

Julesortiment 2026

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 2026.
Vi tar forbehold om trykkfeil og utsolgt.



Ribbe

- *klassisk norsk julemiddag*

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
805507	5000001654	Gilde Ribbe grillstekt porsjon	Frys	9,0 kg	262,00
1982651	5000001765	Matboden Ribbe forstekt porsjon	Frys	10 kg	242,00
161844	5000005411	Gilde Ribbe Suin sideflesk m/knekte ben	Fersk	12,5 kg	123,00
186833	5000005589	Gilde Ribbe Suin sideflesk rutet suor m/knekte ben	Fersk	12,5 kg	126,00
4106555	5000005733	Gilde Ribbe Suin sideflesk m/knekte ben og rutet suor	Frys	6,0 kg	118,50
6735922	5000011512	Gilde Porchetta	Frys	ca 2,5 kg	194,00
6740518	5000011605	Gilde Porchetta Sousvidekokt	Fersk	ca 2,5 kg	229,00

KAMPANJE

KAMPANJE



Tips!

Beregn
350-400 g
rå ribbe per
person





Tilberedningstips

Ribbe

Beregn ca 350-400g rå
eller ca 200-250g stekt pr. pers.

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 suoren fortsatt ikke er sprø, kan du avslutte den litt under grillen - eller bruke crème brûlée-brenner.

161844 | 186833 | 4106555 Gilde Ribbe suin sideflesk rå

Gjør noe av jobben selv - forstekt

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

Bruk produktet rett fra fryst tilstand.

I convectionoun; kombidamp først på 150 °C til kjerne-temperatur 72 °C. Deretter stek på 230°C i 10 minutter.

1982651 Matboden Ribbe forstekt porsjon

Helt ferdig - grillstekt

Vår ferdigstekte ribbe er ferdig porsjonert, har kort tilberedningstid og den leveres i aluminiumsform som kan settes rett i ousen.

Ribben er grillstekt, og er et naturlig kvalitetsprodukt som ikke er sprøytet med salt. Suoren er ferdig rutet og følger du tipsene på kartongen er det enkelt å få sprø suor.

Vi anbefaler oppvarming med damp 100 °C til kjernetemp. 72 °C, deretter på stek 235 °C i 10 minutter.

805507 Gilde Ribbe grillstekt porsjon

Porchetta

- italiensk smak av norsk råvare



Gilde Porchetta finnes i to smakfulle varianter

Den rå varianten er surret og ferdig krydret med klassiske italienske smaker som basilikum, oregano og hvitløk. Vi har beholdt svoren på, slik at du kan få deilig sprø suor – perfekt som signaturrett eller til større selskap.

Den ferdige sousvidekokte varianten er mør, saftig og smakfull, uten suor, og gir jevn kvalitet med minimal tidsbruk og svinn. Ideell for buffeter, selskapsservering og á la carte – klar til å skives eller porsjoneres. Kan serveres både kald og varm.



Gilde Porchetta rå
Fryst, ca 2,5 kg
EPD-nr. 6735922
Varenr. 5000011512

KAMPANJE

194,- pr. kg.



Gilde Porchetta sousvidekokt
Fersk, ca 2,5 kg
EPD-nr. 6740518
Varenr. 5000011605

KAMPANJE

229,- pr. kg.



Pølser

– tradisjonelt håndverk med ekte julesmak

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
662965	5000001569	Gilde Julepølse kokt ring 350g	Fersk	3x1,6 kg	96,00
386730	5000003122	Gilde Julepølse kokt kuvert 60g	Fersk	1,5 kg	103,00
2653046	5000004578	Gilde Julepølse kokt u/skinn 64g	Frys	5 kg	G - 20 %
981209	5000009722	Gilde Julepølse kokt grou røkt 350g	Frys	5 kg	101,50
1025212	5000003728	Gilde Vossakorv ring 350g	Frys	2,5 kg	110,00
1212398	5000000951	Gilde Vossakorv u/skinn 63g	Frys	2,5 kg	110,00
2408409	5000000732	Eldhusrøkt gardspølse 300g	Frys	1,8 kg	135,00

KAMPANJE

Medister

– smaken av jul

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
4754057	5000000376	Gilde Medisterkaker grove 66g	Frys	5 kg	G - 20 %
1244078	5000003652	Gilde Medisterkaker pannestekte 50g	Fersk	2,5 kg	109,00
4533030	5000001472	Gilde Medisterkaker pannestekte 50g	Frys	2,5 kg	109,00
683441	5000003277	Gilde Medisterfarse	Fersk	4 kg	95,00
794461	5000004547	Gilde Medisterdeig	Fersk	5 kg	105,00

