



Recept

Gränslöst gott!



ATRIA





Gränslöst gott!

Med rötterna i den finska myllan och kooperativt jordbruk har Atria och Valio många beröringspunkter redan på gårdsnivå.

Gemenskap och matglädje är ledord för vårt samarbete kring receptskapande och inspirationsmatlagning runt om i landet. Efter en tidigare uppskattad receptbroschyr kommer här en uppföljare med fokus på variation och gränslösa smaker.

Atria grundades i Finland redan 1876 och är idag ett av norra Europas största livsmedelsföretag. I Sverige har Atria sju egna produktionsanläggningar och ett brett utbud av välkända varumärken och uppskattade produkter.

Valio, som grundades 1905, är Finlands största mejeriföretag och har funnits i Sverige sedan 1994. I Sverige har Valio ett brett utbud av såväl ordinarie, laktosfria som växtbaserade mejeriprodukter för alla goda tillfällen.

Tillsammans vill vi skapa hållbara och inspirerande måltider med gränslösa smaker från hela världen. Med respekt för naturen och råvaror av hög kvalitet vill vi inspirera till nya rätter och kombinationer att servera, i såväl offentligt som privat miljö.

Smak, variation, hållbara val och mat som kan ätas av många är våra ledord.

Låt er inspireras!



ATRIA



Tillsammans för klimatet!

Som livsmedelsproducenter behöver vi ta ansvar för vår klimatpåverkan, hela vägen från jord till bord.

Klimatfrågan är gränslös och med gemensamma krafter kan vi göra skillnad. Tillsammans med Naturresursinstitutet i Finland skapar Valio och Atria en nationell modell för att beräkna koldioxidavtrycket från mjölk- och nötköttsproduktionen. Målet är att nå en helt koldioxid-neutral livsmedelskedja, vilket innebär att produktionskedjan tar upp lika mycket koldioxid som den släpper ut. För att lyckas med detta behöver vi minska utsläppen och fånga upp resterande utsläpp från atmosfären genom kolbindande jordbruk.

Mer än 90 % av utsläppen sker på gårdarna så det är här som en stor del av de koldioxidsänkande insatserna sker. Exempel är förbättringar inom djurvården, effektivisering av gödselhantering och omställning till förnybara bränslen för uppvärmning och transporter.



Ett exempel på en gemensam insats som utförts på gårdarna i början av 2022 är ett pilotförsök med ett nytt fodertillskott som kan minska metanutsläppen från kossan med ca 30 %. Under testperioden fick 400 mjölkkor på tre olika gårdar det nya fodret. Testet blev mycket lyckat och nu planeras nästa steg.

Klimatberäkning underlättar bra val

Med hjälp av klimatberäknad produktion för våra råvaror kan vi tillsammans ta fram klimatberäknade recept och menyer som blir till glädje för våra kunder och som kan underlätta bra och hållbara val. Det är därför våra recept i denna broschyr är klimatberäknade per portion.

Läs mer om våra hållbarhetsarbeten här:

www.atria.se/vart-ansvar/

www.valio.se/hallbarhet-ansvar/





Klimatavtryck:
1,56 kg CO₂e/portion

BBQ Kyckling med sötpotatisgratäng och coleslaw



INGREDIENSER 20 portioner

- 5 kg Lagerbergs Kycklingklubba utan ryggen (1/portion)
- 2 dl Gourmet Service BBQ-sås, Smokey Fred
- 1 dl Lithells Köttfond, mörk
- 1 dl Matolja

Sötpotatisgratäng

- 1,5 l Valio Laktosfri Grädde
- 300 g Valio Laktosfri Ostcrème
- 300 g Valio Laktosfri Salladsost
- 1,5 kg Sötpotatis, skivad
- 1,5 kg Potatis, skivad
- 300 g Lök, gul, skivad
- 15 g Vitlök, hackad
- 1 tsk Timjan
- 2 krm Chiliflakes
- Salt och peppar

American Pineapple Coleslaw

- 6 dl Valio Laktosfri Crème Fraiche
- 2 dl Gourmet Service Lättmajonnäs, vegansk
- 400 g Dagens Rätt Grönt Ananas, bitar
- 700 g Vitkål, riven
- 300 g Morot, riven
- 200 g Äpple, rivet
- 2 dl Chilisås
- 2-4 tsk Ingefära, färsk, riven
- 2 msk Vinäger
- Salt och peppar

TILLAGNING

- Blanda BBQ-sås, fond och matolja
- Lägg kycklingklubbarna på bleck och blanda med marinaden
- Tillaga i ugn 150°C i ca 50 minuter till en kärntemperatur på 82°C
- Lägg sötpotatis, potatis, lök, vitlök och salladsost i ett bleck
- Blanda ostcrème, grädde och kryddorna i en bunke
- Häll ostblandningen i blecket och tillaga i ugn 160° ca 1 timme
- Blanda majonnäs, crème fraiche och chilisås
- Tillsätt vitkål, morot, äpple och ananas
- Smaka av med ingefära, vinäger samt salt och peppar



Klimatavtryck:
0,71 kg CO₂e/portion

Örtkryddad Italiensk pastasås



INGREDIENSER 10 portioner

- 500 g Dagens Rätt Grönt Linsfärs formbar, vegansk
- 2 dl Oddlygood Easy Cooking
- 2 dl Oddlygood Dream Fraiche
- 5 dl Vatten
- 250 g Krossade tomater
- 1 dl Chilisås
- 100 g Lök, gul, hackad
- 50 g Rapsolja
- 20 g Chili, röd, färsk, hackad
- 10 g Vitlök, hackad
- 2 msk Tomatpuré
- 2 msk Grönsaksfond
- 2 msk Balsamvinäger
- 1 msk Oregano
- 2 tsk Basilika
- Salt och peppar
- 1 kg Valfri pasta

Vego

TILLAGNING

- Fräs linsfärs, lök, vitlök och chili i olja
- Tillsätt resterande ingredienser
- Koka i 20-25 minuter och smaka av med salt och peppar
- Koka pasta enligt anvisning

Tips!

