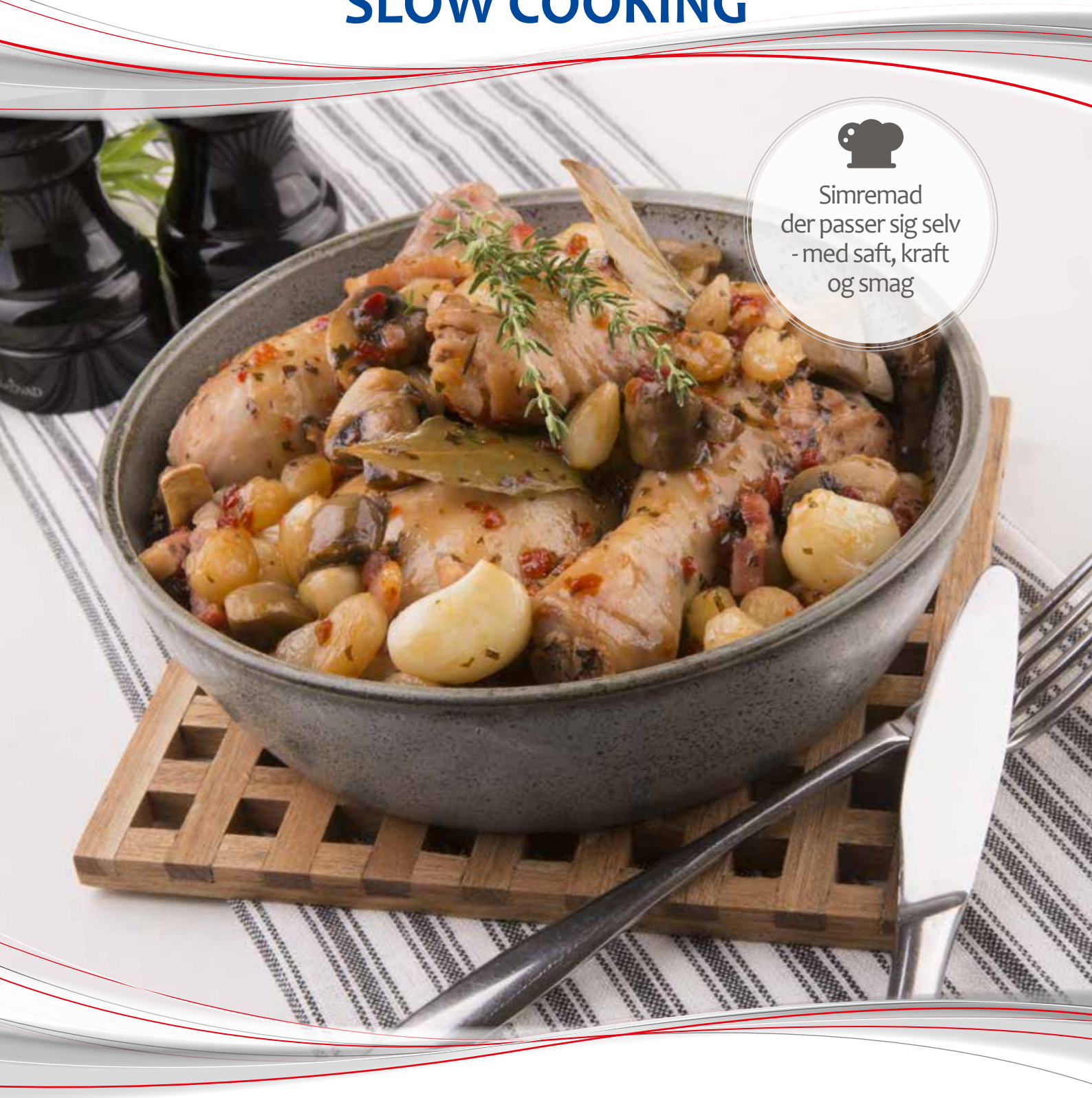
MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

KREATIVE IDEER

SLOW COOKING



KREATIVE IDEER

Med Kreative Ideer kan du nemt og hurtigt hente inspiration til nye opskrifter og blive opdateret med de seneste trends.

Kreative Ideer består af mange forskellige brochurer, som indeholder inspirationsmateriale inden for produktkategorier og anledninger.

Alle opskrifter er testet mht. produktion og smag - og du kan derfor være sikker på et godt resultat hos både dig og dine kunder.

Kreative Ideer bliver løbende opdateret og er således en sammensætning af nye trends og vore kunders salgssucceser.