KAMPANJE

G Betyr lagerført hos grossist - grossisten setter prisen



Pinnekjøtt

- mørt, saftig og fullt av tradisjon

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	KjøL/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
6986145	5000012283	Gilde Pinnekjøtt av lam sousvidekokt - NYHET!	KjøL	2x1,8 kg	249,00
6986079	5000012286	Gilde Pinnebog av lam sousvidekokt - NYHET!	KjøL	2x1,8 kg	235,00
5882840	5000009602	Gilde Pinnekjøtt av lam gryteklart	Frys	3,5 kg	248,00
6324610	5000010654	Gilde Pinnekjøtt av lam gryteklart	Frys	10 kg	249,00
190306	5000001668	Gilde Pinnekjøtt lam kappet vestlandskvalitet	Frys	10 kg	278,00
1966977	5000001026	Gilde Pinnekjøtt lam, kappet - mindre tørket	Frys	10 kg	254,00
6754287	5000011694	Gilde Modnet Pinnekjøtt av lam, kappet	KjøL	3,5 kg	279,00
198937	5000001698	Gilde Pinnekjøtt hele pinner	Frys	10 kg	273,00
981381	5000003637	Gilde Pinnebog lam, kappet	Frys	10 kg	252,00
2406338	5000001330	Eldhusrøkt pinnekjøtt kappet	Frys	10 kg	320,00

Husk det gode tilbehøret!



**KOKT & KLAR
KÅLROTSTAPPE**

Fersk, 2,5 kg
EPD-nr. 5838339

83,-
pr. kg.



**GILDE VOSSAKORV
U/SKINN 63G**

Fryst, 2,5 kg
EPD-nr. 1212398

110,-
pr. kg.



**ELDHUSRØYKT
GARDSPØLSE**

Fryst, 1,8 kg
EPD-nr. 2408409

135,-
pr. kg.





Tilberedningstips

Pinnekjøtt

Beregn ca 300-350g tørket eller
400g kokt/utvannet 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.

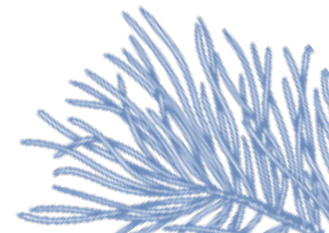
Legg pinnekjøttet på bjørkepinner dekket med vann eller bruk rist. Bruk en kjele med lokk og la det dampe i 2-3 timer. Unngå tørrkoking. Kjøttet er klart når det løsner lett fra bena.

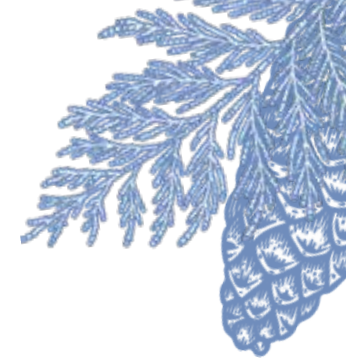
5882840 | 6324610 Gilde Pinnekjøtt gryteklart

Helt ferdig - sousvidekokt

Vårt ferdigkokte pinnekjøtt trenger kun oppvarming. Pinnekjøttet tas ut av emballasjen og varmes opp i oun på 150 °C i 20-30 minutter før servering.

6986145 | 6986079 Gilde Pinnekjøtt kokt





Bacon og tilbehør

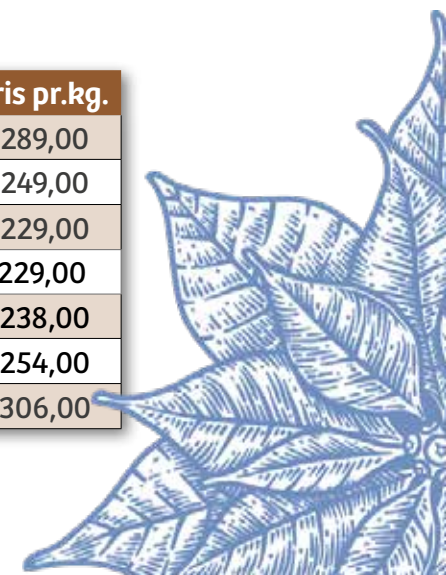
- løfter retten

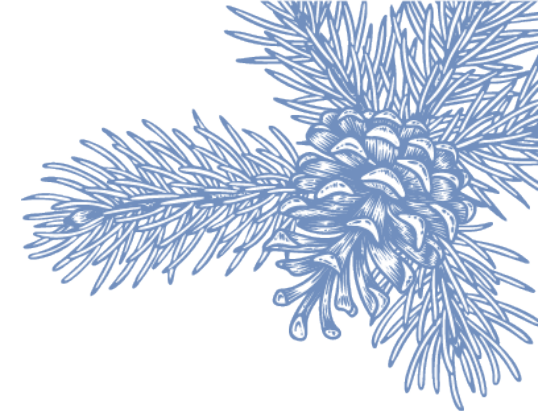
EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
177824	5000001579	Gilde Bacon ternet	Fersk	2 kg	139,00
228668	5000001459	Gilde Lutefiskbacon strimlet ("pizzabacon")	Fersk	1,8 kg	129,00
2670529	5000000975	Gilde Lutefiskbacon ternet	Fersk	2 kg	159,00
5838339	5000009407	KokteKlar Kålrotstappe	Fersk	2,5 kg	83,00
5838347	5000009405	KokteKlar Ertestuing	Fersk	2,5 kg	67,00