Servera gärna med en tomatsallad och lite Oddlygood Veggie Grated





Klimatavtryck:
2,38 kg CO₂e/portion

Kryddig Ungersk Korvgryta



INGREDIENSER 10 portioner

- 1 kg Lithells Kycklingmiddagskorv med morot, strimlad
- 5 dl Valio Laktosfri Crème Fraiche
- 5 dl Valio Laktosfri Grädde
- 50 g Valio Laktosfritt Smör
- 2 dl Chilisås
- 1 dl Ajvar
- 200 g Lök, gul, hackad
- 30 g Tomatpuré
- 20 g Dijonsenap
- 1 tsk Curry
- Salt och peppar

- 8 dl Havreris

TILLAGNING

- Bryn korv i en gryta med smör, curry och lök
- Tillsätt övriga ingredienser
- Koka i ca 10 minuter och smaka av med salt och peppar
- Red till önskad konsistens
- Koka havreris enligt anvisning

För mer hetta,
tillsätt chili!



Klimatavtryck:
1,54 kg CO₂e/portion

Rimmad Fläskbog med solmos och pepparrotscrème



INGREDIENSER 10 portioner

- 1 kg Lithells Fläskbog, rimmad med sky, sous vide

Solmos

- 4 dl Valio Laktosfri Mellanmjölkdryck 1,5 %
- 40 g Valio Laktosfritt Smör Normalsaltat
- 1,2 kg Potatis, mjölig
- 400 g Morot
- 200 g Palsternacka
- 1 tsk Gurkmeja, malen
- Salt och peppar

Pepparrotscrème

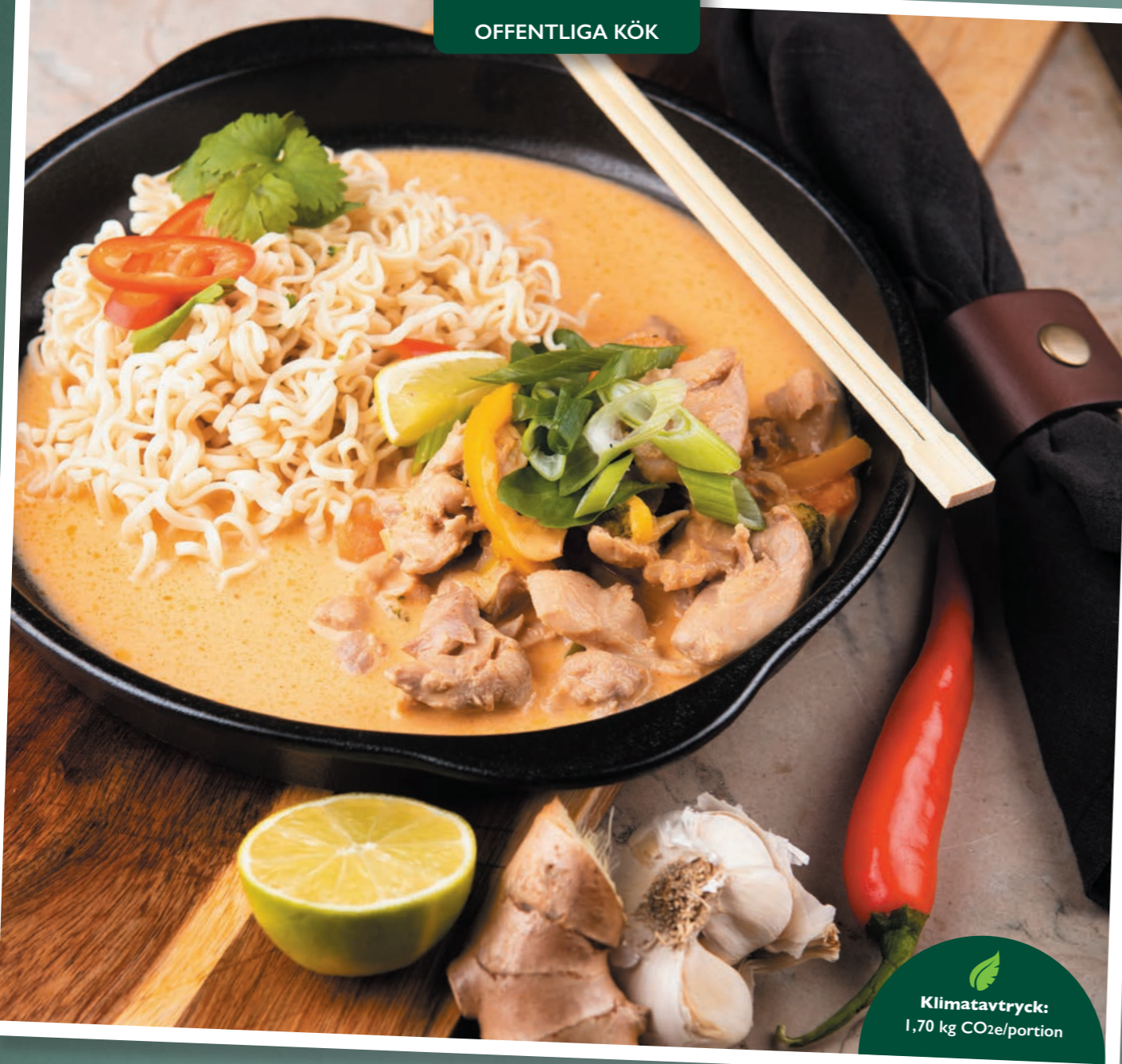
- 5 dl Valio Laktosfri Smetana
- 2 msk Dijonsenap, grovkornig
- 2 msk Pepparrot, färsk, riven
- 1 msk Honung, flytande
- Salt och peppar

TILLAGNING

- Skiva fläskbog och värm enligt anvisning
- Koka potatis och rotfrukter i lättsaltat vatten tills de är mjuka
- Häll av vattnet och mosa potatisen i grytan
- Tillsätt mjölk, smält smör och gurkanmeja
- Vispa till slät mos
- Smaka av med salt och peppar
- Vispa Smetana till önskad konsistens
- Tillsätt Dijonsenap, honung och pepparrot
- Blanda och smaka av med salt och peppar



OFFENTLIGA KÖK



Klimatavtryck:
1,70 kg CO₂e/portion

Vietnamesisk Kycklinggryta



INGREDIENSER 10 portioner

800 g Lönneberga Kycklinglårfile
1 l Valio Laktosfri Matgrädde
200 g Dagens Rätt Grönt Brocolibuketter
50 g Valio Laktosfritt Smör Normalsaltat
8 dl Kokosmjölk
200 g Morot
200 g Paprika
50 g Lök, gul, hackad
20 g Chili, röd, färsk, hackad
10 g Vitlök, hackad
3 msk Kycklingfond
1-2 msk Röd currypasta
1 msk Ingefära, färsk, riven
2 st Lime, saft
Salt och peppar

450 g Äggnudlar

TILLAGNING

- Bryn kycklinglårfile i smör och röd currypasta
- Tillsätt kokosmjölk, grädde, vatten och kycklingfond
- Blanda ner grönsaker, chili, ingefära och vitlök i grytan
- Koka i ca 15 minuter, red till önskad konsistens
- Smaka av med lime, salt och peppar
- Koka äggnudlar enligt anvisning

Tillsätt mer vätska för att
servera som en soppa!