Brug de Kreative Ideer til:

- Inspirationsmateriale
- Nem og hurtig måde at blive opdateret
- Nye salgsmuligheder
- Fokus på salgssucceser

Vi håber denne brochure vil give dig ny inspiration – og husk, hvis du har spørgsmål til opskrifterne eller brug for anden rådgivning, er du velkommen til at kontakte din fagkonsulent eller kundeservice på 86 42 96 66.

OSSO BUCO

Opskriftnr. 77-0254

INGREDIENSER:

0,600 Kg Okseskank i skiver
0,250 Kg Gulerødder i stave
0,150 Kg Løg i både
0,100 Kg Bladselleri i skiver
0,200 Kg Grill Glace Rødvin 2,5 kg (G23460)
0,015 Kg Krydderiblanding Toscana 1 kg (G23450)
Stegepose

FREMSTILLING:

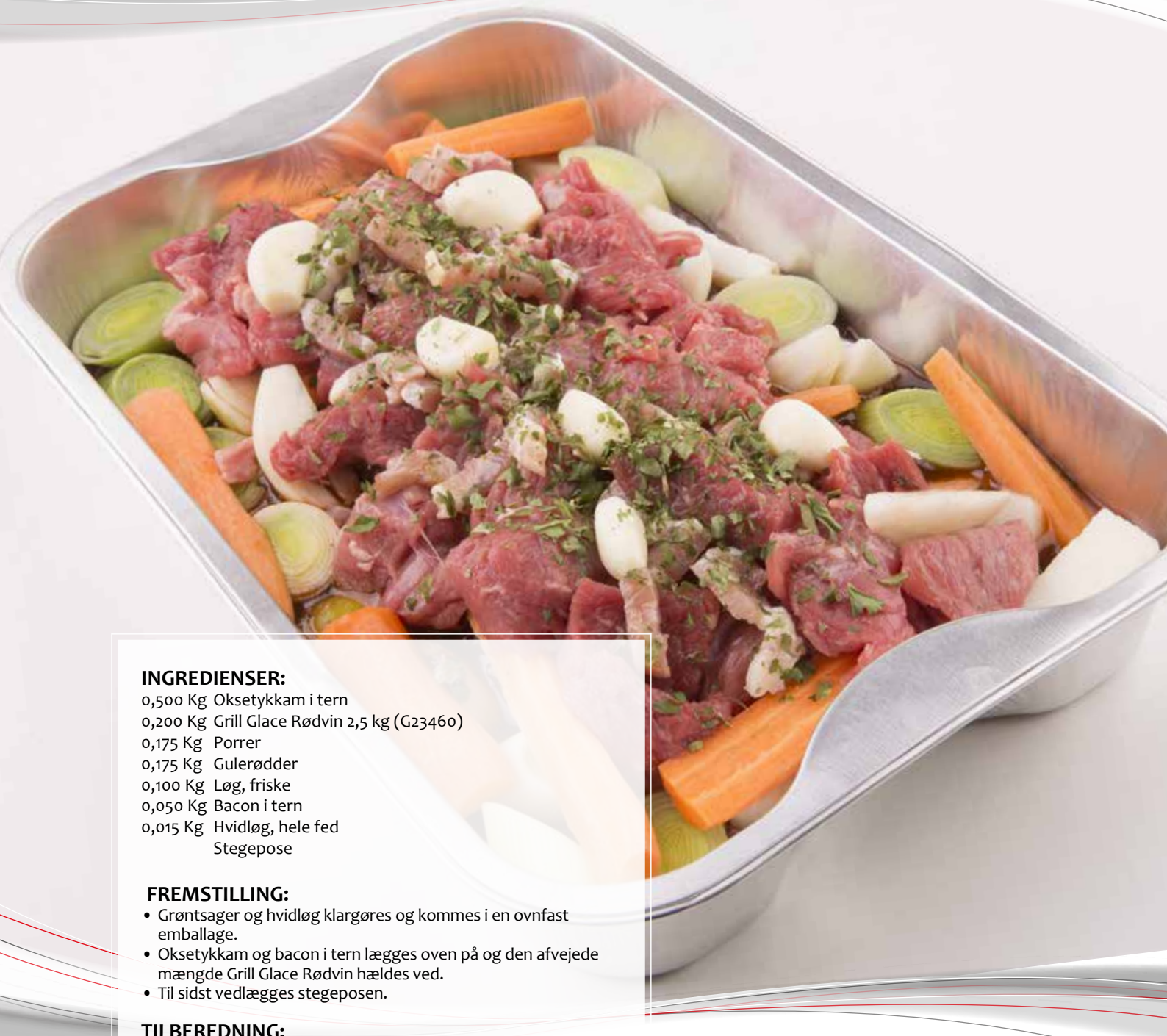
- Gulerødder i skiver, bladselleri i stykker på 3-4 cm og løg i både kommes i bunden af en ovnfast emballage og krydres med den afvejede mængde Krydderiblanding Toscana.
- Skiver af okseskank lægges oven på og den afvejede mængde Grill Glace Rødvin hældes ved.
- Til sidst vedlægges en stegepose.

