både til buffet og kantine – eller på gatekjøkkenet. Ferdig stekt for enkel oppvarming og tilberedning.

**Oppvarming:** Varmes i Convection ovn til kjernetemperatur er oppnådd. Kan stekes på panne eller på stekeplate

**Ingredienser:** Kyllingkjøtt (75%), vann, ost (MELK), jalapeno, hvetefiber (**fri for gluten**), salt, aroma, glukose, krydderekstrakt, løk, kostfiber (**sitrus**), modifisert stivelse, fortykningsmiddel(E451, E415, E450, E452), antioksidant (E316), dekstrose, pepper, hvitløk.

**Allergener:** Melk

EDP	VARENUMMER	PRODUKTNAMN	VEKT FPAK	KJØL/FRYS
6041412	1051	Karbonade Mielony 70 g	5,04 kg	Frys
6244735	9752	Kyllingburger Med Ost Og Chili 140 g	5,04 kg	Frys

# PRØV VÅRE NYE OG SMAKFULLE PØLSEFAVORITTER!



## Chorizopølse 80 g

En smakfull og grov chorizopølse av svin. Røkt og kokt. Fin som innslag på en tallerkenrett, til tapas, til grilling eller bare som en krydret stekepølse. Spanskinspirert smaksbilde med vår hemmelige krydderblanding gjør dette til årets smaksvinner! 80 g er en anvendelig vekt, som passer til de fleste anledninger og bruksområder.

**Tilberedning:** Tines på kjøll. Kan stekes på middels varme på rullegrill, stekeplate eller på grill. Snittes gjerne før steking

### CHORIZOPØLSE 80 G

Vekt: 5 kg FRYS

1116 Internt varenummer

EPD nr.



6453005

EDP	VARENUMMER	PRODUKTNAVN	VEKT FPAK	KJØL/FRYS
6453005	1116	Chorizopølse 80 g	5 kg	Frys
5961412	9646	Kielbasapølse 100 g	5,3 kg	Frys
6236574	9638	Komlepølse 60 g	5,3 kg	Frys



### Kielbasa 100 g

Smaksvinner med polskinspirert kryddermiks. Mye smak og godt bitt. Grovkvernet spesialpøser som passer til de fleste anledninger! Høy kjøttandel av svin og storfe. Varmes i Convectionovn til kjernetemperatur er oppnådd, men kan også stekes på plate eller pølsegrill!

**Ingredienser:** Kjøtt av svin og storfe (83%), vann, melk (myse), tapiokastivelse, salt, konserveringsmiddel (natriumnitritt E250, kaliumacetat E261, kaliumlaktat E326), stabilisator (difosfat E450, trifosfat E451), hvitløk, krydder, røkaroma.

**Allergener:** Melk



### Komlepølse 60 g

En unik og smakfull kjøttpølse på 60 g. Med storfe, svin og fårekjøtt. Spesiellaget til Komletallerken og en naturlig ingrediens sammen med komle, saltkjøtt, kårabistappe og ternet bacon. Komlepølse egner seg også godt til pinnekjøtt eller som smaksforsterker på middagstallerken!

**Ingredienser:** Kjøtt av storfe, får og svin (59%), vann, tapiokastivelse, kjøttfett, melk (myse), salt, konserveringsmiddel (natriumnitritt E250, kaliumacetat E261, kaliumlaktat E326), druesukker (mais), stabilisator (difosfat E450, trifosfat E451), løk, krydder, røkaroma.

**Allergener:** Melk


 NYHET!

# RØKT OG URØKT BRATWURST

## Urøkt Bratwurst

Klassisk tyskinspirert krydderpølse av svin og storfe. Med sort pepper, fennikelfrø og hvitløk. Tilpasset storkjøkken! Høy kjøttandel og grov konsistens for god tyggemotstand.