OFFENTLIGA KÖK



Klimatavtryck:
1,09 kg CO₂e/portion

Grekiska Biffrar med medelhavssallad



INGREDIENSER 10 portioner

1 kg Lithells Färsbiff, kyckling/nöt, grekisk

Medelhavssallad

200 g Dagens Rätt Grönt Bönmix Mukimame
150 g Valio Laktosfri Salladsost
140 g Ridderheims Soltorkade tomater, hackade
100 g Valio Laktosfri Cottage Cheese
100 g Ridderheims Queenoliver i Örtmarinad
500 g Mathavre, kokt
80 g Lök, röd, strimlad
50 g Måchésallad alt. rucicola

Vinägrett

2 dl Olja
0,5 st Citron, saft
10 g Gräslök, hackad
5 g Mynta, torkad
Salt och peppar

Äpple- och gurktzatziki

600 g Valio Laktosfri Turkisk Matyoghurt
250 g Gurka, riven
150 g Äpple, riven
2 msk Honung, flytande
5 g Vitlök, riven
Salt och peppar

TILLAGNING

- Tillaga färsbiffen enligt anvisning
- Blanda ihop alla ingredienser till salladen
- Blanda alla ingredienser till vinägretten i en separat skål
- Häll vinägretten över salladen
- Pressa ur vätskan från gurkan och äpplena
- Blanda ihop alla ingredienser till tzatzikin och smaka av

OFFENTLIGA KÖK



Klimatavtryck:
1,74 kg CO₂e/portion

Kyckling Tikka Masala



INGREDIENSER 10 portioner

- 1 kg Lönneberga Kycklinglårfile, strimlad ca 12 mm
- 1 l Valio Laktosfri Matgrädde
- 50 g Valio Laktosfritt Smör Normalsaltat
- 1 kg Krossade tomater
- 300 g Gul lök, hackad
- 200 g Paprika, tärnad
- 2 dl Mango Chutney
- 50 g Vitlök, pressad
- 2 msk Ingefära, färsk, riven
- 3 tsk Spiskummin, malen
- 2 tsk Gurkmeja, malen
- 2 tsk Chilipulver
- 2 tsk Kanel
- 2 tsk Koriander
- 2 tsk Salt
- 4 krm Svartpeppar, grovmalen
- 7,5 dl Långkornigt ris

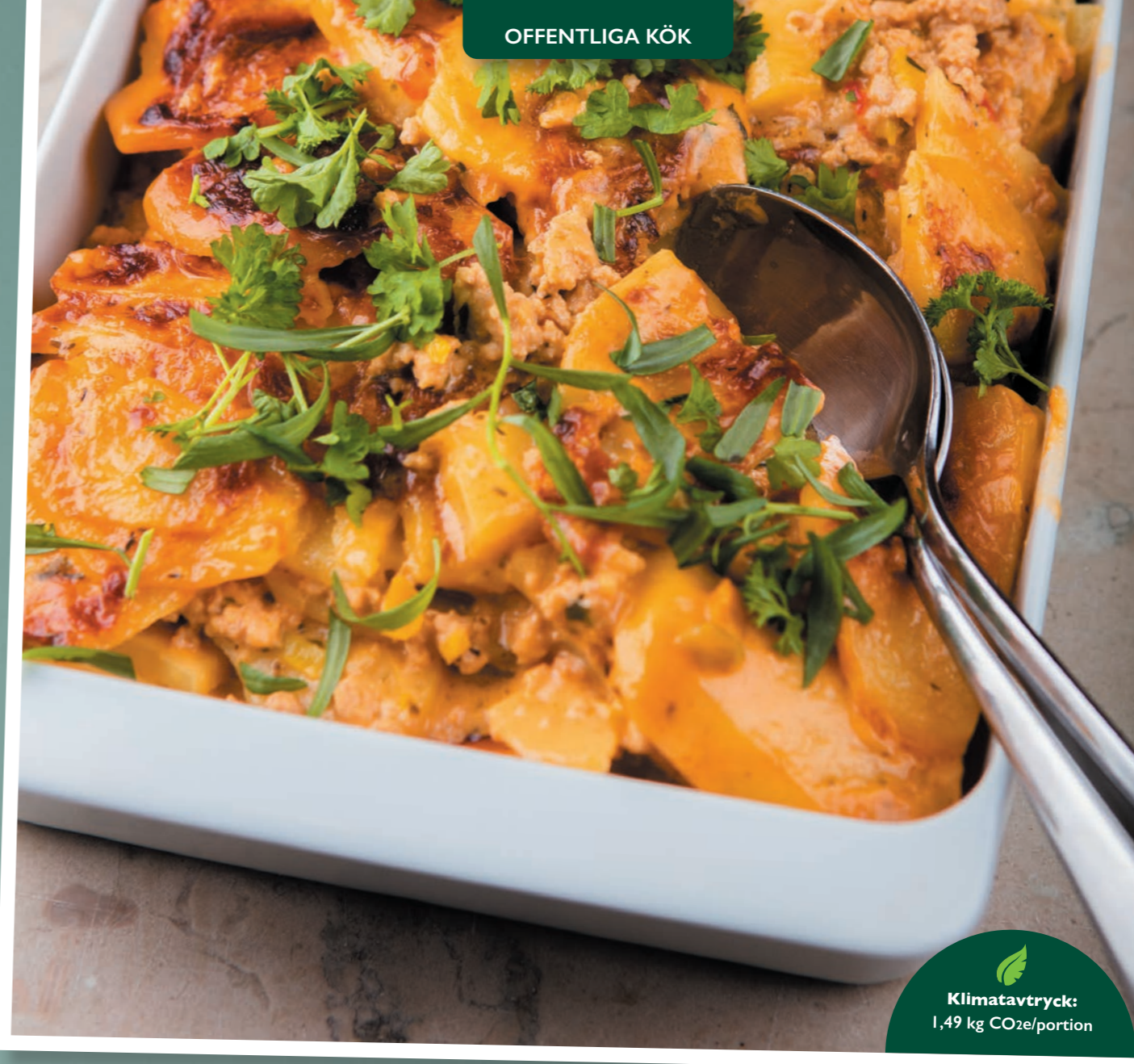
Raita

- 5 dl Valio Laktosfri Turkisk Matyoghurt
- 80 g Gurka, tärnad
- 2 tsk Mynta, färsk, hackad
- 2 tsk Salt
- 2 krm Spiskummin
- 2 krm Koriander, torkad