TILBEREDNING:

- Kunden tager låget af bakken og kommer alubakken i stegeposen, der lukkes med den medfølgende clips.
- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 120 min.

BOEUF BOURGUIGNON

Opskriftnr. 77-0255



INGREDIENSER:

0,500 Kg	Oksetykkam i tern
0,200 Kg	Grill Glace Rødvin 2,5 kg (G23460)
0,175 Kg	Porrer
0,175 Kg	Gulerødder
0,100 Kg	Løg, friske
0,050 Kg	Bacon i tern
0,015 Kg	Hvidløg, hele fed
	Stegepose

FREMSTILLING:

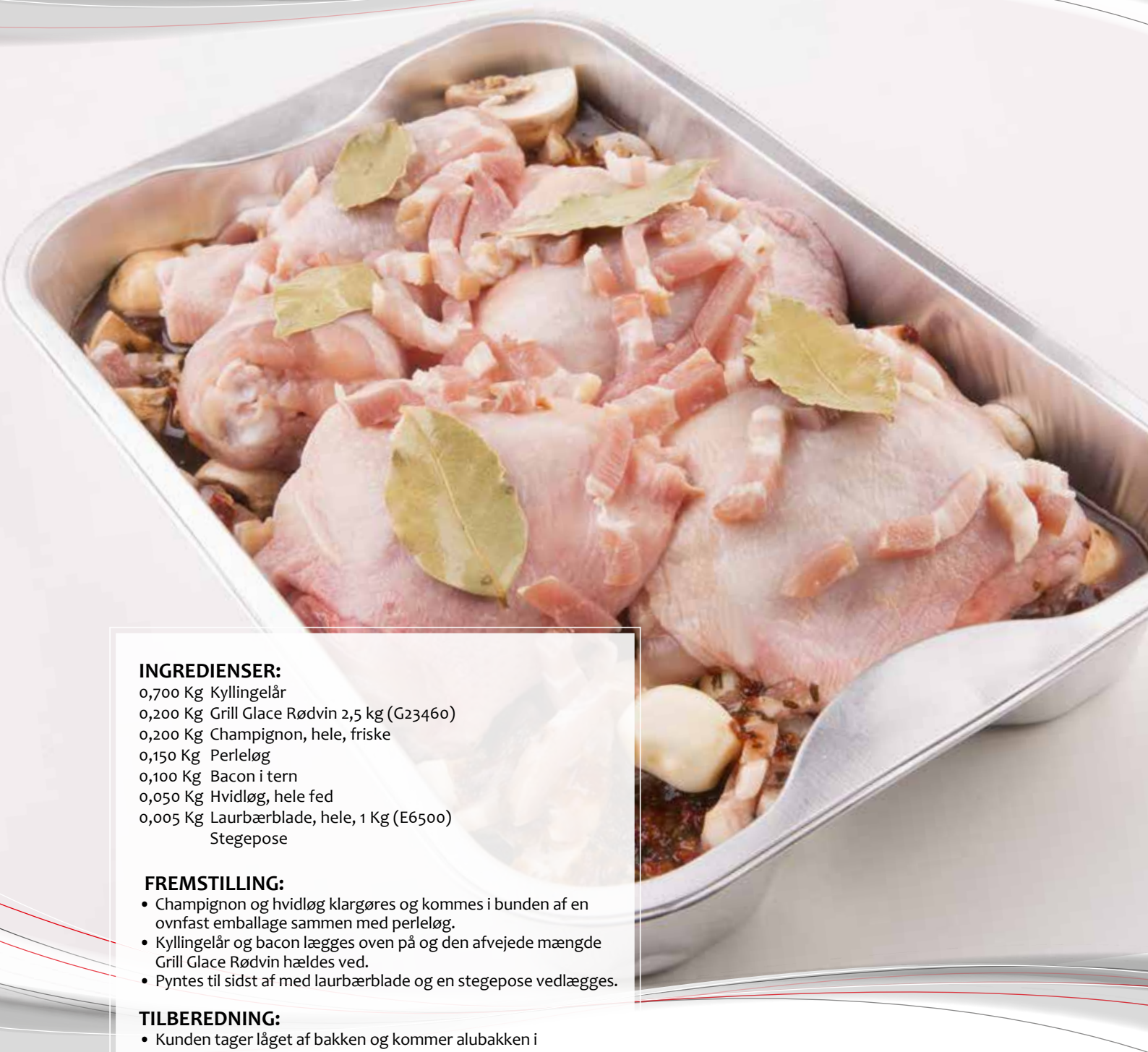
- Grøntsager og hvidløg klargøres og kommes i en ovnfast emballage.
- Oksetykkam og bacon i tern lægges oven på og den afvejede mængde Grill Glace Rødvin hældes ved.
- Til sidst vedlægges stegeposen.