**Ingredienser:** Svinekjøtt (82%), vann, tapiokastivelse, svineprotein, salt, druesukker (mais), konserveringsmiddel (kaliumacetat E261, kaliumlaktat E326), stabilisator (difosfat E450, trifosfat E451), hydrolysert vegetabilsk protein, krydder inkl. bukkehornkløver, hvitløk, krydderekstrakter. Importert naturtarm av får.

**Allergener:** Ingen

## Røkt Bratwurst

En smakfull og grov bratwurst pølse av svin og storfe. Røkt med vår egen kryddermiks. Tilpasset storkjøkken! Høy kjøttandel og grov konsistens for god tyggemotstand.

**Ingredienser:** Svinekjøtt (82%), vann, tapiokastivelse, svineprotein, salt, druesukker (mais), konserveringsmiddel (natriumnitritt E250, kaliumacetat E261, kaliumlaktat E326), stabilisator (difosfat E450, trifosfat E451), antioksidant (natriumaskorbat E301), hydrolysert vegetabilsk protein, krydder inkl. bukkehornkløver, hvitløk, krydderekstrakter, røkaroma. Importert naturtarm av får.

**Allergener:** Ingen

EDP	VARENUMMER	PRODUKTNAVN	VEKT FPAK	KJØL/FRYS
6564900	1158	Urøkt Bratwurst 80 g	5 kg	Frys
6564926	1159	Røkt Bratwurst 80 g	5 kg	Frys





# Når kvalitet og matglede teller

Vi vet at det ligger mye stolthet i maten som serveres. Kombinasjonen av stadig færre kjøkkenansatte og økt krav om kvalitet og variasjon gjør det utfordrende å servere matglede. Dessuten er det vanskeligere enn før å estimere kundetilgang. Grilstad matglede gir deg muligheten til å:

- Servere sunn, fersk og inspirasjonsrik mat på kort tid!
- Kombinere med ingredienser du har tilgjengelig = null svinn!
- Tilpasse mattilbudet etter antall bespisende – Matglede kan ligge klart på frys og tas opp etter behov!
- Gi kundene næringsrik og velsmakende retter – uten tidkrevende tilberedning!

EDP	VARENUMMER	PRODUKTNAVN	VEKT	KJØL/FRYS
6161897	1117	Bolognesesaus	2 x 2,5 kg	Frys
6161855	1118	Chili Sin Carne	2 x 2,5 kg	Frys
4893897	1167	Fiskesuppebase	8 x 1 kg	Frys
5963236	1169	Biff Stroganoff	2 x 2,5 kg	Frys
5963160	1162	Lys lapskaus med lam	2 x 2,5 kg	Frys



Serveringsforslag Biff Stroganoff



Serveringsforslag Rødvinssaus





# Vår aller beste kvalitet. Med likt resultat hver gang!

En god saus er prikken over i`en. Den ekstra smaksforsterkeren som gir måltidet det lille ekstra. Vi vet hvor viktig det er. Derfor er vi stolte av å kunne presentere håndverkmessige produkter, utviklet av og for kokker med høyt ambisjonsnivå.

Vi gir smaksgaranti på alle våre sauser. Du skal være 100 % fornøyd. Så sikre er vi på at smaken, konsistensen og kvalitetsavtrykket.

Ta kontakt med oss for testing og smaking.

Sammen skaper vi matglede.

EDP	VARENUMMER	PRODUKTNAMN	VEKT	KJØL/FRYS
6029847	1053	Bearnaisesaus	5 x 1,1 kg	Frys
6031181	1052	Rødvinsaus	5 x 1,2 kg	Frys
6029896	1166	Hollandaise	5 x 1,1 kg	Frys
5963301	1165	Brun saus	5 x 1,2 kg	Frys



**NYHET!**



### Kyllingkjøttballe 15–17 g

En smakfull kjøttballe av kyllingkjøtt. Mild og god. Ca. 15–17 g pr. balle. Passer perfekt til supper, til buffet og andre tallerkenretter.

**Ingredienser:** Kyllingkjøtt (60%), vann, hvetefiber, salt, aroma, kyllingfett, glukose, krydderekstrakt, løk, kostfiber (sitrus), modifisert stivelse, fortykningsmiddel (E451, E415, E450, E452), antioksidant (E316), dekstrose, pepper, hvitløk.