TILLAGNING

- Stek lök och paprika i smöret tills de är mjuka
- Tillsätt kyckling, vitlök, ingefära och kryddorna
- Stek ytterligare i 5 minuter
- Häll i tomatkross, grädde, Mango Chutney, salt och svartpeppar
- Låt koka på svag värme i ca 15 minuter
- Koka ris enligt anvisning
- Blanda ihop alla ingredienserna till Raitan

OFFENTLIGA KÖK



Klimatavtryck:
1,49 kg CO₂e/portion

Kyckling Provence



INGREDIENSER 20 portioner

- 1,5 kg Lagerbergs Kycklingfärs
- 1,5 l Valio Laktosfri Matgrädde
- 500 g Valio Laktosfri Ostcrème
- 50 g Valio Laktosfritt Smör
- 2,5 kg Potatis, skivad
- 300 g Paprika, tärnad
- 250 g Purjolök, strimlad
- 2 dl Vitt vin
- 2 msk Kycklingfond
- 2 msk Timjan
- 2 msk Oregano
- 2 msk Dragon
- 10 g Vitlök, hackad
- Salt och peppar

TILLAGNING

- Bryn kycklingfärs, purjolök och paprika i smör
- Krydda med salt och peppar
- Blanda matgrädde, ostcrème, vitt vin, kycklingfond och kryddor
- Varva kycklingfärs och potatis i bleck
- Slå över gräddblandningen
- Tillaga i ugn 160°C i ca en timme



Gränslöst gott!

Smaker och inspiration från hela världen skapar oändliga möjligheter i köket.

Recepten i vår receptbroschyr har influenser från olika delar av världen, det vill vi dela med oss av till er.

Att skapa nya recept och laga mat tillsammans ger oss dubbel matglädje!

För oss finns inga gränser i köket – kombinationen av våra produktportföljer, kompetens och möjligheten att använda kryddor och råvaror från världens alla hörn höjer smaken och resulterar i gränslöst goda rätter.

Vi vill väcka nyfikenheten hos er att laga maträtter från olika delar av världen, eller att helt enkelt fånga upp smaker från de länder eller världsdelar ni känner extra starkt för. Att våga testa och sedan skapa era helt egna crossovers och fusionrätter!

NORDAMERIKA

Smaksättare

Sötstarka bbq-kryddor och rubs, rökt paprikaulver, vitlök, lönnsirap, olja och smör

På tallriken

Hamburgare, mac and cheese, bönor, mandel, majs

ASIEN

Smaksättare

Koriander, kryddnejlika, spiskummin, galangarot, ingefära, citrongräs, gurkmeja, mynta, chili, vitlök, curry, thai basilika, limeblad, miso, soja, fisksås

På tallriken

Bambuskött, ris, nudlar, kimchi, kokosmjölk, svamp, tofu

SYDAMERIKA

Smaksättare

Chili, koriander, saffran, kanel, kummin, gul peppar, vitlök, timjan, basilika

På tallriken

Ceviche, empanadas, soppor, arepa, tamal, taco, majsbröd, bönor, yuca

EUROPA

Smaksättare

Milda och rena smaker, olivolja, örter, gräslök, lagerblad, lök

På tallriken

Mejeriprodukter, ostar, pasta, grytor, bröd, rotfrukter

AFRIKA

Smaksättare

Kummin, mynta, gurkmeja, saffran, ingefära, chili, vitlök, paprika, persilja, koriander

På tallriken

Dadlar, fikon, russin, nötter, couscos, matbanan, hirs, jams

OCEANIEN

Smaksättare

Influenser från det brittiska, amerikanska och asiatiska köket, pepparrot, chili, peppar, chipotle

På tallriken

Paj, grillat och rostat kött, vegemite, avokado, lokalt kryddad ketchup och senap

ATRIA

Valio



Råbiff med Smetana och Emmentaler

INGREDIENSER 10 portioner

- 1 kg Atria Meat Innanlår av nöt, malet
- 1 kg Valio Laktosfri Smetana
- 100 g Valio Laktosfri Emmental Blå, Hyvlad
- 400 g Ridderheims Picklad rödlök
- 2 dl Gourmet Service Rökig tomatsalsa
- 200 g Champinjoner, hyvlade
- 100 g Chips, saltade, krossade
- 1 dl Olivolja
- 2 st Krukor mixad krasse (typ rödbetsskott, shiso)
- Salt och peppar

TILLAGNING

- Montera på tallrik
- Avsluta med att ringla över olivolja





Klimatavtryck:
6,68 kg CO₂e/portion

Oxkind Bourguignon

INGREDIENSER 10 portioner

2 kg Atria Meat Oxkind
2 l Lithells Köttfond, mörk
400 g Jokkmokk Vedrökt sidfläsk, skuret i kuber
50 g Valio Laktofsfritt Smör Normalsaltat
75 cl Rödvin
500 g Morötter
3 dl Vatten
50 g Tomatpuré
25 g Vitlök, klyftor
2 msk Soja
4 st Timjankvistar
5 st Lagerblad
Salt och peppar

Svampgarnityr

200 g Jokkmokk Vedrökt sidfläsk
700 g Svamp, valfri
500 g Steklök, röd

Potatispuré

5 dl Valio Laktofsfri Mjölkdryck 3 %
100 g Valio Laktofsfritt Smör Normalsaltat
2 kg Potatis, skalad
Salt och Peppar