TILBEREDNING:

- Kunden tager låget af bakken og kommer alubakken i stegeposen, der lukkes med den medfølgende clips.
- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 75 min.

COQ AU VIN

Opskriftnr. 85-0208



INGREDIENSER:

0,700 Kg Kyllingelår
0,200 Kg Grill Glace Rødvin 2,5 kg (G23460)
0,200 Kg Champignon, hele, friske
0,150 Kg Perleløg
0,100 Kg Bacon i tern
0,050 Kg Hvidløg, hele fed
0,005 Kg Laurbærblade, hele, 1 Kg (E6500)
Stegepose

FREMSTILLING:

- Champignon og hvidløg klargøres og kommes i bunden af en ovnfast emballage sammen med perleløg.
- Kyllingelår og bacon lægges oven på og den afvejede mængde Grill Glace Rødvin hældes ved.
- Pyntes til sidst af med laurbærblade og en stegepose vedlægges.

TILBEREDNING:

- Kunden tager låget af bakken og kommer alubakken i stegeposen, der lukkes med den medfølgende clips.
- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 60 min.

RØDVINSBRAISERET ANDEBRYST PÅ RODFRUGTBUND

Opskriftnr. 85-0207

INGREDIENSER:

0,300 Kg Andebryst m/skind
0,250 Kg Gulerødder
0,250 Kg Pastinak, rå
0,200 Kg Grill Glace Rødvin 2,5 kg (G23460)
0,010 Kg Dekora Hvidløg/rosmarin (G82190)
Stegepose

FREMSTILLING:

- Gulerødder og pastinak skæres i stave/skiver og kommes i bunden af en ovnfast emballage.
- Fedtet på andebrystet ridses i tern, krydres med den afvejede mængde Dekora Hvidløg/rosmarin og lægges oven på rodfrugterne.
- Den afvejede mængde Grill Glace Rødvin hældes ved.
- Til sidst vedlægges en stegepose.

TILBEREDNING:

- Kunden tager låget af bakken og kommer alubakken i stegeposen, der lukkes med den medfølgende clips.
- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 45 min.

BRAISERET SVINENAKKE MED RATATOUILLE

Opskriftnr. 71-0684

INGREDIENSER:

0,500 Kg Nakkefilet i tern
0,200 Kg Squash
0,200 Kg Peberfrugter i tern, forskellige farver
0,100 Kg Semi dried cherrytomater
0,060 Kg Dekora Marilet Hvidløg/ rosmarin, 4 kg (I02730)
Stegepose

FREMSTILLING:

- Squash og peberfrugter skæres i tern, blandes med semi dried cherrytomater og lægges i bunden af en ovnfast emballage.
- Nakkefilet i tern marineres i den afvejede mængde Dekora Marilet Hvidløg/rosmarin og lægges oven på grøntsagerne.
- Til sidst vedlægges en stegepose.

TILBEREDNING:

- Kunden tager låget af bakken og kommer alubakken i stegeposen, der lukkes med den medfølgende clips.
- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 75 min.

BRAISERET LAMMECULOTTE MED GRØNTSAGER

Opskriftnr. 81-0249

INGREDIENSER:

0,600 Kg Lammeculotte
0,400 Kg Kartofler med skræl, halve, forkogte
0,200 Kg Peberfrugter i tern, forskellige farver
0,060 Kg Dekora Marilet Hvidløg/ rosmarin, 4 kg (102730)
Stegepose

FREMSTILLING:

- Kartofler i halve blandes med peberfrugter i tern og lægges i bunden af en ovnfast emballage.
- Fedtet på lammeculotterne ridses i harlekintern hvorefter de marineres i den afvejede mængde Dekora Marilet Hvidløg/rosmarin og lægges oven på grøntsagerne.
- Til sidst vedlægges en stegepose.