Julepålegg

- til julens buffet og frokostbord

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
167197	5000001589	Gilde Lammerull skivet	Fersk	0,5 kg	289,00
238105	5000000576	Gilde Ribberull skivet	Fersk	0,5 kg	249,00
637322	5000000544	Gilde Julesylte skivet	Fersk	0,5 kg	229,00
6740518	5000011605	Gilde Porchetta sousvidekokt hel	Fersk	ca 2,5 kg	229,00
537548	5000002675	Gilde Delikatesseskinke kokt hel	Fersk	4,48 kg	238,00
6597629	5000011170	Gilde Delikatesseskinke skivet	Fersk	0,5 kg	254,00
4474573	5000001198	Prior Kalkunfilet skivet pålegg	Fersk	0,5 kg	306,00





Kalkun

- et lyst innslag på julebordet

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Fersk/Frys	Vekt	Pris pr.kg.
6514822	5000011004	Prior Kalkun hel	Frys	3,9-6,9 kg	- 15 %
1004944	5000000979	Prior Kalkunfilet m/skinn sousvidepakket	Frys	3x ca 1,8 kg	- 10 %
2319150	5000001156	Prior Kalkunfilet sousvidekokt	Fersk	ca 2,2 kg	195,00

KAMPANJE

KAMPANJE



Tilberedningstips

Kalkun

Beregn ca 350g ved
hel kalkun eller 200g
kalkunbryst pr. person

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.

6514822 Prior Kalkun hel

Gjør noe av jobben selv - gryteklart

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

5739578 Prior Kalkunbryst

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.

2319150 Prior Kalkunfilet sousvidekokt



Egg og eggprodukter

- til julens bakst, desserter og frokostbord

EPD-nr.	Varenr.	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
4475265	5000001497	Prior Kokte skrelte egg i lake, str. M	Fersk	1,5 kg	G
656561	5000001631	Prior Kokte skrelte egg i lake, str. M	Fersk	3,7 kg	G
4865002	5000001533	Prior Omelettmix Bag-in-box	Fersk	5,0 kg	64,50
1761592	5000003006	Prior Omelettmix	Frys	4x2,5 kg	G
1761584	5000001599	Prior Omelettmix	Frys	2x5 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
6927792	5000012161	Prior Eggehvitepulver - NYHET!	Tørruare	4x1 kg	G



NYHET!

Prior Eggehvitepulver

Laget av 100 % norsk eggehvite.

Gir stabil struktur og godt volum til marengs, makroner, kaker og annet bakverk.

G Betyr lagerført hos grossist - grossisten setter prisen

Hektiske dager? *La oss hjelpe deg!*



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

EPD-nr.	Varenr.	Produkt	Vekt	Fersk	Fryst
6995807	5000012233	Ajour Viltgryte - NYHET!	2x2,5 kg	x	
6995799	5000012235	Ajour Viltgryte - NYHET!	2x2,5 kg		x
6689418	5000011508	Ajour Kylling- og karrigryte	2x2,5 kg		x
6513436	5000011025	Ajour Bolognesebase	2x2,5 kg	x	
6513477	5000011027	Ajour Bolognesebase	2x2,5 kg		x
6512768	5000011029	Ajour Gulasjgryte	2x2,5 kg	x	
6512818	5000011031	Ajour Gulasjgryte	2x2,5 kg		x
6154629	5000010301	Ajour Indisk Chana Masala vegetar	2x2,5 kg		x
5717301	5000008124	Ajour Kantonesisk gryte med suinekjøtt	2x2,5 kg		x
5976576	5000009896	Ajour Thaigryte vegetar	2x2,5 kg		x
5397708	5000007109	Ajour Biff Stroganoff	2x2,5 kg	x	
5620281	5000008120	Ajour Biff Stroganoff	2x2,5 kg		x
5397740	5000007113	Ajour Tex-mex gryte	2x2,5 kg	x	
5620174	5000008122	Ajour Tex-mex gryte	2x2,5 kg		x
5397773	5000007105	Ajour Brun Lapskaus	2x2,5 kg	x	
5619994	5000008091	Ajour Brun Lapskaus	2x2,5 kg		x
5397815	5000007107	Ajour Lys lapskaus	2x2,5 kg	x	
5620109	5000008093	Ajour Lys lapskaus	2x2,5 kg		x



Ta kontakt med oss - vi er der for deg!
Salgskontor Nortura PROFF - tlf. 955 18 500



proff@nortura.no
www.norturaproff.no

Følg oss

facebook.com/norturaproff • instagram.com/norturaproff • issuu.com/norturaproff