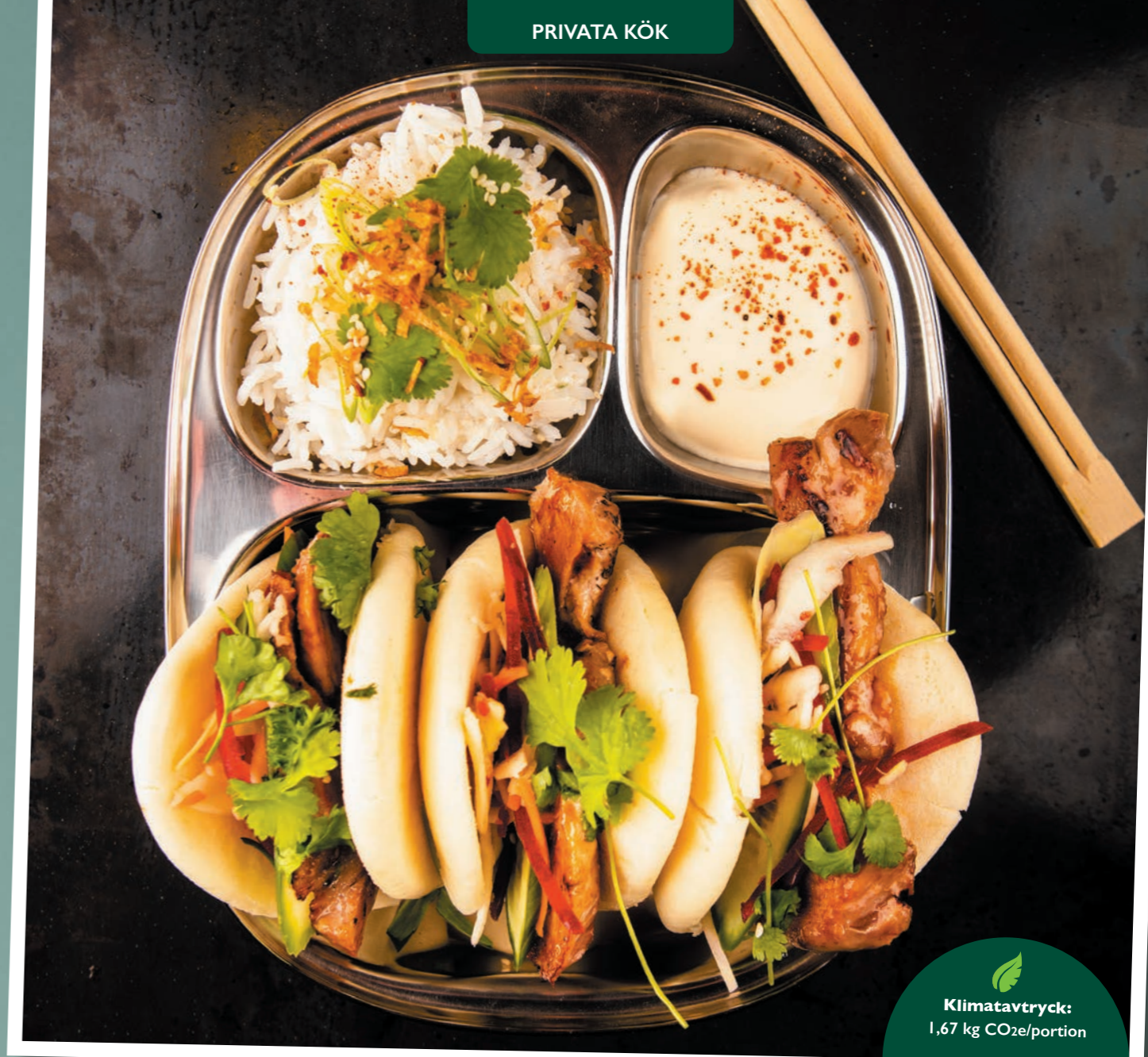
TILLAGNING

- Bryn oxkinden hårt och stek sidfläsket
- Lägg oxkind och sidfläsk i ett djupt bleck med övriga ingredienser
- Täck med folie och tillaga i ugn, 130°C i ca 12 timmar
- Låt svalna, ta upp köttet och skär i önskad storlek
- Koka potatis, varm mjölk tillsammans med smör, mosa potatisen och häll i mjölkblandningen, smaka av med salt och peppar
- Sila av och red såsen vid behov
- Stek ihop "svampgarnityret"
- Värm köttet försiktigt i såsen, servera med potatispuré

Örtsmör

500 g Valio Laktofsfritt Smör Normalsaltat
3 msk Timjan, hackad
3 msk Salvia, hackad
3 msk Persilja, hackad
3 msk Oregano hackad
45 g Vitlöksklyftor
Salt och Peppar

Tips!
Servera med
Örtsmör



Klimatavtryck:
1,67 kg CO₂e/portion

Bao Bun med Pork Briset

INGREDIENSER 10 portioner

500 g Lithells Pork Brisket
100 g Ridderheims Korean Sticky BBQ
500 g Bao Buns (1/port)

Kålmix

1,5 dl Vatten
150 g Vitkål, strimlad
150 g Rödkål, strimlad
150 g Morot, strimlad
100 g Silverlök, finskuren
0,5 dl Ättika, 12 %
90 g Socker
60 g Salladslök, finskuren
50 g Koriander, strimlad
0,5 dl Sesamfrö
2 msk Sesamolja

Perfekt som
mellanrätt!

Vitlökssås

4 dl Gourmet Service Majonnäs, äkta
3 dl Valio Laktofsfri Creme Fraiche
3 dl Valio Laktofsfri Gräddfil
2 msk Persilja, hackad
15 g Vitlök, pressad
0,5 st Citron: zest och saft

TILLAGNING

- Blanda ättika, socker och vatten och häll över vitkålen, rödkålen och moroten och låt stå ca 1 timme
- Blanda ner salladslök och silverlök i kålmixen, krama ur den och blanda ner koriander, sesamolja och sesamfrö
- Skär Pork Brisket i önskad storlek, pensla på Korean Sticky BBQ och varm i ugnen i ca 10 minuter på 180°C
- Blanda alla ingredienser till vitlökssåsen
- Värm bröd enligt beskrivning på paketet
- Montera allt i varma bao buns, toppa med vitlökssås



Klimatavtryck:
1,61 kg CO₂e/portion

Kycklingfilé med syrad grädde och dillolja

INGREDIENSER 10 portioner

1,2 kg Lönneberga Kycklingbröstfilé utan skinn
50 g Valio Laktosfritt Smör Normalsaltat
2 kg Potatis, kokt
500 g Morot, skuren
Salt och peppar

Sås

4 dl Valio Laktosfri Vispgrädde
Ättika, salt och peppar

Dillolja

200 g Dill
2 dl Olja, neutral

TILLAGNING

- Mixa dillen tillsammans med oljan i ca 20 minuter och låt sedan sila sedan genom ett kaffefilter, ställ i kyl över natten
- Kycklingfilén steks tills den får fin yta, salta och peppra, steks färdig i ugn tills innertemperaturen når 78°C
- Koka upp grädden och smaksätt med ättika, salt och peppar
- Ugnsbaka morot tills den är mjuk
- Servera kycklingfilén med kokt potatis, morot, sås & dillolja