TILBEREDNING:

- Kunden tager låget af bakken og kommer alubakken i stegeposen, der lukkes med den medfølgende clips.
- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 75-90 min.

ØL MARINERET SVINENAKKE MED GRØNTSAGER

Opskriftnr. 71-0685

INGREDIENSER:

0,500 Kg Nakkefilet
0,350 Kg Gulerod/pastinak blanding
0,100 Kg Rødløg i både
0,060 Kg Brygmesterens marinade 4 kg (G89790)
0,025 Kg Dekora Svampe Tranebær (I94880)
0,025 Kg Koldt vand til opblødning
0,025 Kg Bacon i tern
0,020 Kg Øl efter eget valg
0,008 Kg Vegetor Grøntsagsbouillon klar m/urter, 12 kg (M0105512)
Stegepose

FREMSTILLING:

- 1 del (25 g) Dekora Svampe Tranebær opblødes i 1 del (25 g) koldt vand.
- Lad henstå på køl (højst +5°C) i ca. 2 timer eller til vandet er opsuget.
- Gulerødder og pastinak skæres i stave og blandes med rødløg i både samt Vegetor Grøntsagsbouillon.
- Grøntsagerne lægges i bunden af en ovnfast emballage.
- Nakkefileten skæres i skiver og de marineres i blandingen af Brygmesterens marinade og valgfri øl.
- De marinerede skiver lægges oven på grøntsagerne.
- Bakken pyntes af med den opblødte Svampe/tranebær og bacon i tern.
- Til sidst vedlægges stegeposen.

TILBEREDNING:

- Kunden tager låget af bakken og kommer alubakken i stegeposen, der lukkes med den medfølgende clips.
- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 75 min.

ØL MARINERET SVINEMEDALJONER PÅ KÅLBUND

Opskriftnr. 71-0686

INGREDIENSER:

0,500 Kg Svinemørbrad, afpudset
0,025 Kg Bacon i skiver
0,300 Kg Kartofler med skræl, halve, forkogte
0,150 Kg Blomkål
0,150 Kg Broccoli
0,060 Kg Brygmesterens marinade 4 kg (G89790)
0,015 Kg Øl efter eget valg
0,008 Kg Vegetor Grøntsagsbouillon klar m/urter, 12 kg (M0105512)
Stegepose

FREMSTILLING:

- Kartofler i halve samt blomkål og broccoli i buketter blandes med Vegetor Grøntsagsbouillon og lægges i bunden af en ovnfast emballage.
- Svinemørbraden skæres i passende stykker og marineres i blandingen af Brygmesterens marinade og valgfri øl, inden de lægges oven på grøntsagerne.
- Til sidst pyntes bakken af med bacon i skiver og en stegepose vedlægges.

TILBEREDNING:

- Kunden tager låget af bakken og kommer alubakken i stegeposen, der lukkes med den medfølgende clips.
- Steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 60 min.

SLOW COOKING
- SIMREMAD -

Simremad er lavet af gode råvarer
tilberedt i ovn i stegepose eller på grill i BBQ Bag

SÅ NEMT ER DET...

STEGEPOSE:

Step 1: Tag låget af bakken, pak stegeposen ud og bland kød og grønt sammen.

Step 2: Sæt bakken (uden låg) med kød og grøntsager ind i stegeposen og luk med clipsen.

Step 3: Steg retten i en forvarmet ovn ved 170°C. Se tilberedningstiden på hovedetiketten (50-85 min.).

Velbekomme!

BBQ BAG:

Step 1: Tag BBQ Bag ud af æsken/bakken.

Step 2: Sørg for at posens åbning er foldet min. 2 gange.

Step 3: Læg posen på grillristen ved indirekte varme med kun en kulholder i brug for at temperaturen ikke bliver for høj (max. 200°C) Se tilberedningstiden på hovedetiketten (50-85 min.)

Velbekomme!

STEGEPOSER

DK82108-50	Stegepose, 350 x 430 mm	100 stk./colli
P99590-99	Sampakke stegepose og 2-lags etiket	100 stk./colli

BBQ BAG

DK97040-90	Indasia BBQ Bag, 220 x 300 mm	250 stk./colli
DK97090-90	Indasia BBQ Bag, 220 x 400 mm	250 stk./colli

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer

MOGUNTIA A/S | Agerskellet 50-56 | DK-8920 Randers NV | Tlf. +45 86 42 96 66 | www.moguntia.dk