**Allergener:** Ingen

**PRØV  
OGSÅ!**

### Pulled Chicken ca. 1,5 kg

Mørkøkt kyllinglår. Tilberedningsklar og tilrettelagt for enkel riving og porsjonering.

**Ingredienser:** Kyllingkjøtt (93%), salt, sukker, maistivelse, løk, hvitløk, chipotle, aroma, chili, maltodekstrin, rapsolje, krydder.

**Allergener:** Ingen

EDP	VARENUMMER	PRODUKTNAVN	VEKT FPAK	KJØL/FRYS
6235709	9683	Kjøttboller kylling 15-17 g	2x2,5 kg	Frys
6596134	1163	Pulled Chicken 1,5 kg	10x ca.1,5 kg (anbrenk)	Kjøøl



# Svinenakke

## sousvide

Svinenakken er mørkkokt og nøytralt krydret med salt og pepper. Kan gjerne etterbehandles i ovn eller stekepanne for å få en fin stekeskorpe, som både gir en herlig smak og et flott utseende.

### SVINENAKKE SOUSVIDE

Vekt: ca 2,1 kg KJØLT

1055 Internt varenummer

EPD nr.



Ett produkt – mange muligheter!  
Her kommer noen inspirasjonsforslag:

- Grill skivene og pensle de med favoritt BBQ-saus!
- Varm skiver, vend de i pesto og server med pasta og bakte rotgrønnsaker!
- Helsteking for tranchering på buffet!
- Skjær kjøttet i terning og bruk det i wok!

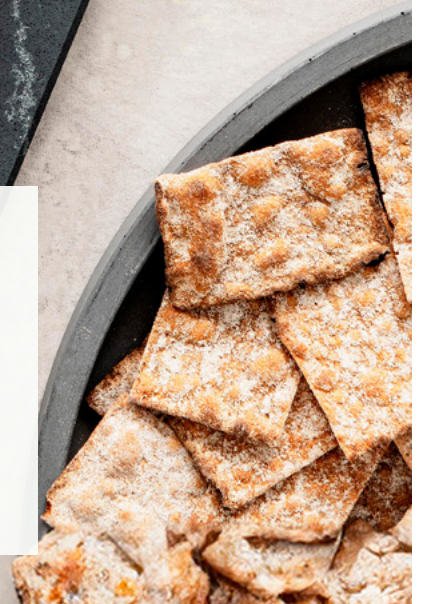
### Oppvarmingstips

Produktet skjæres i skiver før oppvarming. Fine å legge på grill eller å steke i panne. For større tilstelninger kan skivene brunes i panne og gjennomvarmes stekeovn på 160 grader til en kjernetemp på 70 grader er oppnådd.

**Helstekt** - legg nakken på ett godt smurt brett, gni inn med litt olje. Brunes på 220 grader, snu det av og til. Slå ned temperaturen til 160 grader og varm til en kjernetemp på 70 grader.

# Lag lekke forretter med spekemat og ost!

Ta kontakt med oss for mer inspirasjon



## Våre anbefalinger –spør oss for mer inspirasjon!

### TIND COPPASKINKE

Vekt: 250 g

1431 Internt varenummer

EPD nr.



1624758

### TIND KVITEGGA SALAMI

Vekt: 250 g

1432 Internt varenummer

EPD nr.



1624212

### STRANDASKINKE

Vekt: 135 g

6173 Internt varenummer

EPD nr.



5450911

# Sett spekeskinke på pizzamenyen denne våren!

Tind spekemat egner seg godt på pizza fordi produktene setter et tydelig smaksavtrykk på pizzaen, uten at den trenger bistand fra andre ingredienser.

Skinkene fra TIND har i tillegg lavt saltinnhold. Det gjør at du kan steke pizzaen med skinken på pizzaen, uten at sluttproduktet blir ramsalt. Tind produkter på pizza blir stadig mer populært og er noe flere og flere forbrukere etterspør.