Klimatavtryck:
1,59 kg CO₂e/portion

Grillad BLT med Broccolisoppa

INGREDIENSER 10 portioner

1 kg Lönneberga Kycklingfilé, sous vide, skivad
500 g Valio Laktosfri Emmental Blå
350 g Lithells Kycklingbacon hickory, stekt
300 g Dagens Rätt Grönt Avokado, tärnad
300 g Valio Laktosfri Viola Naturell Färskost
2 dl Gourmet Service Rökig tomatsalsa
50 g Valio Laktosfritt Smör Normalsaltat
700 g Levainbröd (20 st)

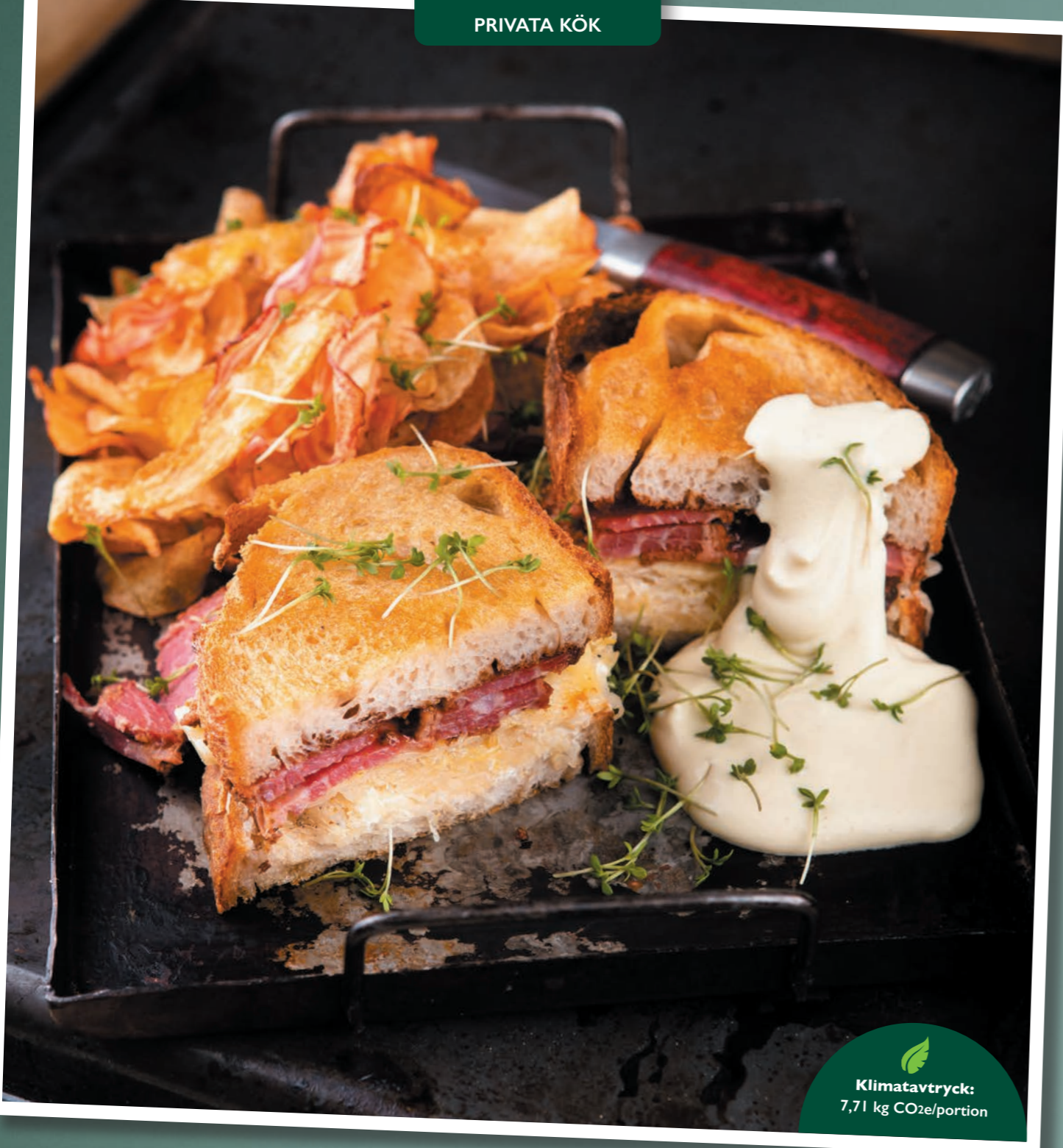
Broccolisoppa

1 kg Dagens Rätt Grönt Broccolibuketter
5 dl Valio Laktosfri Matgrädde
50 g Valio Laktosfritt Smör Normalsaltat
2 l Kycklingbuljong
250 g Purjolök, skuren
250 g Potatis, skalad, tärnad
Salt och peppar

TILLAGNING

- Fräs purjolök i smör
- Tillsätt kycklingbuljong, potatis och broccolibuketter
- Koka tills allt är mjukt
- Mixa soppan och tillsätt grädden
- Koka upp och smaka av med salt och peppar
- Bred färskost på alla brödskivor
- Lägg på skivad ost, kyckling, bacon, avokado och salsa på 10 brödskivor
- Lägg ihop till dubbelmacka
- Stek på båda sidor i smör tills brödet får fin färg
- Fortsätt tillagning i ugnen tills mackan är genomvarm





Klimatavtryck:
7,71 kg CO₂/portion

Ruben Sandwich med chips

INGREDIENSER 10 portioner

1 kg Lithells Oxbringa, rimmad, sous vide
500 g Valio Laktofri Emmental Blå
350 g Lönneberga Skinka, extrarökt, skivad (20 st)
300 g Valio Laktofri Viola Naturell Färskost
50 g Valio Laktosfritt Smör Normalsaltat
700 g Levainbröd (20 st)
500 g Surkål, avrunnen
400 g Rotfruktschips
2 msk Dijonsenap
Salt och peppar

TILLAGNING

- Blanda ihop färskost, surkål, dijonsenap, salt och peppar
- Bred blandningen på levainskivorna
- Lägg på oxbringa, skinka och ost
- Lägg ihop till dubbelmackor
- Stek på båda sidor i smör tills brödet får fin färg
- Fortsätt tillagning i ugnen tills mackan är genomvärm
- Servera med rotfruktschips



Klimatavtryck:
2,15 kg CO₂/portion

Yakitorispett med "sticky-garlic-rice"

INGREDIENSER 10 portioner

1,2 kg Lönneberga Kycklinglårfile
100 g Ridderheims Korean Sticky BBQ
60 g Salladslök, skuren i långa stavar
30 g Sesamolja
Träspett

Sticky-garlic-rice

25 g Valio Laktosfritt Smör Normalsaltat
7,5 dl Basmatiris
2 msk Sesamolja

Krispig kålsallad

1,5 dl Vatten
150 g Vitkål, strimlad
150 g Rödkål, strimlad
150 g Morot, strimlad
100 g Silverlök, finskuren
0,5 dl Ättika, 12 %
90 g Socker
60 g Salladslök, finskuren
50 g Koriander, strimlad
0,5 dl Sesamfrön
2 msk Sesamolja

Korianderdressing

2 dl Valio Laktofri Smetana
1 dl Valio Laktofri Creme Fraiche
1 dl Gourmet Service Majonnäs, äkta
2 dl Koriander, hackad
1 dl Bladpersilja, hackad
1 st Lime, saft
1 tsk Honung
20 g Chili, röd, färsk, hackad

TILLAGNING

- Blanda alla ingredienser till korianderdressing
- Låt med fördel stå och dra i några timmar i kyl
- Blanda ättika, socker och vatten
- Häll över vitkålen, rödkålen och moroten, låt stå ca 1 timme
- Blanda ner salladslök och silverlök i kålmixen
- Krama ur den och blanda ner koriander, sesamolja och sesamfrön
- Fräs vitlök i sesamolja och smör tills den får färg
- Tillsätt basmatiriset, fräs tills riset är genomskinligt och koka enligt anvisning
- Blanda kycklingen med sesamoljan
- Trä kycklingen och salladslöken på spett
- Grilla tills fin färg och innertemp på 78°C
- Pensla spetten med Korean Sticky BBQ, lägg snabbt en sista gång på grillen
- Servera Yakitorispetten tillsammans med ris, kålsallad och korianderdressing

Produktlista

Här finns receptens alla produkter från Valio. För hela vårt sortiment besök valio.se eller kontakta din säljare!

Varu-märke	Art.nr.	Produkt	För-packning	Märkning	Martin& Servera	Menigo Foodservice	Svensk Cater
Valio	1499	Vispgrädd 38 %, Laktosfri	10 x 1 L	UHT	228155	207347	1499
Valio	209614	Vispgrädd 35 %, Ekologisk, Laktosfri	10 x 1 L	EKO UHT	478701	208717	209614
Valio	1495	Matgrädd 15 %, Laktosfri	10 x 1 L	UHT	228031	207348	1495
Valio	208656	Standard Mjölkdryck 3 %, extra D-Vitamin, Laktosfri	6 x 1 L		639823	212198	208656
Valio	208794	Ekologisk Standard Mjölkdryck 3 %, Laktosfri	6 x 1 L	EKO	478586	208720	208794
Valio	208621	Mellan Mjölkdryck 1,5 %, extra D-Vitamin, Laktosfri	6 x 1 L		536219	202272	208621
Valio	208660	Ekologisk Mellan Mjölkdryck 1,5 %, Laktosfri	6 x 1 L	EKO	390401	200905	208660
Valio	4134	Crème Fraiche 28 %, Laktosfri	1 x 2 kg		431353	780417	4134
Valio	406	Gräddfil 10 %, Laktosfri	1 x 5 kg		425462	737216	406
Valio	4108	Smetana 42 %, Laktosfri	1 x 2 kg		202044	201301	4108
Valio	209563	Turkisk Matyoghurt 10 %, Laktosfri	1 x 2 kg		423210	778207	209563
Valio	33767	Salladsost, tärnad 15 %, Laktosfri	1 x 2 kg		563049	799055	33767
Valio	33814	Viola Naturell Färskost 27 %, Laktosfri	1 x 1,5 kg		279281	204009	33814
Valio	200529	Emmental, blå 30 % - 3 månader, Laktosfri	4 x 3,3 kg		081638	796775	200529
Valio	33945	Ostcrème 23 %, Laktosfri	1 x 2,5 kg		337899	205824	33945
Valio	4312	Cottage Cheese 2 %, Laktosfri	1 x 2,5 kg		479287	208718	4312
Valio	206123	Smör Normalsaltat 80 %	20 x 500 g		654178	202255	206123
Valio	220302	Smör Normalsaltat 80 %	10 x 1000 g		412759	213662	220302
Valio	206129	Smör Normalsaltat 80 %, Laktosfritt	20 x 500 g		282715	203734	206129
ODDLY GOOD	34216	Oddlygood Veggie Grated 24 %, Glutenfri	4 x 1000 g		325219	212555	34216
ODDLY GOOD	14139	Oddlygood Easy Cooking 13 %, Glutenfri	10 x 1 L		439620	213880	14139
ODDLY GOOD	14146	Oddlygood Dream Fraiche 14 %, Glutenfri	6 x 400 g		439428	213814	14146



Produktlista

Här finns receptens alla produkter från Atria. För hela vårt sortiment besök atriafoodservice.se eller kontakta din säljare!