## TIND Coppaskinke

Mozzarella, rødløk, ruccola og fritert kapers



## Grilstad Chorizo

Biff Cheddar, tomat, champignon og frisk timian



## TIND Godt modna spekeskinke

Mozzarella, basilikumolje og frisk basilikum



Nyhet!

# MARINERTE SPEKESKIVER

## Stranda MARINERTE SPEKESKIVER

kombinerer kjente og populære smaker fra andre verdensdeler med den karakteristiske norske spekematen.

I lanseringen av disse nyhetene, utnytter vi råvarene på en ny og bedre måte. Ved bruk av andre stykningdeler enn kun skinke fra grisen, i kombinasjon med en ny produksjonsprosess, har dette resultert i ny smakfull spekemat fra Denne Stranda!

Spekeskiver med smak av Teriyaki og Sweet Chili har mye smak i hver skive og hver bit. Passer godt som smakfullt pålegg, og i kalde og varme retter som i toast, asiatisk inspirerte salater, på pizza, i omeletter, med mer.



← Tips til bruk

QR kode leder forbruker til en kampanjeside med mange smakfulle tips til bruk av spekeskiver med smak av TERIYAKI og SWEET CHILI.



**Stranda**

MIX PREPAKK  
MARINERTE  
SPEKESKIVER

Vekt: 70 g / FID: 78

EPD nr.



0 6 6 0 9 2 5 9

# Sammen skaper vi matglede!



**Sør Rogaland og Agder Vest**  
John Nordbø  
john.nordbo@grilstad.no  
Tlf: +47 976 74 871



**Direktør Foodservice**  
Tor-Arne Mellbye  
tor-arne.mellbye@grilstad.no



**Nord Rogaland og Vestland**  
Ståle Kallestein  
stale.kallestein@grilstad.no  
Tlf: +47 926 35 446



**Marketingsjef**  
Sindre Tanum  
sindre.tanum@grilstad.no  
Tlf: +47 907 39 845



**Østfold, Akershus, Oslo, Hønefoss & omegn**  
Geir Nango  
geir.nango@grilstad.no  
Tlf: +47 982 45 108



**Produktutvikler**  
Rune Veslum  
rune.veslum@grilstad.no  
Tlf: +47 996 43 603



**Vestfold, Telemark, Buskerud og Agder**  
Runar Andreassen  
runar.andreassen@grilstad.no  
Tlf: +47 480 79 237



**Markedskordinator**  
Tone Holthe  
tone.holthe@grilstad.no  
Tlf: +47 909 11 830



**Midt-Norge og Nord-Norge**  
Jon Helge Dybvik  
jonhelge.dybvik@grilstad.no  
Tlf: +47 950 75 795



**Produkt og Marketingkordinator**  
Mathias F. Olsen  
mathias.olsen@grilstad.no  
Tlf: +47 950 24 660



**Nordre Vestland og Sunnmøre**  
Rune Lødøen  
rune.lodoen@grilstad.no  
Tlf: +47 974 61 988



**Pølsemakermester**  
Øyvind Løining  
oyvind.loining@grilstad.no  
Tlf: +47 905 40 695



**Innlandet, Gol/Geilo/Hemsedal**  
Birgit Skotterud  
birgit.skotterud@grilstad.no  
Tlf: +47 902 62 650



**KAM**  
Terje Eskedal  
terje.eskedal@grilstad.no  
Tlf: +47 928 88 312



**Nasjonal Salgskordinator**  
Nina Gutuen  
nina.gutuen@grilstad.no  
Tlf: 62 33 22 06



**KAM**  
Åge Iselvmo  
age.iselvmo@grilstad.no  
Tlf: +47 952 84 154



**Nasjonal Salgskordinator**  
Mette Stubbom  
mettestubbom.johansen@grilstad.no  
Tlf: 62 33 20 42

*Grilstad*

**Stranda**

**TJND**