Varu-märke	Art.nr.	Produkt	För-packning	Kylt/ Fryst	Martin& Servera	Menigo Foodservice	Svensk Cater
Atria	516	Oxkind, fryst	7 x 2 kg	Fryst	619288	410434	516
Atria	8860	Innanlår av nöt	3 x 5 kg	Kylt	-	-	8860
Lithells	7222	Kycklingmiddagskorv med morot, strimlad 9 %	2 x 2,5 kg	Fryst	486670	408643	7222
Lithells	800473	Färsbiff kyckling/nöt, grekisk, 50 g, SE	2 x 3 kg	Fryst	416489	402966	800473
Lithells	800265	Kycklingbacon Hickory, stekt, SE	2 x 1,5 kg	Fryst	365282	410403	800265
Lithells	7130	Pork Brisket - benfritt revbensspjäll med sky, sous vide, Signature	6 x 1 kg	Kylt	492728	206273	7130
Lithells	7190	Oxbringa, rimmad, skivad 3,5 mm, sous vide	5 x 1,5 kg	Fryst	613554	724979	7190
Lithells	7905	Fläskbrog, rimmad, med sky, sous vide	2 x 2,5 kg	Kylt	568584	799609	7905
Lithells	7964	Köttfond mörk, 1 liter	6 x 1 L	Kylt	644658	100762	7964
	25434	Vedrökt sidfläsk	6 x 1,5 kg	Kylt	253132	211459	25434
	825078	Kycklingklubba utan ryggen, 230-280 g	2 x 3 kg	Fryst	530428	409363	825078
	820154	Kycklingfärs, SE	2 x 2,2 kg	Fryst	101296	411495	820154
Lönneberga	800226	Kycklingärfilé utan skinn	5 x 1 kg	Kylt	413512	-	800226
Lönneberga	820227	Kycklingbröstfilé utan skinn	5 x 1 kg	Kylt	413542	-	820227
Lönneberga	800617	Kycklingfilé, sous vide	5 x 1 kg	Kylt	423018	213854	800617
Lönneberga	300697	Lönneberga skinka, extrarökt, skivad, 1 kg	3 x 1 kg	Kylt	589663	211600	300697
DAGENS RÄTT FISK	1276	Torskburgare 70 g, MSC	5 kg	Fryst	128322	401371	1276
DAGENS RÄTT GRÖNT	6525	Linsfärs, formbar, vegansk	5 x 1 kg	Fryst	451625	411411	6525
DAGENS RÄTT GRÖNT	800596	Umami Burger 97 g, vegansk	3,5 kg	Fryst	364309	-	800596
DAGENS RÄTT GRÖNT	1933	Avokado, tärnad	5 x 1 kg	Fryst	484493	405711	1933
DAGENS RÄTT GRÖNT	1935	Ananas, bitar	3 x 1,5 kg	Fryst	546143	775445	1935
DAGENS RÄTT GRÖNT	1941	Brocolibuketter	2 x 2,5 kg	Fryst	138792	707684	1941
DAGENS RÄTT GRÖNT	1988	Bönmix Mukimame	5 x 1 kg	Fryst	628149	400026	1988
GOURMET	33505	Lättmajonnäs 35 %, vegansk	5 kg	Kylt	463208	780186	33505
GOURMET	37805	Majonnäs, äkta	5 kg	Kylt	463232	756536	37805
GOURMET	80126	BBQ säs, Smokey Fred	2,5 kg	Kylt	599639	207248	80126
GOURMET	800129	Rökig Tomatsalsa	2,5 kg	Kylt	362982	410140	800129
RIDDER HEIMS	800718	Queenoliver i örtmarinad 460 g	3 x 0,46 kg	Kylt	103096	214157	800718
RIDDER HEIMS	41541	Soltorkade tomat hackade 1,5 kg	2 x 1,5 kg	Kylt	430587	210179	41541
RIDDER HEIMS	800627	Picklad rödlök	3 x 0,4 kg	Kylt	-	214158	800627
RIDDER HEIMS	800635	Korean Sticky BBQ 2,5 L	2,5 L	Kylt	-	-	800635



Flexiburger med Orientdressing



INGREDIENSER 10 portioner

ALT I 970 g Dagens Rätt Grönt Umami burger, vegansk

ALT II 700 g Dagens Rätt Fisk Torskburgare

700 g Valio Laktosfri Emmental, Blå

100 g Ridderheims Picklad rödlök

500 g Briochebröd (1 st/port), rostat

300 g Sallad, blad eller strimlor

400 g Tomat, skivad

1,5 kg Pommes Frites, friterade

Orientdressing

4 dl Valio Laktosfri Crème Fraiche

3 dl Valio Laktosfri Gräddfil

3 dl Gourmet Service Majonnäs, lätt, vegansk

150 g Bostongurka

60 g Gul lök, finhackad

2 msk Grönsaksfond

30 g Sambal Oelek

TILLAGNING

- Tillaga burgarna enligt anvisning
- Lägg på en ostskiva i slutet av tillagningen
- Blanda alla ingredienserna till orientdressingen
- Smaka av med salt och peppar
- Montera burgaren med tillbehör och dressing
- Servera med pommes frites & extra dressing som dip

Vegansk dressing!

Byt ut Crème Fraiche och Gräddfil till 7 dl **Oddlygood Dream Fraiche**



Head of Food Service
Peter Hamrin
070-690 88 64
peter.hamrin@valio.se

KAM Privata kedjekunder
Ingrid Blidérus
070-515 01 98
ingrid.bliderus@valio.se

KAM Grossister
Charlotte Brodin Hävrén
072-203 68 58
charlotte.brodin@valio.se

1. Region Nord
Maria Lindqvist
070-560 11 54
maria.lindqvist@valio.se

2. Region Mitt
Anna-Lena Zachrisson-Södergran
072-239 76 12
anna-lena.sodergran@valio.se

3. Region Öst
Mattias Eriksson
070-303 35 69
mattias.eriksson@valio.se

4. Region Väst
Mikael Ahlberg
070-515 01 94
mikael.ahlberg@valio.se

5. Region Syd
Tomas Persson
070-303 35 66
tomas.persson@valio.se

Anbud
anbud@valio.se

Ring/maila in order:
08-725 54 44
order-se@valio.se

ATRIA

Försäljningschef slutkund & säljkår
Jonas Kyrö
072-546 14 59
jonas.kyro@atria.com

Försäljningschef anbud
Wiveca Andreasson
070-221 77 57
wiveca.andreasson@atria.com

KAM Anbud
Pernilla Andersson
070-294 69 40
pernilla.andersson@atria.com

1. Norrland
Jörgen Blomdahl
070-673 77 00
jorgen.blomdahl@atria.com

2. Västra Götaland, Göteborg
Magnus Bruce
070-514 62 42
magnus.bruce@atria.com

3. Svealand/norra Stockholm
Mats Windahl
070-523 99 48
mats.windahl@atria.com

4. Småland, Gotland, Östergötland, södra Stockholm
Conny Boström
072-501 02 13
conny.bostrom@atria.com

5. Skåne, Halland, Blekinge, södra Småland
Anders Sjöbeck
070-675 98 84
anders.sjoberck@atria.com

Anbud
anbud@atria.com

Ring/maila in order:
010-482 33 10
order.sweden@atria.com



Följ oss på Instagram! #valiosverige / #atriafoodservice_sverige

Valio Sverige AB
Box 30065 • 104 25 Stockholm
Tel: 08-725 51 50
valio.se/foodservice

Atria Foodservice
Florettgatan 18 • 254 67 Helsingborg
Tel: 010-482 30 00
atriafoodservice.se